

DK Installations og betjening

SE Installations- och bruksanvisning



Glaskeramisk inbyggnadshäll

Glaskeramisk indbyggningskogeplade



Kære kunde

Denne glaskeramiske indbygningskogeplade er specialdesignet til husholdningsbrug.

De materialer, der anvendes til emballagen, er miljøvenlige og kan genbruges, smides ud eller destrueres uden at beskadige naturen. Det er på al emballagemateriale angivet, hvordan det skal behandles.

Når kogepladen ikke længere kan anvendes, bedes du indlevere den på din lokale genbrugsstation.

Brugsanvisning

Der er udarbejdet brugsanvisninger til brugeren. Disse anvisninger indeholder en beskrivelse af apparatets funktioner og angiver den rette behandling af apparatet.

Anvisningerne dækker forskellige modeller, så der kan forekomme beskrivelser af funktioner, som ikke findes på dit apparat.

Tilslutningsanvisning

Tilslutning skal ske i henhold til de anvisninger, der følger med apparatet, og i overensstemmelse med anerkendte standarder. Tilslutningen må kun udføres af kvalificeret personale.

Typeskilt

På kogepladens underside findes et typeskilt med de mest basale oplysninger.

Brandbeskyttels

Der kan på den ene side af apparatet stå et køkkenelement, som er højere end apparatet, men køkkeninstallationerne på den anden side må i så fald ikke være højere end apparatet.

Vigtige advarsler

- Apparatet må kun indbygges og tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret installatør.
- Særlige områder på kogepladen (ved siden af kogezoneerne) bliver varme under brug. Børn bør ikke opholde sig i nærheden af apparatet og skal advares tydeligt om faren for forbrændinger.
- Varm olie er yderst brandfarligt, og det er derfor vigtigt, at friturestegning af fødevarer sker under nøje overvågning.
- Der skal stå gryder eller pander oven på kogezoneerne, når disse er tændte.
- Den glaskeramiske kogeplade må aldrig anvendes som arbejdsbord. Skarpe genstande kan skade kogepladens overflade.
- Apparatet må ikke anvendes til at opvarme rummet.
- Den glaskeramiske kogeplade må aldrig anvendes som arbejdsbord. Skarpe genstande kan skade kogepladens overflade.
- Der må ikke tilberedes mad i kogegrej af aluminium eller plastic. Plasticgenstande eller aluminiumfolie må ikke placeres på kogepladen.
- Når andre apparater er tilsluttet stikkontakter tæt på kogepladen, skal det sikres, at ledningerne ikke kommer i berøring med de varme kogezoneer.
- Brandfarlige eller temperaturfølsomme genstande, såsom rengøringsmidler, spray, rensedmidler o. lign. må ikke opbevares under kogepladen.
- Den glaskeramiske kogeplade må ikke anvendes, hvis den er revnet eller på anden måde beskadiget. I tilfælde af synlige revner på kogepladen, skal der omgående afbrydes for strømtilslutningen.
- I tilfælde af funktionsfejl skal der afbrydes for strømtilslutningen, og du bedes kontakte forhandleren.
- Brug ikke højtryks rensesmaskiner eller varm damp for rensning af apparatet.
- Denne maskine er et avanceret apparat, som udelukkende bør betjenes af personer, som har læst brugsvejledningen nøje, har vilje, forståelse og evne til at følge de deri anførte anvisninger nøjagtigt. Derved undgås skader på både personer og apparat.
- Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af apparatet og lad dem aldrig lege med eller betjene apparatet.

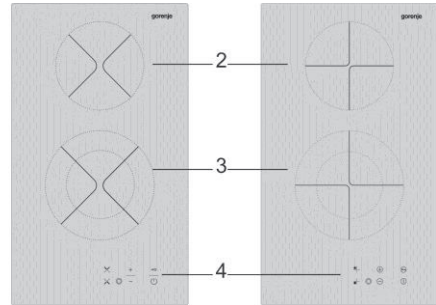
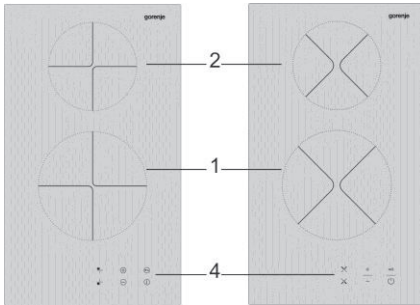


Elektriske og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.

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.

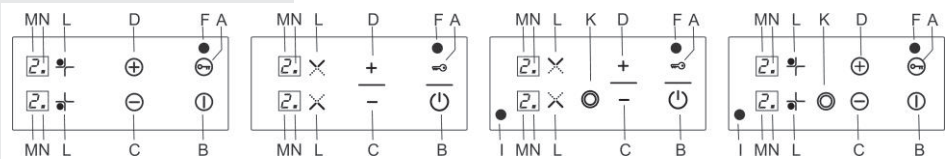
Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

Den glaskeramiske kogeplades overflade



- 1 – forreste kogezone
- 2 – bagerste kogezone
- 3 – forreste kogezone - duozone
- 4 - styringspanel

Betjeningspanel til kogepladen



- A - sensor for låse funktion (nøgle)
- B – sensor for hovedkontakten
- C - sensor minus (-)
- D - sensor plus (+)
- F – kontrollampe ved låsning af kogepladen
- I – kontrollampe ved tilkobling af den ydre kreds duozone
- K – sensor for duozone
- L - sensor for kogezone
- M – visere effekten
- N – symbol for aktivering af kogezone

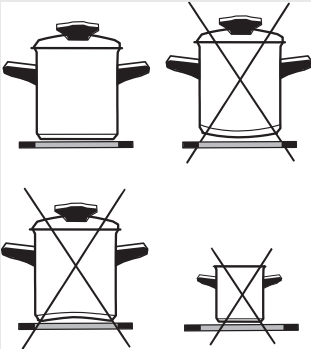
Den glaskeramiske kogeplade er designet som en kogesektion med fire kogezoner. Kogepladens overflade er helt flad og glat og har ingen kanter, hvor der kan opsamles snavs.

- Kogezonerne når hurtigt den ønskede temperatur, samtidig med at området omkring kogezonen forbliver kold.
- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Kogepladen modstår også stød og slag. Kogegrej kan stilles på overfladen ganske hårdt, uden at denne beskadiges.
- Den glaskeramiske kogeplade må ikke anvendes som arbejdsbord. Skarpe genstande kan forårsage ridser.
- Tilbered aldrig mad i kogegrej af aluminium eller plastic. Anbring aldrig plasticgenstande eller aluminiumfolie på den varme kogeplade.
- Lav ikke kaffe i en gammeldags kaffekedel, da bundens diameter er for lille, og kogepladen kan beskadiges.

ADVARSEL

- Sukker og stærkt sødede fødevarer, der spildes på kogezonen, skal øjeblikkelig tørres af, og sukkerrester fjernes med en skraber, selv om kogezonen stadig er varm, da pladen ellers kan blive beskadiget.
- Undgå at rense kogepladen, mens kogezonerne stadig er varme, da det kan beskadige kogepladen.

Kogegre



Anvend kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.

- Anbring gryden på midten af kogezonen under madlavningen.
- Hvis der anvendes ildfast og varmebestandigt kogegrej af glas eller porcelæn, skal producentens anvisninger følges.
- Hvis der anvendes trykkoger, skal den overvåges nøje under hele madlavningen, indtil det korrekte tryk er opbygget. I disse tilfælde startes med at skrue kogezonen op på fuld styrke, hvorefter styrken gradvis sænkes i henhold til producentens anvisninger.
- Anvendes der kogegrej med overflader i blankt metal eller med tyk bund på den glaskeramiske kogeplade, tager det længere tid at nå kogepunktet (op til ti minutter). Ved kogning af store mængder væske anbefales det derfor at anvende mørke, fladbundede gryder.

Kogezonen kan blive beskadiget:

- hvis den efterlades tændt uden kogegrej, eller hvis der efterlades tomt kogegrej oven på den,
- hvis der anvendes forkert kogegrej med ulige, flad bund eller med en lille diameter (gammeldags kaffekedler).
- hvis der anvendes kogegrej i lertøj, da det kan forårsage ridser på den glaskeramiske overflade.
- Inden der anbringes kogegrej på kogezonen, skal bunden aftørres for at opnå en bedre varmefordeling og beskytte kogezonen mod at blive beskadiget.

Energispareråd

- Det er vigtigt at vælge den rigtige størrelse, når man køber kogegrej: Grydediameteren henviser typisk til den øverste del af gryden, der ofte er større end bunden.
- Trykkogere (økonomigryder), der anvender damp i en tætsluttende gryde, er særligt økonomiske og sparer både tid og energi. Kortere kogetider sikrer, at flere vitaminer bevares i maden.
- Kom altid tilstrækkeligt vand i trykkogere, da der ellers kan opstå overopvarmning, der kan ødelægge enten trykkogeren eller kogezonen.
- Brug altid låg, der passer i størrelsen.
- Sørg for at grydernes størrelse passer til den mængde mad, der skal tilberedes. Det koster langt mere energi, hvis der anvendes for store gryder til små mængder mad.

INDSTILLING AF EFFEKTEN MED OPVARMNINGSFUNKTION

For nemmere kogning af maden med hurtigere opnåelse af kogepunktet og derefter skifter effekten automatisk til det valgte niveau.

- Aktiver den tilhørende kogezone.
- Tryk på sensoren „-“, på displayet blinker skiftevis 9 og A.
- Med gentryk på displayet „-“ (inden 8 sekunder) vælger du den ønskede tid til opvarmning og effekten efter dens afslutning (se tabellen).
- Hvis vi ikke udfører aktivering af opvarmning, vil effekt grad 9 forblive indstillet og opvarmningsfunktionen vil automatisk blive deaktiveret.

Under hele opvarmningen vil kogezone være indstillet til maksimal effekt og på displayet vises skiftevis symbol „A“ og den foruddefinerede effekt. Ved afslutning af opvarmningen vil kogezone automatisk skifte til den foruddefinerede effekt. Opvarmningstiden for de forskellige effekttrin er anført i tabellen.

Effekt	Tiden ved maksimal effekt opvarmningstiden)	Sikringsslukning (i timer)
U		6
1	60 sek.	6
2	3 min.	6
3	4 min. 42 sek.	5
4	6 min. 30 sek.	5
5	8 min. 30 sek.	4
6	2 min. 30 sek.	1,5
7	3 min. 30 sek.	1,5
8	4 min. 30 sek.	1,5
9		1,5

ÆNDRING AF EFFEKTEN

For ændring af effekten, aktiver den tilhørende kogezone (sensor „L“) og ved tryk på sensoren „+“ og „-“ udfør den ønskede ændring

SLUKNING AF APPARATET

Du kan altid slukke for apparatet ved tryk på sensor „B“ i 1 sekund.

TÆNDNING AF DUOZONE

Det er muligt at tænde for duozone når som helst mens du koger.

- Aktiver den bestemte zone ved tryk på sensor „L“ for duozone.
- På displayet vises decimalpunktum, efterfølgende ved tryk af sensor „K“ vil duozone blive aktiveret og symbol „I“ lyser.

SLUKNING AF DUOZONE

Følg den samme fremgangsmåde, symbolet „I“ vil slukkes og den ydre krans af kogezone slukkes.

SLUKNING AF KOGEZONE

- Aktivér den bestemte kogezone
- Ved et samtidigt tryk på begge sensor D (+) og C (-) vil kogezone slukkes eller ved tryk på sensor C (-) indtil effekten er „0“.
- Efter slukning af kogezone vil display af den tilhørende zone vise symbol „H“, som gør opmærksom på at denne zone er varm og det er muligt at udnytte restvarmen.

INDIKATOR AF RESTVARME

Straks efter slukning af en kogezone eller hele pladen vil displayet vise „H“. Det betyder at kogezone er varmere end 60 °C. Når kogepladen er afkølet forsvinder symbolet.

BEMÆRKNING

Hvis der vises „H“ på displayet efter pladens tilkobling til strømmen (fx ved tænding efter strømafbrydelse i kogeprocessen eller ved den første installation af pladen til strømmen), vil det betyde, at pladen blev afkoblet fra strømmen i varm tilstand. Dette er ikke en fejl, symbolet „H“ forsvinder efter standart tiden indstillet af producenten.

FUNKTIONEN AT HOLDE MADEN VARM

Ved hjælp af lav effekt holdes maden varm.
Indstilling af funktionen:

- Indstil varmezone til effekt grad 1 og tryk på sensor „-“.
- På displayet vises „u“

LÅSNING AF KOGEPLADENS STYRINGSPANEL

Hvis du vil låse det indstillede regime af kogepladen (der forhindrer uønskede ændringer af pladen i drift), trykker du på sensor A (nøgle) i minimum 2 sekunder. Derefter tændes kontrollampen „F“.

Ved en aflåst styring af kogepladen, virker kun slukning af kogepladen ved tryk på sensor B (hovedkontakten) eller oplåsning af låsen med tryk på sensor A (nøgle). Efter slukning af låsen (kontrol diode ved sensor A slukker) kan vi igen bruge alle kogepladens funktioner.

BEMÆRKNING

Aflåsning af kogepladen er kun muligt i tændt tilstand.

BØRNESIKRING

Børnesikring tjener til blokering af apparatet.

- Det er kun muligt at aktivere børnesikring når der ikke er tændt for nogen kogezone.

FREM GANGSMÅDE

- Tænd for kogepladen ved tryk på sensor „-B“.
- På displayet vises blinkende decimalpunktummer.
- Tryk inden 3 sekunder samtidigt på sensorer „+“ og „-“ og efterfølgende sensor „+“.
- På displayet vil i et kort øjeblik vises symbolet L og pladen slukkes.
- Ved forsøg på tænding af pladen vil displayet lyse med symbolet L.

DEAKTIVERING – SLUKNING FOR BØRNESIKRING

- Tænd for pladen med tryk på sensor „B“
- På displayet lyser L
- Tryk inden 3 sekunder samtidigt på sensorer „+“ og „-“ og efterfølgende sensor „-“.
- Pladen er klar til brug.

AUTOMATISKE SLUKNING AF KOGEPLADEN

Hvis du slukker for alle kogezoneer, vil pladen inden for 10 sekunder automatisk slukke.

BESKYTTELSESSLUKNING AF KOGEPLADEN

Hele kogepladen slukkes i tilfældet af at der trykkes én eller flere sensorer i længere end 12 sekunder (fx hvis du lægger et viskestykke på styringspanelet).

SIKRINGSSLUKNING AF KOGEPLADEN

Pladen er udstyret med en sikringslukning. Tiden, efter hvilken slukning opstår, afhænger af den indstillende effekt – se tabellen.

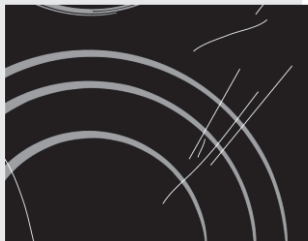
Fejl tabel	
Display	Grund
F1	<ul style="list-style-type: none">• for stærk belysning
F2	<ul style="list-style-type: none">• stærk pulserende lys (fx lysrør)
F3	<ul style="list-style-type: none">• sensor er dækket med en lys genstand
F4	<ul style="list-style-type: none">• stærk stiftende belysning
FF	<ul style="list-style-type: none">• afdækning af sensoren (fx spildt væske)

BEMÆRKNING:

Symboler FF, F1 til F4 vises skiftevis med symboler A0 – A9, der beskriver den konkrete sensor

Ved en uegnet brug af kogepladen (fx opvarmning af en tom gryde), kan der opstå overophedning. Denne tilstand signaliseres med symbol „t“ på displayet.

Rengøring og vedligeholdelse af glaskeramisk induktionsplade



figur 1



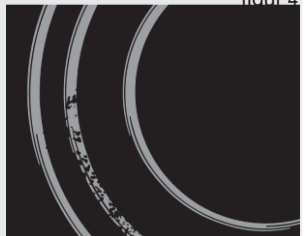
figur 2



figur 3



figur 4



Den glaskeramiske kogeplade bør kun rengøres, når den er helt afkølet, helst efter hver gang, den har været i brug, ellers vil selv de mindste pletter måske brænde sig fast i kogepladens overflade ved efterfølgende brug.

Ved almindelig vedligeholdelse af den glaskeramiske kogeplade anvendes specielle rengøringsmidler, som efterlader en beskyttende film på overfladen.

Før brug tørres støv og andre partikler væk fra kogepladen – de kan lave ridser i overfladen (figur 1).

Forsigtighed: brug af ståluld, slibende svampe og slibende rengøringsmiddel kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af stærke spraymidler og andre flydende kemikalier (figur 1 og 2).

Mønstermarkeringer kan forsvinde ved brug af stærke rengøringsmidler eller slidte og beskadigede gryder eller pander (figur 2).

Mindre pletter fjernes med en fugtig, blød klud; derefter skal overfladen tørres med en tør klud (figur 3).

Pletter af vand fjernes med en let eddikeopløsning, men rammen må ikke tørres af med denne opløsning (kun visse modeller), da den så kan miste glansen. Brug aldrig skrappe spraymidler eller midler indeholdende kalksten (figur 3).

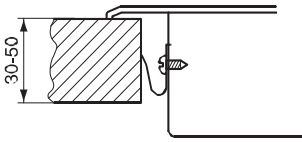
Større pletter fjernes med rengøringsmiddel specielt til glaskeramiske kogeplader. Følg producentens instruktioner nøje. Sørg for omhyggeligt at fjerne rester af rengøringsmidler fra kogepladens overflade, da det ellers vil blive opvarmet, næste gang kogepladen anvendes, og da muligvis kan beskadige kogepladen (figur 3).

Genstridige og fastbrændte pletter fjernes med rengøringsmiddel specielt til glaskeramiske kogeplader. Sørg dog for ikke at berøre kogepladens overflade med skraberens håndtag (figur 4). Vær yderst forsigtig ved brug af skraber for at undgå skader! Sukker og sukkerholdig mad kan forårsage uoprettelig skade på den glaskeramiske kogeplades overflade (figur 5). Rester af sukker og sukkerholdig mad skal skrubes væk fra overfladen omgående, og mens kogepladen stadig er varm (figur 4). Misfarvning af den glaskeramiske kogeplade har på ingen måde betydning for funktion og stabilitet. I de fleste tilfælde vil der efter fastbrændt mad være synlige spor, eller hvis potter og pander (især af aluminium eller kobber) er trukket hen over overfladen. Disse spor og misfarvninger kan være ganske svære at fjerne.

Bemærk:

Alle beskrevne skader og misfarvninger er i høj grad et spørgsmål om æstetik og har ingen direkte indflydelse på apparatets funktion. Afhjælpning af sådanne skader er ikke dækket af garantien.

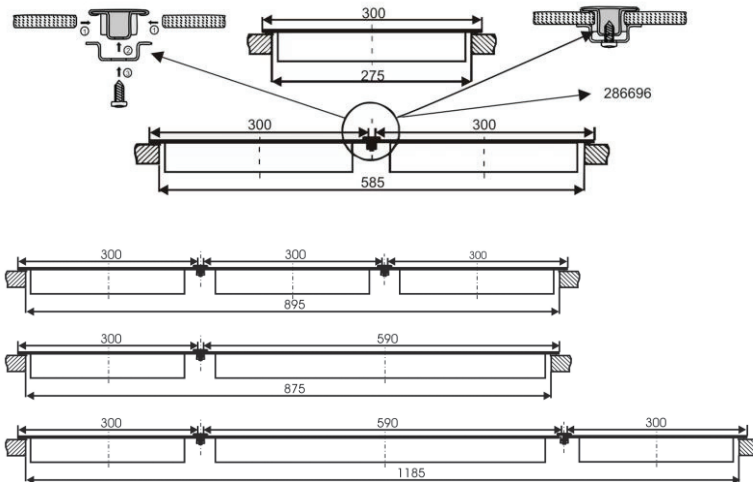
Installationsprocedure



- Kogepladen skal placeres helt vandret
- Beskyt hjørnerne på udskæringen i bordpladen.
- De fire fæstningsbeslag skrues med de fire skruer, som er is: kogepladens højre og venstre panel, fast til det på forhånd tilskårne hul i åbningen.
- Kogepladen tilsluttes strømforsyningen (se vejledningen for tilslutning af kogepladen til strømforsyningen).
- Kogepladen føres ind i udskæringen i bordpladen.
- Kogepladen presses med et fast tryk ned mod køkkenbordet.

Installationen af flere glaskogeplader

Ved installationen af flere glaskogeplader er det nødvendigt at adskille dem med en kort samleliste (købes særskilt – 286696)



Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen

- Kogepladen må kun tilsluttes af en autoriseret installatør. Den beskyttende jordforbindelse skal opfylde de gældende bestemmelser.
- Tilslutningssoklerne er tilgængelige, når låget til soklerne er åben.
- Før tilslutning kontrolleres det, at den spænding, der angives på typeskiltet, svarer til hjemmets strømforsyning.
- Typeskiltet er placeret under apparatet.
- Apparatet skal tilsluttes en AC 230 V strømforsyning.
- Elledningerne skal være forsynet med en afbryder, så apparatet kan isoleres fra strømforsyningen i alle poler, med en afstand mellem terminalerne på mindst 3 mm i åben position. Denne afbryder kan bestå af sikringer, sikkerhedskontakter, og lign.

Grundlæggende tilpasning af sensorerne til omgivelserne

- Tilslutningen skal ske i overensstemmelse med ladningskapaciteten og sikringernes størrelse.
- Der kan på den ene side af kogepladen være et køkkenelement, der er højere end pladen. Køkkenelementet på den anden side af kogepladen må imidlertid ikke være højere end pladen.
- Når kogepladen er installeret, skal ledninger og isoleringskabler beskyttes mod utilsigtet berøring.

Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen, tilpasses pladens sensorer automatisk til omgivelserne for optimal funktionsevne. Symbolet “-“ vises på alle display.

Når sensorerne er tilpasset, lyder der et »bip«, alle display slukkes, og kogepladen er klar til brug.

Under tilpasningsproceduren skal sensorerne være helt fri for genstande, da proceduren ellers afbrydes, indtil disse genstande er fjernet. Under tilpasningsproceduren er det ikke muligt at betjene kogepladen.

BEMÆRK VENLIGST!

Afbryd strømmen, før du foretager eventuelle reparationer af apparatet. Apparatet skal tilsluttes i henhold til det vedlagte skema og i overensstemmelse med strømspændingen. Jordforbindelsen skal tilsluttes den terminal, der er mærket med jordsymbolet \perp .

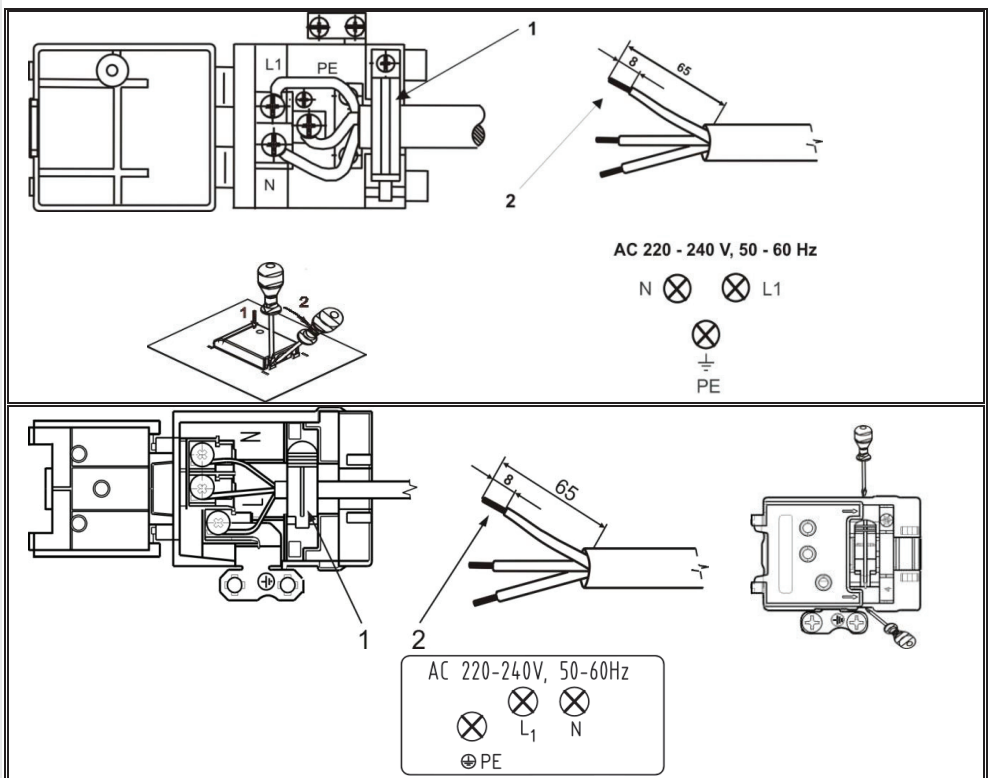
Tilslutningsledningen skal føres igennem en sikkerhedsventil for at forhindre den i at falde ud ved et uheld. Når kogepladen er installeret, kontrolleres det om kogezoneerne virker ved at tænde for dem i cirka tre minutter.

Installationsdiagram

- Forkert tilslutning kan medføre skader på dele af kogepladen.
Sådanne skader dækkes ikke af garantien!
- Før tilslutning kontrolleres det, at den spænding, der angives på typeskiltet, svarer til hjemmets strøminstallation. Tilslutningseffekten (230 V mod N) kontrolleres af autoriseret personale med et voltmeter!
- Strømkablet anbringes bag ved kogepladen med en vis afstand, da pladen kan blive varm under brug.


Tilslutningen kan foretages ved hjælp af:

- tilslutningsledninger beklædt med gummi, model H05 RR-F 3x1,5 med en gul/grøn jordledning;
- PVC-isolerede tilslutningsledninger, model H05 VW-F 3x1,5 med en gul/grøn jordledning, eller andre brugbare ledninger.



Tekniske specifikationer

Type	430A	4309
Elektrisk tilslutning	AC 230 V	
Arbejdsspænding	230 V, 50 Hz	
Kontakttype	Elektroniske sensore	
Kogezoner (ø mm/kW)	HL = HI-light kogezone	
Forrest kogezone	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL
Bagerst kogezone	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Samlet effekt (kW)	2,9	3,0

PRODUKTOPLYSNINGER, FORORDNING (EU) NR. 66/2014				
	Symbol	Enhed	Værdi	Værdi
Leverandørens navn eller varemærke			GORENJE	GORENJE
Modelidentifikation			430A	4309
Kogepladetype				
Antallet af kogezoner og/eller -områder			2	2
Opvarmningsteknologi	EE ^{electric} burner		strålingskogezoner	
Diametre kogezoner og / eller områder	Ø	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Energiforbrug pr. kogezone eller -område	EC ^{electric} cooking	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Kogepladens energiforbrug	EE ^{electric} hob	Wh/kg	193,0	191,3

RET TIL ÆNDRINGER FORBEHOLDSES.

Kära kund!

Inbyggnadshällerna är avsedd uteslutande för hemmabruk. Förpackningsmaterialen är miljövänliga och kan återanvändas (återvinnas). Alla sådana material är märkta därefter. När du inte längre har någon användning för apparaten, agera ansvarsfullt och transportera den till en återvinningsstation.

Anvisningar för användning

Anvisningar för användning har förberetts för användaren. De beskriver apparatens funktioner och korrekt hantering. Dessa anvisningar är avsedda för olika typer av apparater, så det kan hända att det finns beskrivningar av funktioner som just din apparat inte har.

Anvisningar för anslutning

Alla anslutningar måste göras i enlighet med anvisningarna som följer med apparaten och uppfylla erkända standarder. Anslutningarna får endast utföras av kvalificerad persona

Märkplatta

Märkplattan med grundläggande information sitter på hällens undersida.

Skydd mot brandfara

Apparaten kan installeras i angränsning till ett köksskåp som är högre än hällen på ena sidan. Köksenheten på andra sidan får dock inte överstiga hällens höjd.

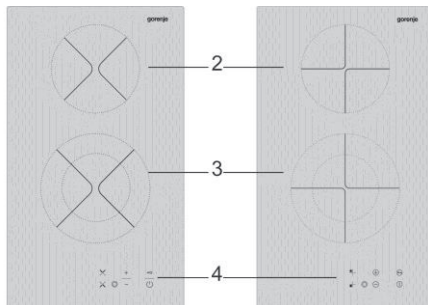
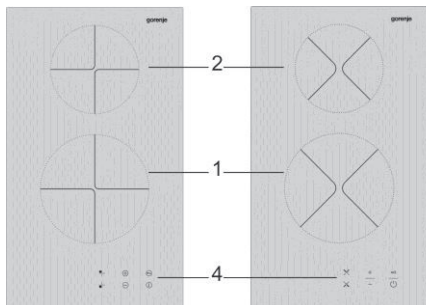
Viktiga varningar

- Apparaten får endast installeras och anslutas till strömförsörjningen av en behörig elektriker.
- Vissa områden på hällen (intill värmezonerna) är varma när den är påslagen. Förhindra att barn kommer i närheten av apparaten och varna dem för risken för brännskador.
- Het olja antänds snabbt. Håll därför alltid uppsikt över tillagningen av sådan mat (stekt).
- Värmezonerna ska inte lämnas påslagna om det inte finns några kärl ovanpå.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp omgivningen.
- Använd aldrig glaskeramikhällen som arbetsyta. Vassa föremål kan skada hällens yta.
- Tillagning av mat i aluminium- eller plastkärl är inte tillåten. Placera aldrig plastföremål eller aluminiumfolie på hällens yta.
- Om andra apparater ansluts till eluttagen i närheten av hällen, förhindra att anslutningskabeln kommer i kontakt med de varma kokzonerna.
- Förvara aldrig brandfarliga eller temperaturkänsliga föremål, t.ex. rengöringsmedel, sprejer, diskmedel osv., under apparaten.
- Använd aldrig en spräckt eller skadad glaskeramikhäll. Stäng genast av strömförsörjningen om du upptäcker synliga sprickor på ytan.
- Om det uppstår tekniska fel, koppla från strömmen till apparaten och kontakta serviceavdelningen.
- Använd inte rengöringsmaskin med högtryck eller någon ångmaskin för att rengöra produkten.
- Denna maskin är en avancerad apparat, denna skall endast användas av personer som noggrant har läst igenom och förstått bruksanvisningen och som har möjlighet och kunskap till att följa anvisningarna i denna. På så sätt undviks skador på både produkt och apparat.
- Håll alltid barn under uppsikt som befinner sig i apparatens närhet och låt dem aldrig leka med eller använda apparaten.



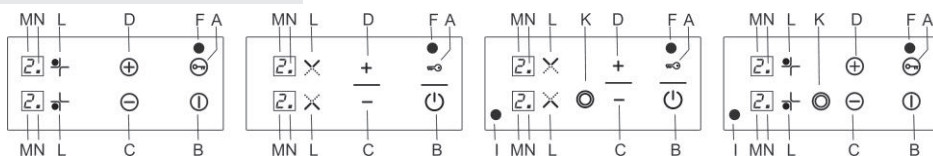
Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av eloch elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Yta på glaskeramisk häll



- 1 - främre kokzon
- 2 - bakre kokzon
- 3 - främre kokzon - dubbelzon
- 4 - kontrollpanel

Hällens kontrollelement



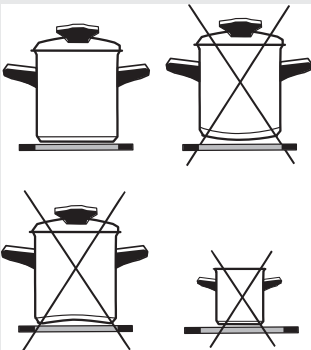
- A - sensor för låsning av funktion (nyckel)
- B - sensor för strömbrytare
- C - sensor minus (-)
- D - sensor plus (+)
- F - kontrollampa för låsning av induktionshällen
- I - kontrollampa för anslutning av dubbelzonens yttre omkrets
- K - sensor för dubbelzon
- L - sensor för kokzon
- M - visning av effektnivå
- N - symbol för aktivering av kokzon

- Den glaskeramiska hällen har fyra värmezoner som är utformade som kokzoner. Ytan på hällen är plan, utan kanter där smuts kan samlas.
- Värmezonen når snabbt den valda värmeeffekten medan området runt värmezonen förblir svala.
- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Hällen är även stöttålig. Kokkärl kan placeras på ytan ganska bestämt utan att det får några konsekvenser.
- Undvik att använda hällen som arbetsytta. Vassa föremål kan orsaka repor.
- Försök aldrig tillaga mat i aluminium- eller plastkärl. Placera aldrig plastföremål eller aluminiumfolie på hällens yta.
- Undvik att göra kaffe i en traditionell kaffepanna eftersom diametern på botten är för liten och värmezonen kan skadas.

VARNING

- Om du spiller socker eller annan kraftigt sött substans på värmezonen, torka genast av den och avlägsna sockerrester med en skrapa även om kokzonen fortfarande är varm. I annat fall kan värmezonen skadas.
- Undvik att rengöra hällen medan kokzonen fortfarande är varma, eftersom du kan skada hällen.

Kokkärl



Använd endast kokkärl av hög kvalitet med plana och tjocka bottenar.

- Placera kärlet i mitten av värmezonen under kokning.
- Laktta tillverkarens anvisningar när du använder elfasta och temperaturbeständiga glaskärl.
- Om du använder tryckkokare för att tillaga mat, bör du ha den under ständig uppsikt under hela tillagningen tills trycket är det rätta. I sådana fall startar du tillagningen med värmezonen på högsta effekt, och minskar därefter effekten enligt tillverkarens anvisningar.
- När du använder kärl med blank metallyta eller tjock botten för att tillaga mat på glaskeramikhällen, kan det ta längre tid att nå kokpunkten (upp till 10 minuter). Följaktligen rekommenderas du att använda kärl med mörk, plan botten om du behöver koka stora mängder vätska.

Kokzonen kan skadas:

- om den lämnas på utan några kokkärl placerade ovanpå, eller om den täcks med tomma kokkärl;
- om olämpliga kokkärl används: ojämna flatbottnade kärl eller kärl med liten diameter (traditionell kaffepanna).
- användning av terrakottakärl (Iergods) kan orsaka repor på den glaskeramiska ytan.
- Innan du placerar kokkärl på hällen, torka botten ordentligt torr. Det förbättrar värmeledningen och skyddar värmezonen från skador.

Tips för energibesparing

- Var noga med valet av storlek när du köper kokkärl: kärlets diameter refererar vanligtvis till överkanten på kärlet, som ofta är större än kärlets botten.
- Ångtryckskärl (ekonomikärl), som använder inneslutet tryck, är särskilt ekonomiska, och sparar både tid och energi. Kortare tillagningstid lämnar kvar mer vitaminer i mat.
- Lämna alltid kvar tillräckligt med vatten i ångtryckskärl. Annars kan överhettning ske, vilket kan skada både kärlet och värmezonen.
- Täck alltid över kokkärlet med lock i lämplig storlek.
- Använd kärl som passar för den mängd mat som ska tillagas. Om du använder väldigt stora kärl för små mängder mat, förbrukas avsevärt mer energi.

Hällens kontroller

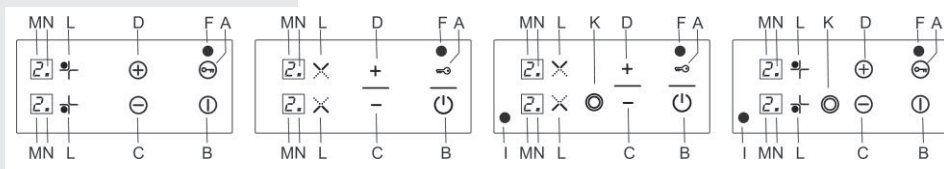
KALIBRERING AV SENSORER

Under tiden när sensorerna anpassar sig till de yttre omständigheterna:

- Ställ inga föremål på induktionshällens yta då detta kan aktivera felläge.
- Sensorernas ytor skall alltid hållas rena.
- Utsätt dem inte för starkt ljus t.ex. från halogenlampa eller starkt solljus o.s.v.

Om dessa villkor inte efterföljs kan det hända att sensorerna inte kalibreras och ett felmeddelande visas på displayen (se tabell) Efter att orsaken till felet har avlägsnats sker korrekt kalibrering automatiskt.

KONTROLLPANEL



OBSERVERA!

- Sensor kontroll aktiveras genom att sätta fingret på passande symbol på glaskeramikplattan. Därför måste kontrollpanelen hållas ren och torr.
- Sensorerna reagerar inte på mörka matta färger (använd inte svarta handskar). Ställ inga föremål på induktionshällens kontrollpanel.
- Se upp så att inte anordningen slås på oavsiktligt, t.ex. av husdjur!

PÅSLAGNING AV INDUKTIONSHÄLL

Tryck endast på sensor B (strömbrytare) Symbol "O" eller "H" visas på båda displayer och symbolerna för aktivering av kokzonen "N" blinkar. Om inget ytterligare val görs inom 10 sekunder stängs induktionshällen automatiskt av.

PÅSLAGNING AV KOKZON

Tryck ner sensor "L" för önskad kokzon inom 10 sekunder efter att induktionshällen har slagits på. Motsvarande symbol för aktivering av kokzonen "N" lyser fast, övriga symboler "N" slocknar. Inom 8 sekunder ställs önskad effekt (1 – 9) in med hjälp av sensor "+" och "-"

INSTÄLLNING AV EFFEKTNIVÅ UTAN FÖRVÄRMNING:

Aktivera kokzonen (symbol "N" lyser fast) och välj effektnivå inom 8 sekunder

OBSERVERA:

Om effektnivån ställs in med sensor "-" kommer vald effektnivå och symbol "A" att blinka växelvis i 8 sekunder. Efter att denna tid har passerat blir vald effektnivå kvar på displayen

INSTÄLLNING AV EFFEKTNIVÅ MED FÖRVÄRMNING:

Matlagning förenklas genom att maträtten snabbare når kokpunkten med full effekt och efteråt växlas effekten automatiskt över till den utvalda lägre nivån.

- Aktivera motsvarande kokzon.
- Tryck på sensor "-", på displayen blinkar 9 och A växlevis.
- Genom att trycka på sensor "-" igen (inom 8 s.) väljs önskad förvärmningstid och effektnivå efter att förvärmningstiden har gått ut (se tabell).
- Om förvärmning inte aktiveras, förblir nivå 9 inställd och funktionen förvärmning blir automatiskt avaktiverad.

Under hela förvärmningstiden kommer kokzonen att vara inställd på maximal effekt och på displayen visas symbol "A" och den förvalda effektnivån växlevis. Efter att tiden för förvärmning har gått ut växlar kokzonen automatiskt över till den förvalda effektnivån.

Förvärmningstider för respektive effektnivåer finns angivna i tabellen.

Effektnivå	Drifttid med maximal effekt (förvärmningstid)	Säkerhetsavstängning
U		6 h
1	60 s.	6 h
2	3 min.	6 h
3	4 min. 42 s.	5 h
4	6 min. 30 s.	5 h
5	8 min. 30 s.	4 h
6	2 min. 30 s.	1,5 h
7	3 min. 30 s.	1,5 h
8	4 min. 30 s.	1,5 h
9		1,5 h

ÄNDRING AV EFFEKTNIVÅ

För att ändra effektnivå aktivera motsvarande kokzon (sensor "L") och genomför önskad ändring genom att trycka på sensor "+" och "-".

AVSTÄNGNING

Induktionshällen kan stängas av när som helst genom att trycka på sensor "B" under en sekund.

PÅSLAGNING AV DUBBELZON

Dubbelzonen kan slås på när som helst under matlagning.

- Aktivera motsvarande zon genom att trycka på sensor "L" för dubbelzon.
- På displayen lyser ett decimalkomma, efter ett tryck på sensor "K" aktiveras dubbelzonen och symbol "I" tänds.

AVSTÄNGNING AV DUBBELZON

Gå till väga på samma sätt, symbol "I" släcks och kokzonens yttre omkrets stängs av.

AVSTÄNGNING AV KOKZON

- Aktivera motsvarande kokzon.
- Genom att trycka på sensor D (+) och C (-) samtidigt stängs kokzonen av, genom att trycka på sensor C (-) kan effekten stegvis ställas ner till "0".
- Efter att kokzonen har stängts av kommer displayen för motsvarande zon att visa symbol "H" som uppmärksammar på att denna zon är het och att restvärme kan användas.

INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

Direkt efter avstängning av kokzonen eller hela induktionshällen visas symbol "H" på displayen. Detta betyder att kokzonen är upphettad till en temperatur högre än 60°C. Efter att hällen har kylts av försvinner symbolen.

OBSERVERA

Om symbol "H" visas på displayen efter att hällen har kopplats till elnätet (t.ex. vid påslagning efter elavbrott under matlagning eller första gången hällen ansluts till elnätet), betyder det att hällen kopplades ur från elnätet när den var het. Detta är inte ett fel, H-symbolen försvinner efter att den tid som tillverkaren har angivit utgår.

VARMHÅLLNINGSFUNKTION

Med hjälp av låg effekt hålls maten varm.

Funktionsinställning:

- Ställ in kokzonen på effektnivå 1 och tryck på sensor "-".
- På displayen visas "u"

LÄSNING AV INDUKTIONSHÄLLENS FUNKTIONER

Om du vill läsa induktionshällens inställda funktioner (förhindrar oönskad omställning under användning), tryck på sensor A (nyckel) i minst 2 s. Kontrollljus "F" tänds.

När funktionerna är låsta fungerar endast avstängning av induktionshällen (tryck på sensor B (strömbrytare) eller avstängning av läsning, sensor A (nyckel)). Efter att läsning har stängts av (indikationsdioden vid sensor A slocknar) kan alla funktioner användas på nytt.

OBSERVERA:

Induktionshällen kan endast läsas när den är påslagen.

BARNSÄKRING

Barnsäkringen är till för att omöjliggöra användning av induktionshällen.

Barnsäkringen kan aktiveras endast när ingen effektnivå är inställd för kokzonerna

ANVISNINGAR

- Sätt på induktionshällen genom att trycka på sensor "B".
- På displayerna visas blinkande decimalkomman.
- Tryck samtidigt ner sensor "+" och "-" och efteråt sensor "+" inom 3 sekunder.
- På displayen visas L för ett ögonblick och hällen slocknar.
- Vid försök att sätta på hällen tänds L på displayen.

DEAKTIVERING - AVSTÄNGNING AV BARNSÄKRING

- Sätt på hällen genom att trycka på sensor "B".
- L tänds på displayen
- Tryck samtidigt ner sensor "+" och "-" och efteråt sensor "-" inom 3 sekunder.
- Hällen är förberedd för användning.

AUOMATISK AVSTÄNGNING AV INDUKTIONSHÄLLEN

Om alla kokzoner stängs av, stänger induktionshällen automatiskt av sig inom 10 sekunder.

SKYDDSAVSTÄNGNING AV INDUKTIONSHÄLLEN

Hela induktionshällen stängs av om du trycker på en eller flera sensorer längre än 12 sekunder (t.ex. om en handduk eller behållare ställs på kontrollsymbolerna).

SÄKERHETSAVSTÄNGNING AV INDUKTIONSHÄLLEN

Hällen utrustad med säkerhetsavstängning. Tiden för avstängning beror på inställd effektnivå – se tabell.

Förteckning över felmeddelande	
Display	Orsak
F1	<ul style="list-style-type: none">• för stark belysning
F2	<ul style="list-style-type: none">• starkt pulserande ljus (t.ex. glödlampa)
F3	<ul style="list-style-type: none">• sensorn är täckt av ett ljust föremål
F4	<ul style="list-style-type: none">• starkt föränderligt ljus
FF	<ul style="list-style-type: none">• övertäckta sensorer (t.ex. uthållid vätska)

OBSERVERA.

Symboler FF, F1 till F4 visas växelvis med symboler A0 – A9, som markerar konkret sensor

Vid olämplig användning (t.ex. upphettning av tomt kokkärl), kan induktionshällen överhettas. Detta signaleras med symbol "t" på displayen.

Rengöring och underhåll av glaskeramiska induktionshälla

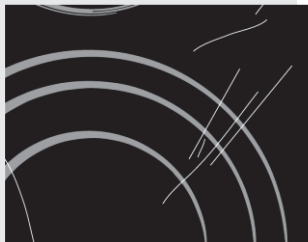


fig.1



fig.2



fig.3



fig.4

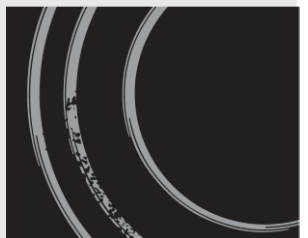


fig.5

Glaskeramiska hällar bör tillåtas svalna helt innan de rengörs. Vi rekommenderar att du rengör hällen efter varje användningstillfälle, annars kan till och med små fläckar efter matlagning brännas fast i hällens yta nästa gång den används. Använd speciellt rengöringsmedel för regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen. Medlet bör skapa en skyddande film ovanpå ytan. Före varje användningstillfälle bör hällen torkas ren från damm och andra partiklar, eftersom dessa annars kan repa ytan (fig. 1).

Observera: användning av stålull, kökssvampar med slipyta samt rengöringsmedel som innehåller slipmedel kan repa hällens yta. Ytan kan även ta skada vid användning av frätande sprayer och olämpliga flytande kemikalier (fig. 1 och 2).

Cirklarna som markerar kokzonerna kan raderas vid användning av starka rengöringsmedel eller kokkärll med ojämn eller skadad botten (fig. 2). Mindre fläckar avlägsnas med en fuktig, mjuk trasa. Eftertorka med en torr trasa (fig. 3). Vattenfläckar avlägsnas med en mild vinägerlösning, men undvik att torka av ramen med denna (endast vissa modeller), eftersom den annars kan förlora sin lyster. Använd aldrig frätande sprayer eller avkalkningsmedel (fig. 3). Stora fläckar tas bort med rengöringsmedel speciellt avsett för glaskeramiska ytor. Följ tillverkarens anvisningar till punkt och pricka. Se till att torka av eventuella rester av rengöringsmedlet från hällens yta, annars värms dessa upp nästa gång hällen används och kan då skada hällen (fig. 3). Svåra och inbrända fläckar tas bort med en speciell skrapa avsedd för glaskeramiska ytor. Var försiktig så att skrapans handtag inte kommer i kontakt med kokzonens yta (fig. 4).

Hantera skrapan med stor försiktighet för att undvika personsador! Socker och mat som innehåller socker kan göra att den glaskeramiska hällens yta tar permanent skada (fig. 5). Skrapa därför av sockerrester och rester från mat innehållande socker från hällens yta direkt, medan kokzonerna fortfarande är varma (fig. 4). Missfärgningar på den glaskeramiska hällen har ingen inverkan på hällens funktion och driftsäkerhet. I de flesta fall uppstår missfärgningar av inbrända matrester, eller till följd av att grytor och stekpannor har dragits (gäller speciellt kokkärll med aluminium- eller kopparbotten) över hällen, och sådana missfärgningar kan vara svåra att få bort.

OBS!

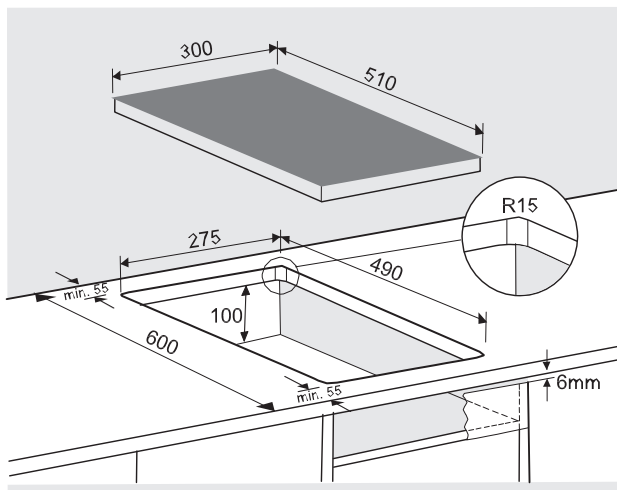
Samtliga fel som beskrivs ovan är främst estetiska och har ingen direkt inverkan på apparatens funktion. Åtgärdande av dylika fel omfattas inte av garantin.

Installera hällen

Varning!

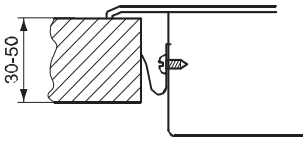
- För att undvika möjliga risker måste apparaten installeras av kvalificerad servicepersonal.
- Paneler och material på köksskåpet som hällen ska installeras i måste behandlas med temperaturbeständiga bindemedel (100°C). Annars kan de bli missfärgade eller deformerade på grund av otillräcklig temperaturbeständighet.
- Spishällen är avsedd för inbyggnad i arbetsbänken ovanför en köksdel med 600millimeters bredd eller mer.
- Se till att det går lätt att komma åt de två fixeringsdelarna på framsidan efter installationen av inbyggnadshällen.
- Upphängda köksdelar ovanför hällen måste installeras på ett avstånd som ger gott om utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Avståndet mellan arbetsbänken och kåpan måste vara minst det som anges i anvisningarna för installation av köksskåpet, men i inga fall får det vara mindre än 650mm.
- Det minsta avståndet mellan apparatens kant och det angränsande höga köksskåpet är 40mm.
- Användning av dekorativa trälister runt arbetsbänken bakom hällen är tillåten, så länge avståndet är minst det som anges i installationsanvisningarna.
- Minimialavstånd mellan inbyggnadshällen och den bakre väggen anges i bilden för installation av inbyggnadshällen.

Inbyggnadshällöppnin gsmått



- Apparaten kan installeras i arbetsbänk som har en tjocklek på mellan 30 och 50mm.
- Bänkskåpet får inte ha någon låda. Det måste ha en horisontell skiva 100mm från bänkskivans undersida. Utrymmet mellan skivan och hällen måste vara tomt och inga föremål får förvaras där.
- Baksidan av skåpet måste också ha en 100mm hög öppning längs hela skåpets bredd, och framdelen måste ha en öppning på minst 6 mm.

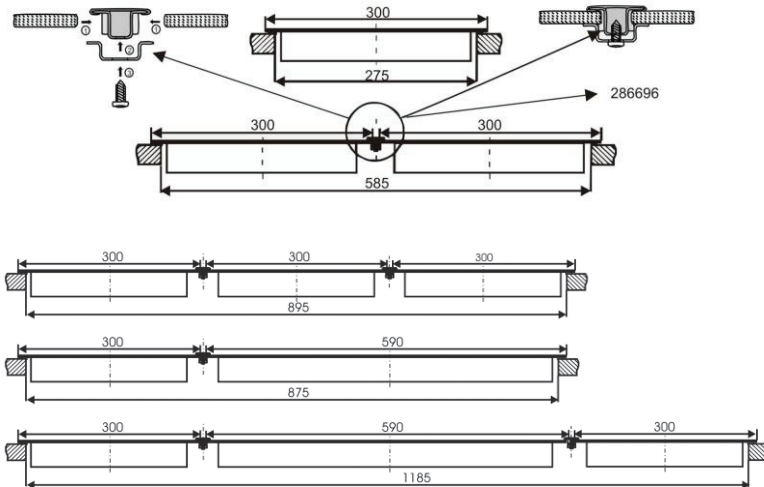
Installationsförfarande



- Arbetsbänken måste placeras horisontellt.
- Skydda kapkanterna på lämpligt sätt.
- Skruva fast de tillhörande fixeringsdelarna (4) med de tillhörande skruvarna (4) på hällens högra och vänstra sida på det redan förberedda hålet i öppningen.
- Anslut hällen till elnätet (se anvisningar för anslutning av hällen till elnätet).
- Sätt in hällen i öppningen.
- Skjut hällen bestämt mot arbetsbänken ovanifrån.

Installation av flera glaskeramiska

När man har fler än en glaskeramisk häll måste man lämna ett lite mellanrum mellan hällarna.
(kan köpas separat – 286696).



Ansluta hällen till elnätet

- Alla anslutningar måste göras av en behörig elektriker. Jordningen måste uppfylla de gällande föreskrifterna.
- Anslutningskonsolerna är tillgängliga när luckan är öppen.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkplattan överensstämmer med spänningen i hemmet innan du gör någon anslutning.
- Märkplattan sitter under apparaten.
- Apparaten är avsedd att anslutas till ett AC 230 V-el nät.
- Nätssladden bör ha en strömbrytare som kan koppla av strömmen till apparaten, med ett avstånd mellan polerna på minst 3 mm i öppen position. Detta kan ske med en säkring eller en säkerhetsbrytare, osv.

Grundläggande anpassning av touchkontrollerna till omgivningen

- Anslutningen bör väljas i enlighet med den angivna laddningskapaciteten för elnätet och säkringseffekten.
- Sådana apparater kan installeras på en sida bredvid ett högt köksskåp, som kan vara högre än apparaten. På andra sidan måste dock köksskåpet ha motsvarande höjd som apparaten.
- När installationen är klar måste strömkablar och isolerade kablar skyddas på lämpligt sätt mot oavsiktlig beröring.

Vid varje anslutning till strömförsörjningen anpassas apparatens touchkontroller automatiskt efter omgivningen för att säkerställa att de fungerar korrekt. Alla displayer visar "-".

När anpassningen är genomförd hörs ett pip, alla displayer stängs av och hällen är klar att användas.

Under anpassningen får inga föremål stå på touchkontrollerna, annars avbryts anpassningsförfarandet tills sådana föremål har tagits bort från touchkontrollytan. Medan detta pågår går det inte att manövrera hällen.

WARNING!

Koppla från strömmen innan du försöker utföra några reparationer på apparaten. För att överensstämna med nätspänningen bör hällen anslutas enligt det tillhörande diagrammet. Jordledningen (PE) ska anslutas till polen som är markerad med jordningssymbolen \perp .

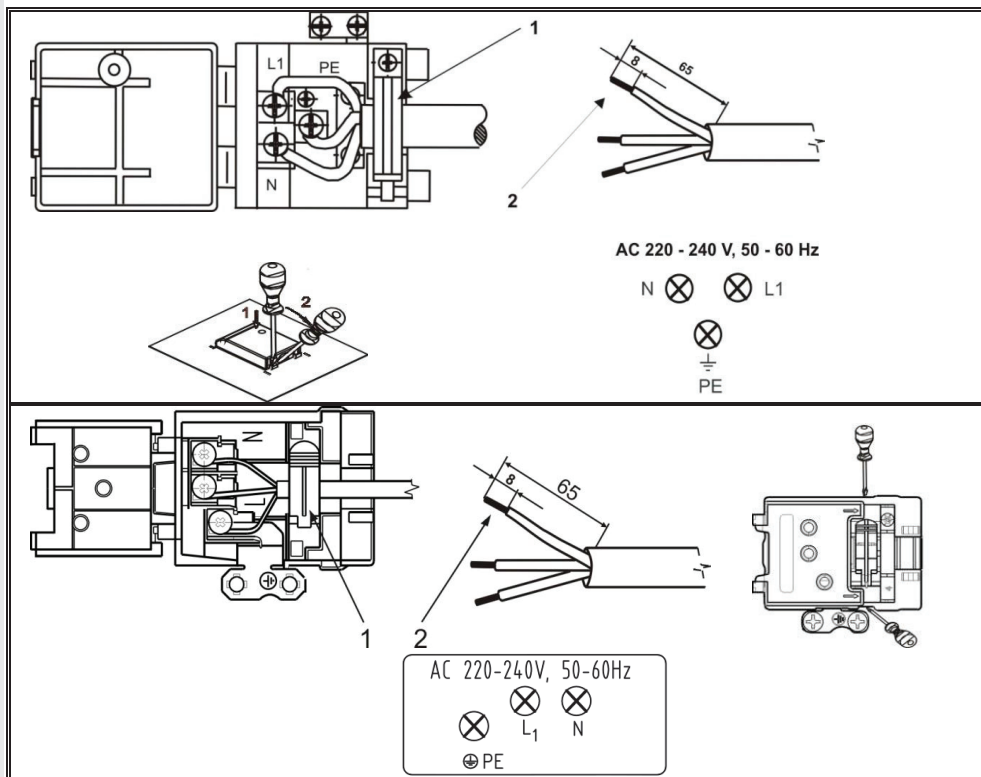
Anslutningskabeln måste ledas genom skyddsanordningen som skyddar den från att dras ut av misstag. När installationen är klar sätter du på alla värmezoner i cirka 3 minuter för att kontrollera att de fungerar.

Installationsdiagram

- Felaktig anslutning kan skada delar i apparaten. Den typen av skador täcks inte av garantin.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkplattan överensstämmer med spänningen i hemmet innan du gör några anslutningar. En behörig person måste kontrollera anslutningsspänningen (230 V mot N) hos användaren med spänningsmätaren.
- Sätt strömkabeln på apparatens baksida utan att vidröra den bakre panelen på apparaten eftersom den kan bli varm vid användning.

Anslutning kan göras med hjälp av:

- gummiisolerade anslutningskablar, modell H05 RR-F 3 x1,5 med gul-grön jordledning;
- PVC-isolerade anslutningskablar, modell H05 RR-F 3 x1,5 med gul-grön jordledning, eller andra lämpliga kablar.



Teknisk information

Typ	430A	4309
Elanslutning	AC 230 V	
Arbetsspänning	230 V, 50 Hz	
Typ av brytare	Elektroniska touchkontrolle	
Kokzoner (ø mm/kW)	HL = Hi-light cooking zone	
Främre kokzon	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL
Bakre kokzon	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Total effekt (kW)	2,9	3,0

PRODUKTINFORMATION, FÖRORDNING (EU) NR 66/2014

	Beteckning	Enhet	Värde	Värde
Leverantörens namn eller varumärke			GORENJE	GORENJE
Modellbeskrivning			430A	4309
Typ av håll				
Antal kokzoner och/eller områden			2	2
Värmeteknik	EE ^{electric} burner		strålningszoner	
De diametrar kokzoner och / eller områden	Ø	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Energiförbrukning per kokzon eller område	EC ^{electric} cooking	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Hällens energiförbrukning	EE ^{electric} hob	Wh/kg	193,0	191,3

RÄTT TIL ÄNDRINGAR FORBEHJALLAS

4309, 430A / DK SE



505076

42 (01-16)

2015 01 01 / **SAP 282469**