

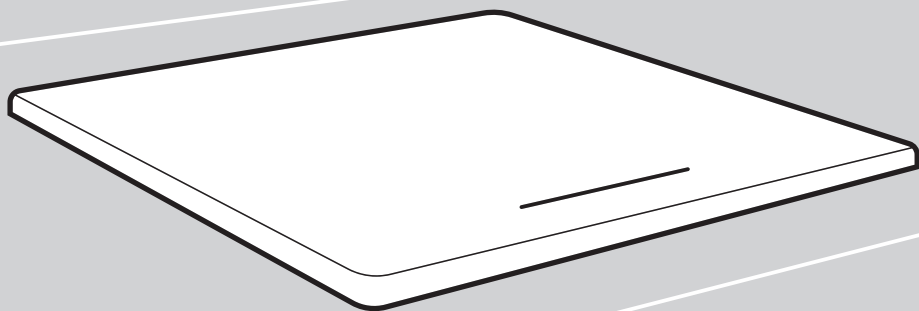
**gorenje**

DA

**Brugsanvisning/  
installationsvejledning**

Induktionskogeplade

**GI6401BSCE / GI6401BCE**



# Indhold

<b>1. Forord</b>	<b>4</b>
1.1 Sikkerhed	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risiko for elektrisk stød	4
1.2.2 Risiko for snitsår	4
1.2.3 Vigtige sikkerhedsforskrifter	4
1.3 Betjening og vedligeholdelse	5
1.3.1 Risiko for elektrisk stød	5
1.3.2 Sundhedsrisici	5
1.3.3 Risici ved varme overflader	6
1.3.4 Risiko for snitsår	6
1.3.5 Vigtige sikkerhedsforskrifter	6
<b>2. Produktoverblik</b>	<b>8</b>
2.1 Set fra oven	8
2.2 Betjeningspanel	8
2.3 Driftsprincip	8
2.4 Før du tager induktionskogepladen i brug	8
2.5 Tekniske data	9
<b>3. Brug</b>	<b>9</b>
3.1 Berøringsfølsomme knapper	9
3.2 Vælge det rigtige kogegrej	9
3.3 Sådan bruges kogepladen	10
3.3.1 Starte tilberedningen	10
3.3.2 Afslutte tilberedningen	11
3.3.3 Bruge boost-funktionen	11
3.3.4 Børnesikring	12
3.3.5 Timer	12
3.3.6 Standarddriftstider	14
3.3.7 Strømstyringsfunktion	14
<b>4. Råd om tilberedning</b>	<b>15</b>
4.1 Tips	15
4.1.1 Simre, koge ris	15
4.1.2 Brune en steak	16
4.1.3 Lynstegning	16
4.2 Registrering af mindre genstande	16
<b>5. Effekttrin</b>	<b>16</b>
<b>6. Rengøring og vedligehold</b>	<b>17</b>
<b>7. Råd og tips</b>	<b>17</b>
<b>8. Fejlvisning og eftersyn</b>	<b>18</b>
<b>9. Installation</b>	<b>20</b>
9.1 Vælge installationsudstyr	20
9.2 Før du monterer kogepladen, skal du sikre dig, at	22
9.3 Når du har monteret kogepladen, skal du sikre dig, at	22
9.4 Før du anbringer monteringsbeslagene	22

9.5	Indstille beslagpositionen .....	22
9.6	Forsigtig .....	23
9.7	Tilslutning af kogepladen til lysnettet .....	23

# 1. Forord

## 1.1 Sikkerhed

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger, inden du tager kogepladen i brug.

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risiko for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra lysnettet, før du udfører vedligeholdelsesarbejde eller reparerer det.
- Det er vigtigt og obligatorisk at slutte apparatet til en forsvarlig jordforbindelse.
- Ændringer i monteringsstedets lysnet må kun udføres af en autoriseret elektriker.
- Manglende overholdelse af disse forskrifter kan medføre elektrisk stød eller død.

### 1.2.2 Risiko for snitsår

- Pas på - panelets kanter er skarpe.
- Hvis du ikke passer på, kan det medføre snit eller andre skader.

### 1.2.3 Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Læs brugsvejledningen grundigt, før apparatet tilsluttes eller tages i brug.
- Der må på intet tidspunkt anbringes brændbare emner eller materialer på apparatet.
- Installationsvejledningen bør gives til den person, som skal installere og montere apparatet, da det kan reducere monteringsomkostningerne.
- For at undgå risici skal apparatet installeres i henhold til installationsvejledningen.
- Apparatet må kun tilsluttes og jordforbindes af en fagmand.
- Dette apparat kræver kontaktadskillelse for alle poler, som sikrer komplet frakobling fra lysnettet.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan det medføre bortfald af garanti og ansvarsforpligtelser.
- Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med og viden om apparatet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge

apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.
- Advarsel! Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød. Dette gælder for apparater med glaskeramisk overflade eller med tilsvarende materiale, som beskytter apparatets strømførende dele.
- Læg ikke metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Der må ikke bruges damprensere.
- Brug ikke damprensere til at rengøre kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.
- ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre risiko for brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med et låg eller et brandtæppe.

## **1.3 Betjening og vedligeholdelse**

### **1.3.1 Risiko for elektrisk stød**

- Brug ikke en kogeplade, som er revnet. Hvis kogepladens overflade revner eller går i stykker, skal du omgående slukke for apparatet ved relæet og kontakte en fagmand.
- Sluk for apparatet på lysnettets kontakt før rengøring og vedligehold.
- Manglende overholdelse af disse forskrifter kan medføre elektrisk stød eller død.

### **1.3.2 Sundhedsrisici**

- Apparatet lever op til de gældende sikkerhedsstandarder vedrørende elektromagnetisme.
- Personer med pacemaker eller andre elektriske implantater (som f.eks. insulinpumper) skal dog rådføre sig med deres læge eller med producenten af implantatet for at sikre sig, at implantatet ikke påvirkes af apparatets elektromagnetiske felt.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller død.

### **1.3.3 Risici ved varme overflader**

- Under brug kan tilgængelige dele på apparatet blive så varme, at du kan brænde dig på dem.
- Sørg for, at du ikke berører eller stiller andet end egnet kogegrej på den glaskeramiske flade, indtil den er kølet af.
- Hold børn på sikker afstand.
- Håndtagene på kogegrej kan være for varme til at røre ved. Pas på, at kogegrejets håndtag ikke rager ind over varme kogezone. Apparatet skal være utilgængeligt for børn.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrænding og skoldning.

### **1.3.4 Risiko for snitsår**

- Den skarpe klinge i en klikskraber er blotlagt, når den er klar til brug. Vær særdeles forsigtig, når du bruger den. Den skal være utilgængelig for børn.
- Hvis du ikke passer på, kan det medføre snit eller andre skader.

### **1.3.5 Vigtige sikkerhedsforskrifter**

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Hvis kogegrejet koger over, kan det medføre røg eller spild, som kan antændes.
- Brug aldrig apparatet til opbevaring eller som arbejdsunderlag.
- Efterlad aldrig genstande eller køkkenredskaber på apparatet.
- Læg aldrig genstande, som er følsomme over for magnetfelter (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske apparater (f.eks. Computere og MP3-afspillere) nær ved apparatet, da dets magnetfelt kan påvirke dem.
- Apparatet må ikke anvendes til at opvarme rummet.
- Når du er færdig med at bruge apparatet, skal du slukke for kogezone og kogepladen som beskrevet i denne brugsanvisning (dvs. med knapperne). Du må ikke regne med, at kogegrejsdetektoren slukker kogezone, når du fjerner kogegrejet.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- På apparatet må du ikke opbevare genstande, som er interessante for børn. Hvis børn kravler op på apparatet, kan de komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn uden opsyn i det rum, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal instrueres af en ansvarlig og kompetent person. Denne person skal sikre sig, at de kan bruge apparatet uden at udsætte sig selv eller omgivelserne for fare.
- Reparer eller udskift ikke dele på apparatet, medmindre det udtrykkeligt anbefales i brugsanvisningen. Alt andet vedligehold skal udføres af en

fagmand.

- Pas på ikke at tabe tunge ting på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke kogegrej med ru kant eller bund, og træk ikke kogegrejet hen over kogepladen, da det kan ridse den keramiske overflade.
- Brug ikke skuremidler eller andre slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse den keramiske overflade.
- Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og tilsvarende som f.eks.: - personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer; - gårdkøkkener; - af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer; - bed & breakfast og lignende miljøer
- ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug.
- Pas på ikke at berøre varmeelementerne.
- Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

**Tillykke** med købet af din nye induktionskogeplade.

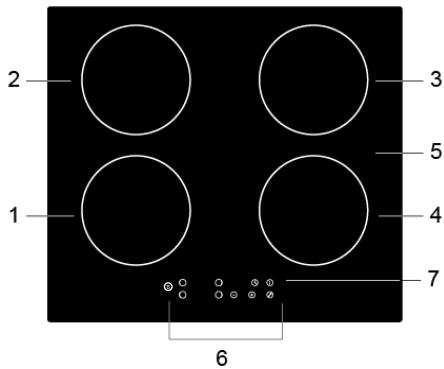
Vi anbefaler, at du læser brugsanvisningen og installationsvejledningen grundigt, så du fuldt ud forstår, hvordan kogepladen skal installeres og bruges.

Se installationsvejledningen vedrørende montering og installation.

Læs alle sikkerhedsforskrifter grundigt før brug, og gem brugsanvisningen og installationsvejledningen til eventuel senere brug.

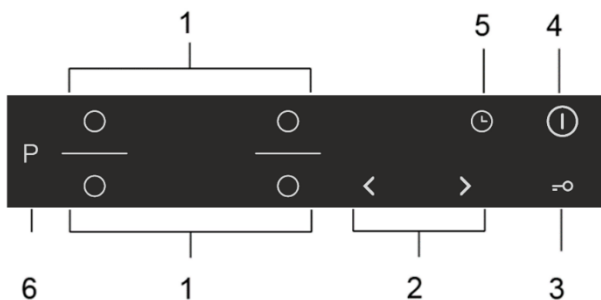
## 2. Produktoverblik

### 2.1 Set fra oven



1. Maks. 1200/1500 W zone
2. Maks. 1500/2000 W zone
3. Maks. 1500/2000 W zone
4. Maks. 1200/1500 W zone
5. Glaskeramisk overflade
6. Betjeningspanel
7. Tænd/sluk-knap

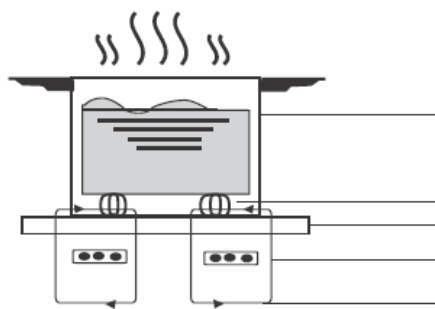
### 2.2 Betjeningspanel



1. Valg af varmezone kontroller
2. Power / Timer reguleringsnøgle
3. Keylock kontrol
4. ON/OFF kontrol
5. Timer kontrol
6. Boost kontrol

### 2.3 Driftsprincip

Induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk tilberedningsteknologi. Det fungerer ved, at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i kogegrejet frem for at opvarme maden indirekte via den glaskeramiske overflade. Den glaskeramiske overflade bliver kun varm, fordi kogegrejet varmer den op.



Gryde af jern

Magnetisk kredsløb  
Glaskeramisk  
overflade  
Induktionsspole

### 2.4 Før du tager induktionskogepladen i brug

- Læs denne brugsanvisning og vær særligt opmærksom på afsnittet med særlige sikkerhedsforskrifter.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, som stadig sidder på induktionskogepladen.



## 2.5 Tekniske data

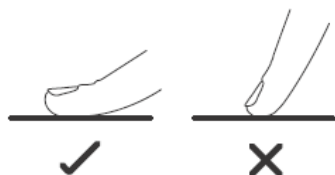
Kogeplade	GI6401BSCE / GI6401BCE
Kogezoner	4 kogezoner
Forsyningsspænding	220-240 V~ 50 eller 60 Hz
Maksimal effekt	7.000 W
Mål L×B×H (mm)	590×520×60
Indbygningssmål A×B (mm)	560×490

Vægt og mål er omtrentlige Da vi løbende udvikler vores produkter, kan specifikationer og design ændres uden forudgående varsel.

## 3. Brug

### 3.1 Berøringsfølsomme knapper

- Knapperne er berøringsfølsomme, så det er ikke nødvendigt at trykke hårdt på dem.
- Brug blommen på fingeren til at betjene knapperne med, ikke fingerspidsen.
- Der lyder et bip, hver gang der registreres et tryk.
- Sørg for, at knapperne altid er rene og tørre, og at der ikke ligger genstande på dem såsom redskaber eller viskestykker. Selv en tynd film af vand kan gøre det svært at betjene knapperne.



### 3.2 Vælg det rigtige kogegrej.



- Brug kun kogegrej med en bund, som er egnet til induktion.

Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af kogegrejet.

---brug en magnet til at teste, om dit kogegrej er egnet til induktion.

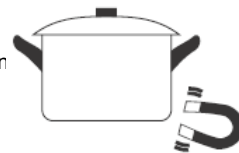
Sæt en magnet på bunden af kogegrejet. Hvis den sidder fast, kan kogegrejet bruges med induktion

- Hvis du ikke har en magnet:

1. Hæld lidt vand i det kogegrej, du vil teste.

2. Hvis lyset ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, er kogegrejet egnet.

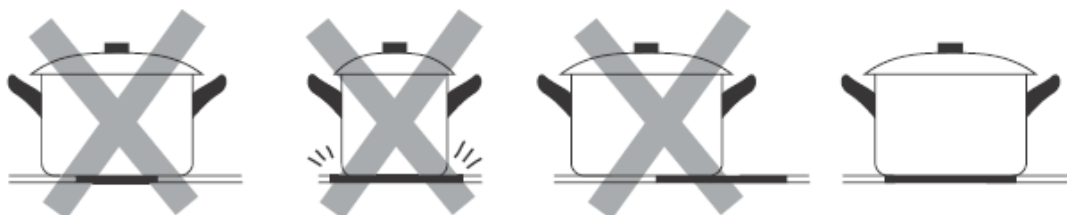
- Kogegrej udført i følgende materialer er ikke egnede: rent rustfrit stål, aluminium og kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og stentøj.



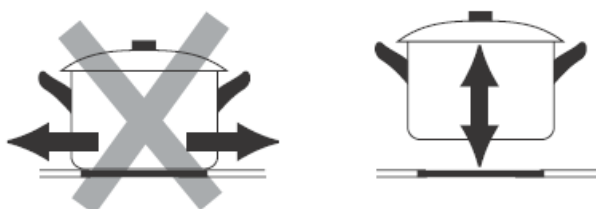
Brug ikke kogegrej med skarpe kanter eller buet bund.



Sørg for, at kogegrejets bund ligger fladt mod kogepladen, og at kogegrejets bund har samme diameter som kogezone. Brug kogegrej med en bund, som har samme størrelse som grafikken omkring kogezone. Hvis du bruger kogegrej med en bunddiameter, som er en smule større end kogezonens, udnyttes energien maksimalt. Hvis du bruger kogegrej med en bunddiameter, som er mindre end kogezonens, forringes effektiviteten. Kogegrej med en bunddiameter på under 140 mm, kan kogepladen muligvis ikke registrere det. Stil altid kogegrejet midt på kogezone.


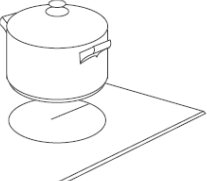

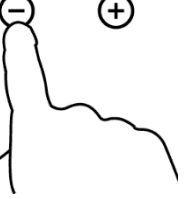


Løft altid kogegrej af induktionskogepladen - lad det ikke glide hen over den, da det kan ridse den glaskeramiske overflade.



### 3.3 Sådan bruges kogepladen

#### 3.3.1 Starte tilberedningen

<p>Hold fingeren på tænd/sluk-knappen i 3 sekunder. Når kogepladen tændes, lyder der et bip, og alle display viser "—" eller "--" for at angive, at kogepladen er på standby.</p>	
<p>Anbring egnet kogegrej på den kogezone, du vil bruge.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for, at kogezone og kogegrejets bund er ren og tør.</li> </ul>	
<p>Tryk på knappen, som hører til kogezone. Indikatoren ved siden af knappen blinker.</p>	
<p>Vælg et effekttrin ved at trykke på knapperne "+" og "-".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke vælger et effekttrin inden for 1 minut, slukkes kogepladen automatisk. Start forfra med trin 1.</li> <li>• Du kan ændre effekttrinnet under tilberedningen.</li> </ul>	

## Advarsel!

Kogepladen kan maksimalt yde 3.000 W. Derfor reducerer kogepladen automatisk effekttrinnene, så summen af kogezonernes værdier på displayene er 12.

### Hvis symbolet 000 blinker is med effekttrinnet

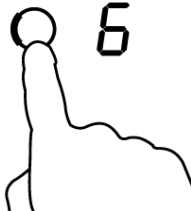



betyder det, at:

- Du ikke har anbragt kogegejet på den rigtige kogezone, eller
- Det anvendte kogegejet er ikke egnet til induktionstilberedning, eller
- kogegejets diameter for lille, eller kogegejet står ikke midt på kogezone.


Der sker ingen opvarmning, medmindre der er egnet kogegejet på kogezone.

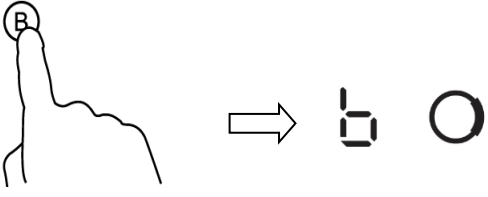
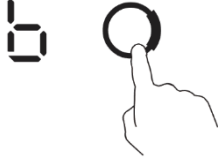
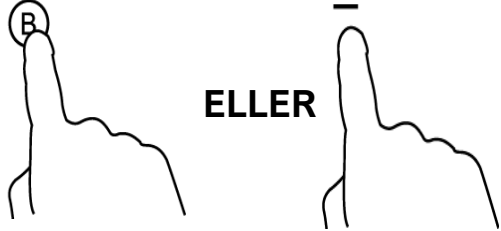
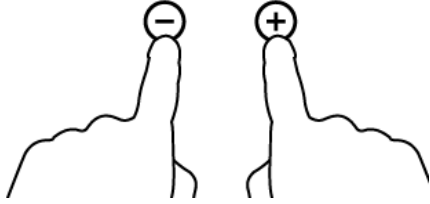
Hvis der ikke anbringes egnet kogegejet på kogezone, slukker den automatisk efter 1 minut.

### 3.3.2 Afslutte tilberedningen

Hold fingeren på knappen, som hører til den kogezone, du vil slukke for.	
Sluk for kogezone ved at indstille effekttrinnet til 0 eller ved at trykke på knapperne "+" og "-" samtidigt. Kontroller, at displayet viser "0".	
Sluk for kogepladen på tænd/sluk-knappen.	
Vær opmærksom på eventuelle varme områder på kogepladen. Hvis en kogezone er for varm at røre ved, vises "H" på kogezone display. Displayet slukkes, når kogezone er kølet af til en sikker temperatur. Du kan også bruge restvarmen til at spare energi, når maden næsten er færdigtilberedt.	

### 3.3.3 Bruge boost-funktionen

Aktivere boost-funktionen	
Hold fingeren på knappen, som hører til den ønskede kogezone.	

<p>Tryk på boost-knappen, så kogezonens display viser "b". Kogezonen er nu på maksimal effekt.</p>	
<p><b>Deaktivere boost-funktionen</b></p>	
<p>Hold fingeren på knappen, som hører til den kogezone, hvor boost-funktionen er aktiveret.</p>	
<p>Tryk på boost-knappen eller på knappen "-" for at deaktivere boost-funktionen. Kogezonen går tilbage til det forrige effektrin.</p>	
<p>Tryk på knapperne "+" og "-" samtidigt, så kogezonen slukkes. Boost-funktionen deaktiveres automatisk.</p>	



- Kogezonen går tilbage til det forrige effektrin efter 5 minutter.

### 3.3.4 Børnesikring

- Du kan låse betjeningspanelet, så det ikke kan bruges utilsigtet. Dermed kan du f.eks. forhindre børn i at tænde for kogezonerne.
- Når børnesikringen er slået til, er alle andre knapper end tænd/sluk-knappen deaktiveret.

<p><b>Slå børnesikring til</b></p>	
<p>Hold fingeren på låseknappen.</p>	<p>Timerdisplayet viser "Lo".</p>
<p><b>Slå børnesikring fra</b></p>	
<p>Hold fingeren på låseknappen i nogle sekunder.</p>	



Når børnesikringen er slået til, er alle knapper undtagen tænd/sluk-knappen  deaktiveret. Du kan altid slukke kogepladen med tænd/sluk-knappen  i nødstilfælde, men du skal slå børnesikringen fra for at kunne foretage indstillinger på kogepladen.


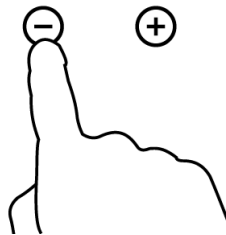
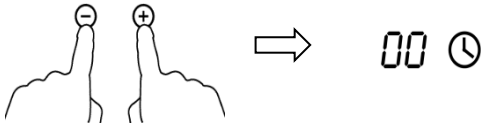

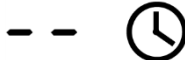
### 3.3.5 Timer

Du kan bruge timerfunktionen på to forskellige måder:

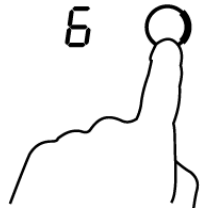

- Som minutur. Hvis du bruger timeren som minutur, slukkes ingen kogezoner, når tiden er gået.
- Du kan også indstille timeren, så den slukker en eller flere kogezoner, når tiden er gået.  
Timeren kan maksimalt indstilles til 99 minutter.

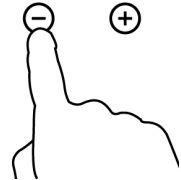
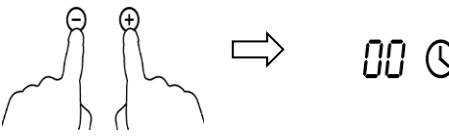
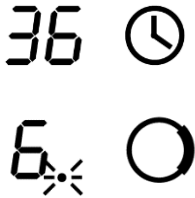
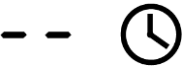
## a) Brug timeren som minutur

Hvis du ikke har valgt en kogezone.

<p>Kogepladen skal være tændt. Bemærk: du kan bruge minuturet, selv om du ikke har valgt en kogezone.</p>	
<p>Tryk på knappen "+" for at indstille timerfunktionen. Timerindikatoren begynder at blinke, og "10" vises på timerens display.</p>	
<p>Indstil tiden med knapperne "+" og "-". Tip: Tryk på knappen "+" eller "-" for at øge eller reducere tiden med 1 minut. Hold knappen "+" eller "-" inde for at øge eller reducere tiden med 10 minutter.</p>	
<p>Hvis du trykker på både "+" og "-" samtidigt, annulleres timeren, og displayet viser "00".</p>	
<p>Når tiden er indstillet, starter nedtællingen. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker hvert 5. sekund.</p>	
<p>Når tiden er gået, lyder alarmen i 30 sekunder, og displayet viser "--".</p>	

## b) Indstille timeren til at slukke for en kogezone

<p>Én kogezone</p>	
<p>Hold fingeren på knappen, som hører til den kogezone, som du ønsker at slukke med timerfunktionen. (f.eks. kogezone 3)</p>	
<p>Tryk på timer-knappen. Timerindikatoren begynder at blinke, og "10" vises på timerens display.</p>	

<p>Indstil tiden med knapperne "+" og "-".</p> <p>Tip: Tryk på knappen "+" eller "-" for at øge eller reducere tiden med 1 minut.</p> <p>Hold knappen "+" eller "-" inde for at øge eller reducere tiden med 10 minutter.</p>	
<p>Hvis du trykker på både "+" og "-" samtidigt, annulleres timeren, og displayet viser "00".</p>	
<p>Når tiden er indstillet, starter nedtællingen. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker hvert 5. sekund.</p> <p>BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effekttrinnet for den valgte kogezone tændes.</p>	
<p>Når tiden udløber, slukkes den valgte kogezone automatisk.</p>	



Andre aktive kogezone fortsætter uændret.

### 3.3.6 Standarddriftstider

Automatisk slukning er en sikkerhedsfunktion, der beskytter din induktionskogeplade. Dermed slukkes induktionskogepladen automatisk, hvis du skulle glemme det. Standarddriftstiderne ved forskellige effekttrin er vist i skemaet nedenfor:

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

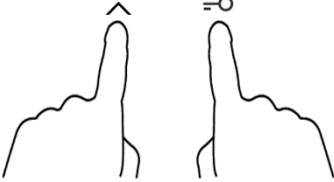
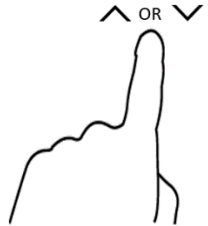
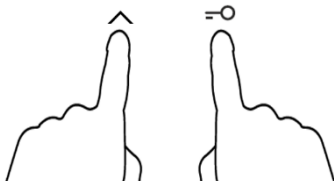
Hvis kogegrejet fjernes fra en kogezone, slukker kogezone med det samme, og kogepladen slukker efter 2 minutter.



Personer med pacemaker bør rådføre sig med deres læge, før de bruger kogepladen.

### 3.3.7 Strømstyringsfunktion

- Det er muligt at indstille en maksimal strømoftagelse for induktionskogepladen i forskellige niveauer.
- Induktionskogeplader er i stand til automatisk at fungere ved lavere strømniveau for at reducere risikoen for overbelastning.
- Det er ikke nødvendigt at stille kogegrej på kogezone. **Vi anbefaler, at du foretager indstillingen inden for de første 5 sekunder efter strømtilslutningen.** Du skal gå ind i strømstyringstilstanden inden for de første 60 sekunder for at kunne indstille strømstyringsfunktionen.

<b>Sådan går du til strømstyringstilstand</b>	
<p>Tænd for kogepladen, og tryk derefter på “^” og “Lås” på samme tid.</p> 	<p>Timerindikatoren vil vise "P5", hvilket betyder effektniveau 5. Standardtilstanden er på 7,0kW</p>
<b>Skift maksimal strømoptagelse</b>	
<p>Tryk på “^” eller “v” tasten for at justere niveauer fra “P1” til “P5”.</p> 	<p>Timer-indikatoren viser et af niveauerne.</p> <p>"P5" : den maksimale effekt er 7,0 kW.</p> <p>"P4" : den maksimale effekt er 5,5 kW.</p> <p>"P3" : den maksimale effekt er 4,5 kW.</p> <p>"P2" : den maksimale effekt er 3,5 kW.</p> <p>"P1" : den maksimale effekt er 2,5 kW.</p>
<b>Bekræft strømstyringsfunktionen</b>	
<p>Når den ønskede strømstillingstilstand er valgt, skal du trykke på “^” og “Lås” på samme tid for at bekræfte</p> 	<p>Så bliver kogepladen slukket.</p>

## 4. Råd om tilberedning



Vær forsigtig, når du varmer olie og fedt op meget hurtigt, især hvis du bruger boost-funktionen. Ved høje temperaturer kan olie og fedt selvantænde spontant, og det kan medføre risiko for brand.

### 4.1 Tips

- Skru ned for varmen, når maden koger.
- Læg et låg på kogeuret for at reducere tilberedningstiden og spare energi.
- Minimer mængden af væsker eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på et højt effektrin, og vælg et lavere effektrin, når maden er gennemvarm.

#### 4.1.1 Simre, koge ris

- Maden simrer ved omkring 85 °C, når der af og til kommer bobler op til overfladen i væsken i maden. Det er vigtigt ved tilberedning af supper og stuvninger, da smagen udvikles, uden at maden overtilberedes. Madretter med æg og saucer jævnet med mel må heller ikke koge.
- Nogle retter - herunder ris, som skal absorbere vand - kan kræve et højere effektrin end den laveste indstilling for at sikre, at maden er tilberedt korrekt på den anbefalede tid.

## 4.1.2 Brune en steak

Sådan steger du smagfulde steaks:

1. Lad kødet hvile ved stuetemperatur i mindst 20 minutter inden tilberedning.
2. Varm en tykbundet stegepande op.
3. Smør begge sider af steaken med olie. Hæld en smule olie på den varme stegepande, og læg steaken på panden.
4. Vend kun steaken en enkelt gang under tilberedningen. Den nøjagtige stegetid afhænger af steakens tykkelse og hvor stegt, den skal være. Regn med 2-8 minutter pr. side. Tryk på steaken for at mærke, hvor stegt den er. Jo fastere den føles, jo mere gennemstegt er den.
5. Lad steaken hvile på en varm tallerken i nogle få minutter inden servering.

## 4.1.3 Lynstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande til induktion.
2. Hav alle ingredienser og råvarer parat. Lynstegning går hurtigt. Hvis du skal lave store mængder mad, skal du lave det i mindre portioner ad gangen.
3. Forvarm kogegrejet, og hæld to spiseskefulde olie i det.
4. Steg først kødet, og læg det til side.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme og stadig sprøde, skal du vælge et lavere effekttrin, hælde kødet tilbage i kogegrejet og tilsætte saucen.
6. Rør ingredienserne forsigtigt rundt, så det hele varmes igennem.
7. Servér straks.

## 4.2 Registrering af mindre genstande

Hvis der efterlades kogegrej af forkert størrelse eller materiale på kogepladen, eller hvis der efterlades mindre genstande som f.eks. Bestik på kogepladen, går den automatisk på standby efter 1 minut. Blæseren køler kogepladen af i yderligere 1 minut.

## 5. Effekttrin

Indstillingerne nedenfor er alene vejledende. De nøjagtige indstillinger afhænger af flere faktorer, herunder kogegrejet og mængden af mad. Prøv dig frem med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Effekttrin	Egnet til
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skånsom opvarmning af små mængder fødevarer</li><li>• Smelte chokolade og smør samt opvarme mad, som nemt brænder på</li><li>• Simre stille</li><li>• Langsom opvarmning</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Genopvarmning</li><li>• Simre hurtigt</li><li>• Koge ris</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pandekager</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautere</li><li>• Koge pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lynstegning</li><li>• Bruning</li><li>• Bringe suppe i kog</li><li>• Koge vand</li></ul>



## 6. Rengøring og vedligehold

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af den glaskeramiske overflade (fingeraftryk, pletter efter mad, ikke-sukkerholdigt spild)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk for strømmen til kogepladen.</li> <li>Påfør rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader, mens overfladen stadig er lun (men ikke varm!).</li> <li>Rengør, og tør efter med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.</li> <li>Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når kogepladen er afbrudt fra lysnettet, lyser restvarmeindikatoren ikke, selv hvis kogepladen stadig er varm! Vær derfor særligt forsigtig.</li> <li>Skrappe skuremidler, visse nylonsvampe og andre hårde rengøringsredskaber og -midler kan ridse den glaskeramiske overflade. Læs altid mærkaten på rengøringsredskabet eller -midlet for at se, om det er egnet til kogepladen.</li> <li>Efterlad aldrig rengøringsmiddel på den glaskeramiske kogeplade, da den så kan blive plettet.</li> </ul>
Sukkerholdigt spil, smeltede fødevarer eller fødevarer, som er kogt over	<p>Fjern disse med det samme med en smal kniv, en paletkniv eller en klikskraber, men pas på varme kogezone.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk for strømmen til kogepladen.</li> <li>Hold klingens i en vinkel på 30° i forhold til kogepladen, og skrab spildet af og skub det hen til et køligt sted på kogepladen.</li> <li>Saml spildet op med en klud eller et stykke køkkenrulle.</li> <li>Følg trin 2-4 under afsnittet om daglig tilsmudsning ovenfor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern pletter efter sukkerholdige fødevarer eller smeltede fødevarer med det samme. Hvis de får lov til at køle af på den glaskeramiske kogeplade, kan de være svære at fjerne og muligvis forårsage permanent skade på den glaskeramiske overflade.</li> <li>Risiko for snitsår: den skarpe klinge i en klikskraber er blotlagt, når den er klar til brug. Vær særdeles forsigtig, når du bruger den. Den skal være utilgængelig for børn.</li> </ul>
Spild på betjeningspanelet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk for strømmen til kogepladen.</li> <li>Tør spildet op.</li> <li>Tør betjeningspanelet af med en ren fugtig svamp eller klud.</li> <li>Tør betjeningspanelet tørt med køkkenrulle.</li> <li>Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hvis der er væske på betjeningspanelet, slukker kogepladen muligvis af sig selv, og knapperne fungerer muligvis ikke korrekt. Sørg for at tørre betjeningspanelet godt af, inden du tænder for kogepladen igen.</li> </ul>

## 7. Råd og tips

Problem	Mulige årsager	Mulig løsning
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet lysnettet, og at der er strøm i lysnettet. Kontrollér, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller i dit område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet vedbliver, skal du kontakte en fagmand.
Betjeningspanelet reagerer ikke.	Børnesikringen er slået til.	Slå børnesikring fra. Se mere i afsnittet om brug af induktionskogepladen.

Betjeningspanelet er svært at betjene.	Der er en tynd film af vand på det, eller du bruger fingerspidserne til at trykke på knapperne med.	Tør betjeningspanelet af, så det er helt tørt. Brug blommen på din finger til at trykke på knapperne med.
Den glaskeramiske overflade bliver ridset.	Kogegrejet har ru kanter.  Du bruger uegnet, slibende rengørings- eller skuremiddel.	Brug kun kogegrej med en flad og glat bund. Se afsnittet om at vælge det rigtige kogegrej.  Se afsnittet om pleje og rengøring.
Noget kogegrej laver lyde.	Det kan skyldes kogegrejets opbygning, hvor lag af forskellige metaller kan vibrere forskelligt.	Dette er normalt for kogegrej og skyldes ikke en fejl.
Induktionskogepladen afgiver en lav brummende lyd ved højt effekttrin.	Dette skyldes teknologien bag induktionskogepladen.	Det er normalt, men lyden dæmpes eller forsvinder helt, når du vælger et lavere effekttrin.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Der findes en indbygget blæser i induktionskogepladen for at forhindre, at den indbyggede elektronik overophedes. Den kan fortsætte med at køre, selv når kogepladen er slukket.	Dette er normalt og kræver ingen udbedring. Sluk ikke for strømmen til kogepladen, mens blæseren kører.
Kogegrej bliver ikke varmt, og kogezonens display viser ikke noget.	Induktionskogepladen kan ikke registrere kogegrejet, fordi det ikke er egnet til induktion.  Induktionskogepladen kan ikke registrere kogegrejet, fordi det er for lille til kogezone eller ikke står midt på kogezone.	Brug kogegrej, som er beregnet til induktion. Se afsnittet om at vælge det rigtige kogegrej.  Stil kogegrejet, så bunden på det passer til kogezonens størrelse.
Induktionskogepladen har uventet slukket for sig selv, der lyder en alarm, og der vises en fejlkode (som typisk skifter mellem et eller to tegn på timerens display).	Teknisk fejl.	Skriv fejlkodens bogstaver og tal ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen, og kontakt en fagmand.

## 8. Fejlvisning og eftersyn

Induktionskogepladen er forsynet med en selvdiagnosticeringsfunktion. Men denne kan en fagmand efterse adskillige af induktionskogepladens komponenter uden at afmontere eller adskille induktionskogepladen fra køkkenbordpladen.

### Fejlafhjælpning

1) Fejlkode under brug og dens afhjælpning

Fejlkode	Problem	Afhjælpning
<b>Auto-gendannelse</b>		
E1	Forsyningsspændingen er for høj.	Kontrollér, om forsyningsspændingen er normal.
E2	Forsyningsspændingen er for lav.	Tænd for induktionskogepladen, når forsyningsspændingen er normal.

E3	Høj temperatur ved sensoren i den glaskeramiske plade. (1#)	Vent, til temperaturen i den glaskeramiske plade er normal igen.
E4	Høj temperatur ved sensoren i den glaskeramiske plade. (2#)	Tryk på tænd/sluk-knappen for at genstarte induktionskogepladen.
E5	Høj temperatur ved IGBT. (1#)	Vent, til temperaturen i IGBT er normal igen. Tryk på tænd/sluk-knappen for at genstarte induktionskogepladen.
E6	Høj temperatur ved IGBT. (2#)	Kontrollér, om blæseren kører jævnt, og udskift den om nødvendigt.
<b>Ingen auto-gendannelse</b>		
F3/F6	Fejl ved sensoren i den glaskeramiske plade - kortslutning. (F3 for 1#, F6 for 2#)	Kontrollér forbindelserne, eller udskift temperatursensoren i den glaskeramiske plade.
F4/F7	Fejl ved sensoren i den glaskeramiske plade - åbent kredsløb. (F4 for 1#, F7 for 2#)	
F5/F8	Fejl ved sensoren i den glaskeramiske plade - ugyldig. (F5 for 1#, F8 for 2#)	
F9/FA	Fejl ved IGBT-temperatursensoren (kortslutning, åbent kredsløb for 1#).	Udskift strømkortet.
FC /FD	Fejl ved IGBT-temperatursensoren (kortslutning, åbent kredsløb for 2#).	

## 2) Specifikke fejl og afhjælpning

Fejl	Problem	Afhjælpning A	Afhjælpning B
LED tændes ikke, når induktionskogepladen tilsluttes.	Der er ingen strøm.	Kontrollér, om induktionskogepladen er tilsluttet korrekt, og at der er strøm.	
	Strømkortet og displaykortet er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér forbindelsen.	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
Nogle knapper fungerer ikke, eller LED-displayet fungerer ikke normalt.	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
Displayet tændes, men kogezone varmer ikke kogegrejet op.	Temperaturen i induktionskogepladen er høj.	Den omgivende temperatur er for høj. Ventilationsåbninger er blokerede.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontrollér, om blæseren kører jævnt, og udskift den om nødvendigt.	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Opvarmningen stopper pludseligt under brug, og "u"	Forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej (se brugsanvisningen).	Kredsløbet til registrering af
	Kogegrejets bund har for		

blinker på displayet.	lille diameter.		kogevej er beskadiget. Udskift strømkortet.
	Induktionskogepladen er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent, til temperaturen er normal igen. Tryk på tænd/sluk-knappen for at genstarte induktionskogepladen.	
Kogezoner i samme side (f.eks. første og anden kogezone) viser "u".	Strømkortet og displaykortet er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér forbindelsen.	
	Displaykortet på kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæsermotoren.	

Ovenstående er vurdering og eftersyn af gængse fejl.

For at undgå risici eller skader på induktionskogepladen må du ikke selv forsøge at adskille den.

## 9. Installation

### 9.1 Vælg installationsudstyr

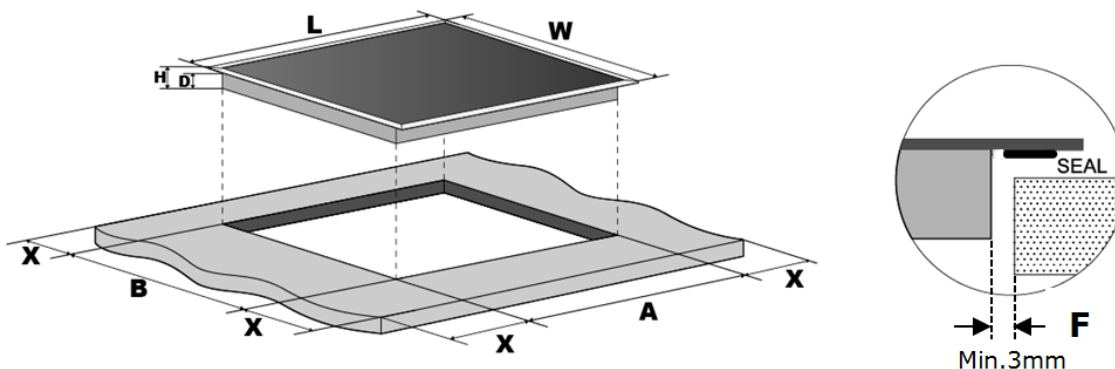
Lav en udskæring i køkkenbordpladen i henhold til målene vist på tegningen.

I forbindelse med installation og brug af kogepladen skal der være en kant på mindst 5 cm hele vejen rundt om udskæringen.

Køkkenbordpladen skal være mindst 30 mm tyk. Vælg en køkkenbordplade, som er varmekast og isoleret (træ, materialer med fibre eller hygroskopiske materialer må ikke bruges som bordplade, medmindre de er imprægnerede) for at undgå elektrisk stød eller større deformation som følge af varmeafgivelsen fra kogepladen, som vist nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og de indvendige overflader på køkkenbordet skal være mindst 3 mm.

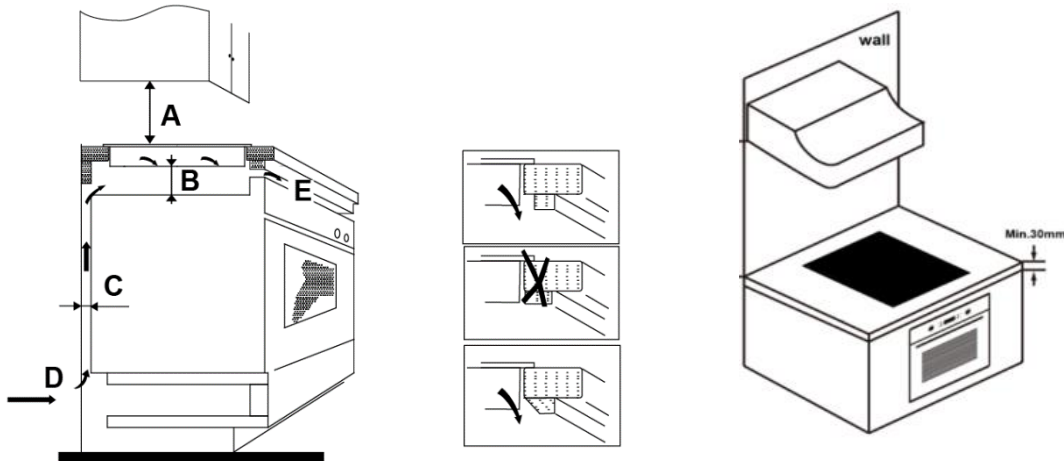


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Sørg for, at induktionskogepladen er i god driftsmæssig stand. Som vist nedenfor:



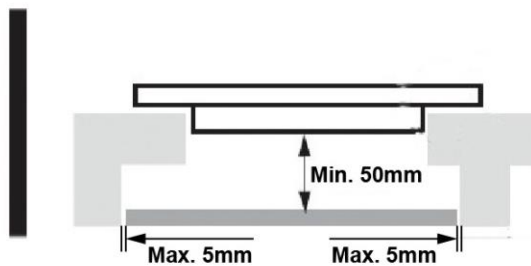
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og overskabe skal være mindst 650 mm.



A(mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
650	50 min.	20 min.	Luftindsugning	Luftudblæsning 5 mm

## ADVARSEL: Sørg for tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og luftudblæsningen ikke er blokerede. For at undgå utilsigtet berøring af kogepladens underside eller elektrisk stød er det nødvendigt at montere en træplade med skruer mindst 50 mm fra kogepladens underside. Følg anvisningerne nedenfor.



Der er ventilationsåbninger omkring kogepladens yderside. Disse åbninger MÅ IKKE blokeres af køkkenbordpladen, når du sætter kogepladen på plads.



Vær opmærksom på, at limen, som holder plast- eller trædele i køkkenelementerne samme, skal kunne tåle en temperatur på mindst 150 °C uden at løsne sig.

- Bagvæggen, siderne og de omgivende flader skal kunne tåle en temperatur på 90 °C.

## 9.2 Før du monterer kogepladen, skal du sikre dig, at

- Køkkenbordpladen er i vinkel og vater, og at der ikke er rammedele, som er i vejen for pladskravene.
- Køkkenbordpladen er udført i varmekast og isoleret materiale.
- Hvis kogepladen monteres over en ovn, skal ovnen have en køleblæser indbygget.
- Montagen skal overholde alle angivne mål og leve op til gældende regler og standarder.
- Kogepladen er forsynet med kontaktadskillelse for alle poler i den faste installation, som sikrer komplet frakobling fra lysnettet. Denne skal være monteret og anbragt i henhold til de gældende regler.
- Kontaktadskillelsen skal være godkendt og have en afstand på mindst 3 mm mellem alle poler (eller i alle aktive (fase) lederes, hvis de lokale regler tillader denne variation af kravene).
- Kontaktadskillelsen skal være let tilgængelig for brugeren, når kogepladen er monteret og installeret.
- Rådfør dig med din lokale autoriserede elektriker, hvis du er i tvivl om installationen.
- Brug varmekaste overflader, som er nemme at rengøre (f.eks. fliser) på væggene omkring kogepladen.

## 9.3 Når du har monteret kogepladen, skal du sikre dig, at

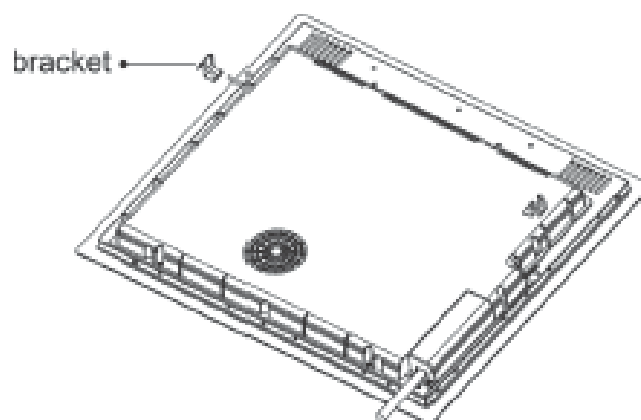
- Ledningen ikke er tilgængelig, når du åbner køkkenelementernes låger.
- Kogepladen kan få en tilstrækkelig strøm af frisk luft, som ikke kommer inde fra køkkenelementerne.
- Hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab, skal der være monteret en beskyttelsesplade under kogepladens underside.
- Kontaktadskillelsen er let tilgængelig for brugeren.

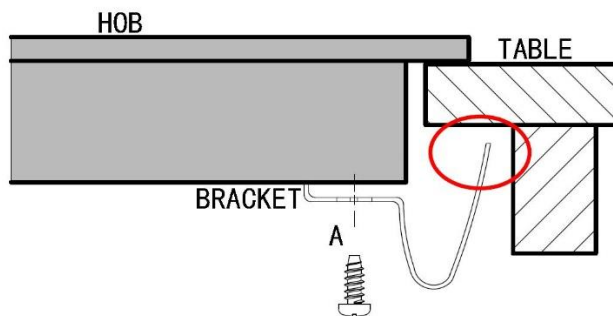
## 9.4 Før du anbringer monteringsbeslagene

Kogepladen skal anbringes på en stabil og jævn flade (brug emballagen). Tryk ikke på dele, som måtte stikke ud fra kogepladen.

## 9.5 Indstille beslagpositionen

Fastgør kogepladen til køkkenbordpladen med 2 beslag på bunden af kogepladen (se illustrationen) efter monteringen. Juster beslagpositionen afhængigt af køkkenbordpladens tykkelse.





Beslagene må under ingen omstændigheder berøre kogepladens indvendige flader, når den er monteret (se illustrationen).

## 9.6 Forsigtig

1. Induktionskogepladen må kun installeres af en fagmand. Få kogepladen monteret professionelt. Forsøg aldrig selv at montere kogepladen.
2. Kogepladen må ikke monteres direkte over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser, en vaskemaskine eller en tørretumbler, da fugten kan gøre skade på kogepladens elektronik.
3. Induktionskogepladen skal monteres, så varmen ledes væk. Det øger kogepladens driftssikkerhed.
4. Væggen og eventuelle overskabe skal kunne tåle varmen fra kogepladen.
5. Lim og laminat skal være varmefast for at undgå skader.
6. Der må ikke bruges damprenser.

## 9.7 Tilslutning af kogepladen til lysnettet



Tilslutning af kogepladen til lysnettet må kun foretages af en fagmand.

Før kogepladen tilsluttes lysnettet, skal du kontrollere, at

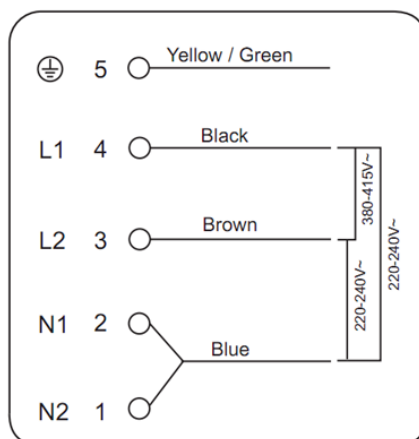
1. Installationsstedets ledningsnet er egnet til kogepladens strømforbrug.
2. Spændingen svarer til kogepladens specifikationer på typeskiltet.
3. Ledningen til kogepladen kan tåle belastningen, som fremgår af typeskiltet.

Kogepladen må ikke sluttes til lysnettet ved hjælp af adaptere eller lignende, da det kan medføre overophedning og brand.

Ledningen til kogepladen må ikke berøre varme dele og skal føres, så dens temperatur aldrig kan overstige 75 °C.

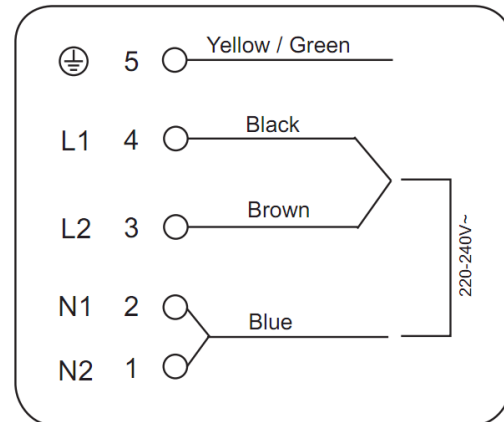
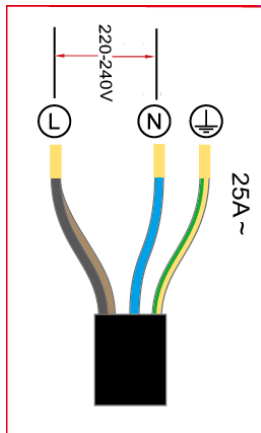


Få en fagmand til at bekræfte, at installationsstedets lysnet er egnet uden modifikationer. Ændringer må kun foretages af en fagmand.





- Hvis kogepladens samlede antal kogezone er mindst 4, kan den tilsluttes lysnettet direkte med en enfaset elektrisk tilslutning som vist nedenfor.



- Hvis ledningen bliver beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en fagmand med det rette værktøj for at undgå ulykker og risici.
- Ved fast installation skal ledningen være forsynet med en godkendt og egnet kredsløbsafbryder med en afstand mellem terminalerne på mindst 3 mm.
- Installatøren skal sikre sig, at tilslutning er korrekt og overholder de gældende sikkerhedsregler.
- Ledningen må ikke bøjes eller klemmes.
- Ledningen skal efterses regelmæssigt og må kun udskiftes af en fagmand.



Undersiden af kogepladen og ledningen til kogepladen må ikke være tilgængelige efter installationen.



**BORTSKAFFELSE:** Produktet må ikke bortskaffes sammen med det almindelige usorterede affald. Det er nødvendigt at indsamle det med henblik på særlig håndtering af det.

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU om Affald fra elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Bortskaf produktet korrekt, så du kan være med til at forebygge skader på miljøet og menneskers sundhed, som kan forekomme, hvis produktet bortskaffes på anden vis.

Dette symbol, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal derimod afleveres på en miljøstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Produktet kræver specialiseret affaldshåndtering. For at få yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt skal du kontakte de relevante lokale myndigheder, genbrugsstationer eller forhandleren, hvor du købte det.

For at få yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af dette apparat skal du kontakte de passende lokale myndigheder, genbrugsstationer eller forhandleren, hvor apparatet blev købt.



**gorenje**

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

CE