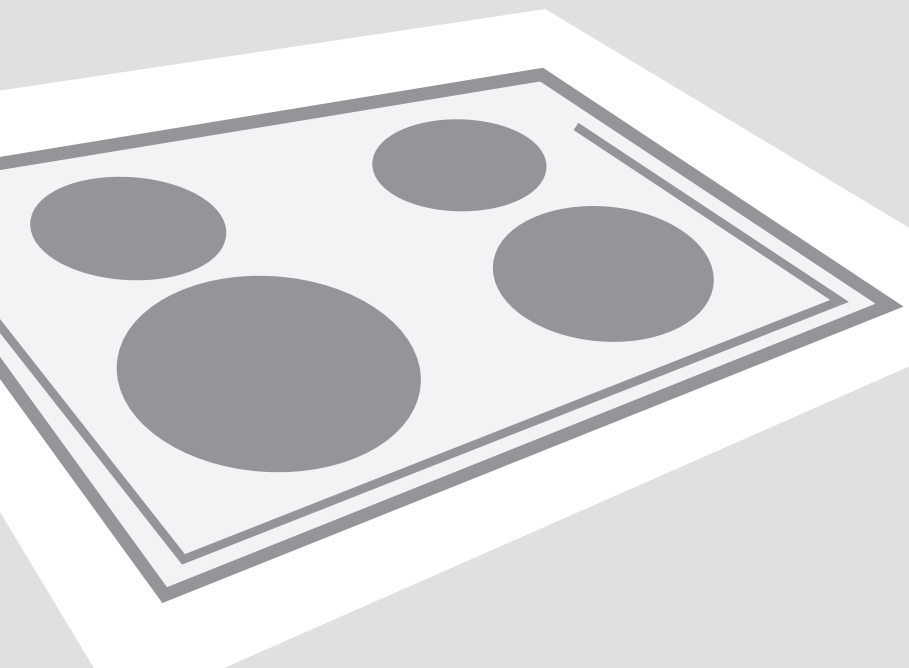


**SE**

# Instruktioner för användning, installation och anslutning



Din induktionshäll

# INNEHÅLL

## **Din induktionshäll**

Kontrollpanel SIVK6ETS	4
Beskrivning	5

## **Säkerhetsinstruktioner**

Var uppmärksam på följande	6
Anslutning och reparation	6
Under användning	6
Temperatursäkerhet	8
Begränsare för tillagningstid	8

## **Användning**

Använda touchkontrollerna	9
Tillagning med induktionshällen	9
Hur fungerar induktion?	10
Kokkärl	10
Slå på hällen och ställa in effekten	12
Stänga av hällen	12
Avkänning av kokkärl	13
Restvärmeindikator	13
Boost	13
Automatisk uppvärmningsfunktion	13
Två kokzoner som ligger vertikalt till varandra	14
Bryggläge	15
Varmhållning av mat	15
Barnlås	16
Tillagningstimer/äggtimer	16

## **Tillagning**

Hälsosam tillagning	19
Tillagningsinställningar	19

## **Underhåll**

Rengöring	21
-----------	----

## **Fel**

Allmänt	22
Felsökningstabell	22

## **Installation**

Saker som du ska tänka på	24
---------------------------	----

## **Installation**

Ytterligare krav för integration (jämn installation) av hällen (HI7271MSI, HI8271SI och HI9271SI)	27
Ventilation	28
Köksunderskåp med en låda	28
Köksunderskåp med en ugn	29
Elanslutning	30
Inmontering	32
Teknisk information	33

## **Miljöaspekter**

Bortskaffande av förpackning och apparat	34
--	----

## **Inledning**

---

Denna häll har utformats för den riktiga matlagingsfantasten. Tillagning med en induktionshäll har ett flertal fördelar. Det är enkelt, eftersom hällen reagerar snabbt och kan även ställas in på en mycket låg effektnivå. Hällen kan dessutom ställas in på en hög effektnivå och koka upp maten mycket snabbt. Det riktiga utrymmet mellan kokzonerna gör tillagningen bekväm.

Tillagning på en induktionshäll är annorlunda mot tillagning på en traditionell apparat. Induktionstillagning använder ett magnetfält för att generera värme. Det innebär att du inte kan använda vilket kärl som helst på hällen. I avsnittet om kokkärl får du mer information om detta.

För optimal säkerhet är induktionshällen utrustad med flera temperaturskydd och en indikator för restvärme som visar vilka kokzoner som fortfarande är varma.

Hällen har fyra fingertouch-områden för justering av kokzonernas effektnivå. Med en särskild bryggknapp kan du koppla ihop (överbrygga) två zoner som ligger vertikalt till varandra. Båda zonerna får då samma inställningar när denna funktion aktiverats.

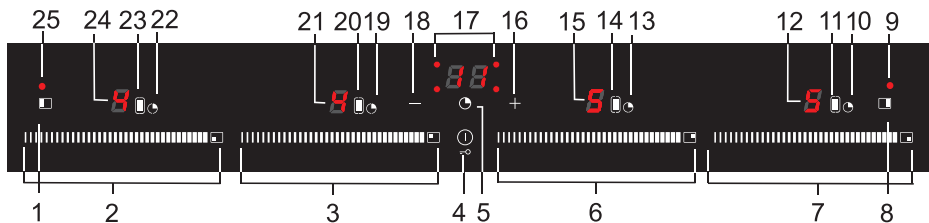
I denna bruksanvisning beskrivs hur du maximalt utnyttjar induktionshällen. Utöver information om användning får du också bakgrundsinformation som kan hjälpa dig vid användningen av denna produkt. Du får också tillagningstabeller och underhållstips.

**Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten, och förvara dessa instruktioner på en säker plats för framtida referens.**

Bruksanvisningen är också lämplig som referensmaterial för servicetekniker. Placera därför apparatens identifieringskort i utrymmet baktill på bruksanvisningen. Apparaten identifieringskort innehåller all information som serviceteknikern behöver för att på korrekt sätt kunna tillgodose dina behov och frågor.

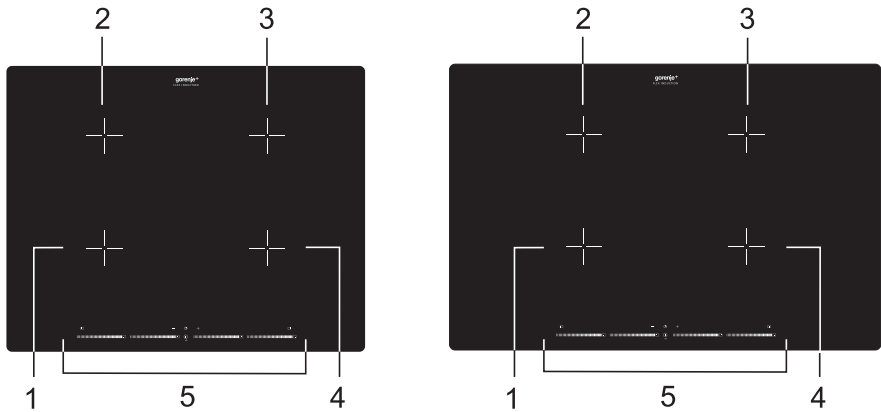
Mycket nöje med matlagningen!

## Kontrollpanel SIVK6ETS



1. Bryggknapp för kokzoner vänster
2. Multi-fingertouch-kontroll kokzon vänster fram
3. Multi-fingertouch-kontroll kokzon vänster bak
4. På/Av-knapp med låslägesindikator
5. Timerknapp
6. Multi-fingertouch-kontroll kokzon höger bak
7. Multi-fingertouch-kontroll kokzon höger fram
8. Bryggknapp för kokzoner höger
9. Bryggindikator för kokzoner höger
10. Timerindikator kokzon höger fram
11. Bryggindikator kokzon höger fram
12. Tillagningsnivå kokzon höger fram
13. Timerindikator kokzon höger bak
14. Bryggindikator kokzon höger bak
15. Tillagningsnivå kokzon höger bak
16. Timerknapp +
17. Timerdisplay med fyra timerindikatorer
18. Timerknapp -
19. Timerindikator kokzon vänster bak
20. Bryggindikator kokzon vänster bak
21. Tillagningsnivå kokzon vänster bak
22. Timerindikator kokzon vänster fram
23. Bryggindikator kokzon vänster fram
24. Tillagningsnivå kokzon vänster fram
25. Bryggindikator för kokzoner vänster

## Beskrivning



1. Kokzon vänster fram Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
2. Kokzon vänster bak Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
3. Kokzon höger bak Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
4. Kokzon höger fram Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
5. Kontrollpanel

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

## Var uppmärksam på följande



- Tillagning med induktionshäll är extremt säker. Olika säkerhetsanordningar har inkluderats i hällen, t.ex. en restvärmeindikator och en begränsare för tillagningstid. Du ska trots det vidta ett antal försiktighetsåtgärder.

## Anslutning och reparation



- Endast en behörig installatör får ansluta apparaten.
- Öppna aldrig kåpan. Endast servicetekniker får öppna kåpan.
- Koppla bort apparaten från elnätet innan reparation inleds. Dra företrädesvis ur apparatens strömsladd, koppla från (den/de automatiska) säkringen/säkringarna eller, om det är en permanent anslutning, ställ brytaren i strömmatningsledningen till noll.

## Under användning



- Använd inte hällen i temperaturer under 5 °C.
- Den här tillagningsapparaten är utformad för användning i hushåll. Den ska användas enbart till att tillaga mat.
- När du använder hällen första gången märker du en "ny lukt". Detta är normalt. Lukten försvinner snart om köket har god ventilation.
- Kom ihåg att om hällen används på en hög inställning blir uppvärmningstiden mycket kort. Lämna därför inte hällen utan tillsyn om du använder en zon med en hög inställning.
- Säkerställ att det finns tillräcklig ventilation medan hällen används. Låt alla naturliga ventilationsöppningar vara öppna.
- Låt inte kokkärl koka torrt. Själva hällen är skyddad mot överhettning, men kokkärlat blir mycket varmt och kan skadas. Garantin täcker inte skador som orsakats av att ett kokkärl kokat torrt.
- Använd inte värmezonen som en förvaringsplats.
- Se till att avståndet mellan hällen och lådans innehåll är flera cm.
- Förvara inte något antändligt material i lådan under hällen.
- Se till att sladdar till elektriska apparater, t.ex. en mixer, inte kan komma i kontakt med den varma kokzonen.
- Zonerna värms upp under användning och håller sig varma en stund efteråt. Håll små barn borta från hällen under och omedelbart efter tillagning.
- Låt aldrig barn leka med apparaten. Barn får inte komma nära apparaten utan tillsyn.



# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Fett och olja är lättantändliga när de överhettas. Stå inte för nära pannan/kärlet. Om olja skulle fatta eld, försök aldrig att släcka elden med vatten. Lägg ett lock på kärlet omedelbart och stäng av kokzonen.
- Flambera aldrig mat under spiskåpan. De höga flammorna kan orsaka brand, även om spiskåpan är avstängd.
- Den keramiska ytan är extremt stark men inte oförstörbar. En kryddbuk eller ett vasst redskap som faller på den kan resultera i skada.
- Använd inte hällen mer om ett brott eller en spricka uppstår. Stäng omedelbart av apparaten, dra ut strömsladden för att undvika elstöt och kontakta serviceavdelningen.
- Placera aldrig vassa metallföremål, t.ex. bakplåtar, kakburkar, kastrullock eller matbestick, på kokzonen. Dessa kan värmas upp extremt snabbt och orsaka brännskador.
- Håll magnetiserbara föremål (kreditkort, bankkort etc.) borta från apparaten. Vi rekommenderar att personer med pacemaker rådfrågar hjärtspecialist innan de använder en induktionshäll.
- Använd inte högtryckstvätt eller ångrengöringsapparat för att rengöra hällen.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inbegripet barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga, om de inte övervakas eller har fått särskilda instruktioner om användningen av någon som ansvarar för deras säkerhet.
- Så snart som du tar bort kokkärlet från hällen stoppar kokzonen automatiskt. Vänj dig vid att stoppa kokzonen eller hällen manuellt för att undvika oavsiktlig start av induktionshällen.
- Låt aldrig ett tomt kokkärl stå på en värmezona som är påslagen. Värmezonen är skyddad och stängs av automatiskt, men kärlet blir extremt varmt. Kärlet kan skadas.
- Apparaten känner inte av ett litet föremål, såsom ett kokkärl som är för litet (bottens diameter mindre än 12 cm), eller en gaffel eller kniv. Displayen fortsätter att blinka och hällen slås inte på.
- Apparaten är inte avsedd att regleras med en extern timer eller ett separat fjärrstyrt system.
- Om anslutningsladden är trasig får den bytas endast av tillverkaren eller dennes serviceorganisation eller andra personer med samma behörighet för att undvika farliga situationer..

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER

## Temperursäkerhet

- En sensor mäter kontinuerligt temperaturen på vissa delar av hällen. Varje kokzon är försedd med en sensor som mäter temperaturen på kokkärlets botten för att undvika risken för överhettning när ett kokkärl kokar torrt. Om temperaturer stiger för högt reduceras effekten automatiskt.

## Begränsare för tillagningstid



- Begränsaren för tillagningstid är en säkerhetsfunktion hos tillagningsapparaten. Den aktiveras om du glömmer att stänga av hällen.
- Beroende på vilken inställning du har valt begränsas tillagningstiden så här:

Inställning	Kokzonen stängs av automatiskt efter:
1	8,5 timmar
2	6,5 timmar
3	5 timmar
4	4 timmar
5	3,5 timmar
6	3 timmar
7	2,5 timmar
8	2 timmar
9	1,5 timmar
u	2 timmar

Begränsaren för tillagningstid stänger av kokzonerna om tiden i tabellen har förflutit.

Inställning	Kokzonen växlar automatiskt till inställning 9 efter:
boost (P)	10 minuter



# ANVÄNDNING

## Använda touchkontrollerna

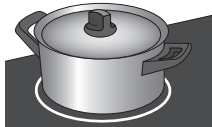
Det kan ta lite tid att vänja sig vid touchkontrollerna om man är van vid att använda andra (roterande) kontroller. Placera fingerspetsen på kontrollen för att uppnå bästa resultat. Du behöver inte trycka hårt.

Touchsensorn reagerar endast på lätt tryckning med fingerspetsen. Använd inte något annat föremål på kontrollerna. Hällen slås inte på om ett husdjur går över den.

## Tillagning med induktionshällen

### Tillagning med induktionshäll går snabbt

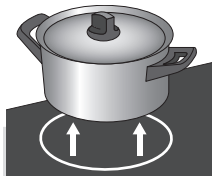
- Du kommer att bli förvånad över hur snabb tillagningen med induktionshällen är. Särskilt vid högre inställningar kokar livsmedel och vätskor mycket snabbt. Det är bäst att inte lämna kokkärl utan uppsikt för att undvika att de kokar över eller kokar torrt.



Ingen värmeförlust och kalla handtag med tillagning på induktionshäll.

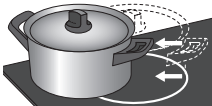
### Effekten justeras

- Vid tillagning med induktionshäll används endast den del av zonen som kokkärlet står på. Om du använder ett litet kärl på en stor zon justeras effekten till kärlets diameter. Effekten blir då lägre och det tar längre tid innan maten i kärlet börjar koka

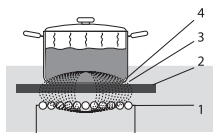


### OBS!

- Sandkorn kan orsaka repor som inte kan tas bort. Använd endast kärl med ren underdel på tillagningsytan och ta alltid upp kärlen för att flytta dem.
- Använd inte hällen som en arbetsbänk. Låt alltid locket ligga på kokkärlet vid kokning för att undvika energiförlust.



## Hur fungerar induktion?



Spolen (1) i hällen (2) skapar ett magnetfält (3). När ett kärl med en järnbotten (4) placeras på spolen framkallas en ström i kärlets botten.

### Ett magnetfält skapas i apparaten. När ett kärl

med en järnbotten placeras på kokzonen framkallas en ström i kärlets botten. Denna ström genererar värme i kärlets botten.

### Enkelt

De elektroniska kontrollerna är exakta och enkla att ställa in. På den lägsta inställningen kan du exempelvis smälta choklad direkt i kärlet eller tillaga ingredienser som man normalt värmer i ett vattenbad.

### Snabbt

Tack vare induktionshällens höga effektnivåer går det mycket snabbt att koka upp mat. Att få maten genomkokt/genomstekt tar lika lång tid som för andra typer av tillagning.

### Ren

Hällen är enkel att rengöra. Eftersom kokzonerna inte blir varmare än själva kokkärlen kan inte spilld mat bränna fast.

### Säker

Värmen genereras i själva kokkärlet. Glasytan blir inte varmare än kokkärlet. Det innebär att kokzonen är avsevärt svalare jämfört med den från en keramisk häll eller en gasbrännare. När ett kokkärl har tagits bort svalnar kokzonen snabbt.

## Kokkärl

### Kokkärl för tillagning på induktionshäll

För tillagning på induktionshäll krävs kokkärl av särskild kvalitet.



### OBS!

- Använd endast kokkärl som är lämpade för elektrisk tillagning och induktionstillagning med:
  - en tjock botten (min. 2,25 mm)
  - en plan botten.
- De bästa är kokkärlen med kvalitetsmärket "Class Induction" (klass induktion).



## Tips

Du kan själv kontrollera om dina kokkärl är lämpade genom att använda en magnet. Ett kokkärl är lämpligt om kärlets botten drar åt sig magneten.

Lämpliga	Olämpliga
Särskilda kokkärl i rostfritt stål	Lergods
Class Induction (klass induktion)	Rostfritt stål
Slitstarka emaljerade kokkärl	Porslin
Emaljerade gjutjärnskärl	Koppar
	Plast
	Aluminium



## OBS!

Var försiktig med emaljerade stålkärl:

- Emaljen kan flagna (emaljen lossnar från stålet) om du slår på hällen på en hög inställning när kokkärl är (för) torrt;
- Kokkärls botten kan bli skev – till följd av exempelvis överhettning eller användning av en för hög effektnivå.



## OBS!

Använd aldrig kokkärl med deformerad botten. En urholkad eller rundad botten kan ha negativ inverkan på överhettningsskyddet, så att apparaten blir för varm. Detta kan leda till att glasytan spricker och att kärlets botten smälter. Garantin täcker inte skada som uppstår till följd av användning av olämpliga kokkärl eller torrkokning.

## Kokkärls minsta diameter

Diametern på ett kokkärl måste vara minst 12 cm. För bästa resultat, använd kokkärl med diameter som överensstämmer med värmezonen diameter, och placera det mitt på värmezonen. Om ett kokkärl är för litet fungerar inte zonen.

**Varning:** För modell SIVK6ETS, placera alltid kokkärl på ett sådant sätt att värmezonen indikerade centrum täcks.

## Tryckkokare

Induktionstillagning är mycket lämplig för tillagning i tryckkokare. Kokzonen reagerar mycket snabbt, och tryckkokaren får då snabbt upp trycket. När du stänger av en kokzon stoppas tillagningsprocessen omedelbart.

## Slå på hällen och ställa in effekten

Effekten har 9 inställningar. Det finns också en "boost"-inställning som indikeras med ett "P" på displayen (se sidan 14 "Boost").



- Placera ett kokkärl på en kokzon (För modell SIVK6ETS, placera alltid kokkärl på ett sådant sätt att värmezonen indikerade centrum täcks.).
- Vidrör knappen PÅ/AV.  
*Du hör ett kort pipande ljud och displayen för varje kokzon visar "0.". Om du inte gör något mer stängs hällen av automatiskt efter 10 sekunder.*
- Vidrör och för fingret över multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon för att välja korrekt inställning. Hällen startar automatiskt i den valda inställningen (om den känner av ett kokkärl).
  - Om du för fingret åt höger ökar värdet och om du för fingret åt vänster minskar värdet.
  - Du kan även välja ett värde direkt. Vidrör ett ställe i multi-fingertouch-kontrollen för att ställa in en effektnivå.

## Stänga av hällen

### Stänga av en kokzon

*En kokzon är påslagen. Displayen visar en effektinställning mellan 1 och 9 eller "P".*

- Vidrör och för fingret (åt vänster) över multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon till nivå "0".

#### Eller:

- Välj inställning "0." direkt genom att vidröra vänster sida på multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon.

*Du hör ett pipande ljud och displayen visar "0.". Om alla kokzoner är inställda på "0." och om du inte gör något mer stängs hällen av automatiskt efter 10 sekunder.*

### Stänga av alla kokzoner samtidigt

*Flera kokzoner är aktiva.*

- Vidrör kort knappen PÅ/AV för att stänga av alla kokzoner samtidigt.  
*Du hör ett enda pipande ljud. Inga lampor är tända. Hällen är nu avstängd.*

## Avkänning av kokkärl



Om hällen inte känner av ett (järnhaltigt) kokkärl när tillagningseffekten har ställts in, blinkar kärlavkänningssymbolen och den valda effektinställningen växelsvis på displayen och hällen förblir kall. Om ett (järnhaltigt) kokkärl inte placeras på kokzonen inom 1 minut stängs kokzonen automatiskt av (se även sidan 11 och 12 "Kokkärl").

## Restvärmeindikator



En kokzon som har använts intensivt behåller värmen i flera minuter efter att den har stängts av. Ett "H." visas på displayen så länge som kokzonen är varm.

## Boost



Funktionen "boost" används för tillagning på maximal effekt under en kort tidsperiod (maximalt 10 minuter). Effekten reduceras till inställning 9 när tiden för maximal boost har förflutit.

**Boost-funktionen är inte tillgänglig i bryggläge!**

### Slå på boost-funktionen

*Hällen är påslagen och ett kokkärl står på en kokzon.*

- Vidrör och för fingret (åt höger) över multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon för att välja inställning "P". (Du kan också använda multi-fingertouch-kontrollen om effekten redan har ställts in).

**Eller:**

- Välj boost-inställning direkt genom att vidröra "P" på multi-fingertouch-kontrollen.  
*Displayen visar "P.". Boost-funktionen är aktiv omedelbart.*

### Stänga av boost-funktionen

*Boost-funktionen är aktiverad, displayen visar "P."*

- Vidrör och för fingret (åt vänster) över multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon för att ställa in en effektnivå.

**Eller:**

- Välj en lägre inställning direkt genom att vidröra vänster sida på multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon.

## Automatisk uppvärmningsfunktion

Den automatiska uppvärmningsfunktionen ökar tillfälligt effekten (inställning "9.") för att värma upp innehållet i kokkärlet. Denna funktion är tillgänglig i inställningarna 1-8.



## **Aktivering av den automatiska uppvärmningsfunktionen**

*Hällen är påslagen och ett kokkärl står på en kokzon.*

- Vidrör och för fingret över multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon för att välja korrekt inställning och håll nere fingret på den inställningen i 3 sekunder.  
*"A." och korrekt inställning blinkar växelvis på displayen, den automatiska uppvärmningsfunktionen är aktiv.*
  - Om du väljer ett lägre tillagningssteg stängs den automatiska uppvärmningsfunktionen av.
  - Om du väljer ett högre tillagningssteg anpassas automatiskt uppvärmningens tidslängd till det nya tillagningssteget.
- Så snart som den automatiska uppvärmningens tid har förflutit stängs den automatiska uppvärmningsfunktionen av automatiskt och kokzonen fortsätter med den inställda effekten.

I tabellen nedan visas längden på den automatiska uppvärmningsfunktionen för varje effektinställning:

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

## **Avaktivering av den automatiska uppvärmningsfunktionen**

*Hällen är påslagen. "A." och effektinställningen blinkar växelvis på displayen.*

- Vidrör och för fingret (åt vänster) över multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon för att ställa in en effektnivå.

**Eller:**

- Välj en lägre inställning direkt genom att vidröra vänster sida på multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon.  
*En annan effektinställning visas på displayen och "A." slutar blinka.*

## **Två kokzoner som ligger vertikalt till varandra**

- Två kokzoner som ligger vertikalt till varandra påverkar varandra. Effekten fördelas automatiskt när dessa kokzoner används på samma gång. Detta har inga konsekvenser upp till inställning 9. Om du emellertid väljer boost-inställningen för en av kokzonerna ställs den andra kokzonen automatiskt in på en lägre inställning.
- Om en av kokzonerna är inställd på boost och du vill ställa in den andra zonen till inställning 9 eller boost, växlar kokzonen som är inställd på boost automatiskt till en lägre inställning.

## Bryggläge

- Två kokzoner som ligger bredvid varandra påverkar inte varandra. Du kan ställa in båda kokzonerna på boost.

Du kan aktivera bryggläget genom att trycka på bryggknappen. Båda zonerna på vänster sida (och höger sida; endast för SIVK6ETS) får då samma inställningar när denna funktion aktiverats. Displayerna och knapparna för de bakre zonerna fungerar inte. Det går endast att ändra inställningarna med multi-fingertouch-kontrollen för zonerna framtill. När timern är aktiv lyser timerindikatorerna i timerdisplayen för båda de överbryggade zonerna samtidigt.

### Aktivering av bryggläget

- Placera ett kokkärl (eller två/tre kokkärl) på kokzonerna som du vill ställa in bryggläget för (För modell SIVK6ETS, placera alltid kokkärlet på ett sådant sätt att värmezonen indikerade centrum täcks.).
- Vidrör knappen PÅ/AV.  
*Du hör ett kort pipande ljud och displayen för varje kokzon visar "0.". Om du inte gör något mer stängs hållen av automatiskt efter 10 sekunder.*
- Tryck på bryggknappen på vänster sida.  
*Bryggindikatorn tänds och du ser en bryggsymbol på displayen.*
- Vidrör och för fingret över multi-fingertouch-kontrollen för den överbryggade kokzonen för att välja korrekt inställning. Hållen startar automatiskt i den valda inställningen (om den känner av ett kokkärl).
  - Du kan länka den överbryggade zonen till en timer; i detta fall ser du även en timersymbol på displayen.

### Avaktivering av bryggläget

- Tryck på bryggknappen på vänster sida (eller på höger sida; endast för SIVK6ETS) igen.  
*Bryggindikatorn och bryggsymbolen på displayen försvinner. Kokzonerna ställs in på "0.".*

## Varmhållning av mat

Funktionen för att hålla mat varm håller temperaturen på maten på konstant 42 °C. Den valda kokzonen drivs på låg effekt. När denna funktion är aktiv visas symbolen för "varmhållning av mat".

## Slå på varmhållningsfunktionen för mat

Denna inställning befinner sig mellan inställning "0" och inställning "1", så du måste vidröra multi-fingertouch-kontrollens vänstra sida.

*Hällen är påslagen och ett kokkärl står på kokzonen.*

- Vidrör och för fingret (åt höger) över multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon för att välja korrekt inställning (mellan "0" och "1").  
*"u." visas på displayen, funktionen för varmhållning av mat är aktiv.*



## Stänga av varmhållningsfunktionen för mat

*Funktionen för att hålla mat varm är aktiverad. Displayen visar "u.".*

- Vidrör och för fingret (åt vänster) över multi-fingertouch-kontrollen för önskad kokzon för att välja inställning "0".  
*Displayen visar inställning "0.". Kokzonen är avstängd.*

## Barnlås

Induktionshällen är utrustad med ett barnsäkert lås som du kan använda för att låsa apparaten för rengöring eller för att förhindra att barn av misstag slår på apparaten.

### Aktivering av barnlåset

Låsläget kan aktiveras i alla lägen.

- Vidrör och håll knappen PÅ/AV i 3 sekunder för att aktivera barnlåset.  
*Den röda lampan ovanför knappen PÅ/AV lyser konstant och du hör ett långt pipande ljud. Alla aktiva zoner stängs av helt.*
- Vidrör och håll knappen PÅ/AV i 3 sekunder igen för att avaktivera barnlåset.  
*Den röda lampan ovanför knappen PÅ/AV släcks och du hör ett långt pipande ljud.*



### Tips

Försätt hällen i barnlåsläge före rengöring för att förhindra att den slås på av misstag.

## Tillagningstimer/äggstimer

En tillagningstimer kan ställas in för varje kokzon. Alla tillagningstimmrar kan användas samtidigt. Hällen har även en äggstimer. Både tillagningstimern och äggstimmern kan ställas in på maximalt 99 minuter.



Äggtimern fungerar på samma sätt som tillagningstimern, men den är inte länkad till en kokzon. När äggtimern är inställd fortsätter den att gå efter att hällen har stängts av. Äggtimern kan endast stängas av när hällen är påslagen.

Tillagningstimer	Äggtimer
Tillagningstimern måste vara länkad till en kokzon. Det innebär att kokzonen stängs av när den inställda tiden har förflutit.	Äggtimern är inte länkad till en kokzon. Äggtimern fortsätter att gå efter att hällen har stängts av.



## Slå på äggtimern

Hällen är påslagen, alla displayer visar "0." (ingen kokzon är aktiv).

- Tryck på timerknappen en gång.  
*'00.'* visas på displayen med en blinkande prick. Det finns ingen timerindikator på timerdisplayen.
- Använd knappen - eller + för att ställa in önskad tid.
- Tryck på timerknappen igen för att bekräfta inställningen.  
*Äggtimern startar. Efter 10 sekunder stängs hällen av automatiskt, äggtimern fortsätter att gå.*
  - Om du inte ställer in en tid med knappen - och + stängs äggtimern av automatiskt efter 10 sekunder.

## Stänga av äggtimern

Hällen måste vara påslagen, alla displayer visar "0." (ingen kokzon är aktiv).

- Tryck på timerknappen en gång.  
*Den återstående tiden visas på displayen med en blinkande prick. Det finns ingen timerindikator på timerdisplayen.*
- Vidrör och håll knappen - tills "01." visas på displayen. Tryck på knappen - en gång till; "00" visas på displayen.  
*Äggtimern är nu avstängd.*
  - Du kan också vidröra knappen - och knappen + samtidigt för att stänga av äggtimern direkt.



## Tilldelning och aktivering av tillagningstimeren

Hällen är påslagen, minst en kokzon är aktiv (tillagningstimeren kan endast länkas till aktiva kokzoner).

- Tryck på timerknappen flera gånger tills timerindikatorn (som motsvarar korrekt kokzon) på timerdisplayen börjar blinka. "00" visas på displayen. Det finns en timerindikator på timerdisplayen och en timersymbol på displayen för motsvarande kokzon; båda blinkar.
- Använd knappen - eller + för att ställa in önskad tid.
- Tryck på timerknappen igen för att bekräfta inställningen. *Tillagningstimeren startar.*
  - Om du inte använder knapparna - och - för att ställa in en tid stängs tillagningstimeren av automatiskt efter 10 sekunder.
- Upprepa stegen för att ställa in tiden för en annan aktiv kokzon.



## OBS!

Om mer än en timer är aktiv visar displayen den kortaste återstående tiden och motsvarande timerprick.

## Avaktivering av tillagningstimeren

- Tryck på timerknappen flera gånger tills timerindikatorn (som motsvarar korrekt kokzon) på timerdisplayen börjar blinka. *Den återstående tiden visas på displayen med en blinkande indikator.*
- Vidrör och håll knappen - tills "01." visas på displayen. Tryck på knappen - en gång till; "00" visas på displayen. *Tillagningstimeren är nu avstängd.*
  - Du kan också vidröra knappen - och knappen + samtidigt för att stänga av tillagningstimeren direkt.

## Avaktivering av tillagningstimerens/äggstimerens larm

När den inställda tiden/tillagningstiden har förflutit hörs larmet.

- Vidrör valfri knapp för att avaktivera larmet.



## Tips

- Du kan vidröra och hålla knappen - eller + för att ställa in önskad tillagningstid snabbare.

## Hälsosam tillagning

### **Brännpunkt för olika typer av olja**

För att garantera att maten steks så hälsosamt som möjligt rekommenderar Gorenje+ att du väljer typen av olja i enlighet med stektemperaturen. Varje olja har olika brännpunkt vid vilken giftiga gaser frigörs. I tabellen nedan visas brännpunkterna för olika typer av olja..

Olja	Rökpunkt °C
Extra jungfruolivolja	160°C
Smör	177°C
Kokosnötolja	177°C
Rapsolja	204°C
Jungfruolivolja	216°C
Solrosolja	227°C
Majsolja	232°C
Jordnötsolja	232°C
Risolja	255°C
Olivolja	242°C

## Tillagningsinställningar

Eftersom inställningarna beror på mängden och sammansättningen av innehållet i kärlet är tabellen nedan endast avsedd som en riktlinje.

### **Använd inställningen "boost" och inställningen 9 för att**

- koka upp maten eller vätskan snabbt
- "krympa" grönsaker
- värma upp olja och fett
- bygga upp trycket i en tryckkokare.

### **Välj inställning 8 för att**

- bryna kött
- steka plattfisk
- steka omeletter
- steka kokt potatis
- fritera mat.

# TILLAGNING

---

## **Välj inställning 7 för att**

- steka tjocka pannkakor
- steka tjocka skivor panerat kött
- steka bacon (fett)
- steka rå potatis
- tillaga fattiga riddare
- steka panerad fisk.

## **Välj inställning 6 och 5 för att**

- slutföra tillagning av stora kvantiteter
- tina upp hårda grönsaker
- steka tunna skivor panerat kött.

## **Välj inställning 1-4 för att**

- sjuda buljong
- småkoka kött
- sjuda grönsaker
- smälta choklad
- smälta ost.

## Rengöring

### **Tips**

Aktivera barnläset innan du börjar rengöra hällen.

### **Daglig rengöring**

- Trots att spilld mat inte kan bränna fast i glaset rekommenderar vi att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- Bäst för daglig rengöring är en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel.
- Torka med hushållspapper eller en torr diskhandduk.

### **Svår borttagna fläckar**

- Svår borttagna fläckar kan också tas bort med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel.
- Ta bort vattenmärken och kalkfläckar med ättika.
- Metallmärken (orsakade av att kärl har förskjutits på hällen) kan vara svåra att ta bort. Specialmedel är tillgängliga.
- Använd en glasskrapa för att ta bort spilld mat. Smält plast och socker tas också bort bäst med en glasskrapa.

### **Använd aldrig**

- Använd aldrig slipande medel. De orsakar repor i vilka smuts och kalkfläckar kan ansamlas.
- Använd aldrig något vasst, t.ex. stålull eller skurmedel.

**Allmänt**

Om du upptäcker en spricka i glasytan (hur liten den än är), stäng av hällen omedelbart, dra ut hällens strömsladd, stäng av den (automatiska) säkringslastbrytaren (brytarna) i mätarskåpet, eller – om det är en permanent anslutning – ställ brytaren i strömmatningsledningen till noll. Kontakta serviceavdelningen.

**Felsökningstabell**

Om apparaten inte fungerar korrekt innebär det inte alltid att den är defekt. Försök att lösa problemet själv först genom att kontrollera punkterna nedan.

Symtom	Möjlig orsak	Lösning
Symboler visas på displayen när hällen aktiveras första gången.	Detta är standardrutinen vid start.	Normal funktion.
Fläkten är igång i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal funktion.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya apparaten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Ventilera köket.
Du kan höra ett tickande ljud i hällen.	Detta orsakas av kapacitetsbegränsaren på de främre och bakre zonerna. Tickande ljud kan också ljuda vid lägre inställningar.	Normal funktion.
Ljud från kärnen vid tillagning.	Detta orsakas av energi som flödar från hällen till kastrullen.	Vid höga inställningar är detta helt normalt för vissa kärl. Det skadar inte kärnen eller hällen.
Du har slått på en kokzon men displayen fortsätter att blinka.	Kokkärlet som du använder är inte lämpligt för induktionstillagning eller har en diameter på under 12 cm.	Använd ett lämpligt kokkärl, se sidan 11 och 12.
En kokzon avaktiveras plötsligt och du hör en signal.	Den förinställda tiden har förflutit.	Stäng av det pipande ljudet genom att vidröra en knapp.
Hällen fungerar inte och inget visas på displayen.	Det finns ingen strömmatning på grund av en defekt sladd eller felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna eller den elektriska brytaren (om ingen stickpropp finns).

Symtom	Möjlig orsak	Lösning
En säkring går så snart som hällen slås på.	Hällen har anslutits felaktigt.	Kontrollera de elektriska anslutningarna.
Hällen stängs helt enkelt av.	Du har av misstag vidrört knappen PÅ/AV.	Slå på hällen igen.
Felkod ER22.	Kontrollpanelen är smutsig eller det finns vatten på den.	Rengör kontrollpanelen.
Felkod E2.	Hällen har överhettats.	Låt hällen svalna och använd sedan en lägre inställning.
Felkod E3.	Kokkärlet som du använder är inte lämpligt.	Använd ett lämpligt kokkärl, se sidan 11 och 12.
Felkod U400.	Spänningen är för hög och/eller hällen är inte korrekt ansluten.	Ändra anslutningen.
Felkod $\text{r}^{\text{d}}$ .	Permanent användning av fingertouch-området eller knappar har identifierats.	Vidrör inte en multi-fingertouch-kontroll eller knapp för länge.
Övriga felkoder.	Defekt generator.	Kontakta serviceavdelningen.

# INSTALLATION

## Saker som du ska tänka på

Säkerhetsinstruktioner för installationen

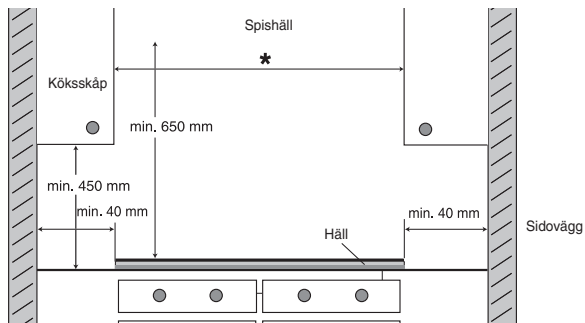
- Anslutningen måste uppfylla nationella och lokala föreskrifter.
- Apparaten måste alltid jordas.
- Endast en behörig elinstallatör får ansluta apparaten.
- För anslutningen, använd en godkänd sladd (t.ex. typ HO7RR) i enlighet med föreskrifterna. Sladdens hölje ska vara av gummi.
- Anslutningssladden måste hänga fritt och ska inte matas genom en låda.
- Om du vill skapa en fast anslutning, se till att en flerpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm är monterad i matningsledningen.
- Om anslutningssladden är trasig får den bytas endast av tillverkaren eller dennes serviceorganisation eller andra personer med samma behörighet för att undvika farliga situationer.
- Arbetsbänken som hällen är inbyggd i måste vara plan.
- Väggarna och arbetsbänken runt om apparaten måste vara värmebeständiga upp till minst 85 °C. Även om själva apparaten inte blir varm kan värmen från kokkärlet missfärga eller deformera väggen.
- Skada som orsakas av felaktig anslutning, installation eller användning omfattas inte av garantin.
- Anslutningspunkt, väggmonterat eluttag och/eller kontakt måste alltid vara åtkomliga.



### Fritt avstånd

Det är mycket viktigt med tillräckligt fritt avstånd runt om för säker användning av hällen. Kontrollera att det är tillräckligt fritt avstånd.

\* 600 mm

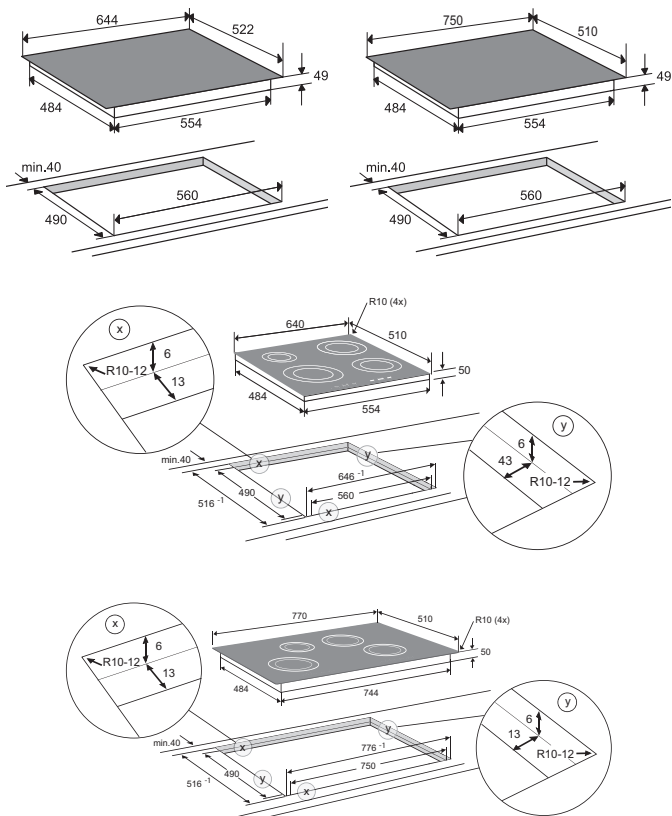




# INSTALLATION

## Installationsmått

Måtten och fördjupningarna visas på bilderna nedan.



Om hällen är bredare än skåpet, med en arbetsbänk på under 48 mm tjocklek, såga en utskärning i skåpets båda sidor, så att apparaten är frigjord från skåpet.

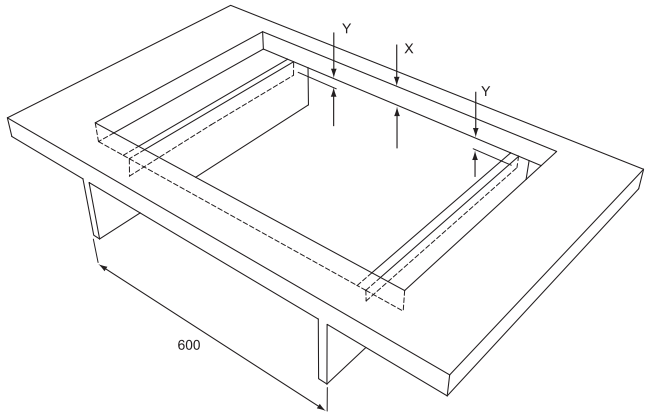
# INSTALLATION

Installationsmått inuti

skåpet

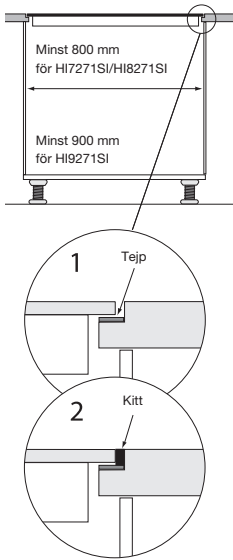
$x < 48 \text{ mm}$ :  $y = 48 \text{ mm} - x$

$x \geq 48 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$



# INSTALLATION

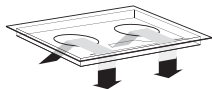
## Ytterligare krav för integration (jämn installation) av hällen (HI7271MSI, HI8271SI och HI9271SI)



- Hällen kan endast integreras ovanpå ett enkelt skåp, minst 800/900 mm brett (se illustration).
- När den har integrerats måste hällen fortfarande vara åtkomlig underifrån i servicesyfte.
- Om en låda eller ugn byggs in under hällen måste den vara enkel att ta bort.
- Dessa hållar är extra lämpliga för integration i sten eller kaklade arbetsytor.
- När hällen integreras ska den kittas längs sidorna på glasytan och inte i botten. Detta för att se till att själva glasytan fortsätter att vara åtkomlig om den behöver bytas ut. För att göra detta, applicera tejp, t.ex. maskeringstejp, på inläggningsytan.
- Rapportera eventuella transportskador innan du förseglar hällen. Skador som rapporteras i efterhand kommer att bedömas vara ett resultat av felaktig montering.
- Garantin omfattar inte skador som beror på felaktig montering av hällen.
- Garantin omfattar inte vattenskador eller andra skador på arbetsytan som hällen integrerats i.
- Innan eventuellt servicesamtal ska all interiör i skåpet som hällen är integrerad i, som lådor, hyllor, galler och skenor, tas bort.
- Serviceavdelningen är endast ansvarig för reparation och service av hällen. Kontakta din köksspecialist angående ny installation av hällen.
- Kittet som används för att försegla kanterna på glasytan måste vara resistent mot temperaturer på upp till minst 160 °C.
- För att förhindra missfärgning av naturstenen, använd en tätning som utvecklats särskilt för applicering mellan glas och natursten.

# INSTALLATION

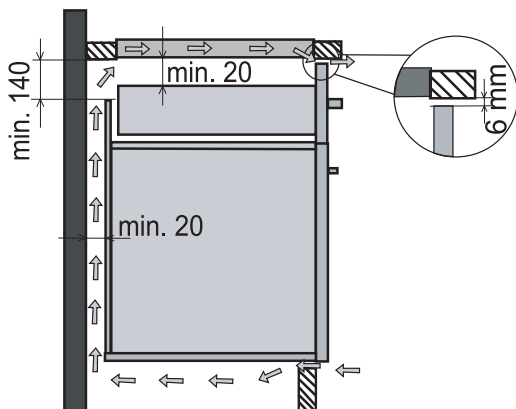
## Ventilation



Elektroniken i apparaten behöver kylning. Apparaten stängs av automatiskt om det är otillräcklig luftcirkulation. Det finns ventilationsöppningar på apparatens undersida. Sval luft måste kunna sugas in genom dessa öppningar. Det finns utloppsöppningar på apparatens undersida och front.

## Köksunderskåp med en låda

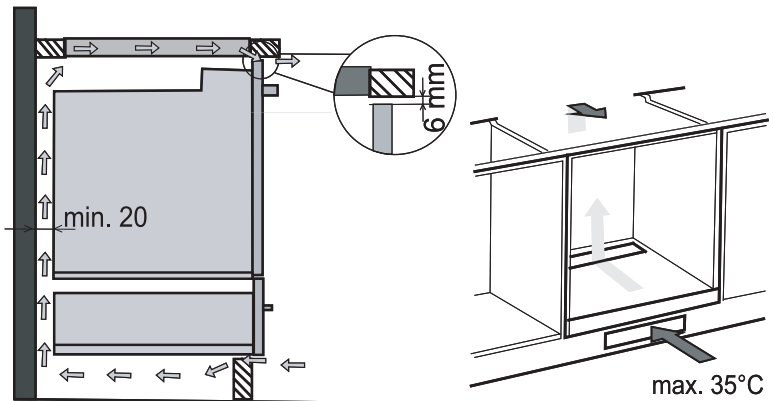
- En öppning med minst 140 mm höjd måste finnas längs hela skåpets bakvägg. Dessutom måste minst 6 mm mellanrum finnas på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Hällen har en fläkt som sitter i dess nedre del. Om det finns en låda under köksskåpet får inga små föremål eller papper förvaras i den, eftersom de skulle kunna sugas in av fläkten och skada fläkten eller hela kylsystemet. Aluminiumfolie och antändliga substanser eller vätskor (t.ex. sprayer) får inte heller förvaras i sådana lådor eller placeras nära hällen. Risk för explosion! Det ska finnas ett mellanrum på 20 mm mellan lådans innehåll och fläktens öppningar.



# INSTALLATION

## Köksunderskåp med en ugn

- Du kan installera ugnen under en induktionshåll med ugnstyp EVP4.., EVP2.., som är utrustade med en kylfläkt. Innan du installerar ugnen ska du ta bort köksskåpets bakvägg. Dessutom måste minst 6 mm mellanrum finnas på framsidan, längs hela skåpets bredd.

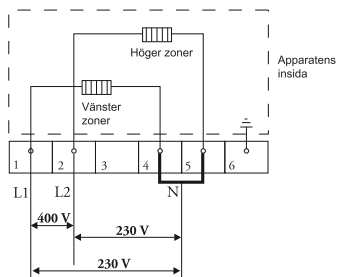


# INSTALLATION

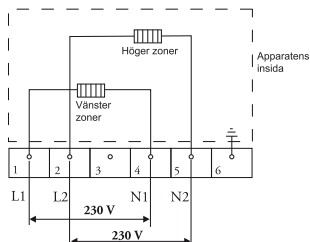
## Elanslutning

### Vanliga anslutningar:

- 2-fas och 1-nollanslutning (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - Spänningen mellan faserna och nollan är 230 V~. Spänningen mellan de två faserna är 400 V~. Montera en anslutningsbrygga mellan anslutningspunkterna 4-5. Grupperna måste ha säkringar på minst 16 A (2x). Anslutningskabelns kärndiameter måste vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>.



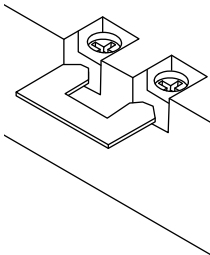
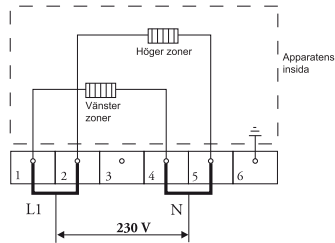
- 2-fas och 2-nollanslutning (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
  - Spänningen mellan faserna och nollan är 230 V~.
  - Gruppen måste ha säkringar på minst 16 A (2x).  
Anslutningskabelns kärndiameter måste vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>.
- **WARNING:** Du får använda två spänningsförande ledare och bara en nolledare. Se i så fall till att en bygelkoppling är installerad över anslutningspunkterna 4 och 5.



# INSTALLATION

## Specialanslutning:

- Enfasanslutning (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):
  - Spänningen mellan faserna och nollan är 230 V~.  
Montera en anslutningsbrygga mellan anslutningspunkterna 1-2 och 4-5. Gruppen måste ha en säkring på minst 32 A.  
Anslutningskabelns kärndiameter måste vara minst 6 mm<sup>2</sup>.



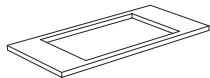
Bryggorna på anslutningsblocket kan användas för att upprätta de nödvändiga anslutningarna, enligt dessa bilder.

Fixera kabeln med en dragavlastning och stäng locket.

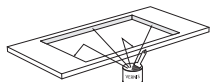
Anslutningspunkt, väggmonterat eluttag och kontakt måste alltid vara åtkomliga.

# INSTALLATION

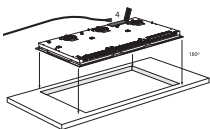
## Inmontering



Kontrollera att skåpet och utskärningen uppfyller kraven för mått och ventilation.

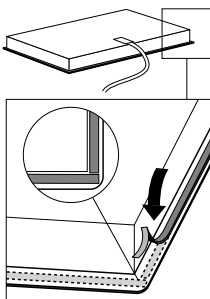


Behandla de sågade ändarna av syntetiska arbetsbänkar med tätningslack vid behov, för att förhindra att fukt gör att arbetsbänken sväller.



Placera hällen upp och ned på arbetsbänken.

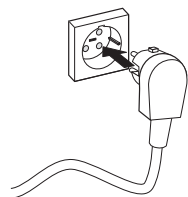
Anslut anslutningskabeln till apparaten i enlighet med kraven (se sidan 29 och 30).



Ta bort skyddsfilmerna från tätningen och sätt fast tätningen i spåret på aluminiumprofilen eller på glaskanten. Fäst inte tätningen runt hörnen, men skär till 4 separata delar för att tätta hörnen ordentligt.

Vänd på hällen och placera den i fördjupningen.

Anslut apparaten till elnätet. Displayerna tänds kortvarigt. Apparaten är redo att tas i bruk.



Kontrollera att den fungerar korrekt. Om apparaten har anslutits felaktigt visas inget på displayerna, beroende på felet.



# INSTALLATION

## ***Teknisk information***

Denna apparat uppfyller alla relevanta CE-direktiv.

<b>Typ av häll</b>	SIVK6GTS	SIVK6ETS
Induktion	x	x
Anslutning	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Max. kapacitet kokzoner		
Fram, vänster	3,7 kW (octa 180x220 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Bak, vänster	3,7 kW (octa 180x220 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Bak, höger	3,0 kW (Ø180 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Fram, höger	3,0 kW (Ø180 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Mitten, höger	-	-
Ansluten effekt		
L1	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W
L3		
Total ansluten effekt	7400 W	7400 W
Inmonteringsmått		
Apparatens bredd x djup	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Inmonteringshöjd från arbetsbänkens överdel	49 mm	49 mm
Utskärningens bredd x djup	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minsta avstånd utskärning till bakvägg	40 mm	40 mm
Minsta avstånd utskärning till sidovägg	40 mm	40 mm

## Bortskaffande av förpackning och apparat

Vid tillverkningen av denna apparat har hållbara material använts. Se till att bortskaffa denna utrustning ansvarsfullt när den är uttjänt. Fråga kommunen om mer information om detta.

Förpackningen till apparaten är återvinningsbar. Följande kan ha använts:

- kartong;
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (hård PS-skumplast).

Bortskaffa dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med statliga föreskrifter.



För att påminna dig om att du behöver separat lämna in uttjänta hushållsapparater till en återvinningscentral är denna produkt markerad med symbolen med en överkryssad soptunna. Det innebär att produkten inte får kastas bland hushållssoporna när den är uttjänt. Den måste lämnas in hos en särskild, separat återvinningscentral som drivs av kommunen eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Genom att bortskaffa hushållsapparater separat undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljön och på människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämplig kassering, och de ingående materialen kan återvinnas för att få betydande besparingar av energi och resurser..





477734