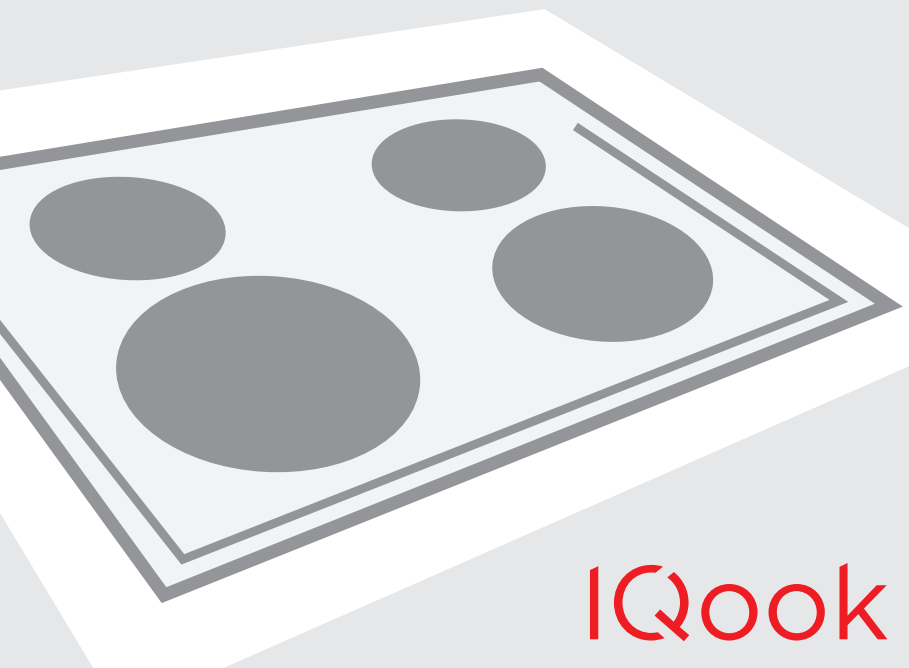


**NO**

# Instruksjoner for bruk, installasjon og tilkobling



**IQook**

**Innebygd keramisk induksjonstopp**

# INNEBYGD KERAMISK INDUKSJONSTOPP

## Kjære kunde!

Innebygde keramiske induksjonstopper er beregnet på bruk i private husstander. Produktene våre er pakket i miljøvennlige materialer som trygt kan resirkuleres, avhendes eller destrueres. De forskjellige delene av emballasjen er merket i samsvar med dette. Når produktet er foreldet og du har tenkt å kvitte deg med det, ber vi deg sørge for at dette blir gjort på en miljøvennlig måte. Lever det inn til et godkjent oppsamlings-senter for husholdningsapparater.

## Før du tar den nye induksjonsplaten i bruk

Les denne bruksanvisningen grundig og følg anvisningene for oppstilling og betjening nøye. Induksjonsplaten er bare produsert for bruk i private husholdninger. Vær oppmerksom på at denne bruksanvisningen gjelder flere forskjellige modeller. Det vil derfor kunne forekomme funksjons-beskrivelser som ikke passer til akkurat din modell.

## Transportskader

Undersøk om produktet har eventuelle skader med en gang du har pakket det ut. Du bør spesielt undersøke om det er bulker, hakk eller riper på induksjonsplaten. Ta ikke produktet i bruk hvis det er synlige tegn på skader, men henvend deg straks til din Gorenje-forhandler.

## Tilkobling

Elektrisk tilkobling må utføres av en autorisert installatør i samsvar med gjeldende regler og forskrifter.

## Merkeplaten

Merkeplaten er plassert på undersiden av apparatet.

## Brannbeskyttelse

Induksjonsplaten tilhører brannklasse Y. Det er tillatt å bygge inn apparater av denne typen ved siden av et høyt kjøkkenelement som er høyere enn selve apparatet. Et til-støtende kjøkkenelement på den andre siden må ha samme høyde som apparatet selv.

# TABELL

<b>VIKTIG! - MÅ LESES FØR APPARATET BRUKES.....</b>	<b>5</b>
Sikkerhetsregler .....	5
Advarsler .....	6
<b>DEN GLASSKERAMISKE PLATEN .....</b>	<b>7</b>
Betjening av koketoppen .....	8
Funksjonsprinsipp for induksjonsplate .....	9
Kokekar til bruk på induksjonsplater .....	9
Innstilling av varmeeffekt .....	11
Energisparetips .....	11
<b>BETJENING.....</b>	<b>12</b>
Slå på koketoppen .....	12
Slå på kokesonen.....	12
Slå av kokesonen.....	13
Slå av koketoppen .....	13
Barnesikring .....	13
Prikazovalnik preostale toplote .....	14
Strømforsterker og Super .....	14
Tidsgrense for bruk .....	14
Overopphetingssikring .....	15
Aankookautomaat .....	15
Gjenopprette de siste innstillingene.....	16
Klokkefunksjoner .....	17
Sikkerhetsfunksjoner og feilvisning.....	18
<b>KONTROLLENHET - IQ.....</b>	<b>19</b>
<b>VIKTIGE MERKNADER OG FORHOLDSREGLER .....</b>	<b>21</b>
<b>KLARGJØRING AV LOKKET .....</b>	<b>22</b>
Tilbehør som følger med apparatet .....	22
Montere IQ-sensoren på lokket .....	22
<b>FUNKSJONENE I IQ-SYSTEMET .....</b>	<b>24</b>
Bruk av funksjonene og apparatet .....	24
<b>TILBEREDNINGSMÅTER.....</b>	<b>26</b>
Dampkoking.....	26
Posjering .....	28
Langsom tilberedning .....	30
Tilberedning med mye vann: .....	31
Tining av dypfryste matvarer .....	32
Holde maten varm .....	32
Velge effektnivå .....	35
<b>FEILSØKING.....</b>	<b>38</b>
Skifte ut batteriet .....	39
Bestille tilleggsutstyr .....	39

<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV GLASSKERAMISK PLATETOP .....</b>	<b>40</b>
Rengjøring .....	40
<b>INSTALLASJON .....</b>	<b>41</b>
Viktige advarsler .....	41
Montering av skumgummipakningen .....	42
Dimensjoner for utskjæring i arbeidsbenk .....	42
Monteringsprosedyre .....	43
Luftehull i kjøkkenskapet .....	44
Installasjonsdiagram .....	46
<b>TILKOBLING .....</b>	<b>47</b>
<b>TEKNISKE EGENSKAPER .....</b>	<b>48</b>
Merkeplate .....	48

# VIKTIG! - MÅ LESES FØR APPARATET BRUKES

## Sikkerhetsregler

- Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.
- ADVARSEL: Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.
- ADVARSEL: Ikke gå fra koketoppen under tilberedning av mat med fett eller olje. Dette kan være farlig og føre til brann. Ikke prøv å slokke med vann hvis det skulle oppstå brann! Slå av apparatet, og dekk flammen med et lokk eller et fuktig håndkle.
- Etter bruk bør du slå av kokesonen med bryteren, ikke stol på detektoren for kokekar.
- ADVARSEL: Hvis glassflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen, da de kan bli varme.
- Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere til å rengjøre koketoppen, da dette kan resultere i elektrisk støt.
- Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

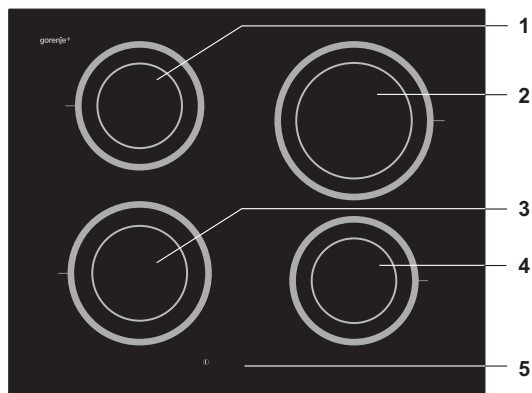
## Advarsler

- Apparatet skal kobles til strømmettet av en spesialist eller en autorisert servicetekniker.
- Ufagmessige reparasjoner av eller inngrep på apparatet kan innebære fare for alvorlig personskade eller skade på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av en godkjent spesialist eller servicetekniker.
- Apparatet er bare beregnet til matlaging. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet. Ikke sett tomme kokekar på kokesonene.
- Hvis du kobler et annet elektrisk apparat til en vekselstrømkontakt i nærheten av apparatet, må du passe på at strømledningen ikke kommer i berøring med varme kokesoner.
- Ikke oppbevar temperatursensitive gjenstander under apparatet, for eksempel rengjøringsmidler, vaskemidler, spraybokser osv.
- Ikke bruk den glasskeramiske toppen som oppbevaringsplass; det kan føre til riper eller andre skader på den. Du må ikke varme opp mat i aluminiumsfolie eller plastbeholdere på koketoppen. Aluminiumsfolien eller plastbeholderen kan smelte, og dette kan føre til brann eller skade på koketoppen.
- Ikke legg gjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på induksjonstoppens kokesoner, for de kan bli svært varme.

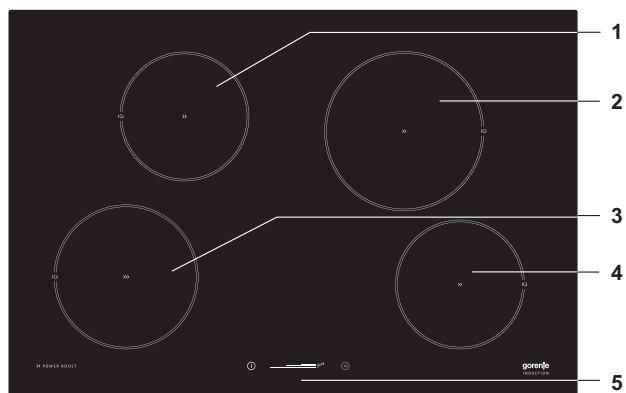


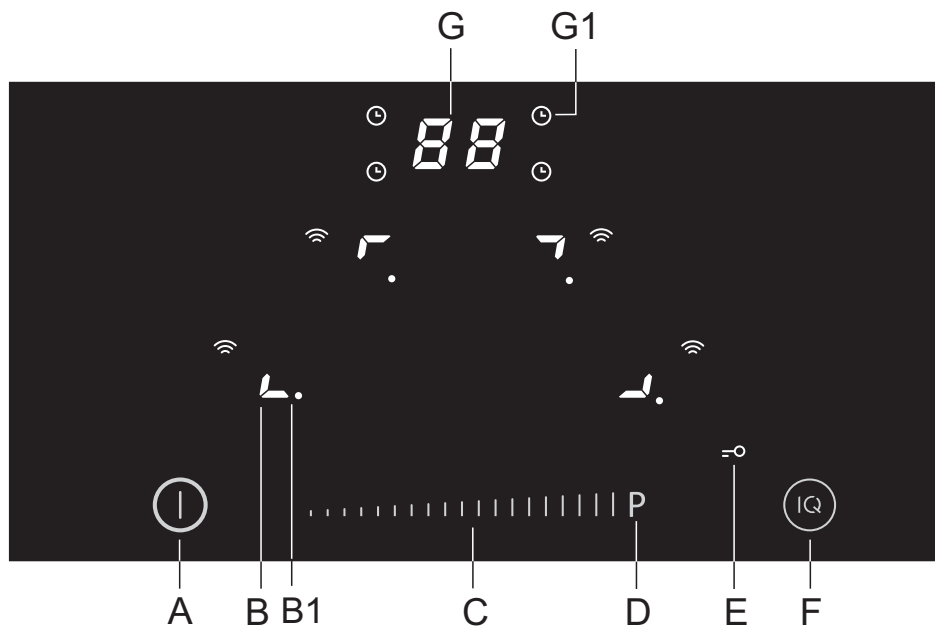
**Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.**

# DEN GLASSKERAMISKE PLATEN



1. Venstre bakre induksjonskokesone
2. Høyre bakre induksjonskokesone
3. Venstre fremre induksjonskokesone
4. Høyre fremre induksjonskokesone
5. Betjeningspanel





- A** Av/på-bryter for koketopp
- B** Funksjonsbryter for display og kokesone
- B1** Desimalpunkt for kokesone
- C** Glidebryter
- D** Strømforsterker
- E** Sperrefunksjon/barnesikring
- F** IQcook-system på/av
- G** Klokkedisplay
- G1** Symbol for aktivert tidsinnstilling for kokesone



## Funksjonsprinsipp for induksjonsplate

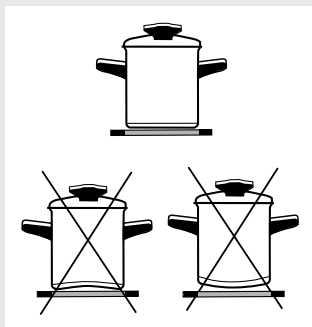
- Den keramiske induksjonsplaten er utstyrt med tre eller fire kokeplater. Varmeflaten er helt flat og glatt, og har ingen kanter der det kan samle seg smuss.
- Induksjonsplaten er utstyrt med høyeffektive induksjonskokeplater. Varmen avgis direkte under grytene, der det er mest bruk for den, og det er ikke noe varmetap på den keramiske glassflaten. Energiforbruket er derfor betydelig mindre enn ved tradisjonelle kokeplater, som fungerer i henhold til varmestråleprinsippet.
- Glasskeramiske kokeplater oppvarmes ikke direkte, men indirekte av varmen fra gryten. Denne varmen bevares som »restvarme« etter at kokeplaten er slått av. Induksjonsplaten utvikler varme fra induksjonsspolen, som er montert under den keramiske glassflaten. Spolen lager et magnetfelt under gryten (som må ha magnetisk bunn), som i sin tur utvikler virvelstrøm til oppvarming av platen.

### VIGTIGT!

OBS! En revnet plate må aldri brukes!

Platen holder seg flott i årevis hvis den brukes riktig og vedlikeholdes med pleiemiddel for glasskeramiske induksjonsplater. Følg alltid produsentens anvisninger.

## Kokekar til bruk på induksjonsplater



- Induksjonsplaten fungerer bare optimalt sammen med riktige kokekar.
- Plasser alltid kasserollen midt på kokesonen under matlaging.
- Kokekar som brukes sammen med induksjonsplaten, må være laget av et materiale som understøtte induksjonsvarme, for eksempel stål, emalje eller stållegering. Gryter fremstilt av stållegering med kobber- eller aluminiumsbunn samt glassgryter kan ikke brukes.
- Når du bruker trykkoker, må du holde øye med den til riktig og stabilt trykknivå er oppnådd. Kokesonen stilles først inn på maksimalt strømnivå. Deretter reduseres strømnivået i samsvar med anvisningene fra produsenten av trykkokeren.
- Bruk bare kokekar med flat bunn! Konkave eller konvekse (innhule eller runde) bunner kan gjøre at overopphetingsbeskyttelsen ikke fungerer, og da kan koketoppen bli for varm. Dette kan føre til sprekker i glassplaten og smelte bunnen av kasserollen. Skader som skyldes bruk av uegnede kokekar eller overoppheting av tomme, tørrkokte kasseroller eller gryter, dekkes ikke av garantien.
- **Kontroller alltid at grytene understøtter induksjonsvarme.**

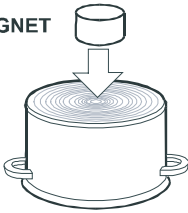


**Bruk bare kokekar beregnet på elektrisk tilberedning og tilberedning med induksjon med:**

- tykk bunn (minst 2,25 mm)
- flat bunn

Kokesonen	Minste diameter på platebunn
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

**MAGNET**



### Magnettesten

Med en liten magnet kan du kontrollere om bunnen av kasserollene og pannerne dine kan magnetiseres. Bruk bare kokekar som magneten henger fast på.

### Gjenkjennelse av kokekar

En av de mange fordelene ved induksjonstopper er at de kan gjenkjenne panner og kasseroller. Ingen varme sløses bort – selv ikke når det ikke står noen kasserolle på kokesonen, eller en kasserolle med mindre diameter enn kokesonen settes på. Er kasserollen mye mindre enn kokesonen, er det imidlertid ikke sikkert at kokesonen gjenkjenner/registrerer den. Når kokesonen slås på, lyser symbolet »U« på strømnivådisplayet.

Hvis en kasserolle settes på kokesonen i løpet av de neste ti minuttene, blir den gjenkjent av koketoppen, og kokesonen tilføres innstilt strømnivå. Så snart kasserollen tas bort fra kokesonen, kobles strømmen fra kokesonen. Hvis du setter på en kasserolle med mindre diameter enn kokesonen, tilføres bare den strømmen som trengs for å varme opp kasserollen.

### Riktig bruk av kokesonen:

- Kokesonen kan bli ødelagt hvis du setter en tom kasserolle på den.
- Før du setter kasserollen på kokesonen, må du tørke av bunnen på kasserollen. Bunnen må være tørr for å slippe varmestrømmen gjennom og hindre skade på kokesonen.
- Bruk bare kasseroller og panner som kan magnetiseres, f.eks. stål, emalje eller støpejern. Bare da vil induksjonssonen virke.

## Innstilling av varmeeffekt

Kokesonens varmeeffekt kan stilles inn på ti forskjellige effektnivåer.

Tabellen gir noen eksempler på bruk av hvert nivå.

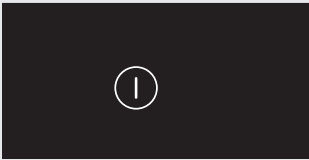
Varme-effekt	Bruk
0	Slukket. Bruk av restvarme.
1 - 2	Oppvarming av varm mat, småkoking av mindre porsjoner (laveste innstilling)
3	Småkoking ved lav effekt (fortsatt tilberedning etter kraftig oppstart)
4 - 5	Langtidstilberedning (fortsatt) av større porsjoner samt steking av større mengder
6	Steking, bruning
7 - 8	Steking
9	Tilberedning av store mengder mat, bruning/steking
P	»Strømfosterker« gir ekstra effekt i begynnelsen av tilberedningen, egner seg også for store mengder mat

## Energisparetips

- Ved kjøp av kokekar er det viktig å velge riktig størrelse: Grytediameteren refererer normalt til den øverste delen av gryten, som ofte er større enn bunnen.
- Trykkokere, som benytter damp i en lukket gryte, er spesielt økonomiske og sparer både tid og energi. Kortere koketid sikrer at flere vitaminer blir bevart i maten.
- Ha alltid tilstrekkelig med vann i trykkokere, da det ellers kan oppstå overoppheting som kan ødelegge enten trykkokeren eller kokeplaten.
- Bruk lokk hvis det er mulig.
- Kokekarets størrelse skal passe til den mengden matvarer som skal tilberedes. Hvis det brukes en for stor gryte til å tilberede en liten matmengde, vil det øke energiforbruket.

- Når du har koblet den glasskeramiske koketoppen til strømmettet, vil alle symbolene på displayet lyse en kort stund. Koketoppen er klar til bruk.
- Koketoppen betjenes ved hjelp av elektroniske berøringssensorer som aktiveres ved et lett trykk med fingertuppen i minst ett sekund.
- Hver berøring av en sensor varsles med en kort pipelyd.
- Ikke legg gjenstander oppå berøringssensorene. Sørg også for å holde overflaten på berøringssensorene ren til enhver tid.

## Slå på koketoppen



## Slå på kokesonen



Berør på/av-tasten (A) i minst ett sekund. Koketoppen er på, og kokesonedisplayene lyser.



**Hvis du ikke gjør noe mer i løpet av de neste 20 sekundene, slås koketoppen automatisk av.**

Når du har slått på koketoppen med på/av-tasten (B), kan du slå på ønsket kokesone i løpet av de neste 20 sekundene.



**Displayene fungerer også som berøringsbrytere som kan brukes til å endre effektnivå.**

- Berør tasten (B) for valg av kokesone; prikken (B1) ved siden av en valgte kokesonen lyser og tastene (C) på glidebryteren vises.
- Berør tastene på glidebryteren for å velge ønsket effektnivå mellom 1 og 9 eller P.
- I løpet av de neste ti sekundene slukner tastene på glidebryteren og prikken forsvinner. Kokesonen er aktivert.



**Glidebrytertastene (C, D) reagerer best hvis de berøres nedenfra. Det samme gjelder for sensorene (E, F).**

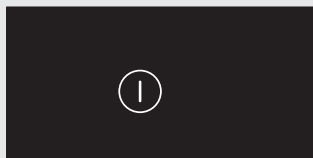
## Endre effektnivå for kokesonen

- Velg den aktuelle kokesonen ved å berøre tasten (B). Prikken (B1) like ved den valgte kokesonen lyser, og glidebryterens sensortaster lyser også. Tastene opp til det valgte effektnivået lyser, mens resten av tastene blinker. (Eksempel: Hvis du har valgt effektnivå 6, lyser de seks første sensortastene, mens de andre tastene blinker).

## Slå av kokesonen



## Slå av koketoppen



## Barnesikring





• Effektnivået stilles inn og endres ved å berøre tastene på glidebryteren.

- Velg først kokesonen du vil slå av.
- Sett effektnivået for kokesonen til 0 ved å la fingeren gli mot venstre side eller ved å berøre glidebryteren helt til venstre (til venstre for den første tasten). Hvis alle kokesonene settes til 0, slås hele koketoppen automatisk av etter 20 sekunder.


Du kan når som helst slå av koketoppen ved å berøre på/av-tasten (A).

Når sikkerhetslåsen er aktivert, er koketoppen beskyttet mot utilsiktet aktivering og bruk av kokesonene. På denne måten fungerer sikkerhetslåsen også som en barnesikring.

### Aktivere barnesikringen

- Koketoppen må være slått av.
- Berør bryteren (A) for å slå på koketoppen. I tillegg til de andre symbolene vises også symbolet for barnesikring  (E).
- Berør feltet  (E) og hold fingeren der i ca. tre sekunder. (Du hører en pipetone, og symbolet »L« vises på alle displayene (B).)
- Slå av apparatet med bryteren (A); hvis ingen brytere berøres, vil apparatet slås av automatisk etter 10 sekunder. Barnesikringen er nå aktivert.

### Deaktivere barnesikringen

- Berør bryteren (A) for å slå på koketoppen. »L« vises på alle displayene (B).
- Berør feltet  (E) og hold fingeren der i ca. tre sekunder. (Et lydsignal høres og »O« vises i stedet for »L«.)
- Barnesikringen er nå deaktivert og koketoppen kan betjenes på vanlig måte.

## Prikazovalnik preostale toplote



Steklokeramična plošča je opremljena tudi s prikazovalnikom preostale toplote »H«. Kuhalno polje se namreč ne segreje neposredno, temveč preko povratne toplote, ki jo odda posoda. Dokler po izklopu plošče sveti znak »H«, lahko preostalo toploto uporabite za ohranjanje temperature jedi ali za taljenje.

Ko znak »H« izgine, je kuhalno polje še vedno lahko vroče. Bodite previdni, saj obstaja nevarnost opeklin!

## Strømforsterker og Super



For hurtigtilberedning kan strømforsterkeren aktiveres for alle kokesonene. Denne funksjonen kan brukes til rask oppvarming av store mengder mat med ekstra effekt.

### Merk!

Kokesonen med symbolet **SP** <sup>Ⓟ</sup> (**Super strømforsterker**) brukes til funksjonen Super. På denne sonen aktiveres ekstra effekt i fem minutter, og deretter slås effekten ned til nivå 9. Etter automatisk utkobling kan funksjonen aktiveres igjen etter fem minutter.

### Slå på funksjonen »Strømforsterker«

- Velg kokesone, og berør glidebryteren helt til høyre (D), merket med symbolet »P«.
- På displayet for effektnivå vises symbolet »P«.

### Slå av funksjonen »Strømforsterker«

- Velg kokesone, og bruk glidebryteren (C) for å redusere effektnivået.

## Tidsgrense for bruk

### Automatisk sikkerhetsbryter

Varmeeffekt	Tid før sikkerhetsbryteren deaktiverer kokeplaten (i timer)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Ovenstående skjema viser hvor lang tid en gitt kokeplate kan brukes ved den oppgitte effekten før sikkerhetsbryteren deaktiverer kokeplaten. Hvis en kokeplate deaktiveres av sikkerhetsmekanismen, vises

symbolene »O« eller »H« på displayet hvis det ikke er noen restvarme igjen.

Eksempel:

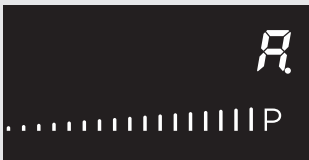
Sett kokesonen på nivå 6, og la den stå på en stund. Hvis effektnivået ikke forandres, vil overopphetingssikringen slå av kokesonen etter én og en halv time.

## Overopphetingssikring

- Koketoppen har en kjølevifte som avkjøler de elektroniske komponentene under tilberedning. Viften kan gå en stund etter at tilberedningen er ferdig.
- Induksjonstoppen har i tillegg en innebygd overopphetingssikring som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Beskyttelsen virker på flere nivå. Når kokesonetemperaturen øker kraftig, reduseres strømnivået automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, reduseres strømmen i de oppvarmede kokesonene ytterligere eller slås helt av. I så fall vises »E2« på displayet. Når koketoppen er avkjølt, er alle strømnivåene tilgjengelige igjen.

## Aankookautomaat

Når automatisk tilberedning er aktivert, vil kokesonen fungere på maksimal effekt i en begrenset tid, som er avhengig av valgt effektnivå. Deretter skifter effektnivået automatisk til det lavere, forholdsvalgte effektnivået og fortsetter tilberedningen. Det automatiske maksimale effektnivået kan slås på for alle kokesonene og alle effektnivåene, unntatt effektnivå 9 og funksjonen »P«.



### Aktivere automatisert hurtigtilberedning

- Velg ønsket kokesone ved å berøre bryteren (B). Deretter velger du ønsket effektnivå på glidebryteren (C). Hold fingeren på det valgte nivået i ca. 3 sekunder til du hører et lydsignal og »A« vises på displayet (B).

Symbolet "A" og valgt strømnivå vil indikeres vekselvis på displayet. Når strømforsterkerfunksjonen er utløpt, går kokesonen automatisk tilbake til det valgte nivået som deretter vises konstant på displayet.



**Hvis strømnivået endres under strømforsterkningen på en bestemt kokesone, deaktiveres strømforsterkerfunksjonen umiddelbart.**

Rett / stekemodus	mengde	strømnivå	steketid (min)
Suppe / oppvarming	0,5 - 1 liter	A7 - 8	4 - 7
melk / oppvarming	0,2 - 0,4 liter	A1 - 2	4 - 7
ris / småkoking	125 - 250 g ca. 300ml - 600ml vann	A2 - 3	20 - 25
kokte poteter	750g - 1,5 kg ca. 600ml - 900ml vann	A5 - 6	25 - 38
ferske grønnsaker / koking	0,5 - 1 kg ca. 400ml - 600ml van	A4 - 5	18 - 25

- Tabellen nedenfor viser eksemplene på noen retter som det er egnet med hurtig oppvarming.
- Verdiene som er oppgitt er omtrentlige og beror på andre parametere (for eksempel type og kvalitet på kasseroller, mengde tilleggsvann, osv.).
- Mindre mengder indikeres for mindre kokesoner og større mengder gjelder større kokesoner.

#### **Strømfosterkerfunksjonen er hensiktsmessig i følgende tilfeller:**

- Mat som er kald i begynnelsen av tilberedningen varmes raskt opp, og blir da stående å koke over lengre tid. Med strømfosterkerfunksjonen kan dette gjøres uten konstant å styre kokeprosessen (for eksempel gryterett).

#### **Strømfosterkerfunksjonen anbefales ikke i følgende tilfeller:**

- Mat som er stekt, grillet eller stuert og må ofte røres eller tilsettes væske, smultboller eller pasta med mye væske, mat som må kokes over lengre tid i trykkoker.

## **Gjenopprette de siste innstillingene**

Ved å bruke denne funksjonen kan du hente fram de sist brukte innstillingene på aktiverte kokesoner hvis du skulle slå av koketoppen ved et uhell, men du må gjøre dette i løpet av de første seks sekundene etter at koketoppen ble slått av.

- I løpet av disse seks sekundene må du slå på koketoppen med på/av-tasten (A). Tasten (F) blinker på displayet i seks sekunder. I løpet av denne tiden må du berøre den blinkende tasten og gjenopprette alle innstillinger som var aktive siste gangen du slo av koketoppen.



## Klokkefunksjoner

Koketoppen har to mulige klokkefunksjoner:

**Tidsinnstilling** – teller ned tiden og slår av funksjonen for hver kokesone

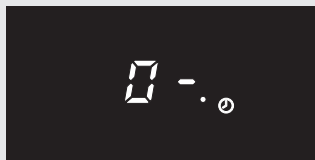
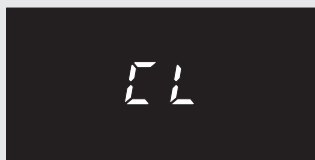
**Kjøkkenklokke** – teller ned tiden uten å slå av kokesonen når tiden er ute. Kan stilles inn mellom 1 og 99 minutter.

### TIDSINNSTILLING

Ved hjelp av timeren kan du velge en tilberedningstid for en spesiell kokesone, og dette forenkler tilberedningen. Når den innstilte tiden er ute, slås den valgte kokesonen automatisk av, og du hører et pipesignal. Du kan slå av pipesignalet ved å trykke på en tast, eller bare vente til det stopper av seg selv etter ca. to minutter. Timeren kan stilles inn separat for hver enkelt kokesone. Displayet viser bare nedtellingen for én kokesone om gangen; og alltid kokesonen med kortest tid igjen.



**Timeren kan bare brukes når kjøkkenklokken ikke er aktivert.**



### Innstilling:

- Berør bryteren (B) for kokesonen for å velge ønsket kokesone. Still deretter inn effektnivået med glidebryteren (C).
- Når du trykker på klokke-displayet (G), vises symbolet »0« i stedet for »CL«, og det aktuelle symbolet for den valgte kokesonen begynner å blinke (G2). I tillegg lyser glidebryteren (C).
- Velg tidsinnstilling mellom 1 og 9 minutter ved å la fingeren gli over glidebryteren. Bekreft valget ved å trykke på displaytasten for klokken; visningen endres til »-x«. (x... allerede innstilt verdi). Nå kan du bruke glidebryteren til å stille inn ønsket verdi mellom »1x« og »9x«. Etter noen sekunder aktiveres den valgte verdien, og timeren begynner å telle ned.

## KJØKKENKLOKKE

Kjøkkenklokken slår ikke av kokesonen, den bare varsler ved hjelp av alarmen om at den innstilte tiden er ute. Du kan slå av alarmen ved å trykke på en tast, eller bare vente til den stopper av seg selv etter ca. to minutter.



**Kjøkkenklokken kan bare aktiveres dersom ingen kokesone er slått på.**

### Stille inn kjøkkenklokken:

- Slå på koketoppen ved å berøre av/på-bryteren (A).
- Trykk på tasten (G) for klokkedisplayet; symbolet »O« vises i stedet for »CL«, og glidebryteren (C) lyser.
- Du stiller inn ønsket tid for kjøkkenklokken ved å berøre glidebryteren på samme måte som beskrevet ovenfor for timeren.
- Hvis du deretter ikke velger noen kokesone, vil koketoppen slå seg av automatisk etter noen få sekunder, mens alarmdisplayet fortsatt lyser.

## Sikkerhetsfunksjoner og feilvisning

Koketoppen er utstyrt med beskyttelsessensorer mot overoppheting.

Hvis temperaturen blir for høy, kobles en eller flere kokesoner ut midlertidig.

Feil, mulig årsak, løsning	
Koketoppen piper hele tiden og ErO3 blinker på displayet.	Det er sølt vann på sensorflaten, eller du har plassert en gjenstand over sensorene. Tørk av sensorflaten.
E/2 blinker	Kokesonen er overopphetet. Vent til kokesonen avkjøles.
E/3 blinker	Uegnet kokekar uten ferromagnetiske egenskaper. Bruk en annen kasserolle eller panne.



**Ved driftsfeil eller dersom feilindikatoren ikke forsvinner, kobler du koketoppen fra strømmettet noen minutter (skru ut sikringen eller slå av hovedbryteren). Deretter kobler du koketoppen til strømmettet igjen og slår på hovedbryteren.**

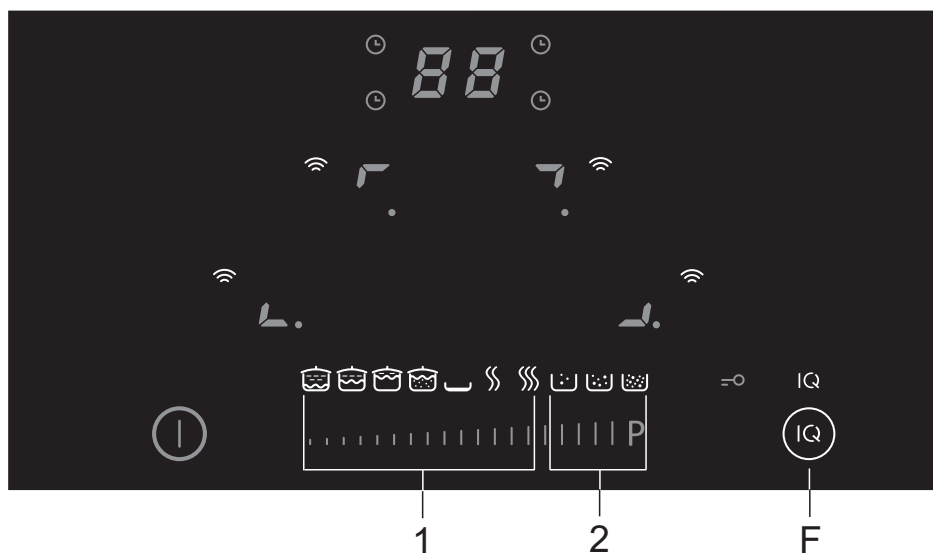
Hvis feilen gjentar seg, må du kontakte et autorisert serviceverksted.

## KONTROLLENHET - IQ


















- automatisk styring av koketoppen
  - kontrollert koking
  - sparer inntil 40 % energi
- tar aktivt vare på næringsstoffer, vitaminer og proteiner i maten

IQcook-systemet kan brukes på alle kokesonene ved å berøre IQ-bryteren.



- 1 Funksjonene i IQ-systemet
  - 2 Effektnivåer
- F IQcook-system på/av

Symbol	Beskrivelse		Bruk av lokk
	<b>DAMPTILBEREDNING</b>	Funksjonen styrer dampen og tilberedningen. Gir sunn tilberedning uten at maten kokes for mye. Grønnsakene bevarer naturlig farge, næringsstoffer og vitaminer. Lokket må være på hele tiden.	
	<b>POSJERING</b>	Denne funksjonen er egnet til tilberedning av mat i væske – vann, melk, vin osv. Den brukes til ømfintlig mat (fisk, egg, frukt, fjærfe) som har lett for å falle fra hverandre under tilberedningen. Ved å tilsette forskjellige urter og krydder får du en behagelig duft under posjeringen.	
	<b>LANGSOM TILBEREDNING – metode 1</b>	Denne funksjonen brukes til retter som krever lengre tid – med langsom oppvarming og viderekoking. Den egner seg til retter som skal koke en stund (gulasj, ris, gryteretter).	
	<b>LANGSOM TILBEREDNING – metode 2</b>	Denne funksjonen egner seg til oppvarming av melk, rissufflé og puddinger.	
	<b>TILBEREDNING MED MYE VANN</b>	Denne funksjonen går ut på å koke opp vann hurtig og holde temperaturen på kokepunktet. Funksjonen egner seg til retter som supper, grønnsaker osv.	
	<b>STEKING/BRUNING</b>	Egner seg til steking av kjøtt på forskjellige effektnivåer. Kjøttet stekes jevnt og beholder saftigheten.	-
	<b>TINING AV FROSNE MATVARER</b>	Tine mat og smelte sjokolade	
	<b>HOLDE MAT VARM</b>	Holder maten varm ved en konstant temperatur på rundt 70 °C.	

## VIKTIGE MERKNADER OG FORHOLDSREGLER

- **IQcook-systemet** kan bare aktiveres på én kokesone om gangen. Når du er ferdig med innstillingen, kan IQcook-systemet velges for en ny kokesone.
- **Når du bruker IQcook-systemet på en kokesone**, kan du ikke bruke strømførsterkerfunksjonen (P) på kokesonen bak eller foran.
- **Før IQ-funksjonen kan brukes**, må systemet kontrollere alle parameterne; derfor tar det litt tid før tilberedningen starter. Ikke fjern kokekaret fra kokesonen mens dette pågår.
- Aktiver IQ-systemet på nytt når kokesonen er avkjølt («H» lyser på displayet). Dette vil gi deg de beste resultatene.
- **Hvis du vil bruke IQ-sensoren på lokket**, må det festes en magnetisk metallring oppå lokket. IQ-sensoren monteres på denne metallringen før bruk. Det tar 24 timer før limet er helt tørt. I mellomtiden må lokket verken brukes eller vaskes (se avsnittet »Klargjøring av lokket«).
- **Overflaten av lokket og ringen** der IQ-sensoren skal monteres, må holdes rene. Plasser IQ-sensoren på ringen slik at den smekker på plass.
- Ikke løft opp lokket under tilberedningen (gjelder bare når du bruker IQ-sensoren). Hvis du likevel må løfte på lokket (f.eks. for å røre i maten), må du være rask – ikke la lokket være av mer enn ca. 10 sekunder.
- Ikke sett lokket med IQ-sensoren på en annen kasserolle eller panne under tilberedningen. Bruk den samme kasserollen eller pannen under hele tilberedningen.
- **Ikke bruk IQ-sensoren** som håndtak på lokket, og ikke fjern sensoren fra lokket under tilberedning av maten.
- **Advarsel! Knotten på lokket** kan bli varm under bruk; derfor bør du bruke grytekluter eller en kjøkkenhanske når du berører den.
- **IQ-sensoren tåler vann.** For å holde sensoren blank og sikre lang levetid bør du fjerne den fra lokket når maten er ferdig og oppbevare den på et trygt sted så den ikke blir skadet.
- **Rengjør IQ-sensoren med en lett fuktet, myk klut.** Hold alltid forsiden av sensoren ren.
- **Det er montert et batteri i IQ-sensoren** (anvisninger for utskifting av batteriet står lenger bak i denne bruksanvisningen).

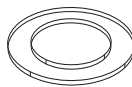
# KLARGJØRING AV LOKKET

## Tilbehør som følger med apparatet

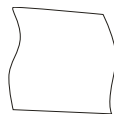
(antallet er modellavhengig)



IQ-sensor



Ring

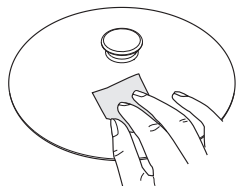


Klut/serviett

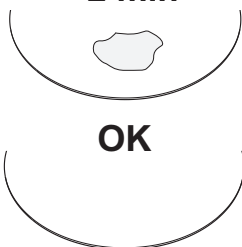
## Montere IQ-sensoren på lokket

Før du begynner å bruke IQ-systemet for første gang:

1. Rengjør utsiden av lokket der du skal feste IQ-sensoren med spritserviettene som følger med. Bruk en ny serviett eller klut for hvert lokk.

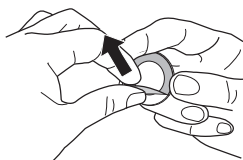
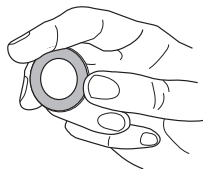


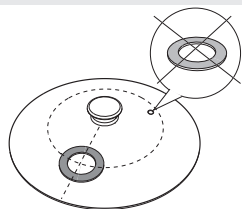
**2 min**



**OK**

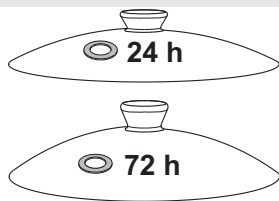
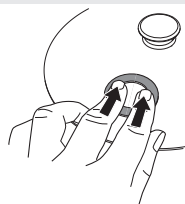
2. Hold ringen med fingertuppene, og fjern klistremerket (ikke berør klebeflaten; den må være ren).



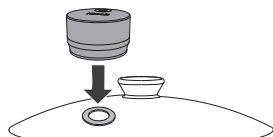


3. Fest ringen til den delen av lokket som du har rengjort. Deretter trykker du på den med fingrene slik at den klebes jevnt til lokket.

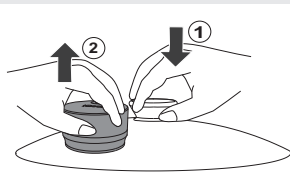
⚠ **Ikke fest ringen over eller rundt ventilen i lokket (avhengig av lokkmodell). Hvis ringen plasseres for nær kanten, vil lokket være mindre stabilt og kan snu seg når sensoren er montert.**



⚠ **Limet tørker helt i løpet av 24 eller 72 timer (avhengig av lokket). I mellomtiden må du verken bruke eller vaske lokket og heller ikke montere IQ-sensoren på det.**



4. Fest IQ-sensoren til ringen ved å føre den langsomt mot ringen til den klikker på plass.



#### Fjerne sensoren

Etter bruk fjerner du IQ-sensoren og lagrer den.



Bruk lokket som hører til pannen eller kasserollen. Hvis du bruker det samme lokket på flere forskjellige kokekar, må du først kontrollere at lokket passer til hvert enkelt.

Ikke bruk IQ-sensoren som håndtak på lokket.

Ikke vask IQ-sensoren i oppvaskmaskinen.

# FUNKSJONENE I IQ-SYSTEMET

## Bruk av funksjonene og apparatet



IQcook-systemet kontrollerer tilberedningen automatisk, men slår ikke av funksjonene automatisk når maten er ferdig. Til dette har apparatet en KLOKKE - den kan brukes som tidsinnstilling eller som kjøkkenklokke.

IQcook-systemet kan bare aktiveres på én kokesone om gangen. Når innstillingsprosedyren er ferdig, kan du velge IQcook-systemet for en ny kokesone.

## A - BRUK AV FUNKSJONENE



Til disse funksjonene bruker du lokket med IQ-sensoren.

Ikke sett lokket med IQ-sensoren på en annen kasserolle eller panne under tilberedningen. Bruk den samme kasserollen eller pannen under hele tilberedningen.

Før du slår på koketoppen, må du kontrollere at kokesonen og bunnen av kasserollen eller pannen er ren og tørr.

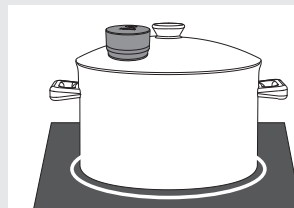
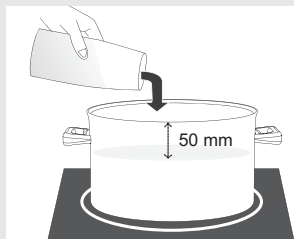
### Forberedelser:

1. Fyll kasserollen eller gryten med vann og matvarer, og sett den på kokesonen.

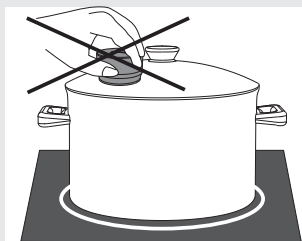



Når du tilbereder med vann, må du kontrollere at vannivået ikke er høyere enn 50 mm fra kanten av kokekaret.

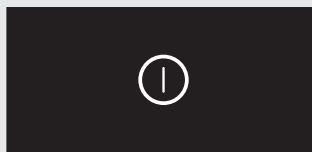
2. Dekk retten med et lokk der IQ-sensoren er festet.




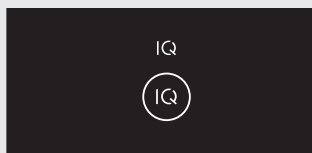





 Ikke bruk IQ-sensoren som håndtak på lokket.





3. Berør av/på-bryteren  for koketoppen. Et kort pipesignal høres.  
Velg kokesone (B).



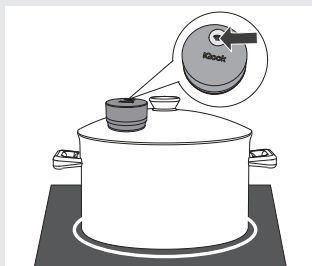
4. Aktiver **IQcook-systemet** ved å berøre den blinkende lampen .  
Alle valgbare tilberedningsprogrammer og IQ-symbolet lyser.




5. Berør glidebryteren med fingeren under det valgte symbolet, eller la fingeren gli over glidebryteren for å velge ønsket tilberedningsfunksjon. Når du fjerner fingeren fra glidebryteren, blinker den valgte funksjonen mens de andre funksjonene lyser konstant. Hvis innstillingene ikke endres i løpet av fem sekunder, sluker de andre funksjonene. Den valgte funksjonen fortsetter å lyse noen sekunder.

 I alle funksjonene, unntatt steking, må bryteren på sensoren  berøres i løpet av 5 sekunder.

\* Tidsinnstillingen kan aktiveres før denne operasjonen (se under "Klokkefunksjoner").



6. For å opprette **forbindelse mellom IQ-sensoren og kontrollenheten trykker du på bryteren** på IQ-sensoren (festet til lokket). Det samme symbolet  brukes på kontrollenheten (Symbolet lyser).

# TILBEREDNINGSMÅTER

## DAMPKOKING



For å oppnå best mulig tilberedningsresultater anbefaler vi at du bruker et lokk uten ventil.

(Tilberedningstiden avhenger av matens kvalitet, mengde og type, pluss kokekar, lokk og smak og behag.)



**Fyll først kasserollen med vann og ha deretter maten oppi (dette gjelder alle matvarer).**

MATRETT	MATMENGDE (KG)	VANNMENGDE (DL)	TILBEREDNINGSTID (MIN)	EGNE NOTATER
epler	0,5	0,5	10-15	kuttet i mindre, lite store biter
pærer	0,4	0,3	10	kuttet i mindre, lite store biter
fersken	0,4	0,3	5-12	
plommer	0,4	0,3	5-12	
fruktblanding	0,5	0,3	7-12	
poteter	1	0,5	25-30	skjæres i terninger og vaskes i vann
brokkoli	0,4	0,5	10-15	
blomkål	0,5	0,5	25-30	kuttet i store biter
gulrøtter	0,7	0,8	20-25	skjæres i tykkeskiver
grønnsakblanding	0,5	0,2-0,4	20-25	
erter (frosne)	0,15	0,3	20-25	
squash	0,6	0,5	13-18	skjæres i skiver
aubergine	0,3	0,4	10-13	
egg	2 kom	0,4	9-13	Legges i lunkent vann (for å hindre at skallet sprekker under kokingen)
kikerter	0,25	1	50-55	Bør legges i vann ca 22 timer før tilberedning
linser	0,25	1	20-25	Bør legges i vann ca 20 timer før tilberedning
ris	1 merica	2 merici	20-25	Vask/skyll risen først
kål (frisk)	0,5	0,6	20-25	finhakkes

MATRETT	MATMENGDE (KG)	VANNMENGDE (DL)	TILBEREDNINGSTID (MIN)	EGNE NOTATER
surkål	0,5	0,4	20-30	
varme pølser	0,25	0,4	8-10	hele varme pølser
asparges (frosset)	0,2	0,3	13-15	
maiskjerner	0,5	0,5	13-17	
grønncål	0,5	0,4	20-25	
snittebønner (frosne)	0,5	0,6	30-35	
kastanjer	0,5	1	28-32	
skjell	0,3	0,4	13-17	
reker (frosne haler)	0,4	-	13-17	
kyllingbryst, stykker	0,3	0,4	23-27	
stekt p. lse ("pečenica")	0,1	0,5	25-30	hel stekt pølse ("pečenica")
oksekjøtt	0,3	1	50-60	

## POSJERING



Denne funksjonen egner seg til å tilberede mat i væske - vann, melk, vin osv - fordi maten da beholder alle vitaminer og mineraler. Den brukes til ømfintlig mat (fisk, egg, frukt, fjærfe) som har lett for å falle fra hverandre under tilberedningen. Væsken som maten tilberedes i, kan brukes til sauser osv.

Ved å tilsette forskjellige urter og krydder får du en behagelig duft under posjeringen.

Anbefalt tilberedningstemperatur er mellom 70 og 85 °C.  
Matlaging/oppskrifter:

### POSJERTE EGG

Ingredienser:

1 egg  
vann  
eddik  
salt  
pepper

Ha noen få dråper eddik, salt, pepper og knust egg i vannet, som er oppvarmet til 75 °C. Posjeres i ca. 3-4 minutter til eggehviten stivner.

### POSJERT TUNFISKFILET

Ingredienser:

0,5 kg tunfiskfilet  
4 fedd hvitløk  
persille  
salt  
vann  
pepper  
sitron

Tilberedningstid = 35 minutter

### POSJERT KYLLINGFILET I FLØTESAUS

Ingredienser:

6 kyllingfileter  
3 dl kremfløte  
1 dl hvitvin  
2 fedd hvitløk  
en persillekvast  
salt  
pepper  
allehånde  
muskat  
Vegeta kryddermiks

curry  
karri  
eddik  
revet ost  
Kyllingens kjernetemperatur bør være 75 °C  
Tilberedningstid = 30 minutter

### **SILDE- ELLER KOLMULEFILET POSJERT I VIN**

Ingredienser:  
4 silde-/kolmulefileter  
1 dl hvitvin dill  
salt  
pepper  
Vegeta kryddermiks  
2 fedd hvitløk  
en persillekvast  
sitronsaft  
Tilberedningstid = 25 minutter

### **LAKS POSJERT I FLØTESAUS OG HVITVIN**


Ingredienser:  
6 laksefileter  
6 dl hvitvin  
1 dl kremfløte  
sitron  
hvitløk  
persille  
salt  
pepper  
Tilberedningstid = 30 minutter

### **POSJERT FRUKT**

Ingredienser:  
2 pærer  
2 epler  
300 g svisker  
2 tangeriner  
2 plater kokesjokolade (usøtet)  
2 plater melkesjokolade  
melk

Skjær frukten i terninger og posjer den i melk. Smuldre sjokoladen (koke- og melkesjokoladen) og ha den i melken.  
Posjeres i 20 minutter. Når sausen tykner, er den klar til servering.  
Resten av sausen kan blandes med pisket kremfløte. Sjokolademilkshaken holder seg i kjøleskapet i ca. et døgn (ved 2 °C).



 Enkelte typer mat kan skumme under tilberedning. Løft opp lokket og rør i maten. Bruk et lokk med ventil!

  Metode 1

Denne funksjonen brukes til retter som krever lengre tid - med langsom oppvarming og viderekoking.

**Matvare: GULASJ, STUINGER, SAUSER, RIS osv.**

**Merk!**


**Ris** - vaskes i vann før tilberedning. Vær klar over at koking av én del ris krever to til tre deler vann.


  Metode 2

Denne funksjonen egner seg til tilberedning av retter med langsom oppvarming - melk, risgrøt, puddinger.

**Matvare: MELK, RISSUFFLÉ, PUDDINGER osv.**

**Merk!**

**Ris** - vaskes i vann før tilberedning. Husk at koking av én del ris krever to til tre deler vann. Rør i risen av og til under hele kokeprosessen (også når symbolet  fremdeles lyser).


**Pudding** - Når melken er blitt varm (med lokket på) og symbolet  lyser, har du puddingpulveret oppi melken og rører i ca. 3 minutter



Velg symbolet  for langsom tilberedning. Etter fem sekunder blinker symbolet , og symbolet  lyser konstant.

## TILBEREDNING MED MYE VANN:




- Enkelte typer mat kan skumme under tilberedning. Løft opp lokket og rør i maten. Bruk et lokk med ventil!
- Når du tilbereder med mye vann (symbolet  lyser), er det mulig at væsken ikke er begynt å boble ennå. La lokket være på kasserollen (i modus 1) til systemet varmer opp vannet slik at det småkoker. Hvor intenst maten fortsetter å koke, avhenger også av type kasserolle og lokk.



Denne funksjonen brukes til å varme vann hurtig opp til kokepunktet og sørge for at det fortsetter å koke. Egner seg til mat som legges oppi vannet når tilberedningen begynner.

**Matvare: SUPPER, PASTA, POTETER osv.**

**Merk:** Før tilberedning må du vaske grønnsakene, særlig potetene, grundig i vann. Dette vil hindre skumming under kokingen.

Når vannet er begynt å koke (med lokket på), vises symbolet , og du hører et pipesignal.

## TINING AV DYPFRYSTE MATVARER



Denne funksjonen egner seg til tining av alle typer frosne matvarer og dessuten til smelting av sjokolade.

## HOLDE MATEN VARM



Denne funksjonen egner seg til å holde alle typer mat varm. Den kan også brukes til å lage gløgg.

Eksempel:

Hvis du lager gulasj med funksjonen langsom tilberedning (metode 1), kan du skifte til dette systemet etter tilberedningen for å holde maten varm.



## FØLGENDE SYMBOLER VISES PÅ DISPLAYET UNDER TILBEREDNINGEN:



Vannet koker ikke ennå.






Vannet koker.



Når du bruker IQcook-metoder som krever **bruk av lokket**, vil systemet automatisk registrere det hvis du fjerner lokket. Symbolet ( ) begynner å blinke på displayet, og koketoppen vil avgi et pipesignal.

Sett lokket på kasserollen eller pannen igjen, og trykk et sted på glidebryteren.

- Hvis du ikke gjør dette og vannet ennå ikke har kokt opp (symbolet  lyser), vil systemet fortsette å virke, men vi kan da ikke garantere optimale resultater.

- Hvis vannet allerede koker (symbolet  lyser), fortsetter tilberedningen. Kommunikasjonen mellom sensoren og koketoppen brytes og symbolet  slukner (hvis dette skjer, kan vi ikke garantere optimalt tilberedningsresultat).



### SIKKERHETSFUNKSJON – SmartSense

Denne funksjonen kontrollerer systemet slik at maten i kasserollen eller pannen ikke skal koke over eller koke tørr på grunn av for lite væske.

Den er aktiv for IQ-funksjoner som krever bruk av lokket. Symbolet vises på displayet, og koketoppen avgir et pipesignal. Systemet bryter strømmen. Symbolene forsvinner, og kokesonen slås av.



Med disse funksjonene bruker du lokket sammen med IQcook-systemet, men uten å fjerne lokket under tilberedningen.

Du må ikke plassere et lokk med en IQ-sensor på den glasskeramiske koketoppen.

Koketoppen må alltid passe til pannen eller kasserollen. Ikke plasser lokket skjevt slik at det bare dekker litt av kokekaret.

Den valgte funksjonen kan ikke endres til en annen funksjon underveis. Kokesonen må først slås av.

Ikke løft på lokket under tilberedningen. Hvis du likevel må løfte på lokket (f.eks. for å røre i maten), må du være rask – ikke la lokket være av mer enn ca. 10 sekunder.

Dette vil gi optimale tilberedningsresultater og dessuten spare energi.

## B - BRUK AV FUNKSJONENE



For disse funksjonene bruker du ikke lokket med IQ-sensoren.

Ikke fjern kasserollen eller pannen fra kokesonen under tilberedning, for dette kan forlenge prosessen (unntatt ved steking/bruning – eller når du steker pannekaker).

### Velge effektnivå

For frityrsteking kan du velge mellom tre effektnivåer: svakt, medium og sterkt. Du velger effektnivå ved å berøre glidebryteren eller la fingeren gli over bryteren.


**Medium er det forhåndsinnstilte nivået, og dette effektnivået vil blinke.**

## STEKING/BRUNING



☀ For denne funksjonen kan effektnivået også endres underveis.

Effektnivåer:


 Lavt: 150–170 °C

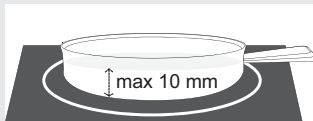
 Standard: 175–190 °C


 Høyt: 195–210 °C


**Matvare: TILBEREDNING AV ALLE TYPER KJØTT, FISK, PANNEKAKER, EGG, GRØNNSAKER osv.**

### Merk!

**Pannekaker** - spre oljen jevnt utover stekepannen, og sett stekepannen på kokesonen. Aktiver IQ-systemet. Når symbolet  vises på displayet, har du i røre. For hver pannekake setter du først den tomme stekepannen på kokesonen med olje i ca. 30 sekunder, og deretter har du oppi neste porsjon med røre.



**Steking/bruning**  egner seg til retter som bare krever litt olje, inntil

10 mm over bunnen av pannen. Når riktig oljetemperatur er nådd, vises symbolet  på displayet, koketoppen avgir et pipesignal, og maten kan legges i pannen.

FØLGENDE SYMBOLER VISES PÅ DISPLAYET UNDER TILBEREDNINGEN:







Oljen **er ikke varm ennå.**

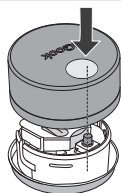
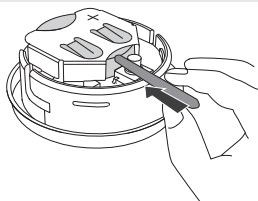
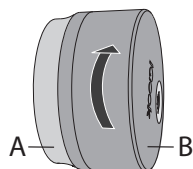


Oljener **varm.**

## FEILSØKING

Problem	Mulige årsaker	Løsning
 <b>b</b>	Sikkerhetsfunksjonen Smart Sense er aktivert.	Ta kokekaret bort fra kokesonen. (mangler væske)
 <b>b</b>	Sikkerhetsfunksjonen Smart Sense er aktivert.	Undersiden av kokekaret er våt. Tørk av kokekaret og start tilberedningen på nytt.
 <b>b</b> (blinker)	Lokket er tatt av.	Sett lokket på kasserollen eller pannen igjen.
 <b>b</b> (blinker)	Lite strøm på batteriet eller avbrutt kommunikasjon med koketoppen.	Trykk på knappen på IQ-sensoren eller start programmet på nytt. Skift ut batteriet.
<b>F1</b>	Undersiden av IQ-sensoren er skitten eller ødelagt.	Rengjør undersiden av IQ-sensoren. Hvis undersiden er ødelagt, må du ikke bruke sensoren.
<b>F2</b>	Feil på kommunikasjonen mellom IQ-sensoren og koketoppen.	Skift ut batteriet i IQ-sensoren.
<b>F3</b>	Lite strøm på batteriet til IQ-sensoren.	Skift ut batteriet.
<b>F4</b>	Kokesonen er for varm.	Vent til kokesonen avkjøles.

## Skifte ut batteriet



1. Hold på undersiden av sensoren (A). Deretter holder du hardt på IQ-sensorlokket (B) og snur det ti grader i pilens retning.

2. Fjern batteriet ved å skyve det ut gjennom åpningen med en tynn gjenstand (plast eller tre).

3. Sett det nye batteriet (DL2450) inn i åpningen.



**Plusstegnet på batteriet skal være på oversiden.**

4. Sett dekselet til IQ-sensoren riktig på plass igjen, og vri det ca. 10 grader i motsatt retning.

## Bestille tilleggsutstyr

Tilleggsutstyr og tilbehør fås hos Gorenje serviceavdeling eller på et autorisert servicesenter.

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

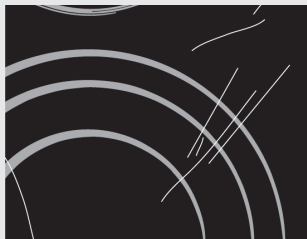
Tilbehør kan kjøpes enkeltvis eller i pakker – kode:

Sensor: 393759

Ring: 393758

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV GLASSKERAMISK PLATETOP

## Rengjøring



Figur 1



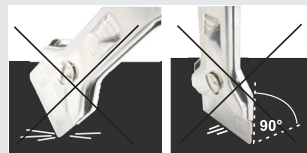
Figur 2



Figur 3



Figur 4



## Keramisk topp

Hver gang du har brukt den keramiske toppen, vent på at den **kjøles ned** og rens den. Ellers vil selv den minste matresten brennes fast til den varme flaten neste gang du bruker toppen. **For regelmessig rengjøring og vedlikehold av den keramiske flaten, bruk spesielle pleiende midler** som danner et beskyttende lag på overflaten og beskytter den fra smuss. Før bruk, tørk av støv eller andre partikler fra toppen og bunnen av gryten, da disse kan lage riper i overflaten (Figur 1).

**Forsiktig:** stålull, slipende svamper og slipende rengjøringsmidler kan lage riper i overflaten av toppen. Den keramiske toppen kan også skades av slipende spray og u hensiktsmessige rengjøringsmidler eller flytende midler som ikke er ristet godt nok (Figur 1 og Figur 2).

**Merkingen** kan bli slitt hvis du bruker aggressive eller slipende rengjøringsmiddel eller kokekar med ødelagt bunn (figur 2).

**Vannflekker** kan fjernes med en mild eddikløsning. Men ikke bruk denne løsningen til å rense rammen (bare med enkelte modeller, da den kan bli matt. Ikke bruk slipende spray eller avkalkingsmidler (Figur 3).

**Vanskeligere flekker** kan fjernes med spesielle midler og redskaper for rengjøring av keramiske topper. Når disse produktene brukes, følg instruksjonene fra de respektive produsentene.

**Pass på at rester av rengjøringsmidler fjernes helt, da de kan skade den keramiske toppen når kokesonene varmes opp** (Figur 3).

Vanskelige og fastbrente rester kan fjernes med skrape (figur 4).

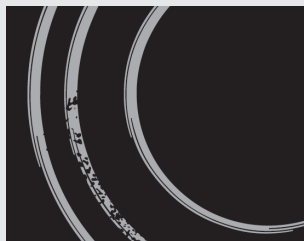
Vær forsiktig med skrapen slik at du ikke ødelegger noe.

**⚠ Bruk bare skrapen når smusset ikke kan fjernes med en fuktig klut eller spesialrens for glasskeramiske flater.**

Hold skrapen i riktig vinkel (45° til 60°). Trykk skrapen forsiktig mot glasset, og la den gli over merkingen for å fjerne smusset. Pass på at skrapens plasthåndtak (på noen modeller) ikke kommer i kontakt med en varm kokesone.

**⚠ Ikke trykk skrapen loddrett mot glasset og ikke lag riper på koketoppen med spissen eller bladet på skrapen.**





Figur 5

Sukker og sukkerholde mat kan skade permanent den keramiske flaten (Figur 5). Derfor bør de fjernes fra den keramiske flaten så snart som mulig, selv om kokesonen fortsatt er varm (Figur 4). **Ingen forandring i fargen på den keramiske overflaten** påvirker funksjonen eller overflatens stabilitet. Slike misfarginger er som oftest resultatet av brente matrester eller bruk av kasseroller som er laget av aluminium eller kobber. Disse flekkene er vanskelige å fjerne. **Viktig:** All skade beskrevet ovenfor gjelder hovedsakelig det kosmetiske, dvs. utseendet, og berører ikke funksjonen direkte. Slike feil kan ikke gjøres gjeldende ved garantikrav.

## INSTALLASJON

### Viktige advarsler

- Installasjon av maskinen i en kjøkkenbenk og koblingen til strømmettet kan bare utføres av en tilstrekkelig kvalifisert tekniker.
- Finer eller annet finpuss av kjøkkenbenken som koketoppen skal bygges inn i bør behandles med varmebestandig lim (100 °C). Ellers vil benkoverflaten kunne bli misfarget eller deformert.
- Koketoppen er dimensjonert slik at det kan bygges inn i kjøkkenbenken, med en bredde på 600 mm eller mer.
- Etter installasjon bør de to **festeelementene** foran være fritt tilgjengelige nedenfra.
- Tak- eller veggmonterte kjøkkenelementer bør installeres så høyt at de ikke forstyrrer arbeidsprosessen.
- Avstanden mellom koketoppen og avtrekksviften skal ikke være mindre enn det som er oppgitt i instruksjonene for installasjon av avtrekksviften. Minsteavstanden er 650 mm.
- Avstanden mellom kanten på koketoppen og tilstøtende kjøkkeninnredning skal ikke være mindre enn 40 mm.
- Det er tillatt å benytte dekorplater av massivt tre bak kokeplaten, hvis minimumsavstanden er den samme som oppgitt i installasjonstegningene.
- Minsteavstand mellom den innebygde koketoppen og bakre vegg er oppgitt på installasjonstegningen.

## Montering av skumgummipakningen

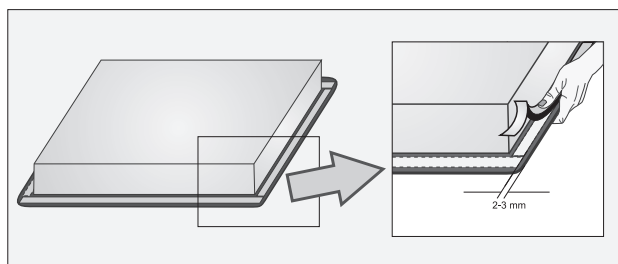
Før du installerer produktet i åpningen i benkeplaten, må du feste den medfølgende skumgummipakningen på undersiden av den glasskeramiske koketoppen (se tegningen over). **Ikke installer produktet uten skumgummipakningen!**

### Slik fester du pakningen til koketoppen:

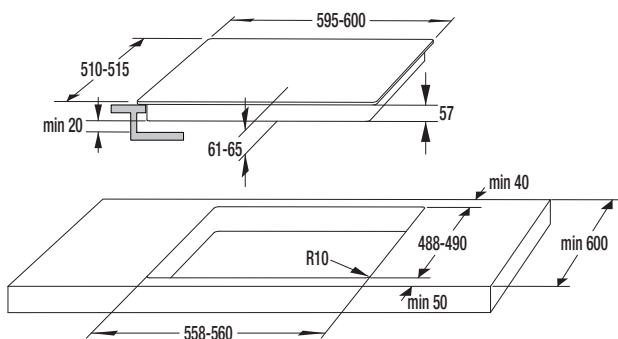
- Fjern beskyttelsesfolien fra pakningen.
- Fest pakningen til undersiden av glasset, 2-3 millimeter fra kanten (som vist på tegningen). Pakningen må festes langs hele glasskanten, og det må ikke være overlapping i hjørnene.
- Under monteringen av pakningen må du passe på at glasset ikke kommer i berøring med skarpe gjenstander.

### MERK!

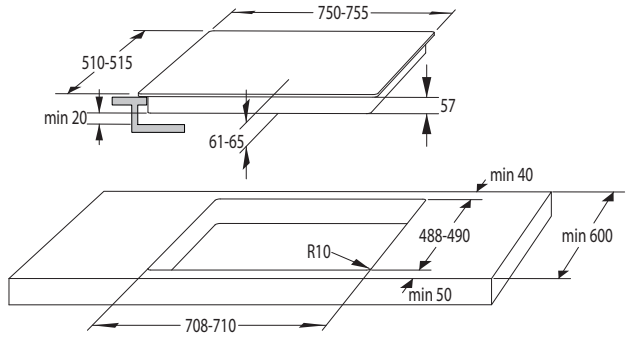
På enkelte modeller er pakningen montert på forhånd.



## Dimensjoner for utskjæring i arbeidsbenk



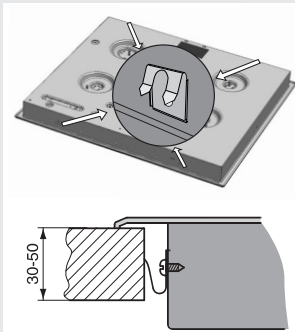
- SIVK6



- SIVK7

- Kokeropper kan installeres i benkeplater som er 30 til 50 mm tykke.
- Hvis platen er tykkere enn 40 mm, må den innerste kanten skjæres til eller slipes (figur A). På den måten sikres tilstrekkelig luft sirkulasjon.
- Hvis innredningen er mer enn 30 mm tykk, bør åpningen til kokeroppen lages midt i ovnen, med nok klaring fra forkanten av innredningen slik at induksjonstoppen ikke berører ovnens isolasjonsplate.
- Hvis du vil installere induksjonstoppen i en eksisterende åpning, må du kontrollere nøye at dette er mulig ut fra de nødvendige installasjonsmålene (installasjonsdybde 56 mm).

## Monteringsprosedyre



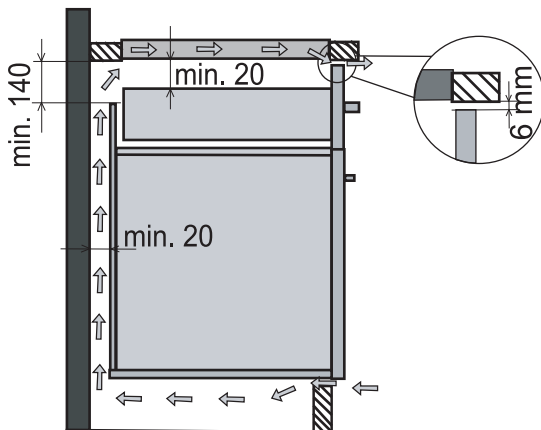
- Sørg for at benkeplaten som induksjonsplaten skal monteres i, er helt vannrett og plan.
- Lag deretter en utskjæring i benkeplaten. Dekk eventuelt benkeplaten til for å beskytte den slik at verktøyet ikke lager merker.
- Fest induksjonsplaten med de 4 skruene og monteringsbeslagene som følger med. De 4 monteringsbeslagene på induksjonsplatens for- og baksida gjør at platen ikke kan løftes opp i utide.
- Tilkoble strøm (se anvisning for elektrisk installasjon) til induksjonsplaten.
- Skyv induksjonsplaten ned i utskjæringen i benkeplaten.
- For å feste monteringsbeslaget, er det ikke tillatt å bruke skruer lengre enn 6,5 mm.

## Luftehull i kjøkkenskapet

- For at de elektroniske komponentene i induksjonstoppen skal kunne fungere normalt, kreves det tilstrekkelig luftsirkulasjon.

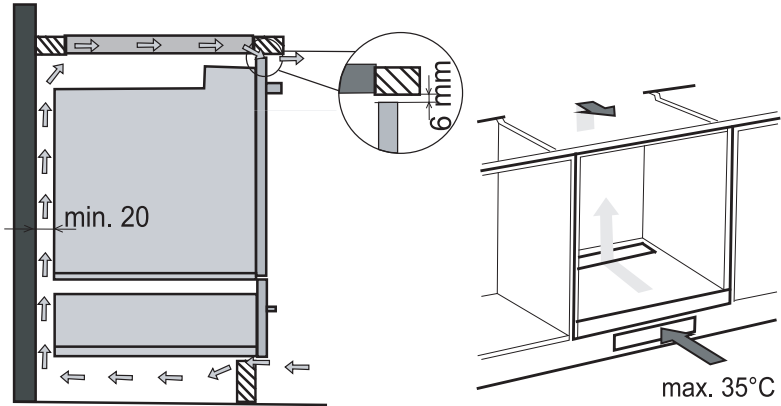
### A Lavt kjøkkenskap med skuff

- Det må være minst 140 mm åpning i skapets bakre vegg, langs hele bredden. Dessuten må det være minst 6 mm klaring på forsiden, langs hele bredden av skapet.
- Kokeetoppen monteres med en vifte på den nedre delen. Hvis det er en skuff under kjøkkenskapet, må du ikke oppbevare små gjenstander eller papir der, for dette kan suges inn av viften og ødelegge viften eller hele kjølesystemet. Aluminiumsfolie eller brennbare materialer eller væsker (f.eks. spraybokser) må ikke lagres i slike skuffer eller plasseres i nærheten av kokeetoppen. Eksplosjonsfare! Det bør også være 20 mm klaring mellom skuffinnholdet og hullene til viften.



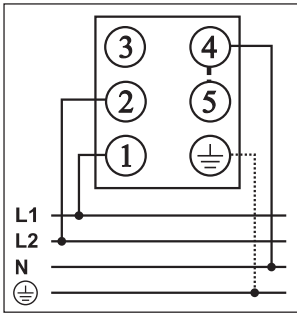
### B Lavt kjøkkenskap med ovn.

- Ovner kan installeres under induksjonstoppen hvis de er av typen EVP4..., EVP2..., som er utstyrt med kjølevifte. Før du installerer ovnen, bør bakveggen i kjøkkenskapet fjernes. Dessuten må det være minst 6 mm klaring på forsiden, langs hele bredden av skapet.

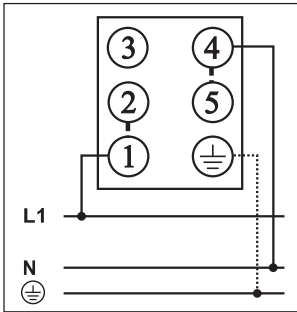


## Installasjonsdiagram

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Apparatet er beregnet for tofasetilkobling, men enfasetilkobling kan også brukes.

- **Tofasetilkobling**

Monter koblingsbroen på klemme 4 og 5.

- **Enfasetilkobling**

Monter koblingsbroen på klemme 4 og 5, og klemme 1 og 2.

Merk! Klemme tre er ledig.

**Til elektrisk tilkobling anbefales:**

- gummikabel av typen H05 RR-F 4x1,5 med gul/grønn jordleder.
- PVC-isolerte kabler av typen H05 VV-F 4x1,5 med gul/grønn jordleder, eller andre tilsvarende kabler av tilsvarende kvalitet.

- Elektrisk tilkobling må bare utføres av autorisert installatør. Beskyttelse av den elektriske installasjonen må være i samsvar med gjeldende sikkerhetsforskrifter.
- Før tilkoblingen må du kontrollere at spenningen som er oppgitt på merkeplaten, svarer til nettspenningen.
- Merkeplaten er plassert på undersiden av induksjonsplaten.
- Apparatet er beregnet for tilkobling til vekselstrøm (230 V -).
- Den elektriske installasjonen må være forsynt med en bryter som skiller apparatet fra strømmettet på alle poler, og som har en kontaktavstand på minst 3 mm i åpen stilling.
- Ved tilkoblingen må det tas hensyn til installasjonens kapasitet og sikringsstørrelsen.
- Induksjonsplaten tilhører brannklasse Y. Det er tillatt å bygge inn apparater av denne typen ved siden av et høyt kjøkkenelement som er høyere enn selve apparatet. Et tilstøtende kjøkkenelement på den andre siden må ha samme høyde som apparatet selv.
- Monteringen må utføres slik at det ikke er mulig å få adgang til strømførende deler uten bruk av verktøy.

### VIKTIG!

Husk å avbryte strømforsyningen før det foretas inngrep eller reparasjonsarbeid på apparatet.

Vedr. installasjonen, se skjemaet.

Jordledningen (PE) tilkobles klemmen merket jord .

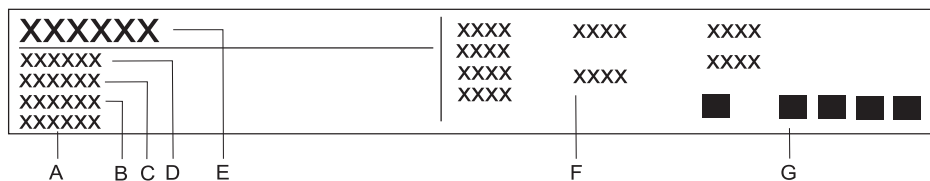
Strømledningen skal føres gjennom avlastningsklemmen, som beskytter mot trekk i ledningen. Når tilkoblingen er utført, må alle kokesonene prøves ved å slå dem på i ca. 3 minutter.

Bruk en flat skrutrekker til å koblingsklemmen

Når du kobler til apparatet, bruker du de medfølgende koblingsbroene.

# TEKNISKE EGENSKAPER

## Merkeplate



- A** Serienummer
- B** Kode
- C** Modell
- D** Type
- E** Varemerke
- F** Teknisk informasjon
- G** Indikasjoner på overholdelse / symboler

VI FORBEHOLDER OSS RETTEN TIL Å FORETA  
ENDRINGER SOM IKKE BERØRER UTSTYRETS  
FUNKSJON.

Bruksanvisningen for apparatet finner du også på vår  
hjemmeside på [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

