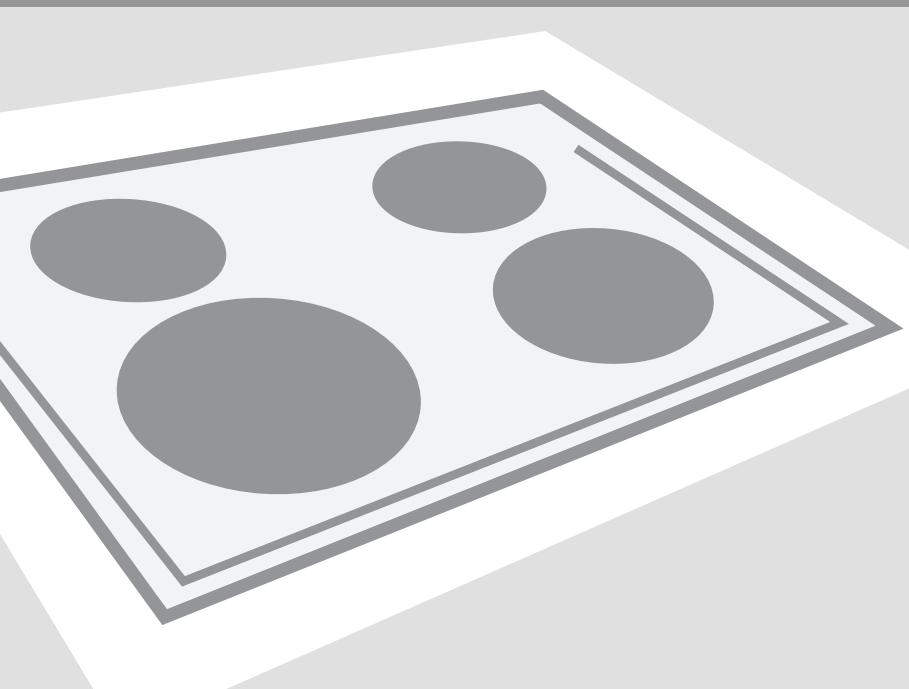


DK Instruktioner om montering, tilslutning og brug



Induktionskogepladen

INDHOLD

Induktionskogepladen

Introduktion	3
Kontrolpanel SIVK6ETS	4
Beskrivelse	5

Sikkerhedsanvisninger

Hvad du skal være opmærksom på	6
Tilslutning og reparation	6
Under brug	6
Temperatursikkerhed	8
Tidsbegrænsning	8
Brug af touch-betjening	9
Tilberedning ved hjælp af induktion	9
Hvordan fungerer det?	10
Kogegrej	10

Betjening

Aktivering af kogepladen og indstilling af effekt	12
Afbrydelse af kogepladen	12
Detektering af kogegrej	13
Restvarmeindikator	13
Boost	13
Automatisk lynopvarmning	14
To kogezone bag hinanden	15
Brofunktion	15
Keeping food warm	16
Børnesikring	16
Timer/minutur	17

Tilberedning

Sund madlavning	19
Tilberedningsindstillinger	19

Vedligeholdelse

Rengøring	21
-----------	----

Fejl

Generelt	22
Fejlfindingstabel	22

Installation

Hvad du skal tage i betragtning	24
Yderligere krav til planmontering af kogepladerne HI7271MSI, HI8271SI og HI9271SI.	27
Ventilation	28
Køkkenelement med skuffe	28
Køkkenelement med indbygget ovn	29
Elektrisk tilslutning	30
Indbygning	32
Tekniske data	33

Miljøoplysninger

Bortskaffelse af emballage og apparat	34
---------------------------------------	----

Introduktion

Denne kogeplade er designet til dig, der virkelig elsker at lave mad. Madlavning på en induktionskogeplade giver flere fordele. Det er nemt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles til et meget lavt effektniveau. Da den endvidere kan indstilles til et højt effektniveau, kan den bringe madretter til kogepunktet meget hurtigt. Der er god plads mellem kogezone, hvilket gør det til en fornøjelse at lave mad.

Madlavning på en induktionskogeplade adskiller sig fra madlavning på et traditionelt komfur. Induktionskogepladen benytter magnetfelter til at generere varme. Det betyder, at du ikke kan bruge en hvilken som helst gryde eller pande på den. I afsnittet om kogegrej kan du læse mere om dette.

Af hensyn til sikkerheden er induktionskogepladen udstyret med flere temperaturbeskyttelser og en restvarmeindikator, som viser, hvilke kogezone der fortsat er varme.

Kogepladen har fire skyderområder til justering af kogezonernes effektniveau. Med en særlig broknap kan du sammenkoble (bygge bro mellem) to kogezone placeret bag hinanden. Begge kogezone vil have de samme indstillinger efter aktivering af funktionen.

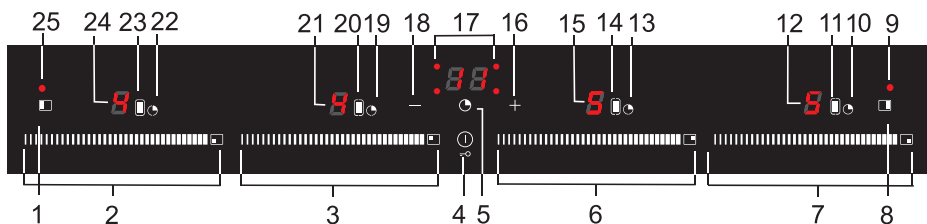
Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du kan få mest muligt ud af induktionskogepladen. Ud over information om brug finder du også baggrundsplysninger, som kan hjælpe dig i brugen af dette produkt. Brugsanvisningen indeholder endvidere tilberedningstabeller og vedligeholdelsestips.

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før du tager apparatet i brug, og gem brugsanvisningen på et sikkert sted til senere brug.

Brugsanvisningen fungerer også som referencemateriale for serviceteknikere. Anbring derfor apparatets identifikationskort i lommen bag på brugsanvisningen. Apparatets identifikationskort indeholder alle de informationer, som serviceteknikeren behøver for at kunne tage sig af dine behov og spørgsmål på passende vis.

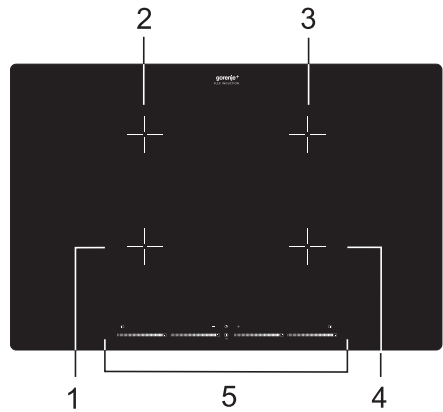
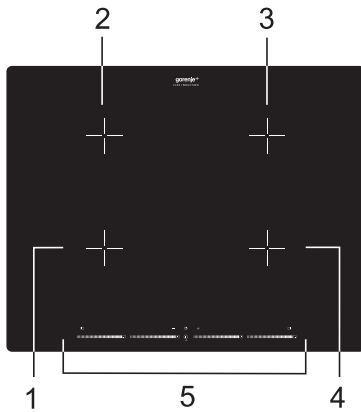
God fornøjelse med madlavningen!

Kontrolpanel SIVK6ETS



1. Broknap til kogezone til venstre
2. Kogezone med multislidder forrest til venstre
3. Kogezone med multislidder bagest til venstre
4. Tænd/sluk-knap med indikator for låst tilstand
5. Knappen "Timer"
6. Kogezone med multislidder bagest til højre
7. Kogezone med multislidder forrest til højre
8. Broknap for kogezone til højre
9. Broindikator for kogezone til højre
10. Timerindikator for kogezone forrest til højre
11. Broindikator for kogezone forrest til højre
12. Tilberedningsniveau for kogezone forrest til højre
13. Timerindikator for kogezone bagest til højre
14. Broindikator for kogezone bagest til højre
15. Tilberedningsniveau for kogezone bagest til højre
16. Knappen + for timer
17. Timerdisplay med fire timerindikatorer
18. Knappen - for timer
19. Timerindikator for kogezone bagest til venstre
20. Broindikator for kogezone bagest til venstre
21. Tilberedningsniveau for kogezone bagest til venstre
22. Timerindikator for kogezone forrest til venstre
23. Broindikator for kogezone forrest til venstre
24. Tilberedningsniveau for kogezone forrest til venstre
25. Broindikator til kogezone til venstre

Beskrivelse



1. Kogezone forrest til venstre \varnothing 180 mm x 220 mm 3.7 kW
2. Kogezone bagest til venstre \varnothing 180 mm x 220 mm 3.7 kW
3. Kogezone bagest til højre \varnothing 180 mm x 220 mm 3.7 kW
4. Kogezone forrest til højre \varnothing 180 mm x 220 mm 3.7 kW
5. Kontrolpanel

Hvad du skal være opmærksom på



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

Tilslutning og reparation



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

Under brug



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



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

- Hvis tilslutningskablet bliver beskadiget, skal det altid udskiftes af producenten, producentens serviceorganisation eller tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå farlige situationer.

Temperatursikkerhed

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

Tidsbegrænsning



- Tidsbegrænsningen er en sikkerhedsfunktion i din kogeplade. Den aktiveres, hvis du glemmer at slukke kogepladen.
- Afhængigt af den valgte indstilling begrænses tilberedningstiden som angivet nedenfor::

Industilling	Kogezonen slukkes automatisk efter:
1	8,5 timer
2	6,5 timer
3	5 timer
4	4 timer
5	3,5 timer
6	3 timer
7	2,5 timer
8	2 timer
9	1,5 timer
u	2 timer

Tidsbegrænsningsfunktionen slukker for kogezonerne, når tiden i tabellen er udløbet

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

Brug af touch-betjening

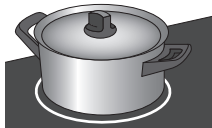
Det kan tage tid at vænne sig til touch-betjeningen, hvis du er vant til andre (dreje-)knapper. Anbring spidsen af din finger fladt på betjeningsfeltet for at opnå det bedste resultat. Du behøver ikke at trykke.

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

Tilberedning ved hjælp af induktion

Induktionstilberedning går hurtig

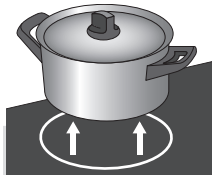
- I begyndelsen vil du blive forbauset over, hvor hurtigt maden tilberedes ved induktion. Især ved høje indstillinger kommer madvarer og væsker meget hurtigt i kog. Det anbefales at holde øje med kogegrejet for at undgå, at det koger over eller koger tørt.



Intet varmetab og kolde håndtag med induktionstilberedning

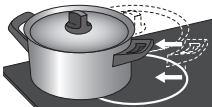
Effekten tilpasses

- Ved induktionstilberedning bruges kun den del af kogezone, som kogegrejet står på. Hvis du bruger en lille gryde på en stor kogezone, tilpasses effekten til grydens diameter. Effekten vil så være lavere, og der går længere tid, før madvaren i gryden kommer i kog.

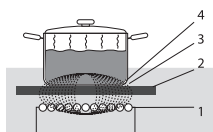


Vigtigt

- Sandkorn kan forårsage ridser, der ikke kan fjernes. Stil kun kogegrej med en ren underside på kogepladen, og løft det op fra kogepladen, hvis det skal flyttes.
- Brug ikke kogepladen som arbejdsbord. Tilbered altid maden under låg for at undgå energitab



Hvordan fungerer det?



Spolen (1) i kogepladen (2) skaber et magnetisk felt (3). Ved at stille en gryde med jernbund (4) på spolen induceres en strøm i grydens bund.

Inde i apparatet genereres et magnetisk felt. Ved at stille en gryde med jernbund på en kogeplade induceres en strøm i grydebunden. Den inducerede strøm genererer varme i grydens bund.

Nemt

De elektroniske knapper er nøjagtige og lette at indstille. På den laveste indstilling kan du f.eks. smelte chokolade direkte i gryden eller forberede ingredienser, som du normalt ville opvarme i et vandbad.

Hurtigt

Takket være induktionskogepladens høje effektrin kan madvarer meget hurtigt bringes i kog. Gennemkogning af madvarer går lige så hurtigt som andre typer tilberedning.

Rent

Kogepladen er let at rengøre. Da kogezoneerne ikke bliver varmere end selve kogegrejet, kan spildt mad ikke brænde fast.

Sikkert

Varmen dannes i selve kogegrejet. Den glaskeramiske overflade bliver ikke varmere end kogegrejet. Dette betyder, at kogezoneen er væsentligt koldere end overfladen på en keramisk kogeplade eller et gasblus. Når kogegrejet er taget af, afkøles kogezoneen hurtigt.

Kogegrej



Kogegrej til induktionstilberedning

Tilberedning ved induktion stiller visse kvalitetskrav til kogegrejet.

Vigtigt

- Brug kun kogegrej, der er egnet til brug på elektriske eller induktionskogeplader, med:
 - en tyk bund (mindst 2,25 mm) og
 - en flad bund.
- Det er bedst at bruge kogegrej, der er mærket "Class Induction".

**Tip**

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

Egnet	Uegnet
Særligt kogegrej af rustfrit stål	Stentøj
"Class Induction"	Rustfrit stål
Slidstærk emalje	Porcelæn
Emaljeret støbejern	Kobber
	Plast
	Aluminium

**Vigtigt**

Vær forsigtig med kogegrej af emaljeret stålplade:

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

**Vigtigt**

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

Minimumsdiameter

Kogegrejets diameter skal være mindst 12 cm. Du opnår det bedste resultat, hvis kogegrejets bund og kogezone har samme diameter, og hvis kogegrejet er anbragt på midten af kogezone. Hvis en gryde er for lille, virker kogezone ikke.

Advarsel: På model SIVK6ETS skal du altid anbringe kogegrejet, så centermarkeringen på kogezone er dækket.

Trykkogere

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

Aktivering af kogepladen og indstilling af effekt

Der er 9 effektindstillinger. Der er også en 'boost'-indstilling, som er angivet med et 'P.' på displayet (se side 14 'Boost').



- Stil en gryde eller pande på kogezone (På model SIVK6ETS skal du altid anbringe kogegrejet, så centermarkeringen på kogezone er dækket.).
- Berør tænd/sluk-knappen.
Du hører et kort bip, og på displayet for hver kogezone vises '0.'
Hvis du ikke foretager dig yderligere, slukkes kogepladen automatisk efter 10 sekunder.
- Berør og før din finger hen over multislideren for den ønskede kogezone for at vælge den korrekte indstilling. Kogepladen starter automatisk i den ønskede indstilling (hvis den registrerer en gryde).
 - ▶ Hvis du fører fingeren mod højre, øges værdien, og hvis du fører den til venstre, reduceres værdien.
 - ▶ Det er også muligt at vælge en værdi direkte. Berør multislideren et sted i berøringsområdet for at indstille et effektniveau.

Afbrydelse af kogepladen

Deaktivering af en kogezone

En kogezone er tændt. På displayet vises en effektindstilling mellem 1 og 9, eller 'P.'

- Berør og før en finger (mod venstre) hen over multislideren for den ønskede kogezone til niveau '0.'

Eller:

- Vælg indstillingen '0.' direkte ved at berøre venstre side af multiskyderen for den ønskede kogezone.
Du hører et bip, og på displayet vises '0.' *Hvis alle kogezone er indstillet til '0.'*, og hvis du ikke foretager dig yderligere, slukkes kogepladen automatisk efter 10 sekunder.

Deaktivering af alle kogezone på samme tid

Flere kogezone er aktive.

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

Detektering af kogegrej



Hvis kogepladen ikke detekterer (jern) kogegrej, efter at tilberedningseffekten er indstillet, vil kogegrejsymbolet og den valgte effektindstilling blinke skiftevis på displayet, og kogepladen vil forblive kold. Hvis der ikke stilles (jern) kogegrej på kogezone inden for 1 minut, slukkes kogezone automatisk (se også side 11 og 12 'Kogegrej').

Restvarmeindikator



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

Boost



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

Boost-funktionen er ikke tilgængelig i brotilstand!

Sådan aktiveres boost-funktionen

Kogepladen er tændt, og kogegrejet står på kogezone.

- Berør og før din finger hen over multislideren (mod højre) for den ønskede kogezone for at vælge indstillingen 'P'. (Du kan også bruge multislideren, hvis effekten allerede er blevet valgt).

Eller:

- Vælg indstilling af boost direkte ved at berøre 'P' på multislideren. Displayet viser 'P.'. Boost-funktionen er aktiv med det samme.

Sådan deaktiveres boost-funktionen

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

- Berør og før en finger (mod venstre) hen over multislideren for den ønskede kogezone for at vælge et lavere niveau.

Eller:

- Vælg en lavere indstilling direkte ved at berøre venstre side af multislideren for den ønskede kogezone.

Automatisk lynopvarmning

Den automatiske lynopvarmning forøger effekten midlertidigt (indstilling '9.') for at varme indholdet i kogegrejet. Denne funktion er tilgængelig i indstillingerne 1-8



Aktivering af automatisk lynopvarmning

Kogepladen er tændt, og kogegrejet står på kogezone.

- Berør og før en finger hen over multislideren for den ønskede kogezone for at vælge den korrekte indstilling, og hold fingeren på den pågældende indstilling i 3 sekunder.
“A.” og den korrekte indstilling blinker skiftevis i displayet, den automatiske lynopvarmning er aktiv.
 - Hvis du vælger et lavere tilberedningstrin, deaktiveres den automatiske lynopvarmning.
 - Hvis du vælger et højere tilberedningstrin, tilpasses varigheden af lynopvarmningen automatisk med det nye tilberedningstrin.
- Så snart den automatiske lynopvarmningstid er forbi, deaktiveres den automatiske lynopvarmning automatisk, og kogezoneen fortsætter ved den valgte effekt.

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

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

Deaktivering af automatisk lynopvarmning

Kogepladen er tændt. ‘A.’ og effektindstillingen blinker skiftevis på displayet.

- Berør og før en finger (mod venstre) hen over multislideren for den ønskede kogezone for at vælge et lavere niveau.
- Eller:**
- Vælg en lavere indstilling direkte ved at berøre venstre side af multislideren for den ønskede kogezone.
Der vises en anden effektindstilling på displayet, og ‘A.’ holder op med at blinke.

To kogezone bag hinanden

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

Brofunktion

Brofunktionen kan aktiveres ved at trykke på broknappen. Begge zoner til venstre (og i hørre side; gælder kun SIVK6ETS) vil have samme indstillinger efter aktivering af funktionen. Displayene og knapperne for sektionen med de bageste zoner fungerer ikke. Indstillingerne kan kun ændres med multislideren for zonerne foran. Når timeren er aktiv, lyser timerindikatorerne i timerdisplayet for de to sammenkoblede zoner på samme tid

Aktivering af brofunktion

- Anbring en gryde eller en pande (eller to/tre gryder eller pander) på de kogezone, som du vil sammenkoble med brofunktionen.
- Berør tænd/sluk-knappen
Du hører et kort bip, og på displayet for hver kogezone vises '0'. Hvis du ikke foretager dig yderligere, slukkes kogepladen automatisk efter 10 sekunder.
- Tryk på broknappen til venstre (På model SIVK6ETS skal du altid anbringe kogegrejet, så centermarkeringen på kogezone er dækket.)
Broindikatoren tændes, og du vil se et brosymbol på displayet.
- Berør og før din finger hen over multislideren for den sammenkoblede kogezone for at vælge den korrekte indstilling.
Kogepladen starter automatisk i den ønskede indstilling (hvis den registrerer en gryde).
 - Du kan knytte den sammenkoblede zone til en timer; i så fald vil du også se et timersymbol i displayet.

Deaktivering af brofunktion

- Tryk på broknappen til venstre igen (eller til højre; gælder kun SIVK6ETS)
Broindikatoren og brosymbolet på displayet forsvinder. Kogezoneerne er indstillet til '0'



Keeping food warm

Funktionen til at holde mad varmt holder madens temperatur på 42°C konstant. Den valgte kogezone anvendes med lav effekt. Når funktionen er aktiv, vises 'varmholdningssymbolet' på displayet

Aktivering af varmholdningsfunktion

Denne indstilling befinder sig mellem indstilling '0' og indstilling '1', så du skal berøre venstre side af multiskyderen.

Kogepladen er tændt, og kogeuret står på kogezone.

- Berør og før din finger hen over multislideren (mod højre) for den ønskede kogezone for at vælge den korrekte indstilling (mellem '0' og '1').

'u.' vises i displayet; varmholdningsfunktionen er aktiv.



Deaktivering af varmholdningsfunktion

Varmholdningsfunktionen er aktiveret. Displayet viser 'u.'

- Berør og før din finger hen over multislideren (mod venstre) for den ønskede kogezone for at vælge indstillingen '0'.

Displayet viser indstillingen '0.'. Kogezone er slukket.

Børnesikring

Induktionskogepladen er udstyret med børnesikring, så du kan låse apparatet i forbindelse med rengøring eller mod utilsigtigt betjening af børn.

Aktivering af børnesikring

Den låste tilstand kan aktiveres i alle funktioner.

- Berør og hold tænd/sluk-knappen i 3 sekunder for at aktivere børnesikringen.
Den røde lampe oven over tænd/sluk-knappen lyser konstant, og du hører et langt bip. Alle aktive zoner slukkes helt.
- Berør og hold tænd/sluk-knappen igen i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen.

Den røde lampe oven over tænd/sluk-knappen slukkes, og du hører et langt bip.



Tip

Switch the hob to child lock mode before cleaning it to prevent it from accidentally switching on.

Timer/minutur

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

Minuturet virker på samme måde som timeren, men er ikke knyttet til en kogezone. Hvis det er indstillet, fortsætter minuturet, også efter at kogepladen er slukket. Minuturet kan kun stoppes, når kogepladen er tændt

Timer	Minutur
Timeren skal være knyttet til en kogezone. Det betyder, at kogezoneen slukkes, når den indstillede tid udløber.	Minuturet er ikke knyttet til en kogezone. Minuturet fortsætter, også efter at kogepladen er slukket.

Aktivering af minutur

Kogepladen er tændt, alle display viser '0.' (ingen kogezone er aktiv).

- Tryk én gang på timerknappen.
'00.' is vises i displayet med en blinkende prik. Der er ikke nogen timerindikator i timerdisplayet.
- Brug knappen - eller knappen + for at indstille den ønskede tid.
- Tryk på timerknappen igen for at bekræfte indstillingen.
Minuturet starter. Efter 10 sekunder slukkes kogepladen automatisk, og minuturet fortsætter.
 - Hvis du ikke indstiller en tid med knappen - og knappen +, slukkes minuturet automatisk efter 10 sekunder.



Deaktivering af minutur

Kogepladen er tændt, alle display viser '0.' (ingen kogezone er aktiv).

- Tryk én gang på timerknappen.
Den resterende tid vises i displayet med en blinkende prik. Der er ikke nogen timerindikator i timerdisplayet
- Berør og hold knappen -, indtil '01.' vises i displayet.
Tryk på knappen - endnu en gang; '00' vises i displayet.
Minuturet er nu deaktiveret
 - Du kan også berøre knappen - og knappen + samtidig for at deaktivere minuturet med det samme.

Tildeling og start af timer

Kogepladen er tændt, mindst én kogezone er aktiv (timeren kan kun knyttes til aktive kogezone).



- Tryk på timerknappen flere gange, indtil timerindikatoren (svarende til den korrekte kogezone) i timerdisplayet begynder at blinke. '00' vises i displayet. Der vises en timerindikator i timerdisplayet og et timersymbol i displayet for den relevante kogezone; begge blinker.
- Brug knappen - eller knappen + for at indstille den ønskede tid.
- Tryk på timerknappen igen for at bekræfte indstillingen.
Timeren starter.
 - Hvis du ikke bruger knapperne - og + til at indstille en tid, slukkes timeren automatisk efter 10 sekunder.
- Gentag proceduren for at indstille tiden for en anden aktiv kogezone.



Vigtigt

Når der er mere end én aktiv timer, viser displayet den korteste resterende tid, og timerprikken svarer til denne.

Stop af timer

- Tryk på timerknappen flere gange, indtil timerindikatoren (svarende til den korrekte kogezone) i timerdisplayet begynder at blinke. *Den resterende tid vises i displayet med en blinkende indikator.*
- Berør og hold knappen - inde, indtil '01.' vises i displayet. Tryk på knappen - endnu en gang; '00' vises i displayet. *Timeren er nu deaktiveret.*
 - Du kan også berøre knappen - og knappen + samtidig for at deaktivere timeren med det samme.

Stop af timer-/minuturalarm

Når den indstillede tid for timer/minutur er udløbet, udløses en alarm.

- Berør en vilkårlig knap for at stoppe alarmen.



Tip

- Du kan berøre og holde knappen - eller knappen + for at indstille den ønskede tilberedningstid hurtigere.

Sund madlavning

Antændelsestemperatur for forskellige typer olie

For at sikre at din mad steges på den sundest mulige måde, anbefaler Gorenje at vælge en olietype, der passer til stegetemperaturen. Hver olie har sin egen antændelsestemperatur, hvor giftige gasser frigives. Tabellen nedenfor viser antændelsestemperaturen for forskellige typer olie..

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

Tilberedningsindstillinger

Da indstillingerne afhænger af mængden og sammensætningen af indholdet i gryden, er nedenstående tabel udelukkende vejledende.

Brug indstillingen 'boost' og indstilling 9 for at:

- bringe mad eller væske i kog hurtigt;
- 'sautere' grøntsager;
- opvarme olie og fedt;
- bringe en trykkoger op på det nødvendige tryk.

Brug indstilling 8 for at:

- brune kød;
- stege fladfisk;
- stege omeletter;
- stege kogte kartofler;
- friturestege madvarer.

Brug indstilling 7 for at:

- stege tykke pandekager;
- stege tykke skiver paneret kød;

- stege bacon (fed);
- stege rå kartofler;
- lave french toast;
- stege paneret fisk.

Brug indstilling 6 og 5 for at:

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

Brug indstilling 1-4 for at:

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

Rengøring

Tips

Aktivér børnesikringen, før du begynder at rengøre kogepladen.

Daglig rengøring

- Selvom spildt mad ikke kan brænde fast på glasoverfladen, anbefaler vi alligevel at rengøre kogepladen straks efter brug.
- Den daglige rengøring bør foretages ved hjælp af en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med køkkenrulle eller et tørt viskestykke.

Vanskelige pletter

- Vanskelige pletter kan også fjernes med et mildt rengøringsmiddel, f.eks. opvaskemiddel.
- Vand- og kalkpletter fjernes med eddike.
- Metalpletter (forårsaget af kogegrej) kan være vanskelige at fjerne. Det er muligt at købe specielle midler.
- Fjern spildt mad ved hjælp af en glasskraber. Smeltet plast og sukker bør også fjernes med en glasskraber.

Brug aldrig

- Brug aldrig slibende midler. De forårsager ridser, hvor snavs og kalk kan ophobes.
- Brug aldrig skarpe genstande, f.eks. ståluld eller stålsvamp.

Generelt


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

Fejlfindingstabel

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

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Symboler vises på displayet, når kogepladen aktiveres første gang.	Dette er den normale opsætningsrutine.	Normal funktion.
Ventilatoren fortsætter i flere minutter, efter at kogepladen er slukket.	Kogepladen køler af.	Normal funktion.
Der kommer en svag lugt, når kogepladen benyttes de første par gange.	Den nye kogeplade opvarmes.	Dette er normalt, og lugten forsvinder, så snart kogepladen har været i brug nogle gange. Luft ud i køkkenet.
Du kan høre en tikkende lyd i din kogeplade.	Lyden forårsages af kapacitetsbegrænsningen på de forreste og bageste zoner. Den tikkende lyd kan også opstå ved lave indstillinger.	Normal funktion.
Kogegrejet støjer under tilberedningen.	Dette skyldes energistrømmen fra kogepladen til gryden.	Ved høje indstillinger er dette normalt for visse gryder og pander. Hverken kogeplade eller kogegrej tager skade.
Du har tændt en kogezone, men displayet blinker fortsat.	Det valgte kogegrej er ikke egnet til induktionstilberedning eller har en diameter på mindre end 12 cm.	Brug egnet kogegrej, se side 11 og 12.
En kogezone slukkes pludselig, og du hører et signal.	Den forudindstillede tid er udløbet.	Slå biplyden fra ved at trykke på en vilkålig knap.

FEJL

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Kogepladen fungerer ikke, og intet vises på displayet.	Der er ingen strømforsyning på grund af et defekt kabel eller en dårlig forbindelse.	Kontrollér sikringerne eller den elektriske kontakt (hvis der ikke er et stik).
En sikring springer, så snart der tændes for kogepladen.	Kogepladen er tilsluttet forkert.	Kontrollér de elektriske tilslutninger.
Kogepladen slukkes ganske enkelt.	Du har berørt tænd/sluk-knappen ved en fejl.	Tænd kogepladen igen.
Fejlkode ER22	Betjeningspanelet er snavset, eller der er vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode E2	Kogepladen er blevet overophedet.	Lad kogepladen køle af, og benyt så en lavere indstilling.
Fejlkode E3.	Det anvendte kogegrej er uegnet.	Brug egnet kogegrej, se side 11 og 12.
Fejlkode U400.	Spændingen er for høj, og/eller kogepladen er ikke tilsluttet korrekt.	Få din tilslutning ændret.
Fejlkode  .	Sliderområdet eller knapper anvendes permanent.	Berør ikke en multislider eller en knap for længe.
Andre fejlkoder.	Defekt generator.	Kontakt serviceafdelingen.

INSTALLATION

Hvad du skal tage i betragtning

Sikkerhedsanvisninger for installationen

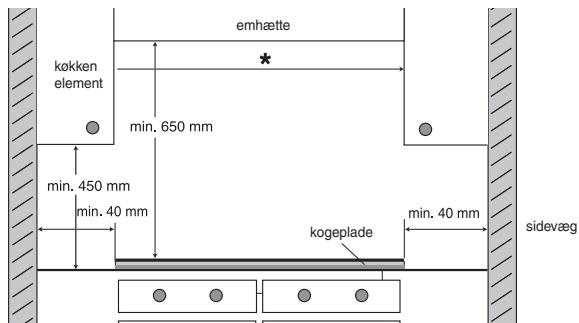
- Tilslutningen skal opfylde nationale og lokale bestemmelser.
- Apparatet skal altid jordes.
- Apparatet må kun tilsluttes af en kompetent elinstallatør.
- Tilslutningen skal udføres med godkendt ledning (f.eks. type HO7RR) iht. bestemmelserne. Ledningskappen skal være fremstillet af gummi.
- Tilslutningsledningen skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Hvis du vil etablere en fast forbindelse, skal du sørge for, at tilførselsledningen er forsynet med en flerpolet kontakt med en afstand mellem terminalerne på mindst 3 mm i åben stilling.
- Hvis tilslutningskablet bliver beskadiget, skal det altid udskiftes af producenten, producentens serviceorganisation eller tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå farlige situationer.
- Køkkeelementet, som kogepladen indbygges i, skal være fladt.
- Vægpartierne og køkkeelementer omkring apparatet skal være varmebestandige op til mindst 85 °C. Selvom selve apparatet ikke bliver varmt, kan varmen fra kogeuret misfarve eller deformere et vægparti.
- Skader, der opstår som følge af ukorrekt tilslutning, installation eller brug dækkes ikke af garantien.
- Tilslutningspunkt, stikkontakt og/eller stik skal være tilgængelige til enhver tid.



Frirum

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

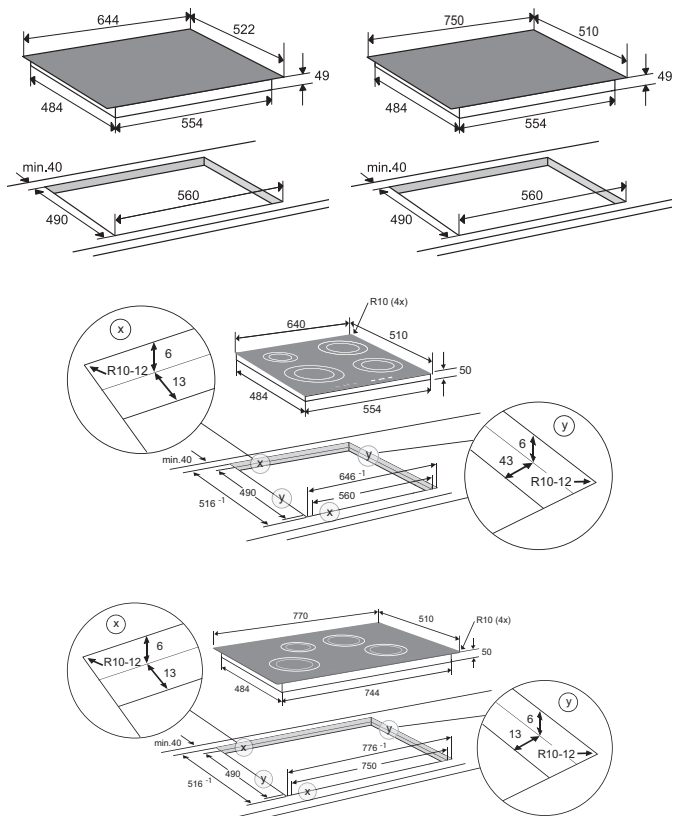
* 600 mm



INSTALLATION

Installationsdimensioner

Dimensioner og udspæringer er vist på illustrationerne nedenfor.



Hvis kogepladen er bredere end skabet, med en bordplade der er under 48 mm tyk, skal du save en udskæring i begge sider af skabet, så apparatet er adskilt fra skabet.

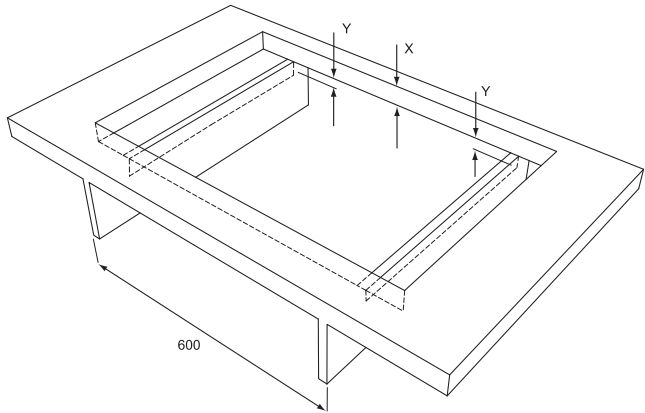
INSTALLATION

Installationsdimensioner

inde i elementet

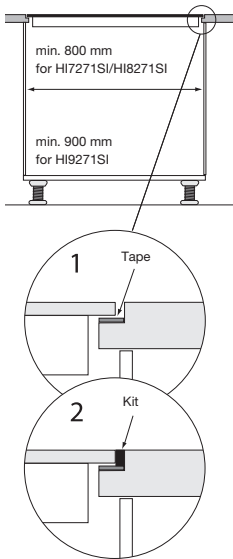
$x < 46 \text{ mm}$: $y = 48 \text{ mm} - x$

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



INSTALLATION

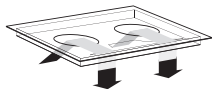
Yderligere krav til planmontering af kogepladerne HI7271MSI, HI8271SI og HI9271SI.



- Kogepladen må kun installeres over et køkkenelement, som er mindst 800/900 mm bredt (se figuren).
- 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.
- Disse kogeplader er særligt velegnede til indbygning i bordplader af sten eller i bordplader med klinker.
- Ved montering af kogepladen skal der kun fuges/kittes langs med kogepladens overkant, aldrig ved bunden. Dette skal sikre, at kogepladen nemt kan tages ud, hvis den på et tidspunkt skal udskiftes. Læg derfor et lag afdækningstape på den kant på bordpladen, som kogepladen støtter på.
- 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.
- Kittet, som bruges til at fuge omkring kogepladen, skal være varmefast op til mindst 160 °C.
- For at undgå misfarvning af natursten skal du bruge en særlig forsejling mellem kogepladen og bordpladen.

INSTALLATION

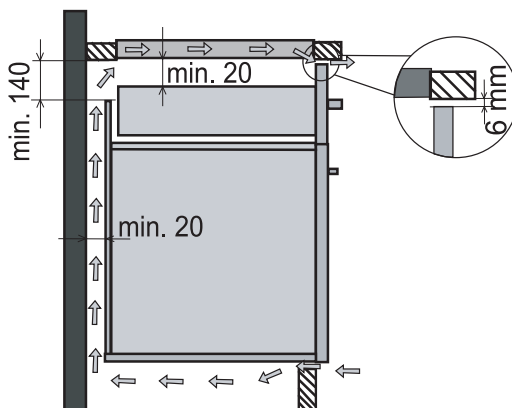
Ventilation



Elektronikken i apparatet kræver køling. Apparatet slukkes automatisk i tilfælde af utilstrækkelig luftcirkulation. Der er ventilationsåbninger på undersiden af apparatet. Det skal være muligt for den kølige luft at blive trukket ind gennem disse åbninger. Der er udgangsåbninger på undersiden og på forsiden af apparatet.

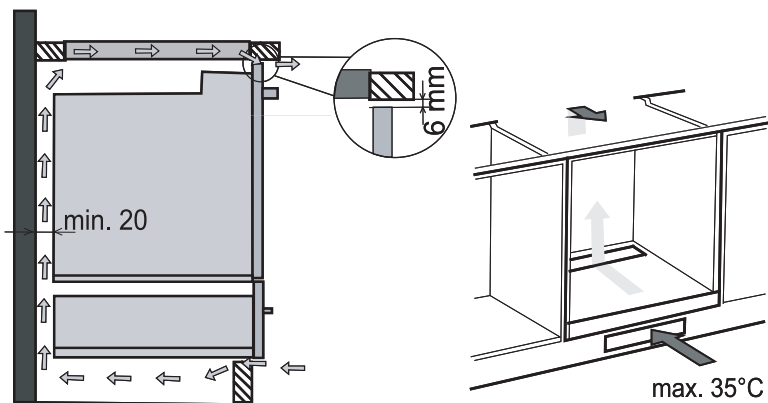
Køkkenelement med skuffe

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



Køkkenelement med indbygget ovn

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

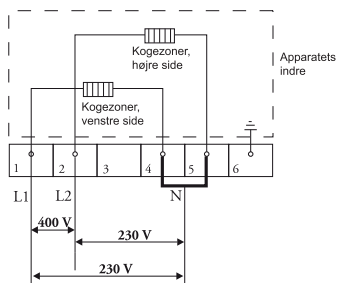


INSTALLATION

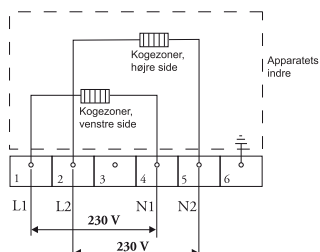
Elektrisk tilslutning

Normal tilslutning:

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



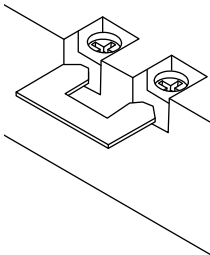
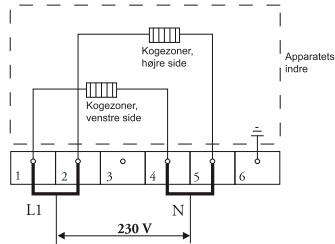
- 2 faser og 2 nulforbindelser (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
 - Spændingen mellem faserne og nul er 230 V~.
 - Gruppen skal have sikringer på mindst 16 A (2x). Forbindelsesledningens kernediameter skal være mindst 2,5 mm².
- **ADVARSEL:** Du kan bruge to faser og en nulleder. Du skal i så fald montere en jumper på terminalerne 4 og 5.



INSTALLATION

Speciel tilslutning:

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



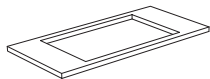
Broerne på klemmerækken kan bruges til at etablere de ønskede tilslutninger som vist på disse illustrationer.

Monter trækafastning på kablet, og luk dækslet.

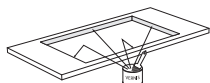
Tilslutningspunkt, stikkontakt og stik skal være tilgængelige til enhver tid.

INSTALLATION

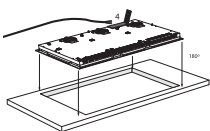
Indbygning



Kontrollér at elementet og udskæringen opfylder dimensions- og ventilationskravene.

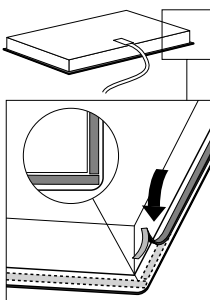


Påfør om nødvendigt forseglingslak på de savede ender af træbordplader eller syntetiske bordplader for at undgå fugtvældning af bordpladen.



Læg kogepladen på bordpladen med bunden i vejret.

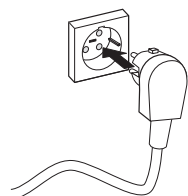
Monter apparatets forbindelsesledning i overensstemmelse med kravene (se side 29 og 30).



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

Vend kogepladen om, og anbring den i udsparringen.

Tilslut kogepladen til lysnettet. Displayene lyser kortvarigt. Apparatet er klar til brug.



Kontrollér, at det fungerer korrekt. Hvis apparatet er tilsluttet forkert, vises ingenting på displayene, afhængigt af fejlen.

INSTALLATION

Tekniske data

Apparatet opfylder alle relevante CE - direktiver.

Kogepladetype	SIVK6GTS	SIVK6ETS
Induktion	x	x
Tilslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Maks. kapacitet, kogezone		
Forrest til venstre	3,7 kW (Ø 180x220 mm)	3,7 kW (Ø 180x220 mm)
Bagest til venstre	3,7 kW (Ø 180x220 mm)	3,7 kW (Ø 180x220 mm)
Bagest til højre	3,0 kW (Ø 180 mm)	3,7 kW (Ø 180x220 mm)
Forrest til højre	3,0 kW (Ø 180 mm)	3,7 kW (Ø 180x220 mm)
Midte til højre	-	-
Tilsluttet belastning		
L1	3.700 W	3.700 W
L2	3.700 W	3.700 W
L3		
Tilsluttet belastning i alt	7400 W	7400 W
Indbygningsdimensioner		
Apparat, bredde x dybde	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Indbygningshøjde fra bordpladens overside	49 mm	49 mm
Udskæring, bredde x dybde	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Min. afstand, udskæring til bagvæg	40 mm	40 mm
Min. afstand, udskæring til sidevæg	40 mm	40 mm

Bortskaffelse af emballage og apparat

Ved fremstillingen af apparatet er der anvendt holdbare materialer. Sørg for at bortskaffe produktet miljømæssigt forsvarligt, når det er udtjent. Kontakt de ansvarlige myndigheder for at få flere oplysninger om dette.

Emballagen kan genvindes. Emballagen kan bestå af følgende:

- pap
- polythenfilm (PE)
- CFC-fri polystyren (PS-hårdskum).

Bortskaf disse materialer på miljømæssig forsvarlig vis og i overensstemmelse med gældende lovbestemmelser.



For at minde om at husholdningsapparater skal bortskaffes separat, er produktet forsynet med et symbol, der viser en skraldespand med et kryds over. Det betyder, at produktet ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, når det er udtjent. Det skal afleveres på en kommunal genbrugsstation eller hos en forhandler, som tager sig af bortskaffelsen.

Separat bortskaffelse af husholdningsapparater modvirker eventuelle negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af forkert bortskaffelse og gør det muligt at genvinde produktets bestanddele og opnå væsentlige besparelser på energi og ressourcer..





477694