

DA

**DETALJERET  
BETJENINGSVEJLEDNING**  
TIL EN  
INDUKTIONSKOGEPLADE

**gorenje**

BY

**S+ARCK®**

Kære kunde,

du har købt et produkt af vores nye række. Vi ønsker, at vores produkt tjener dig godt.

Inden installationen og ibrugtagning læs denne betjeningsvejledning. Den indeholder vigtige informationer om, hvordan produktet skal betjenes sikkert og økonomisk.

Betjeningsvejledningen bør opbevares sammen med produktet for eventuel senere brug.

Betjeningsvejledningen findes også på websider:

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



Vigtige informationer



Tips, BEMÆRK

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

4 VIGTIGE INFORMATIONER, ANVISNINGER OG ANBEFALIGER .....	FORORD OG BESKRIVELSE
8 BESKRIVELSE OG BETJENING AF KOGEPLADEN	
11 BETJENING AF KOGEPLADEN .....	BETJENING
18 FEJLMELDING .....	
19 PRINCIPPER FOR ANVENDELSE INDUKTIONSKOGEPLADEN	
20 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....	VEDLIGEHOL- DELSE OG REKLAMATION
21 REKLAMATION .....	
22 ANVENDELSE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE .....	
23 BORTSKAFFELSE AF KOGEPLADEN EFTER UDLØBET LEVETID	
24 INSTALLATIONS-VEJLEDNING .....	INSTALLATION
28 TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL STRØMFORSYNINGEN	
30 TEKNISKE DATA .....	TEKNISKE DATA
31 PRODUKTOPLYSNINGER, FORORDNING (EU) NR. 66/2014	

# VIGTIGE INFORMATIONER, ANVISNINGER OG ANBEFALINGER

---



## SIKKERHED

Apparatet kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

Advarsel: Brandfare: Læg ingen genstande på kogepladerne.

Advarsel: Madlavning med fedt eller olie på kogepladen uden opsyn kan være farlig og kan resultere i brand. I fald af brand sluk ALDRIG flammerne med vand. Sluk apparatet og bagefter dæk flammerne fx med et låg eller med en våd klud.

Advarsel: kogeprocessen skal være under opsyn. Kortvarende madlavning skal være under løbende opsyn.

Efter brug af kogepladen sluk kogepladen ved brug af kontrolapparatet, stol aldrig på gryde-detektoren.

Læg ikke nogle metalgenstande (som knive, gafler, sker og låg) på induktions-kogepladen, da de kan varme op.

Advarsel: Hvis overfladen på kogepladen eller på induktionsartiklen er revnet, sluk komfuret og elektricitet, for at undgå elektrisk stød.

Brug aldrig damprensere og højtryksrensere for at rense ovnen. Der er fare for elektrisk stød.

Apparatet er ikke parat til brug med hjælp af eksterne timere og andre specielle kontrolsystemer.

Advarsel: brug kun hindringer til kogepladen, som er konstruerede af komfurets producent, eller som komfurets producent har i vejledningen betegnet som velegnede, eller hindringer som er indbyggede i apparatet. Anvendelse af uegnede hindringer kan skabe uheld.

## **VARSEL**

Komfuret kan kun tilsluttes til elektricitet ved en service-  
tekniker eller ved en kompetent person.

Manipulation med apparatet eller uprofessionel servicering kan føre til risiko for alvorlig skade eller beskadigelse af apparatet. Kun en servicetekniker eller en kompetent person kan udføre installation, alle reparationer, ændringer og indgreb i apparatet.

I fast elektrisk ledning foran apparatet skal placeres et udstyr til kobling af alle apparatets poler fra elektricitet, som i frakoblet tilstand har kontakternes afstand min. 3 mm (betegnes videre i teksten som hovedslukker).

Kogepladen skal være tilsluttet en strømforsyning med den foreskrevne spænding, der oplyses på typeskiltet, og via en ledning, der passer til kogepladens effekt (jf. "Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen").

Datoen for montering af kogepladen bekræftes i Garantibeviset.

Apparatet er egnet udelukkende til madlavning. Brug ikke til andre formål, fx til opvarmning af værelset. Læg ikke tomme gryder på kogezone.

Ingen elektriske ledninger (heller ikke de som hører til andre elektriske apparater) må komme i kontakt med den varme kogeplade.

Ved rensning og reparationer sluk hovedslukkeren. Brug ikke den glaskeramiske kogeplade til at lægge genstande på. Kogepladen kan kradses eller ødelægges på en anden måde.

Varm ikke maden op i aluminiumfolie, plastikbeholdere m.m., der er fare for brand, smeltning og ødelæggelse af kogepladen.

Når kogepladen ikke er i brug, sørg for, at samtlige styrekomponenter er slukket.

Ved eventuelle ændringer af kogepladens omgivelser (som fx arbejde med maling, lakker, lim og lign.) afbrydes strømforsyningen.

Ved flytning af kogepladen, reparationer osv. eller ved længerevarende driftspause slukkes strømafbryderen foran kogepladen.

Det anbefales at henvende sig til et serviceværksted hver andet år med henblik på tjek af kogepladens funktion. På denne måde forebygges evt. driftsforstyrrelser, og kogepladens levetid forlænges.



Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at apparatet ikke skal smides ud som normalt affald. Komfuret skal bringes til opsamlingssted af elektriske og elektroniske apparater. Ved at likvidere komfuret på den rigtige måde undgår du negative effekter for miljøet og sundheden, som ville opstå ved forkert likvidering af komfuret. Flere oplysninger om rigtig likvidation af komfuret får du fra din kommune, fra affald-firmaer, eller i den forretning, hvor du har købt produktet.

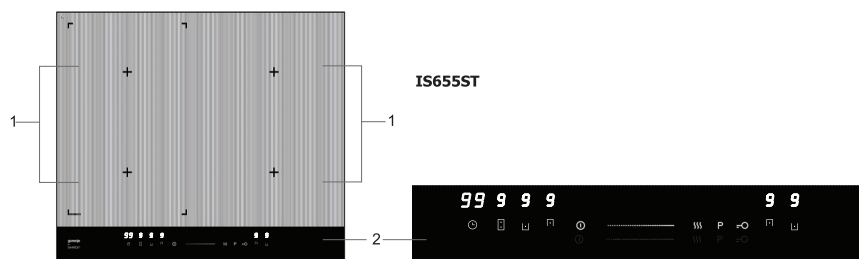
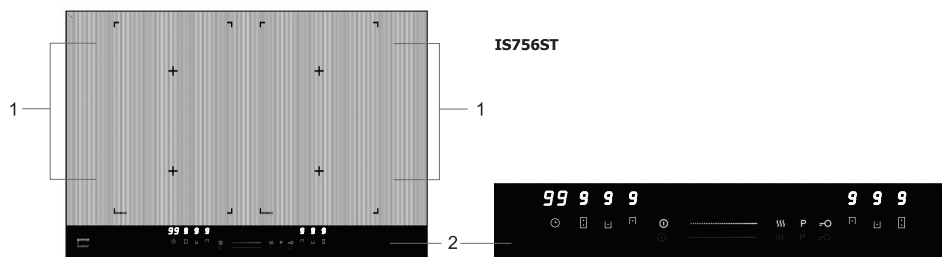
## APPARATETS FORMÅL

Komfuret er egnet til daglig madlavning i husholdninger, og skulle ikke bruges til andre formål. De enkelte muligheder af komfurets brug er udførligt beskrevet i denne vejledning.



Når du bruger keramisk induktionskomfur ikke lægge noget ekstra enheder (såsom de såkaldte reduktion ringe eller induktiv pad, der giver dig mulighed for at bruge kogegrej med en ikke-magnetisk base) mellem bunden af beholderen og overfladen af induktionskogepladen. Brug af sådanne enheder kan beskadige apparatet, og kan forekomme i høj risiko for forbrændinger.

# BESKRIVELSE OG BETJENING AF KOGEPLADEN



1. Kogezoner
2. Betjeningspanel - BETJENING VIA BERØRING (TOUCH CONTROL)

Kogepladen skal placeres i udskæringen i køkkenbordet eller lign.

Gummitætning langs kogepladens kant forhindrer indtrængen af væske under kogepladen.

Kogepladen består primært af en glaskeramisk kogeplade og endvidere af bære- og kapslingskomponenter samt el-delen.

Kogezonernes flader svarer til sædvanlige størrelser af gryder.

Det frarådes at anvende gryder med større diameter end den aftegnede kogezone.

Overophedning af induktionssystemet hindres af en temperaturbegrænser.

Restvarmeindikatorer signalerer forhøjet temperatur på kogezonens overflade efter slukning. Indikatorlyset slukker efter afkøling af kogezonen til en temperatur, der ikke længere kan forårsage forbrændinger.



## NORMALT STØJNIVEAU VED BRUG AF INDUCTIONSKOMFURET

Når komfuret er tændt for maksimal effekt, eller ved brug af nogle typer af gryder kan komfuret gøre lyd som brummen, fløjten eller knistren. Dette støj forsvinder når du indstiller komfuret til lavere drift. Støjniveauet kan også påvirkes af mængden af mad som du koger, og måden du koger på. Komfuret er udsyret med en køleventilator, som tændes automatisk når komfuret indikerer en højere temperatur. Ventilatoren kan også være i drift efter kogezoneerne allerede er slukket, hvis temperaturen stadigvæk er høj. De oven beskrevne lyd er normale ved brug af induktionskomfuret og peger ikke på noget problem.

## GRYDER TIL BRUG PÅ INDUKTIONEN

Induktionsopvarmning anvender magnetisme til varmeoverførsel. **Gryderne skal derfor indeholde jern.** Tjek ved hjælp af en magnet, om gryden er magnetisk. Grydens bund kan have en gennemsnit mindre eller på samme størrelse som den tegnede størrelse af kogezone, som følgende:

140 til 200 mm - for de enkelte zoner

200 til 200 x 400 mm - for fleks zoner Vedr. de øvrige krav til gryder se „Principper for anvendelse af en glaskeramisk kogeplade“.

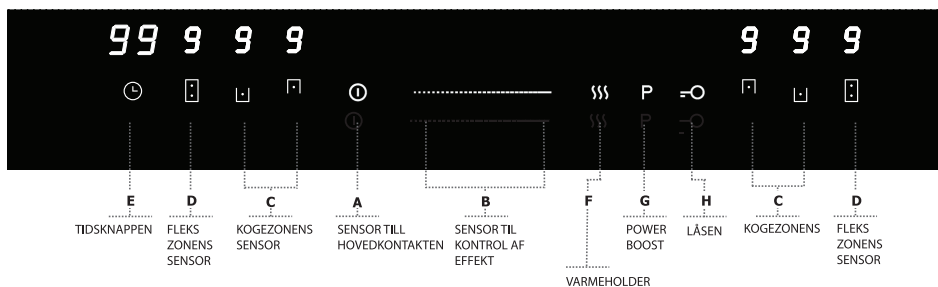
# BETJENING AF KOGEPLADEN



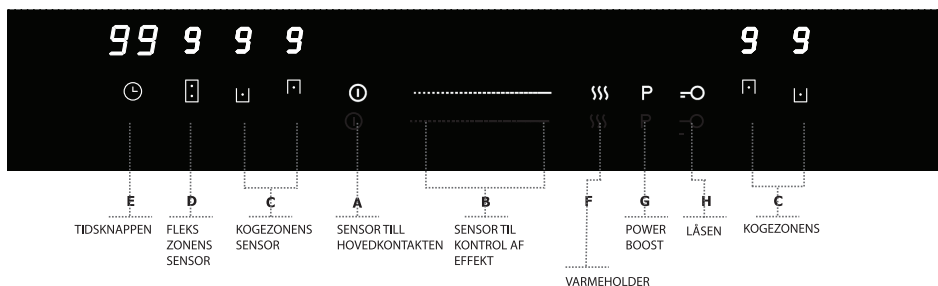
Kogepladen må kun anvendes af voksne personer i overensstemmelse med brugervejledningen. Børn må ikke efterlades uden opsyn ved en tændt kogeplade. En elektrisk kogeplade må ikke efterlades uden opsyn, mens den er i brug. Personer med en pacemaker eller en insulinpumpe må gerne betjene en kogeplade med induktion forudsat, at deres implantater opfylder kravene i direktivet 89/336/EØF.

## BETJENINGSPANEL

IS756ST



IS655ST



## OBS!

Sensorbetjeningen aktiveres ved at lægge fingeren på det passende symbol på den glaskeramiske plade. Finger-touch-panelet skal derfor holdes rent og tørt.

Læg ingen genstande på finger-touch-panelet.

Sørg for at kogepladens overflade ikke bliver brugt eller rengjort af børn.

Pas på utilsigtet tænding af kogepladen, fx af kælderyr!

Ved afbrydelse af strømforsyningen nulstilles de indstillede værdier.

Læg aldrig madvarer i aluminiumsfolie, bestik, grydelåg og andre metalting på induktionszonerne. Ved en utilsigtet eller tilfældig tænding af kogepladen bliver metaltingene hurtigt varmet op, og kan tilføje forbrændinger eller materielle skader. Kogepladen slukker automatisk efter 60 sekunder fra gryden er blevet fjernet fra induktionszonen.

Sluk induktionszonerne efter brug med slukktasten, du skal ikke tage for givet, at de slukker (identificerer gryden) automatisk.

**Kogezonernes energiforbrug reguleres inden for de 9 trin (grader), som du kan vælge ved at trykke på kontrolpanels sensor B.**

## TÆNDING AF INDUKTIONSKOGEPLADEN



Tryk på sensoren A (afbryderen). Symboler for kontrolpanels C, D og E vil lyse.

Udføres det næste valg ikke inden for 60 sekunder, slukkes induktionskogepladen automatisk.

## TÆNDING AF KOGEZONEN

Tryk på sensoren C eller D for at vælge den krævede kogezone eller fleks zone.

Inden for de næste 5 sekunder efter at du har tændt på kogepladen vælg det krævede effekt (1-9) ved at trykke på sensoren B.

## GENKENDELSE AF GRYDEN VED INDUKTIONSKOGEZONE



Hvis kogezonen er tændt og der ikke står nogen gryde på den eller hvis gryden har en for lille diameter tændes kogepladen ikke.

Der advares vha. blinkende symbol "L".

Hvis der sættes en egnet gryde på kogezonen, tændes den indstillede effektgrad og nummeret med dens værdi lyser på indikatoren. Strømforsyningen kobles fra, når gryden tages af. På indikatoren af effektgraden vises igen det blinkende symbol "L".

Hvis man på kogezone sætter en mindre gryde, hvor diameteren ikke er mindre end mindste mulige for drift, vil der kun blive brugt energi svarende til grydens diameter.

## BRO MODE (FLEKS ZONEN)

Kogezoner på både venstre og højre side kan bruges som selvstændige kogezoner (forreste og bagerste) eller forenet i bro moden 200 x 400 mm (IS756ST).

Modellen IS655ST tillader at bruge hver kogezone på venstre side (den forreste og den bagerste venstre kogezone) separat, eller i broregimen (begge to på samme tid). Kogezonerne på højre side kan kun bruges separat.

Tryk knappen D for at aktivere bro moden.

Gryden (gennemsnit 200 mm) kan nu bevæges frem eller tilbage indenfor kogezone, bro moden finder automatisk grydens position og indstiller effekt til den tilsvarende zone.

For korrekt overføring af effekten må gryden (gennemsnit 200 mm) findes i forreste eller i bageste del af zonen.

Du kan også bruge en aflang gryde op til størrelse 200 x 400 mm.

Den aflange gryde kan ved brug af bro moden stå hvor som helst inden for kogezone.

## INDIKATION AF RESTVARMEN



Efter slukning af kogezone, hvis zonen har en temperatur der overstiger 60° C, vil der på displayet blive vist symbolet „H“, dette signaliserer at kogezone stadig er varm. Denne signalisering begrænser risikoen for forbrændingsulykker på en slukket zone. Det resterende varme kan også udnyttes.

## BØRNESIKRING

Barnelås tjener til at forhindre ændringer i forløbet af komfurets brug, eller til fuldstændigt at umuliggøre komfurets brug.

## FREM GANGSMÅDE

Tænd for kogepladen ved at trykke „A“ sensor.

Du aktiverer barnelåsen ved at trykke på sensoren H.

På displayet over sensoren E viser sig bogstaver "Lo".

Du kan aktivere barnelåsen også når en kogezone er i brug.

## DEAKTIVERING

Tryk og hold knappen H for cirka 3 sekunder.

Bogstaver "Lo" forsvinder og kogezone er parat til brug.

## SLUKNING AF KOGEPLADEN

Funktion totalslukning kan udføres uafhængigt af kogepladens arbejdsregime ved tryk på betjeningen „TÆNDT / SLUK “(symbolet A).

Når kogepladen er slukket, høres der et lydsignal (bip) og alle symboler slukkes (undtagen symbolet for restvarme eller alarm).

## FUNKTION AF FORHØJET EFFEKT „POWER BOOST“

Funktion "POWER BOOST" tjener til en hurtig levering af den maksimale effekt til den tilhørende kogezone.

Driftslængden af kogezone i dette regime er maksimal 5 minutter. Efter udløbet af denne tid sænkes effekten automatisk til grad 9.

Hvis du bruger funktionen POWER BOOST og samtidig bruger den anden kogezone på samme side af kogepladen, effekt af den anden kogezone sættes automatisk ned til grad 2.



Alle kogezone er udstyret med funktionen POWER BOOST.

## SÅDAN AKTIVERER DU FUNKTIONEN „POWER BOOST“

Indstil kogezone effekt til den krævede grad.

Tryk på sensoren G for at aktivere funktionen „POWER BOOST“.

På den tilsvarende zones display vil i løbet af brug af denne funktion vises bogstaven "b".

## SÅDAN DEAKTIVERER DU FUNKTIONEN „POWER BOOST“

Du deaktiverer funktionen POWER BOOST ved at trykke en ligegyldig grad på sensoren B.

## VAMEHOLDENDE FUNKTION



Funktionen holder maden varm ved brug af kun lidt effekt.

Funktionen kan bruges for alle kogezone.

## SÅDAN AKTIVERER DU DEN VARMEHOLDENDE FUNKTION



Tænd for kogepladen ved at trykke på sensoren A.

Vælg den krævede kogezone eller fleks zone ved at trykke på sensoren C eller D.

Aktiver den varmeholdende funktion ved at trykke på sensoren F.

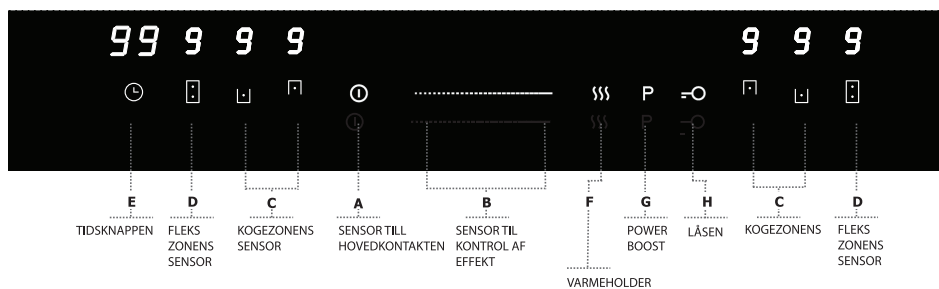
På kogezonens display viser sig symbolet "H".

## SÅDAN SLUKKER DU DEN VARMEHOLDENDE FUNKTION

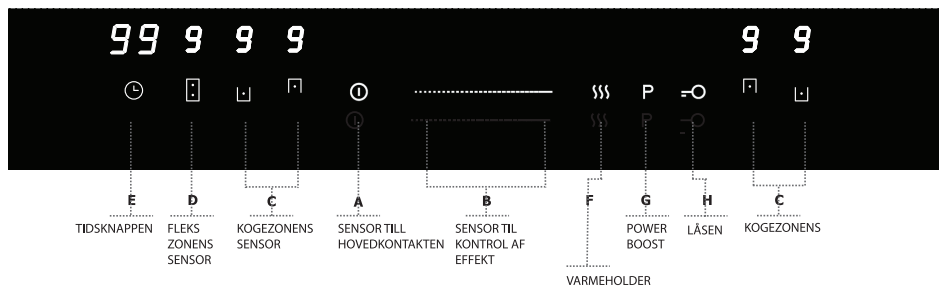
Vælg den krævede kogezone eller fleks zone, som har aktiv varmeholdende funktion, ved at trykke på sensoren C eller D.

Du deaktiverer funktionen ved at indstille effekt ved brug af sensoren B.

IS756ST



IS655ST



## TIDSKNAPPEN (TIMEREN)

Kogepladen er indrettet med timer, der kan arbejde i to regimer:

A) minutur

b) tidsindstilling af kogezone (indstilling af kogezonens driftslængde)

### MINUTUR

Timer - regime minutur.

Efter afslutning af den indstillede tid høres der et lydsignal.

Minuturets funktion kan aktiveres kun når indbygget plade er tændt og samtidigt når mindst én kogezone er aktiv.

### FREMGANGSMÅDE

Tænd for kogepladen ved at trykke på sensoren "A".

Tryk sensor "C" eller "D" for at vælge den tilhørende kogezone.

Vha. sensor "B" indstil krævet grad af varme (1 - 9).

Vent mindst i 5 sekunder indtil sensor for valg af kogezone hører op at være aktiv.

Bagefter tryk sensor for minuturet "E".

Nummer 10 vil lyse på displayet over sensoren.

Indstil det krævede antal af minutter ved brug af sensoren "B".

Du kan indstille tid i ti minutters omfang ved at trykke på tidssensoren "E" og bruge sensoren "B" gentagne gange.

Efter at den krævede tid er udløbet, viser displayet værdien "00" og lydsignalen lyder i 30 sekunder.

Aktivitet af den aktive kogezone er ikke påvirket af minuturet.

### KOGEPLADENS TIDSINDSTILLING

Kogezonens tidsindstilling tjener til slukning af kogezone efter udløb af den indstillede tid. Efter slukning høres der et lydsignal.

Kogezonens tidsindstilling kan man kun aktivere mens kogepladen er tændt og kogezone skal være aktiveret (effektgraden 1 - 9).

### KOGEZONENS TIDSMÅLING FREMGANGSMÅDE

Tænd den indbyggede plade ved at trykke på sensoren A.

Vælg den krævede zone ved at trykke på sensoren C eller D.

Indstil det krævede effekt (1-9) ved at trykke på sensoren B.

Tryk tidssensoren E inden for de næste 5 sekunder og indstil den krævede tid ved at trykke på sensoren B. Kogepladen slukker sig selv efter den krævede tid er udløbet.

Efter den krævede tid er udløbet, høres lydsignalen og kogezone slukkes.



Tidsindstillingen af kogezone kan bruges samtidig for alle kogezone.

Sådan kan du indstille tid efter hvilken de andre kogezone skal slukkes: du tænder en anden kogezone ved at trykke på sensoren C eller D, og indstiller til for den ved at trykke på sensoren E.



Displayet viser tiden, efter hvilken kogezone slukkes. Tiden hører til den kogezone, som har et punkt ved siden af det viste effektgrad.

Lysende punkte ved andre effektgrader betyder, at der også er indstillet tid for disse kogezone. Hvis du ønsker at annullere det indstillede tid, tryk på sensoren E og hold den trykt i cirka 2 sekunder.

Eksempler på madlavningsopgaver ved de enkelte varmetrin	
Varmetri 0	Slukket.
Varmetrin 1 - 3	Småkogning af væsker. Småkogning og langsom opvarmning uden risiko for, at maden brænder på. Smeltning af smør, chokolade. Optøning. Kogning af lille mængde væske.
Varmetrin 4 - 6	Intensiv kogning. Kogning af større mængde væske. Grydestegning.
Varmetrin 7 - 9	Tilberedning af diverse retter, der kræver hurtig opvarmning og høj temperatur (bøffer, schnitzler, stegning af chips osv.). Opvarmning af retter før skift til lavere varmetrin.

## BEGRÆNSNING AF KOGEZONENS DRIFTSTID

Kogezonernes driftstid bliver automatisk reguleret. Mulighed for en uafbrudt anvendelse af de enkelte kogezone afhænger af det valgte varmetrin (jf. tabel).

Det forudsættes, at indstilling af kogezone ikke bliver ændret, mens kogezone er i brug.

Efter aktivering af denne funktion slukker kogezone automatisk, dette ledsages af et kort lydssignal, og bogstavet „H“ kommer til syne på displayet.

Den automatiske slukning har fortrinsret i forhold til begrænsningen af driftstiden, dvs. kogezone slukker først efter udløb af den forudindstillede tid (man kan fx indstille timeren til 99 minutter ved varmetrin 9).

VARMETRIN	MAX. TID (TIMER)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P	5 (minutter)

P - BOOSTER - funktion

# FEJLMELDING

---

(E blinker og et fejlnummer vises)

## **E1/E2 - FORKERT SPÆNDING**

Tilslutning af induktionskogepladen og spændingsforsynings kredsløb må kontrolleres.

## **E3/E4/E5 - OVERHEDNING AF KOGEZONEN**

Overhedning af kogezonens kan opstå fx ved at en tom gryde efterlades på en tændt kogezone, ved kogning mm.).

Lad i dette tilfælde apparatet køle af.



I tilfældet af visning af andre fejlkoder kontakt autoriseret service.

# PRINCIPPER FOR ANVENDELSE INDUKTIONSKOGEPLADEN



Induktionskogepladen opfylder ved korrekt brug i overensstemmelse med brugervejledningen samtlige krav til husholdningsapparater.

Forud for første brug af kogepladen slukkes hovedafbryderen eller trækkes stikket ud af stikkontakten, og kogepladen rengøres

grundigt (vedr. rengøringsmidler jf. kapitel "Rengøring og vedligeholdelse"). Fjern reklame klistermærke fra apparatet, det er placeret i hjørnet af den glaskeramiske plade.

Kogepladen må kun anvendes af voksne personer i overensstemmelse med brugervejledningen. Børn må ikke efterlades uden opsyn ved en kogeplade, der er i gang.

En elektrisk kogeplade skal ikke efterlades uden opsyn, mens den er i brug.

Undgå opvarmning af tomme emaljegylder - der er risiko for beskadigelse af grydens underside og for ridsning af kogepladen ved flytning af gryderne.

Gryder med riller eller skarpe steder på undersiden er ikke egnet.

For at opnå de bedste resultater (ved madlavning på induktionszonerne) skal bunden på metalgryder være 2-3 mm tyk, ved rustfri gryder med lagbund (sandwichbund) er det 4 til 6 mm.

Ved stuetemperaturer skal bunden bue lidt indad, da materialet udvider sig på grund af varmen, og en sådan gryde vil derefter ligge vandret på kogepladen. På denne måde reduceres varmetab ved kontakt mellem fladerne.

Ridsning af glaskeramikpladen forebygges ved at bruge gryder med en ren og glat underside.

Prøv altid at anvende gryder, der passer i størrelsen til den valgte kogezone.

Varmeeffekten der overføres til grydens bund afhænger af grydens diameter. Jo mindre gryde, desto mindre effekt. På denne måde undgås energispild, hvis kogezone ikke er fuldstændig dækket til med gryden. Husk imidlertid altid at stille gryden midt på kogezone.

Maden bringes i kog ved højere varmetrin. Når retten koger, skrues ned for varmen.

Brug ikke aluskåle eller aluminiumholdigt køkkengrej.

Lad være med at lægge genstande af plast (skeer, skåle, dørslag m.m.) på varme kogezone, disse materialer smelter og brænder på.

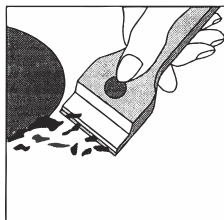
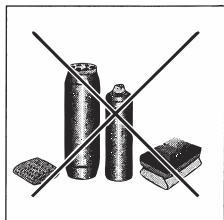
Overophedede fedtstoffer og olie kan antændes, vær derfor forsigtig ved tilberedning af retter med fedtstoffer og olie (friturestegning osv.)



**Ændring af farve og lign. fejl påvirker kun kogepladens udseende, men ikke dens funktion. Fjernelse af disse fejl er ikke genstand for garantien.**

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

---



Induktionskogepladen ser godt ud og er nem at bruge. Følgende råd og anbefalinger kan hjælpe dig med at holde kogepladen i god stand i meget lang tid.

## ANBEFALINGER

Kogepladen må ikke rengøres ved hjælp af en damprenser!

Glaskeramikpladen bør rengøres jævnt, helst efter hver brug.

Fjern til at begynde med alle tørre madrester og størknede væsker ved hjælp af en renseskraber (medfølger).

Lige så snart pladen er afkølet, påføres et par dråber egnet rensmiddel og overfladen rengøres med et stykke køkkenrulle eller et rent, blødt viskestykke.

Overfladen vaskes grundigt og tørres af med et nyt stykke køkkenrulle eller blødt tekstilstof.

Brug ikke ståluld, skuresvampe eller andre rengøringsmidler med ru overflade.

Det frarådes ligeledes at bruge midler, der fremskynder korrosionen som ovenrens og pletfjernere.

Hvis en genstand af plast, husholdningsfilm, sukker eller sukkerholdige madvarer ved en fejltagelse nedsmelter på den varme glaskeramikplade, fjern pletterne omgående ved hjælp af renseskraberen både fra kogepladen og fra gryden, hvis denne også er plettet, mens kogepladen er varm. På denne måde forebygges beskadigelse af kogepladens overflade.

Før tilberedning af retter med stort sukkerindhold (fx syltetøj), påføres et specielt beskyttelsesmiddel på kogepladen for at beskytte den mod beskadigelse fra sukker, hvis grydeindholdet koger over eller bliver spildt på kogepladen.

**Metallisk skinnende pletter** opstår ved gnidning mellem pladen og en aluminiumsgryde eller ved anvendelse af forkerte rengøringsmidler. Disse pletter fjernes meget besværligt ved gentagen rengøring.

**Misfarvninger på pladen** er forårsaget af madrester, der er brændt på og som ikke kan fjernes. De har ingen indflydelse på glaskeramikkens funktion, materialet er uændret.

**Udviskning af mønster** kan forekomme ved anvendelse af slibepulver eller ved gnidning mellem gryden og kogepladen over længere tid. Der bliver dannet mørke pletter på kogepladen.

**Glansændringer af det grafiske tryk** betyder ikke skade på apparatet, men er resultatet af normal brug af kogepladen.

# REKLAMATION

---

Hvis du konstaterer en fejl på kogepladen inden for garantiperioden, lad være med at fjerne den på egen hånd. Du skal henvende dig hos din forhandler, på et autoriseret værksted eller hos andre servicepartnere, jf. Garantibetingelser. Reklamation skal ske i henhold til Garantibeviset og Garantibetingelserne. Uden et udfyldt Garantibevis er reklamationen ugyldig.

# ANVENDELSE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE

---

Bølgepap, indpakningspapir

- afleveres på en genbrugsstation
- smides ud i dertil beregnede papircontainere
- anden anvendelse

Emballagefolier og PE-poser

- smides ud i dertil beregnede plastcontainere

# BORTSKAFFELSE AF KOGEPLODEN EFTER UDLØBET LEVETID

---



Dette produkt er markeret i henhold til EU-Direktivet 2012/19/EU vedr. affald af elektrisk eller elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv fastlægger fælles EU-rammer for aflevering og genanvendelse af udtjente apparater.

Kogepladen er lavet af kostbare materialer, der bør genanvendes. Kogepladen skal afleveres på en genbrugsstation eller på den lokale losseplads.

# INSTALLATIONS-VEJLEDNING

---

Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certifikation i henhold til de nationale normer og retningslinjer.

**I forbindelse med installationen udføres bl.a. følgende kontrolopgaver med henblik på test af kogepladens funktion:**

tjek af korrekt tilslutning til strømforsyningen,  
tjek af varmelegemerne og styre-/reguleringskomponenternes funktion,  
demonstration af kogepladens funktioner over for brugeren samt instruktion af brugeren i betjening og vedligeholdelse af kogepladen

**VIGTIG INFORMATION!**



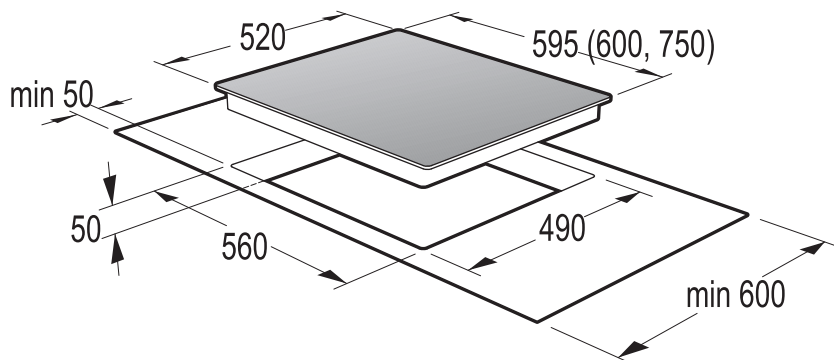
Forud for flytning, reparationer og lign. ud over den sædvanlige brug afbrydes strømforsyningen ved at trække stikket ud af stikkontakten eller trykke på hovedafbryderen foran kogepladen.



Apparatet er ikke parat til brug med hjælp af eksterne timere og andre specielle kontrolsystemer.



## INSTALLATIONSDIMENSIONER

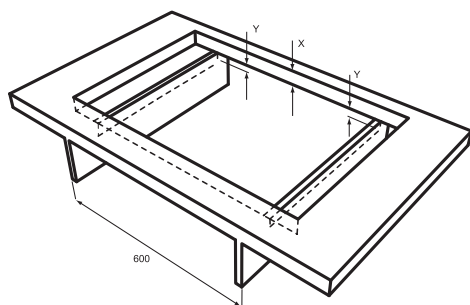


Hvis kogepladen er bredere end skabet, med en bordplade der er under 49 mm tyk, skal du save en udskæring i begge sider af skabet, så apparatet er adskilt fra skabet.

Installationsdimensioner inde i elementet

$X < 49 \text{ mm}$ :  $y = 49 \text{ mm} - x$

$X \geq 49 \text{ mm}$ :  $y = 0$



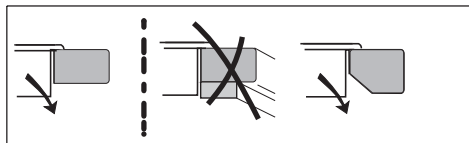
Når kogepladen er installeret, skal den fortsat være tilgængelig nedefra i tilfælde af behov for service.

Hvis der er indbygget en skuffe eller en ovn i det køkkenelement, som er under kogepladen, skal skuffen eller ovnen nemt kunne tages ud.

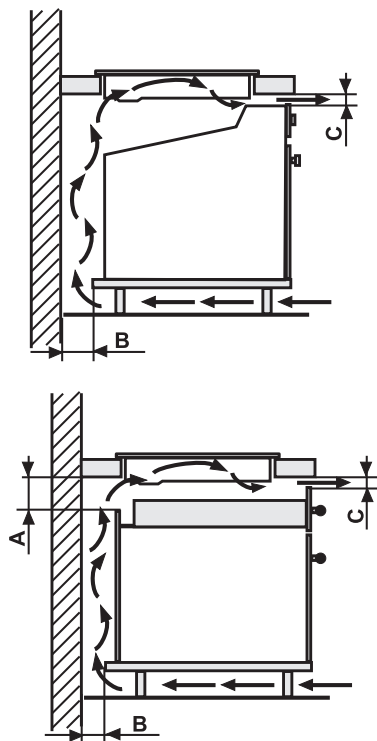
Hvis kogepladen har transportskader, skal de anmeldes inden montering. Ellers vil skaderne blive betragtet som opstået under monteringen.

Garantien omfatter ikke skader som følge af monteringen.

Garantien omfatter ikke vandskader eller andre skader på monteringsstedet. Inden et eventuelt besøg af en servicetekniker skal du fjerne øvrige indbyggede dele såsom skuffer og skinner fra det køkkenelement, som kogepladen er monteret over. Serviceteknikeren er kun ansvarlig for at reparere eller servicere selve kogepladen. Kontakt eventuelt køkkenmontøren for at få planmonteret kogepladen igen.



Hvis bordpladen er tykkere end 30 mm, skal dens form tilpasses på det sted, hvor køleluften blæses ud af kogepladen (se billede).



**Installationen må kun udføres af et specialiseret firma med den fornødne certifikation i henhold til de nationale normer og retningslinjer.**

Den elektriske kogeplade skal, hvad angår den ydre påvirkning, anvendes under normale vilkår.

Kogepladen er beregnet til montering i en udskæring i køkkenbordet på min. tykkelse 30mm, beskyttet på overfladen med et varmebestandigt materiale.

Køkkenbordet skal være vandret og tætnet langs væggen for at undgå indtrængen af væske.

Udskæringens mål samt placering fremgår af installationsvejledningen på billedet. Sikkerhedsafstanden til væggene og skabe som vist på billedet skal overholdes.

Flader i og omkring udskæringen behandles gerne med egnet lak (fx silikonelak), eller beskyttes med alufolie for at minimere indtrængen af fugt i køkkenbordet.

Det er ikke tilladt at montere bageovne under kogeplader uden særlige modifikationer, hvis der er risiko for, den varme luft fra ovnen vil strømme op under kogepladen.

Ligeledes væggen bag ved kogepladen skal være lavet af et varmebestandigt materiale (120°C). Den mindste afstand mellem kogepladens bagkant og væggen er 50 mm.

Kogepladen må ikke monteres tæt på køkkenskabe af brændbare materialer, der befinder sig over køkkenbordets overflade.

Det anbefales kun at installere en emhætte over kogepladen, det er dog muligt at anbringe et køkkenskab over emhætten. Det frarådes at montere et skab uden emhætten over kogepladen. Den mindste afstand mellem kogepladen og emhætten er 760 mm, følg instruktioner fra emhætteproducenten.

A (mm)	B (mm)	C (mm)
50	20	5

Underskabets bagside skal være åben omkring udskæringen for at sikre luftcirkulation. Skabets forreste stiver skal fjernes, så der under bordpladen bliver dannet en sprække på mindst 5mm i hele kogepladens bredde til luftgennemgang.

Eventuelle stivere under bordpladen skal som minimum være fjernet omkring arbejdspladen.

Afstanden mellem induktionskogepladen og køkkenskabene, evt. andre indbyggede hvidevarer skal være valgt med henblik på god udluftning og luftcirkulation omkring induktionszonerne. Overhold den minimale afstand på 50 mm mellem pladens låg og køkkenskabets (skuffens) indhold.

En kraftig opvarmning af kogepladen forneden, fx fra en indbygget bageovn uden en køleblæser skal undgås. Sørg for supplerende udluftning, se billede.

Induktionskogepladen må ikke anvendes, når der udføres en pyrolyse (rensning ved høj temperatur) i den indbyggede bageovn under den indbyggede kogeplade.

# TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL STRØMFORSYNINGEN

---

Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen udføres kun af et specialiseret firma med den fornødne certifikation. Strømledningen foran kogepladen skal være forsynet med en kontakt til afbrydelse af strømforsyningen, hvor afstanden mellem de afbrudte kontakter på alle polerne er mindst 3 mm.

Dette krav bortfalder dog, hvis strømledningen har et stik, der let og uden problemer kan blive taget ud af stikkontakten.

For at tilslutte kogepladen kan du bruge en 3-leder kabel med tværsnit 4mm (fx type H05VV-F 3G4) eller en 4-leder kabel med tværsnit 2,5mm (fx type H05VV-F 4G2,5). Juster dens ender som vist i billedet. Ledernes ender beskyttes med presmuffer mod flosning.

Efter befæstelse af ledernes ender under skruehovederne i klemkassen lægges kablet ned i klemkassen og sikres med en bøjle mod at blive revet ud.

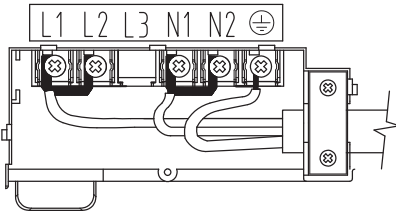
Til sidst lukkes klemkassens låg.

Når kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, drejes den i arbejdspositionen og placeres i udskæringen. Tjek strømkablets position.

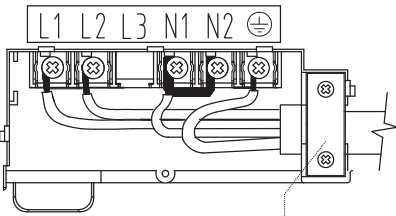
Fjern dækningsfolien fra forseglingen på pladens nederste kant, sæt pladen ind i hullet i køkkenskabet og tryk mildt på kanterne, kun så at apparatet ikke ødelægges.

# TILSLUTNING

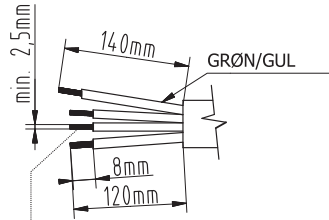
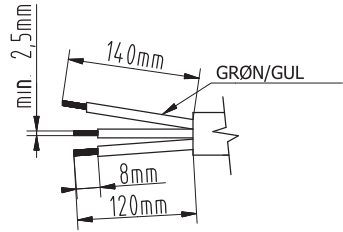
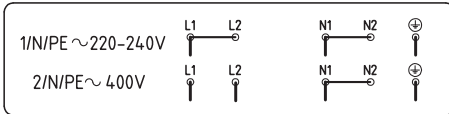
1/N/PE ~ 220-240V



2/N/PE ~ 400V



BØJLE MOD AT  
KABLET RIVES UD




LEDERNES ENDER  
MED PRESMUFFER

# TEKNISKE DATA

Tilbehør	
Renseskraber	1

Tekniske data		
Indbygget elektrisk induktionskogeplade	IS655ST	IS756ST
<b>Mål</b>		
Kogepladens mål - B x D x H (H = indbygget dybde)	595 / 520 / 60 mm	750 / 520 / 60 mm
Mål af udskæringen i bordpladen B x D x bordpladens tykkelse	560 x 490 x (30 - 50) mm	
<b>Kogezoner</b>		
Forreste venstre	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Bageste venstre	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Forreste højre	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Bageste højre	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Den venstre og højre fleks zone		200x400 mm 3000/4000 kW
Den venstre fleks zone	200x400 mm 3000/4000 kW	
Elektrisk spænding	220-240 V/400 V -; 50/60 Hz	
Samlet effekt	7.2 kW	

# PRODUKTOPLYSNINGER, FORORDNING (EU) NR. 66/2014

PRODUKTOPLYSNINGER, FORORDNING (EU) NR. 66/2014				
	Symbol	Enhed	Værdi	Værdi
Leverandørens navn eller varemærke			GORENJE	GORENJE
Modelidentifikation			IS756ST	IS655ST
Kogepladetype				
Antallet af kogezone og/eller -områder			4	4
Opvarmningsteknologi	EE electric burner		induktionskogezone	induktionskogezone
Dimensioner af kogezone og / eller områder	L	cm	20.0	20.0
	W		20.0	20.0
Energiforbrug pr. kogezone eller -område	EElectric cooking	Wh/kg	200.7	203.6
			202.6	200.8
			181.9	181.3
			198.7	182.1
Kogepladens energiforbrug	EE electric hob	Wh/kg	196.0	192.0

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky - Mariánské Údolí, Česká republika

SAP 506629



Producenten forbeholder sig retten til at foretage små ændringer i vejledningen i trit med de teknologiske ændringer og innovationer foretaget på produktet, der ikke har indflydelse på produktets funktion.

MORA



da (02-16)