
gorenje⁺

Installations- og brugsanvisning

GIT68B

GIT78B

GIS68XC

GIS78XC

Dear customer!



Denne kogeplade er beregnet til brug i private husholdninger.

Vores apparater emballeres i miljørigtige materialer, som enten kan genvindes, bortskaffes eller destrueres uden at belaste miljøet.

Brugsanvisning

Denne brugsanvisning er beregnet til slutbrugeren. Den beskriver apparatet og giver anvisninger til korrekt og sikker betjening. Brugsanvisningen gælder for flere forskellige modeller. Derfor finder du måske oplysninger og beskrivelser, som ikke gælder for netop dit apparat.

Tilslutningsanvisning

Apparatet skal tilsluttes i henhold til de medfølgende anvisninger og i henhold til alle gældende regler og standarder. Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Typeskilt

Typeskiltet er placeret på apparatets underside, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.

Brandbeskyttelse

Kogepladen kan monteres ved siden af et højere køkkenelement, forudsat at de fornødne forholdsregler mod brandfare er taget, og at køkkenelementet til den anden side af kogepladen ikke er højere end den monterede kogeplade.

Anvendte piktogrammer:



Vigtige oplysninger



Tip

INDHOLDSFORTEGNELSE

INDHOLDSFORTEGNELSE	4
VIGTIGE ADVARSLER	5
Hvad du skal være opmærksom på	5
Tilslutning og reparation	5
Under brug	5
Temperatursikkerhed	6
Tidsbegrænsning	7
STYRINGSENHED	8
Betjeningspanel	8
Kogezoner	9
BRUG	10
Tilvænnning til kogepladen	10
Kogegrej	11
BETJENING	13
Aktivering af kogepladen og indstilling af effekt	13
Registrering af kogegrej	13
Restvarmeindikator	13
Automatisk lynopvarmning	13
Boost-funktionen	14
Afbrydelse af kogepladen	15
Standby	15
Børnesikring	16
Stop/Go-funktionen	17
Tilberedningstimer/minutur	17
Tilberedningstimer	18
Stop af tilberedningstimer/minutur	19
TILBEREDNING	20
Sund madlavning	20
Tilberedningsinds-tillinger	20
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF	22
GLASKERAMISK INDUKTIONSPLADE	22
Rengøring	22
FEJLFINDING	24
Generelt	24
Fejlfindingstabel	24
INSTALLATIONSANVISNINGER	25
Hvad du skal tage i betragtning	25
Elektrisk tilslutning	30
Indbygning	31



Hvad du skal være opmærksom på

Madlavning ved hjælp af induktion er ekstremt sikkert. Kogepladen er udstyret med forskellige sikkerhedsanordninger, f.eks. en restvarmeindikator og en tidsbegrænsning for tilberedningstiden. Alligevel bør du tage visse forholdsregler.

Tilslutning og reparation

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Åbn aldrig kabinettet. Kabinettet må kun åbnes af en servicetekniker.
- Afbryd strømmen til apparatet før start af reparationsarbejdet. Træk stikket ud af stikkontakten, slå (automat-) sikringer fra eller, hvis der er etableret en fast tilslutning, stil strømforsyningsledningens afbryder på nul.

Under brug

- Brug ikke kogepladen ved temperaturer under 5°C.
- Denne kogeplade er kun beregnet til private husholdninger. Den må kun benyttes til at tilberede madvarer.
- Når du bruger kogepladen første gang, vil du bemærke en "ny lugt". Dette er normalt. Hvis køkkenet er godt ventileret, forsvinder lugten hurtigt.
- Husk, at opvarmningstiden bliver utrolig kort, hvis du bruger kogepladen på et højt trin. Lad ikke kogepladen stå uden opsyn, hvis du benytter en zone på et højt trin.
- Sørg for god ventilation, mens kogepladen er i brug. Hold alle naturlige ventilationsåbninger åbne.
- Lad ikke kogeobjekt koge tørt. Selve kogepladen er beskyttet mod overophedning, men kogeobjektet bliver meget varmt og kan tage skade. Garantien dækker ikke skader, der skyldes kogeobjekt, som er kogt tørt.
- Brug ikke kogepladen som opbevaringsplads.
- Sørg for, at der er flere centimeter frirum mellem kogepladen og indholdet i skuffen.
- Opbevar ikke brændbare materialer i skuffen under kogepladen.
- Sørg for, at ledninger fra elektriske apparater, f.eks. en mikser, ikke kan komme i berøring med en varm kogezone.
- Zonerne varmes op under brug og forbliver varme et stykke tid bagefter. Hold små børn væk fra kogepladen under og umiddelbart efter madlavning.
- Fedt og olie kan antændes ved overophedning. Stå ikke for tæt på kogeobjektet. Hvis olien bryder i brand, må du aldrig prøve at slukke ilden med vand. Læg straks et låg på for at kvæle ilden, og sluk for kogeobjektet.

- Flamber aldrig mad under emhætten. De høje flammer kan starte en brand, selvom emhætten er slukket.
- Den keramiske overside er ekstremt stærk, men ikke 100% brudsikker. Hvis f.eks. et krydderiglas eller en spids genstand falder ned på den, kan den gå i stykker.
- Brug ikke kogepladen, hvis den har brud eller revner. Sluk straks kogepladen, træk stikket ud for at undgå elektrisk stød, og kontakt serviceafdelingen.
- Læg aldrig metalgenstande som f.eks. bageplader, kiksedåser, grydelåg eller bestik på kogezone. De kan blive varme meget hurtigt og starte en brand.
- Hold magnetiserbare genstande (kreditkort, hævekort, disketter osv.) væk fra kogepladen. Vi anbefaler, at personer med pacemaker altid konsulterer deres hjertespecialist, før de bruger en induktionskogeplade.
- Rengør aldrig kogepladen med en trykreuser eller en damprenser.
- Dette apparat må ikke bruges af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kendskab, medmindre de er instrueret i at bruge apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Så snart du fjerner kogegrejet fra kogepladen, slukkes kogezone automatisk. Gør det til en vane at slukke kogezone eller kogepladen manuelt for at undgå, at induktionskogepladen tændes ved et uheld.
- Et lille objekt som en gryde, der ikke er stor nok (bundens diameter er mindre end 12 cm), en gaffel eller en kniv registreres ikke af kogepladen. Displayet fortsætter med at blinke, og kogepladen tændes ikke.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Temperatursikkerhed

- En sensor måler uafbrudt temperaturen i bestemte dele af kogepladen. Hver kogezone er udstyret med en sensor, der måler temperaturen i bunden af kogegrejet for at eliminere enhver risiko for overophedning, hvis det koger tørt. Hvis temperaturen bliver for høj, nedsættes effekten automatisk.

Tidsbegrænsning

Tidsbegrænsningen er en sikkerhedsfunktion i din kogeplade. Den aktiveres, hvis du glemmer at slukke kogepladen.

Afhængigt af den valgte indstilling begrænses tilberedningstiden som angivet nedenfor:

Indstilling	Kogezonen slukkes automatisk efter:
0	12 urah
1	8,5 urah
2	6,5 urah
3	5 urah
4	4 urah
5	3,5 urah
6	3 urah
7	2,5 urah
8	2 urah
9	1,5 urah
u	2 urah
U	2 urah

Tidsbegrænsningsfunktionen slukker for kogezonerne, når tiden i tabellen er udløbet.

Indstilling	Kogezonen skifter automatisk til indstilling 9 efter:
boost (P)	10 minutter

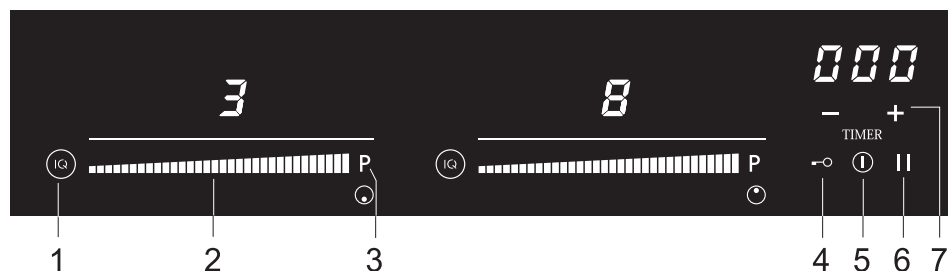


Elektriske og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt. Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektriske og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt. Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

STYRINGSENHED

Betjeningspanel

⚠ Antallet af kogezone afhænger af modellen.



1. IQ - IQcook-system

(Betjeningen er beskrevet i den medfølgende brugsanvisning)

2. Effektregulering for kogezone

3. P - Power boost

4. Børnesikring

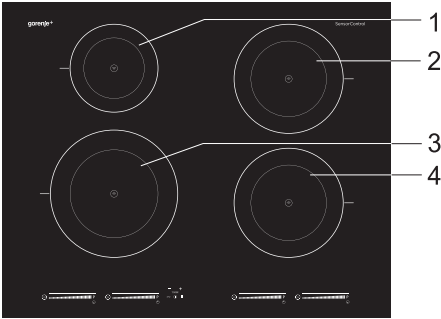
5. Tænd/sluk for kogepladen

6. STOP/GO-funktion

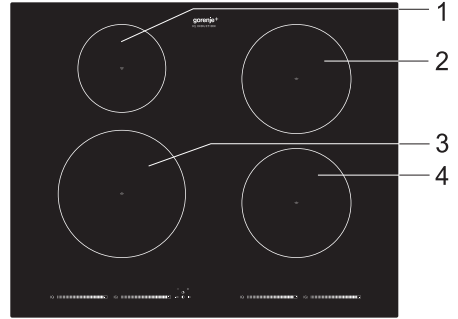
7. Urindstilling (+/-)

Kogezoner

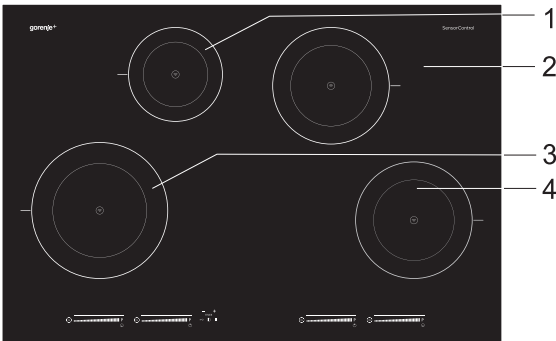
GIT68B



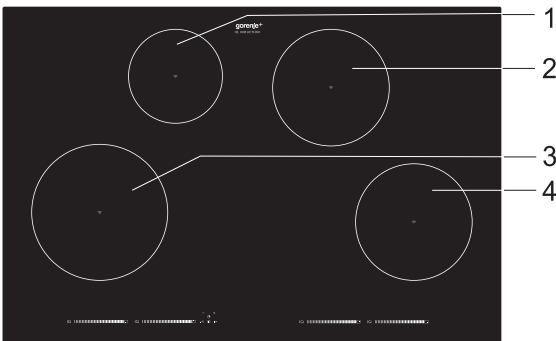
GIS68XC



GIT78B



GIS78XC



- 1. Kogezone Φ 145mm; 2,2kW
- 2. Kogezone Φ 180mm; 3,0kW
- 3. Kogezone Φ 210mm; 3,7kW
- 4. Kogezone Φ 180mm; 3,0kW

386529

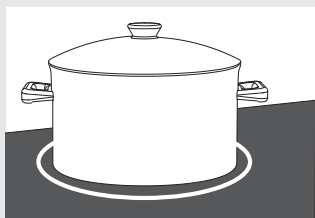
Tilvænning til kogepladen...

Bruge touch-sensorer

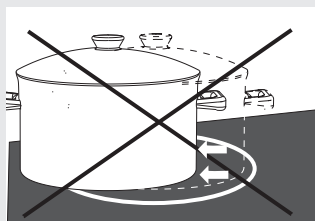
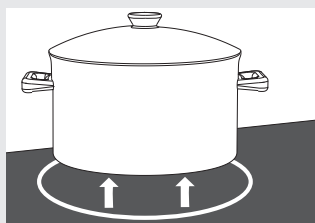
Touch-sensorerne reagerer kun på et let tryk fra en finger. Du behøver ikke at trykke. Aktivér ikke betjeningsfelterne med andre genstande. Kogepladen tændes ikke, hvis dit kæledyr går rundt på den.

Tilberedning ved hjælp af induktion

- Induktionstilberedning går hurtigt
 - I begyndelsen vil du blive forbavset over, hvor hurtigt maden tilberedes ved induktion. Især ved høje indstillinger kommer madvarer og væsker meget hurtigt i kog. Det anbefales at holde øje med kogegejret for at undgå, at det koger over eller koger tørt.
- Effekten tilpasses
 - Ved induktionstilberedning bruges kun den del af kogezone, som kogegejret står på. Hvis du bruger en lille gryde på en stor kogezone, tilpasses effekten til grydens diameter. Effekten vil så være lavere, og der går længere tid, før madvaren i gryden kommer i kog.

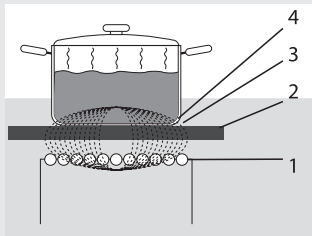


Intet varmetab og kolde håndtag med induktionstilberedning.



⚠ Sandkorn kan forårsage ridser, der ikke kan fjernes. Stil kun kogegejret med en ren underside på kogezone, og løft det op fra kogezone, hvis det skal flyttes.

⚠ Brug ikke kogepladen som arbejdsbord. Tilbered altid maden under låg for at undgå energitab.



Spolen (1) i induktionskogepladen (2) danner et magnetisk felt (3). Når der stilles kogegrej med magnetisk metalbund (4) på spolen, induceres en strøm i grydens bund, som derved varmes op.

Tilberedning ved hjælp af induktion

En induktionskogeplade varmer maden op ved hjælp af et magnetfelt. Når der stilles kogegrej med en magnetisk metalbund på kogepladen, dannes der et magnetfelt, som varmer kogegrejet op.

Enkelt	e elektroniske knapper er nøjagtige og lette at indstille. På den laveste indstilling kan du f.eks. smelte chokolade direkte i gryden eller forberede ingredienser, som du normalt ville opvarme i et vandbad.
Hurtigt	Takket være induktionskogepladens høje effekttrin kan madvarer meget hurtigt bringes i kog. Gennemkogning af madvarer går lige så hurtigt som andre typer tilberedning.
Rent	Kogepladen er let at rengøre. Da kogezoneerne ikke bliver varmere end selve kogegrejet, kan spildt mad ikke brænde fast.
Sikkert	Varmen dannes i selve kogegrejet. Den glaskeramiske overflade bliver ikke varmere end kogegrejet. Dette betyder, at kogezoneen er væsentligt koldere end overfladen på en keramisk kogeplade eller et gasblus. Når kogegrejet er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

Kogegrej

Kogegrej til induktionstilberedning

Tilberedning ved induktion stiller visse kvalitetskrav til kogegrejet.

- ⚠ **Kogegrej, der tidligere er blevet brugt på en gaskogeplade, er ikke længere egnet til brug på en induktionskogeplade.**
- ⚠ **Brug kun kogegrej, der er egnet til brug på elektriske**
 - eller induktionskogeplader, med: en tyk bund (mindst 2,25 mm) og
 - en flad bund.
- ⚠ **Det er bedst at bruge kogegrej, der er mærket "Class Induction".**



Med en magnet kan du selv tjekke, om dit kogegrej er egnet. Dit kogegrej er egnet, hvis bunden tiltrækkes af magneten.

Egnet	Uegnet
Rustfrit specialstål	Stentøj
“Class Induction”	Rustfrit stål
Slidstærk emalje	Porcelæn
Emaljeret støbejern	Kobber
	Plast
	Aluminium



Vær forsigtig med kogegrej af emaljeret stålplade:

- Emaljen kan skalle af (emaljen løsner sig fra stålet), hvis du tænder kogepladen på en høj indstilling, mens kogegrejet er (for) tørt.
- Bunden kan deformeres - f.eks. på grund af overophedning eller brug af for højt effekttrin.

Brug aldrig kogegrej med deformeret bund. En hvælvet eller rund bund kan påvirke funktionen af overophedningsbeskyttelsen, så kogepladen bliver for varm. Dette kan få glasoverfladen til at revne eller bunden til at smelte. Garantien omfatter ikke skader ved brug af kogegrej, der er uegnet, eller som er kogt tørt.



Minimumsdiameter

- The diameter of a pan must be at least 12 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.



Trykkogere

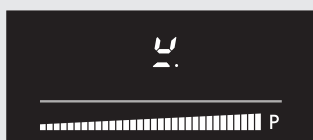
- Induktion er meget velegnet, hvis du vil tilberede maden i en trykkoger. Kogezonen reagerer meget hurtigt, så der hurtigt etableres tryk i trykkogeren. Så snart du slukker for kogezonen, standses tilberedningsprocessen øjeblikkeligt.

BETJENING

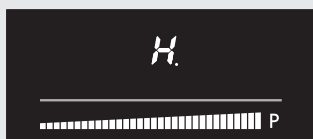
Aktivering af kogepladen og indstilling af effekt



Registrering af kogegej



Restvarmeindikator




Automatisk lynopvarmning

Der er 9 effektindstillinger. Der er også en boost-indstilling, som angives med bogstavet P på displayet.

1. Stil en gryde eller pande på kogezone.
2. Berør tænd/sluk-knappen ①.
Du hører et kort bip, og på displayet for hver kogezone vises "0.". Hvis du ikke foretager dig yderligere, slukkes kogezone automatisk efter 10 sekunder.
3. Lad fingeren glide hen over slideren fra venstre mod højre for at vælge den ønskede effekt for kogezone. Kogepladen starter automatisk i den ønskede indstilling (hvis den registrerer en gryde med tilstrækkelig diameter).



Hvis du lader fingeren glide mod højre på slideren, øges effekten, og hvis du lader fingeren glide mod venstre på slideren, reduceres effekten.

Hvis kogepladen ikke registrerer kogegej (af jern), efter at tilberedningseffekten er indstillet, vil kogegejsymbolet  og den valgte effektindstilling blinke skiftevis på displayet, og kogepladen vil forblive kold. Hvis der ikke stilles kogegej (af jern) på kogezone inden for 1 minut, efter at symbolerne begynder at blinke, slukkes kogezone automatisk.

En kogezone, der har været brugt intensivt, vil holde sig varm i adskillige minutter, efter at den er slukket. I displayet vises »H«, så længe kogezone er varm.

Den automatiske lynopvarmning forøger effekten midlertidigt (indstilling »9.«) for at varme indholdet i kogegejet hurtigere. Denne funktion er tilgængelig i alle indstillinger bortset fra »Boost« og indstilling »9«.

Aktivering af automatisk lynopvarmning

Kogepladen er tændt, og kogegejet er placeret på en kogezone.



1. Berør slideren for den valgte kogezone med fingeren, og hold fingeren på slideren i cirka 3 sekunder.
2. »A« vises på displayet. Hvis du har valgt effekttrin 4, viser displayet skiftevis »4« og »A«.
3. Vigtigt! Når kogeuret har nået den ønskede temperatur, slås den automatiske lynopvarmning automatisk fra, og kogezone fortsætter ved den indstillede effekt.

Tabellen nedenfor viser varigheden af den automatiske lynopvarmning for hver effektindstilling:

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

Deaktivering af automatisk lynopvarmning

Kogepladen er tændt. »A.« og effektindstillingen blinker skiftevis på displayet.

1. Rør ved slideren for at vælge den relevante kogezone. Der vises en anden effektindstilling på displayet, og »A.« holder op med at blinke.
Eller:
2. Vælg indstilling »9.«.
Eller:
3. Vælg den relevante kogezone ved at berøre slideren yderst til venstre. Displayet viser indstillingen »0.«. »A.« holder op med at blinke, og kogezone slukkes.

Boost-funktionen



Funktionen »Boost« benyttes til tilberedning med maksimal effekt i kort tid (højest 10 minutter). Effekten nedsættes til indstillingen 9 efter udløbet af den maksimale boost-tid.

Sådan aktiveres boost-funktionen

Kogepladen er tændt, og kogeuret står på kogezone.

1. Berør knappen **P** for den relevante kogezone (du kan også bruge denne knap, hvis effekttrinnet allerede er indstillet).
2. Boost-funktionen er aktiv med det samme.

Sådan deaktiveres boost-funktionen

Boost-funktionen er aktiveret, og »P« vises på displayet.

1. Berør slideren. Displayet viser den valgte effektindstilling, og boost-funktionen deaktiveres.
Eller:
2. Berør slideren yderst til venstre. På displayet vises indstillingen »0.«, og kogezone er slukket.

- To kogezone overfor hinanden
 - To kogezone, hvor den ene er bag den anden, påvirker hinanden. Effekten fordeles automatisk, når disse kogezone benyttes på samme tid. Dette har ingen betydning op til indstilling 9. Hvis du imidlertid vælger Boost for en af kogezoneerne, får den anden kogezone automatisk en lavere indstilling.
 - Hvis en af kogezoneerne er indstillet til Boost, og du ønsker at indstille den anden zone til indstilling 9 eller Boost, vil den kogezone, der er indstillet til Boost, automatisk ændres til en lavere indstilling.
 - To kogezone, der sidder ved siden af hinanden, påvirker ikke hinanden. Du kan indstille begge kogezone til Boost.


Afbrydelse af kogepladen

Slukke for en kogezone

1. Kogezonen er tændt. På displayet vises en effektindstilling mellem 1 og 9 eller »P«. Sluk for kogezonen ved at lade fingeren glide over slideren fra højre mod venstre, til »O« vises på displayet. Eller:
2. Vælg indstillingen »O.« ved at berøre slideren yderst til venstre. Du hører et bip, og på displayet vises »O.«. Hvis alle kogezone er indstillet til »O.«, skifter kogepladen automatisk til standby (se også afsnittet Standby).

Deaktivering af alle kogezone på samme tid

Kogepladen er i standby, eller en eller flere af kogezoneerne er aktive.

1. Berør kort tænd/sluk-knappen  for at slukke alle kogezone samtidigt. Du hører et enkelt bip. Ingen lamper lyser. Kogepladen er nu slukket.



Bemærk: Du kan slukke kogepladen, hvis børnesikringen er indstillet, eller Stop/Go-funktionen er aktiveret.

Standby

I standby viser displayet for hver kogezone »O.«. Kogepladen er slukket og kan efterlades uden opsyn. Du kan skifte til standby fra »slukket« tilstand eller ved at slukke de enkelte kogezone (ved at stille dem på »O.«). I standby slukkes kogepladen automatisk, hvis ingen andre knapper berøres inden for 10 sekunder.

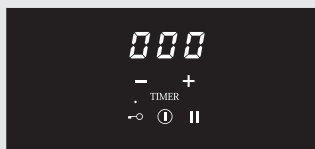
Skift fra »slukket« til standby

1. Berør tænd/sluk-knappen ①.
Du hører et kort bip, og på displayet for hver kogezone vises »0.«. Den røde lampe til højre over tænd/sluk-knappen ① lyser konstant.
2. Du kan starte tilberedningen i standby eller ved at berøre slideren for den ønskede kogezone.

Børnesikring

Du kan sikre kogepladen ved hjælp af børnesikringen. I denne indstilling kan kogepladen ikke tændes, og kogezoneindstillingerne kan ikke ændres.

Standard låst tilstand	Børnesikret tilstand
Den standardlåste tilstand forhindrer utilsigtede ændringer af indstillinger.	Når børnesikringen er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes ved et uheld.
Alle tilberedningsindstillinger forbliver aktive.	Alle kogezone og tilberedningstimer/minutur skal være slukkede.



Skift til standardlåst tilstand

En eller flere kogezone er aktive.

1. Sæt fingeren på knappen ->. **Vigtigt!** Alle indstillede tilberedningsprocesser forbliver aktive.
Den røde lampe til højre over knappen -> og tænd/sluk-knappen ① lyser konstant. Alle knapper er inaktive, bortset fra knappen -> og tænd/sluk-knappen ①.
2. Hold fingeren på knappen -> for at slå den låste tilstand fra og låse betjeningspanelet op.

Aktivering af børnesikring

Kogepladen er i standby. Displayet for hver kogezone viser »0.«.

1. Hold fingeren på knappen -> for at aktivere børnesikringen.
Den røde lampe til højre over knappen -> og tænd/sluk-knappen -> lyser konstant.

Hvis ingen knapper berøres inden for 10 sekunder, slukkes kogezone automatisk. Børnesikringen er fortsat aktiv. Du kan også slukke kogepladen.

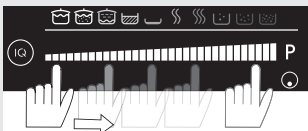
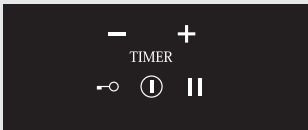
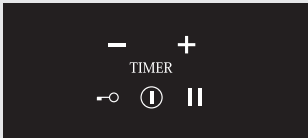
Berør knappen ->. igen inden for 10 sekunder for at deaktivere børnesikringen og låse betjeningspanelet op. For at deaktivere børnesikringen skal du vente i 10 sekunder, før kogepladen tændes igen med tænd/sluk-knappen ①.



Tips

Aktivér børnesikringen før rengøring af kogepladen, så den ikke kan tændes ved et uheld.

Stop/Go-funktionen



Tilberedningstimer/ minutur

Brug funktionen Stop/Go for at give hele kogepladen 10 minutters »pause« under tilberedningen. Alle kogezoneer slukkes automatisk. Denne funktion er meget bekvem, hvis noget f.eks. er kogt over, og du vil rengøre kogepladen. Du kan også lade kogepladen være uden opsyn i kortere tid, uden at indstillingerne går tabt.

Skift til Stop/Go tilstand

En eller flere kogezoneer er aktive.

1. Berør knappen **⏸** en gang.

Du hører et enkelt bip, vises på displayet for hver kogezone, og den røde lampe til højre over knappen **⏸** lyser konstant.

Alle indstillede tilberedningstimeres/minuteure stopper.

Alle knapper er inaktive, bortset fra knappen **⏏**, **⏸** knappen og tænd/sluk-knappen **⏻**.

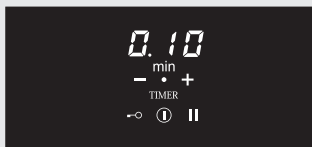
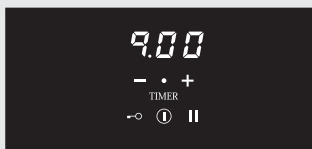
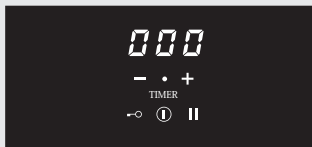
Hvis ingen knapper berøres inden for 10 minutter, slukkes alle aktive kogezoneer automatisk.

1. Deaktivering af Stop/Go tilstand

Tryk på knappen **⏸** igen inden for 10 minutter.

Kogepladen fortsætter med de indstillinger, der blev foretaget før Stop/Go.

En tilberedningstimer kan indstilles for hver kogezone. Alle timer kan benyttes samtidigt. Kogepladen har også et minutur. Både timeren og minuturet kan indstilles til maksimalt 99 minutter.




Start af minutur

1. Berør tænd/sluk-knappen ① for at tænde for kogepladen.
2. Indstil minuturet ved at trykke på knapperne »+« og »-« samtidigt, til prikken ».« mellem knapperne lyser.
3. Brug knappen »+« eller »-« for at indstille den ønskede tid. Op til 9 minutter vises tiden som minutter og sekunder (9.00), og herefter vises tiden som timer og minutter (0.10). Symbolet (min) lyser.
 - a. 0.59 (min) betyder 0 timer og 59 minutter;
 - b. 1.59 (min) betyder 1 time og 59 minutter.
4. Minuturet starter nedtællingen nogle få sekunder efter, at du holder op med at trykke på knapperne »+« og »-«. Symbolet ».« blinker.

Stop af minutur

(Hvis en eller flere kogezone er tændt, skal du starte med trin 2).


1. Tryk på tænd/sluk-knappen ① for at tænde for kogepladen, hvis den ikke allerede er tændt.
2. Tryk på knapperne »+« og »-« samtidigt, til prikken ».« lyser (hvis minuturet er tændt, eller hvis en af kogezoneerne er tændt). Tryk på knappen »-« for at indstille tiden til 00.
3. Efter 10 sekunder slukkes minuturet automatisk.

 **Minuturet forbliver aktivt, selv efter at kogepladen er slukket på tænd/sluk-knappen.**

Tilberedningstimer

Du kan indstille en tilberedningstimer for hver enkelt kogezone.

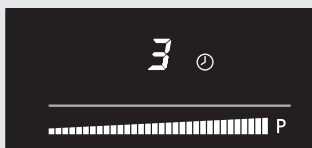
Allé timere kan indstilles og være aktive på samme tid.

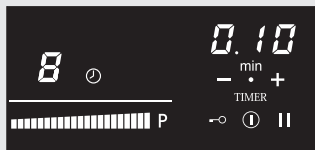
 **En tilberedningstimer skal være tilknyttet en bestemt kogezone. Det betyder, at kogezoneen slukkes, når den indstillede tid udløber.**

Tilberedningstimeren kan indstilles til maksimalt 1 time og 59 minutter.

Start af tilberedningstimer

1. En tilberedningstimer kan indstilles, hvis mindst en kogezone er tændt.
2. For at indstille en tilberedningstimer for den først tændte kogezone, skal du trykke på knapperne »+« og »-« samtidigt.





Hver efterfølgende tryk på knapperne »+« og »-« samtidigt skifter til den næste kogezone, som vises med symbolet ⌚ på displayet.

- Tryk på knapperne »+« og »-« for at indstille den ønskede tid.
Op til 9 minutter vises tiden som minutter og sekunder (9.00), og herefter vises tiden som timer og minutter (0.10). Symbolet (min) lyser.
 - 0.59 (min) betyder 0 timer og 59 minutter;
 - 1.59 (min) betyder 1 time og 59 minutter.
- Tilberedningstimeren starter nedtællingen nogle få sekunder efter, at du holder op med at trykke på knapperne »+« og »-«. Symbolet »-« ⌚ blinker. Timersymbolet for den relevante kogezone lyser konstant.
- Hvis du ikke indstiller en tid med knapperne »+« og »-«, slukkes tilberedningstimeren automatisk efter 10 sekunder.

Indstil tilberedningstimerer for de andre kogezone ved at følge trin 1 til 3.

Vigtigt!

Hvis flere tilberedningstimer/minuturer er i gang, viser displayet altid timeren/minuturet med den korteste resterende tid. ⌚ Symbolet for denne kogezone lyser kraftigt, mens symbolerne for de andre kun lyser svagt.

Stop af tilberedningstimer

- For at stoppe en tilberedningstimer skal du en eller flere gange trykke på knapperne ⌚.
- Tryk på knappen »-« for at indstille tiden til 00.
- Efter 10 sekunder slukkes tilberedningstimeren automatisk.

Når den indstillede tilberedningstid udløber, lyder der et bip, og tilberedningstimerens røde indikator for den aktive kogezone blinker. Tryk på knappen »+« eller »-« for at slå alarmen fra.

Stop af tilberedningstimer/ minutur

Sund madlavning

Antændelsestemperatur for forskellige typer olie

For at sikre, at din mad steges på den sundest mulige måde, anbefales det at vælge en olietype, der passer til stegtemperaturen. Hver olie har en antændelsestemperatur, hvor giftige gasser frigøres. Tabellen nedenfor viser antændelsestemperaturen for forskellige typer olie.

Olie	Røgpunkt °C
Ekstra jomfruolivenolie	160 °C
Smør	177 °C
Kokosolie	177 °C
Canolaolie	204 °C
Jomfru olivenolie	216 °C
Solsikkeolie	227 °C
Majsolie	232 °C
Peanutolie	232 °C
Risolie	255 °C
Olivenolie	242 °C

Tilberedningsindstillinger

Eftersom indstillingerne afhænger af mængden og sammensætningen af indholdet i gryden eller panden, kan tabellen nedenfor kun betragtes som vejledende.

- **Brug indstillingen 'boost' og indstilling 9 for at:**
 - bringe mad eller væske i kog hurtigt;
 - 'sautere' grøntsager;
 - opvarme olie og fedt;
 - bringe en trykkoger op på det nødvendige tryk.
- **Brug indstilling 8 for at:**
 - brune kød;
 - stege fladfisk;
 - stege omeletter;
 - stege kogte kartofler;
 - friturestege madvarer.
- **Brug indstilling 7 for at:**
 - stege tykke pandekager;
 - stege tykke skiver paneret kød;
 - stege bacon (fed);
 - stege rå kartofler;
 - lave french toast;
 - stege paneret fisk.

Brug indstilling 6 og 5 for at:

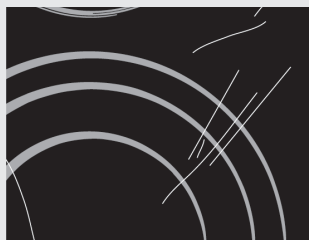
- afslutte tilberedningen af større mængder;
- optø hårde grøntsager;
- stege tynde skiver paneret kød.

Brug indstilling 1-4 for at:

- lade bouillon simre;
- tilberede gryderetter;
- lade grøntsager simre;
- smelte chokolade;
- smelte ost.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF GLASKERAMISK INDUKTIONSPLADE

Rengøring



Figur 1



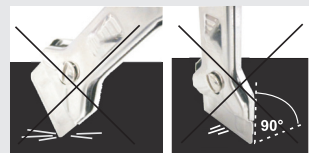
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Glaskeramisk kogeplade

Den **glaskeramiske kogeplade** skal rengøres efter hver brug, når den er kølet af. I modsat fald kan selv de mindste pletter, der er tilbage efter tilberedning, brænde ind i kogepladens overflade ved den efterfølgende brug. **Brug særlige rengøringsmidler**, der er fremstillet til at skabe en beskyttende film over overfladen, **til den daglige vedligeholdelse af den glaskeramiske kogeplade**. Tør støv og andre partikler af kogegrejets bund og af kogepladen før hver brug, da de ellers kan ridse overfladen (figur 1).

Forsigtig: Stålduld, skuresvampe og skuremidler kan ridse kogepladens overflade. Den glaskeramiske overflade kan også blive beskadiget af skræppe aerosoler eller uegnede eller ikke tilstrækkeligt blandede flydende kemikalier (figur 1 og 2).

Mønstermærker kan utilsigtet ødelægges ved brug af skræppe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund (figur 2).

Mindre pletter fjernes med en fugtig, blød klud. Derefter skal overfladen tørres af (figur 3).

Vandpletter fjernes med en mild eddikeopløsning, men aftør ikke rammen med det (kun visse modeller), da den kan miste sin glød. Brug aldrig skræppe sprays eller kalkfjerner (figur 3).

Sværere pletter fjernes med særlige rengøringsmidler og redskaber til rengøring af glaskeramiske kogeplader. Når du bruger sådanne produkter, skal du følge produktets brugsanvisning.

Sørg for, at alle rester af rengøringsmidler fjernes helt, da de ellers kan skade den glaskeramiske kogeplade, når kogezoneerne varmes op (figur 3).

Vanskelige og brændte pletter fjernes med en speciel glaskeramisk skraber (figur 4). Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade med den.

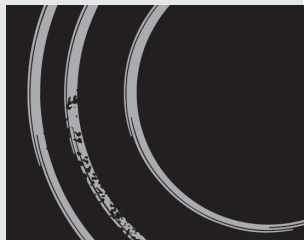


Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller med specielle rengøringsmidler til glaskeramiske overflader.

Hold skraberens i den **korrekte vinkel** (45° til 60°). **Pres forsigtigt skraber** mod glasoverfladen, og skub den over mønstermærkerne for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoneer.



Pres ikke skraber vinkelret mod glasset, og **rids ikke kogepladens overflade** med bladet eller spidsen.



Figur 5

Sukker og sukkerholdige fødevarer kan beskadige den glaskeramiske kogeplade permanent (figur 5), så resterne af sukkeret og sukkerholdige fødevarer skal straks skrubes af den glaskeramiske kogeplade, også selv om kogezoneerne stadig er varme (figur 4).

Misfarvning af den glaskeramiske kogeplade har ingen indvirkning på dens drift og stabilitet. De opstår oftest som følge af fastbrændte madrester eller som følge af brug af kogegrej med aluminium- og kobberbund, og sådanne misfarvninger er temmelig svære at fjerne.

Advarsel: Alle beskrevne skader er hovedsageligt æstetiske og har ingen direkte indvirkning på apparatets drift. Sådanne skader dækkes ikke af garantien.

FEJLFINDING

Generelt


 **Serviceafdelingens telefonnummer findes på det medfølgende garantikort.**

Hvis du opdager en revne i glasoverfladen (uanset hvor lille), skal du straks slukke kogepladen, trække stikket ud af stikkontakten, slå (automat-)sikring(er) i elskabet fra eller, hvis der er etableret en fast tilslutning, stille strømforsyningsledningens afbryder på nul. Kontakt serviceafdelingen.

Fejlfindingstabel

Hvis kogepladen ikke fungerer korrekt, er det ikke altid ensbetydende med, at den er defekt. Prøv først at løse problemet på egen hånd ved at tjekke de punkter, der er anført nedenfor.

SYMPTOM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Symboler (→) vises på displayet, når kogepladen aktiveres første gang.	Dette er den normale opsætningsrutine.	Normal funktion
Ventilatoren fortsætter i flere minutter, efter at kogepladen er slukket.	Kogepladen køler af.	Normal funktion
Der kommer en svag lugt, når kogepladen benyttes de første par gange.	Den nye kogeplade opvarmes.	Dette er normalt, og lugten forsvinder, så snart kogepladen har været i brug nogle gange. Luft ud i køkkenet.
Du kan høre en tikkende lyd i din kogeplade.	Lyden forårsages af kapacitetsbegrænsningen på de forreste og bageste zoner. Den tikkende lyd kan også opstå ved lave indstillinger.	Normal funktion.
Kogegrejet støjer under tilberedningen.	Dette skyldes energistrømmen fra kogepladen til gryden.	Ved høje indstillinger er dette normalt for visse gryder og pander. Hverken kogeplade eller kogegrej tager skade.
Du har tændt en kogezone, men displayet blinker fortsat.	Det valgte kogegrej er ikke egnet til induktionstilberedning eller har en diameter på mindre end 12 cm.	Brug egnet kogegrej.

SYMPTOM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
En kogezone slukkes pludselig, og du hører et signal.	Den forudindstillede tid er udløbet.	Tryk på en vilkårlig knap for at afbryde bip-lyden.
Kogepladen fungerer ikke, og intet vises på displayet.	Der er ingen strømforsyning på grund af et defekt kabel eller en dårlig forbindelse.	Kontrollér sikringerne eller den elektriske kontakt (hvis der ikke er et stik).
En sikring springer, så snart der tændes for kogepladen.	Kogepladen er tilsluttet forkert.	Kontrollér de elektriske tilslutninger.
Kogepladen slukkes ganske enkelt.	Du har ved et uheld berørt tænd/sluk-knappen eller berørt to knapper på samme tid.	Tænd kogepladen igen.
Fejlkode ER22	Betjeningspanelet er snavset, eller der er vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode E2	Kogepladen er blevet overophedet.	Lad kogepladen køle af, og benyt så en lavere indstilling.
Fejlkode U400	Spændingen er for høj, og/eller kogepladen er ikke tilsluttet korrekt.	Få din tilslutning ændret.
Fejlkode  .	Du har holdt en knap for længe.	Hold ikke knappen for længe.
Andre fejlkoder	Defekt generator	Kontakt serviceafdelingen.

INSTALLATIONSANVISNINGER

Hvad du skal tage i betragtning

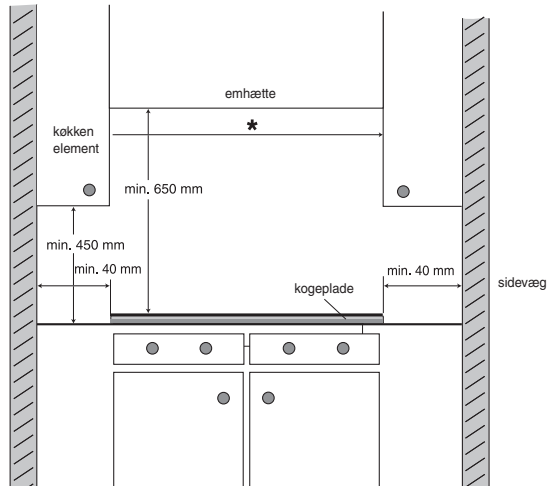
Sikkerhedsanvisninger for installationen

- Tilslutningen skal opfylde nationale og lokale bestemmelser.
- Apparatet skal altid jordes.
- Apparatet må kun tilsluttes af en kompetent elinstallatør.
- Tilslutningen skal udføres med godkendt ledning iht. bestemmelserne. Ledningskappen skal være fremstillet af gummi.
- Tilslutningsledningen skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Hvis du vil etablere en fast forbindelse, skal du sørge for, at tilførselsledningen er forsynet med en flerpolet kontakt med en afstand mellem terminalerne på mindst 3 mm i åben stilling.
- Køkkenelementet, som kogepladen indbygges i, skal være fladt.

- Vægpartierne og køkkenelementer omkring apparatet skal være varmebestandige op til mindst 85°C. Selvom selve apparatet ikke bliver varmt, kan varmen fra kogegejet misfarve eller deformere et vægparti.
- Skader, der opstår som følge af ukorrekt tilslutning, installation eller brug dækkes ikke af garantien.

Frirum

Tilstrækkeligt frirum overalt omkring kogepladen er afgørende for sikkerheden under brug. Kontrollér, at der er tilstrækkeligt frirum.

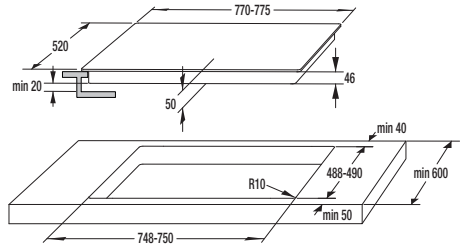
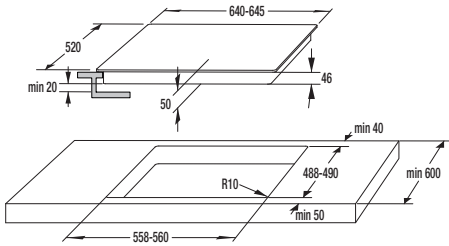


*SIVK 6 ... 61 cm

*SIVK 7 ... 78 cm

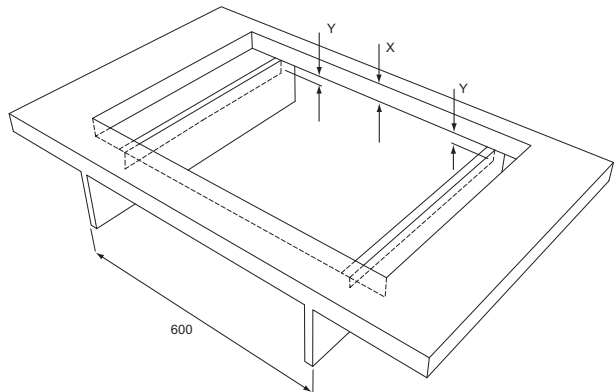
Installationsdimensioner

Dimensioner og udsparring er vist på illustrationerne nedenfor.



- Kogepladen kan monteres i bordplader med en tykkelse på 30-50 mm.
- Hvis bordpladen er tykkere end 40 mm, skal der raspes af den inderste kant. Derved opnås tilstrækkelig ventilation.

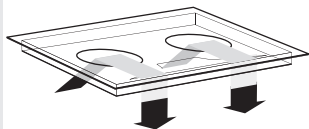
Hvis kogepladen er bredere end skabet, med en bordplade der er under 46 mm tyk, skal du save en udskæring i begge sider af skabet, så apparatet er frigjort fra skabet.



Installationsdimensioner inde i elementet

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

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



Ventilation

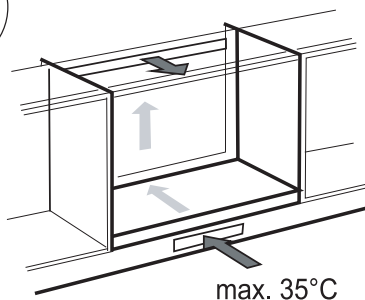
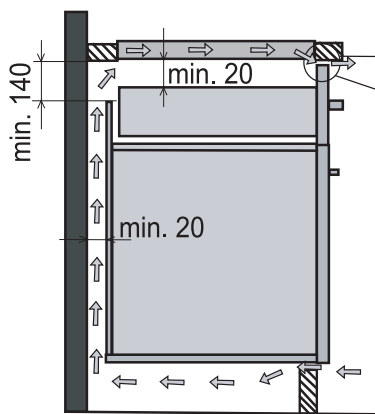
Elektronikken i apparatet kræver køling. Apparatet slukkes automatisk i tilfælde af utilstrækkelig luftcirkulation.

Der er ventilationsåbninger på undersiden af apparatet.

Det skal være muligt for den kølige luft at blive trukket ind gennem disse åbninger. Der er udgangsåbninger på undersiden og på forsiden af apparatet.

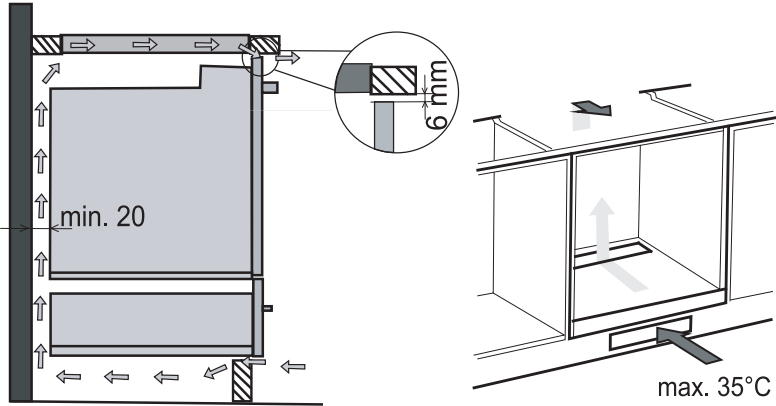
A) Køkkenelement med skuffe

- Der skal være en åbning i fuld bredde og med en højde på mindst 140 mm bag på køkkenelementet. Der skal endvidere være en åbning på mindst 6 mm foran på køkkenelementet i fuld bredde.
- Kogepladen er udstyret med en blæser nederst. Hvis der er en skuffe under kogepladen, må der ikke være små genstande eller papir i skuffen, som kan suges ind i blæseren, så den blokeres. Alufolie og brændbare genstande og væsker (f.eks. aerosoler) må ikke opbevares i skuffer tæt på kogepladen. Risiko for eksplosion! Der skal være en åbning på mindst 20 mm mellem skuffens indhold og blæseren.

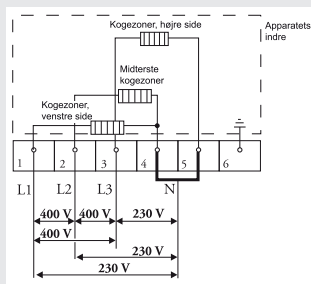
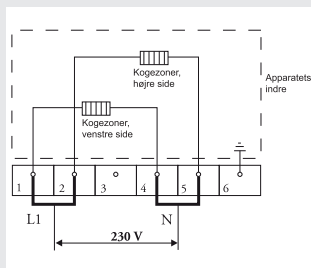
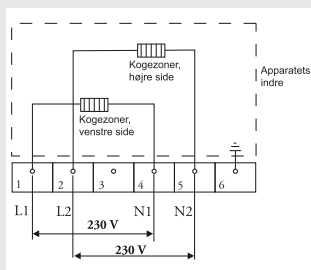
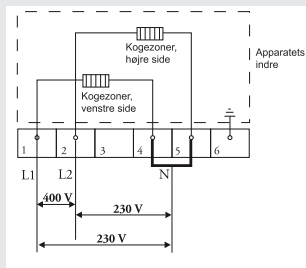


B) Køkkenelement med indbygget ovn

- Under induktionskogepladen må der kun monteres ovne af typen EVP4... og EVP2..., som er udstyret med en køleblæser. Før montering af ovnen skal køkkenelementets bagpanel tages af. Der skal endvidere være en åbning på mindst 6 mm foran på køkkenelementet i fuld bredde.



Elektrisk tilslutning



Normal tilslutning:

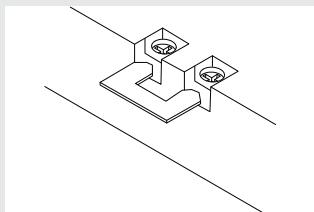
- 2 faser og 1 nulforbindelse (2 1N, 400 V-/ 50 Hz):
 - Spændingen mellem faserne og nul er 230 V-.
 - Spændingen mellem to faser er 400 V-. Monter en forbindelsesbro mellem forbindelsespunkterne 4-5. Grupperne skal have sikringer på mindst 16 A (2x). Forbindelsesledningens kernediameter skal være mindst 2,5 mm².
- 2 faser og 2 nulforbindelse (2 2N, 230 V-/ 50 Hz):
 - Spændingen mellem faserne og nul er 230 V-.
 - Gruppen skal have sikringer på mindst 16 A (2x). Forbindelsesledningens kernediameter skal være mindst 2,5 mm².

Specielle tilslutninger:

- Enfaset tilslutning (1 1N, 230 V- / 50 Hz):
 - Spændingen mellem fasen og nul er 230 V-. Monter en forbindelsesbro mellem forbindelsespunkterne 1-2 og 4-5. Gruppen skal have en sikring på mindst 32 A. Forbindelsens kernediameter skal være mindst 6 mm².

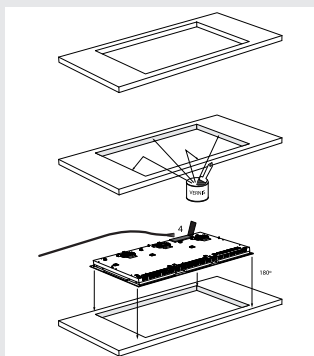
Tilslutning for kogeplader med 5 kogezone:

- 3 faser med 1 nulforbindelse (3 1N, 400 V-/ 50 Hz):
 - Spændingen mellem faserne og nul er 230 V-.
 - Spændingen mellem faserne er 400 V-. Monter en forbindelsesbro mellem forbindelsespunkterne 4-5. Grupperne skal have sikringer på mindst 16 A (3x). Forbindelsesledningens kernediameter skal være mindst 2,5 mm².



Broerne på klemmerækken kan bruges til at etablere de ønskede tilslutninger som vist på disse illustrationer.

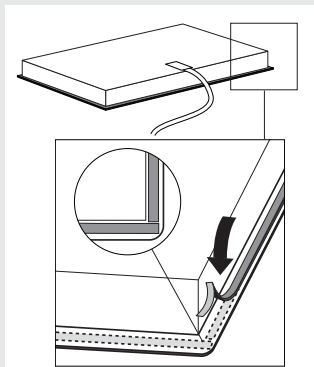
Indbygning



Kontrollér at elementet og udskæringen opfylder dimensions- og ventilationskravene.

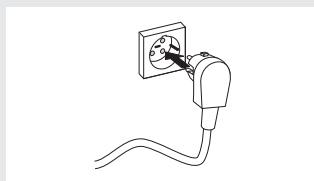
Påfør om nødvendigt forseglingslak på de savede ender af træ- eller syntetiske bordplader for at undgå fugtkvædning af bordpladen.

Læg kogepladen på bordpladen med bunden i vejret.



Monter apparatets forbindelsesledning i overensstemmelse med kravene (se side 69 og 70).

Fjern tætningsbåndets beskyttelseslag, og anbring tætningsbåndet i aluminiumprofilens rille eller på glaspladens kant. Sæt ikke tætningsbånd rundt om hjørnerne, men skær 4 separate stykker for at tætte hjørnerne godt.



Vend kogepladen om, og anbring den i udsparingen.

Tilslut kogepladen til lysnettet. Du hører et kort bip, og alle displayene lyser kortvarigt. Apparatet er klar til brug.

Kontrollér at det fungerer korrekt. Hvis apparatet er tilsluttet forkert, hører du enten et bip, eller der sker intet i displayene, afhængigt af fejlen.

gorenje⁺



386529