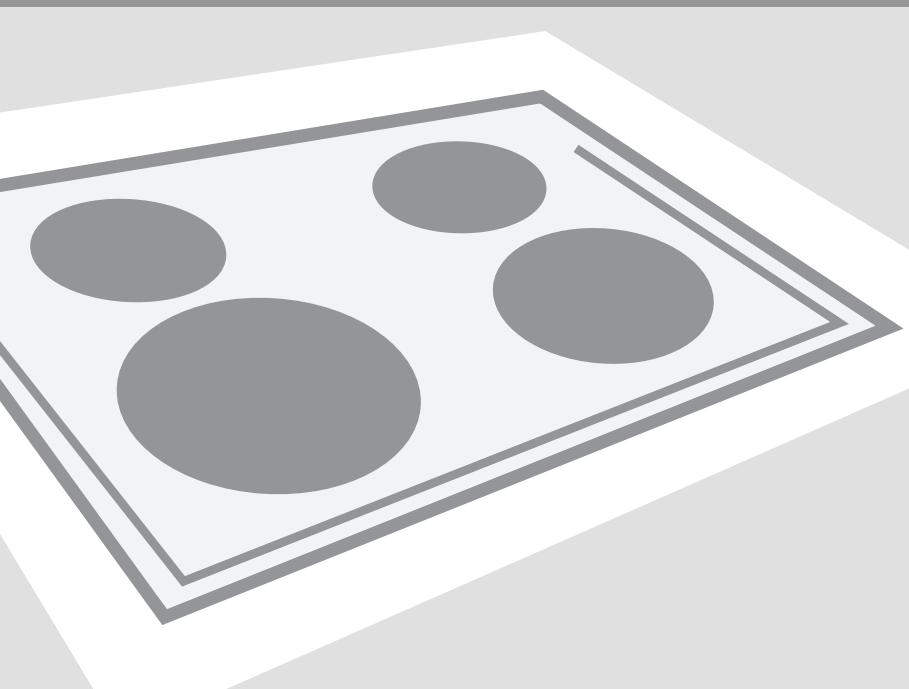


# **NO** Instruksjoner for bruk, installasjon og tilkobling



Din induksjonstopp

# INNHold

## **Din induksjonstopp**

Innledning	3
Betjeningspanel SIVK6ETS	4
Beskrivelse	5

## **Sikkerhetsanvisninger**

Ting å huske på	6
Tilkobling og reparasjon	6
Bruk	6
Temperatursikring	8
Automatisk sikkerhetsutkobling	8

## **Bruk**

Bruke berøringsbryterne	9
Koking med induksjon	9
Hvordan fungerer det	10
Kokekar	10
Slå på koketoppen og velge effektnivå	12
Slå av koketoppen	12
Registrering av kokekar	13
Restvarmeindikator	13
Strømførsterker	13
Hurtigoppvarmingsfunksjon	14
To kokesoner bak hverandre	14
Brofunksjon	15
Holde maten varm	15
Barnesikring	16
Tidsinnstilling/kjøkkenklokke	16

## **Matlaging**

Sunn matlaging	19
Effektinnstillinger	19

## **Vedlikehold**

Rengjøring	21
------------	----

## **Feil**

Generelt	22
Feilsøkingsoversikt	22

## **Installasjon**

Ting du må tenke på	24
---------------------	----

## **Installasjon**

Ytterligere krav i forbindelse med integrering (fluktende installasjon) av kokeplaten (HI7271MSI, HI8271SI og HI9271SI)	27
Ventilasjon	28
Løvt kjøkkenskap med skuff	28
Løvt kjøkkenskap med ovn	29
Elektrisk tilkobling	30
Innbygging	32
Tekniske data	33

## **Beskytte miljøet**

Avfallshåndtering av produkt og emballasje	34
--	----

## *Innledning*

---

Denne koketoppen er utformet med tanke på matentusiaster. Matlaging med induksjonstopp har mange fordeler. Det er praktisk fordi koketoppen reagerer raskt og kan settes på et veldig lavt effektnivå. Den kan også settes på et høyt effektnivå slik at maten kokes opp veldig raskt. God plass mellom kokesonene gjør matlagingen behagelig.

Matlaging på en induksjonstopp er annerledes enn matlaging på en vanlig komfyr. Induksjonstoppen produserer varme ved hjelp av magnetfelt. Dette betyr at du ikke kan bruke alle typer kokekar på den. Du finner mer informasjon om dette i avsnittet om kokekar.

For størst mulig sikkerhet er induksjonstoppen utstyrt med flere temperatursikringer og en restvarmeindikator, som viser hvilke kokesoner som fremdeles er varme.

Koketoppen har fire bryterfelt for å regulere effektnivået for kokesonene. Med en egen broknapp kan du koble sammen to soner bak hverandre. Begge sonene får den samme innstillingen når du har aktivert denne funksjonen.

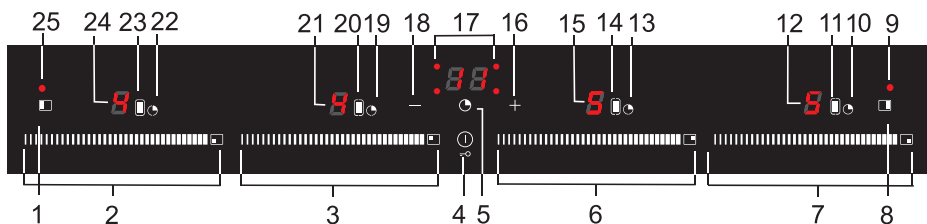
Denne bruksanvisningen beskriver hvordan du kan bruke induksjonstoppen på best mulig måte. I tillegg til informasjon om bruk finner du også bakgrunnsinformasjon som hjelper deg i bruken av produktet. Du finner også tilberedningstabeller og vedlikeholdstips.

**Les bruksanvisningen nøye før du bruker produktet, og oppbevar den på et trygt sted for senere bruk.**

Bruksanvisningen brukes også som referanse for serviceteknikere. **Vi ber deg derfor lime inn produktkortet på det angitte stedet bakerst i bruksanvisningen.** Produktkortet inneholder all informasjon serviceteknikeren trenger for å kunne utføre best mulig service og svare på spørsmål.

Lykke til med matlagingen på din nye induksjonsovn!

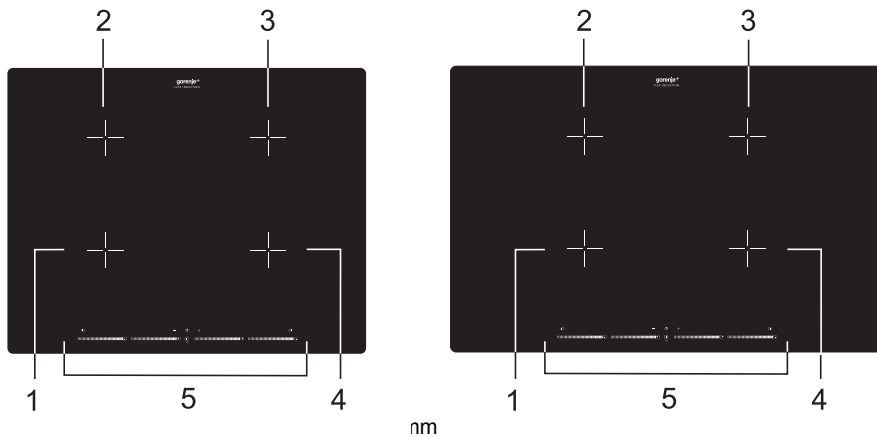
## Betjeningspanel SIVK6ETS



1. Broknapp for kokesonene på venstre side
2. Bryterfelt for venstre kokesone foran
3. Bryterfelt for venstre kokesone bak
4. Av/på-bryter med barnesikringsindikator
5. Bryter for tidsinnstilling
6. Bryterfelt for høyre kokesone bak
7. Bryterfelt for høyre kokesone foran
8. Broknapp for kokesonene på høyre side
9. Broindikator for kokesonene på høyre side
10. Indikator for tidsinnstilling for høyre kokesone foran
11. Broindikator for høyre kokesone foran
12. Effektnivå for høyre kokesone foran
13. Indikator for tidsinnstilling for høyre kokesone bak
14. Broindikator for høyre kokesone bak
15. Effektnivå for høyre kokesone bak
16. + bryter for tidsinnstilling
17. Display for alle fire tidsinnstillingene
18. - bryter for tidsinnstilling
19. Tidsinnstillingsindikator for venstre kokesone bak
20. Broindikator for venstre kokesone bak
21. Effektnivå for venstre kokesone bak
22. Broindikator for venstre kokesone foran
23. Broindikator for venstre kokesone foran
24. Effektnivå for venstre kokesone foran
25. Broindikator for kokesoner på venstre side

# DIN INDUKSJONSTOPP

## Beskrivelse



2. Venstre kokesone bak Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
3. Høyre kokesone bak Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
4. Høyre kokesone foran Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
5. Betjeningspanel

# SIKKERHETSANVISNINGER

## Ting å huske på



- Matlaging på induksjonstopp er svært trygt. Koketoppen har ulike typer innebygde sikkerhetsanordninger, for eksempel indikator for restvarme og automatisk sikkerhetsutkobling. Likevel er det en del sikkerhetsregler som må følges.

## Tilkobling og reparasjon



- Produktet skal kobles til av en fagutdannet installatør.
- Du må ikke åpne kabinettet selv. Kabinettet skal bare åpnes av serviceteknikeren.
- Koble ut strømmen til produktet før du begynner med reparasjonsarbeidet. Trekk helst støpslet ut av stikkkontakten, slå av (automat)sikringen(e). Hvis det dreier seg om en permanent tilkobling, må du sette bryteren på strømledningen på null.

## Bruk



- Ikke bruk koketoppen ved temperaturer under 5 °C.
- Koketoppen er konstruert for bruk i private husholdninger. Den skal kun brukes til tilberedning av mat.
- Første gang du bruker koketoppen, vil du kjenne en spesiell lukt. Dette er normalt. Hvis kjøkkenet er godt ventilert, vil lukten forsvinne raskt.
- Husk at oppvarmingstiden er veldig kort når koketoppen brukes med høy effekt. Ikke gå fra koketoppen når du bruker en kokesone på et høyt effektnivå.
- Kontroller at det er nok ventilasjon når du bruker koketoppen. Pass på at naturlige ventilasjonsåpninger ikke blokkeres.
- Ikke la kokekarene koke tørre. Selve koketoppen er beskyttet mot overoppheting, men kokekaret blir veldig varmt og kan bli ødelagt. Garantien dekker ikke skader som skyldes tørrkoking.
- Ikke bruk koketoppen som lagerplass.
- Sørg for at det er noen centimeters klaring mellom koketoppen og innholdet i skuffen.
- Ikke legg noe brennbart i skuffen under koketoppen.
- Sørg for at ledningene til elektrisk kjøkkenutstyr, for eksempel en mikser, ikke kan komme i berøring med den varme kokesonen.
- The Sonene blir varme når de brukes og er også varme en stund etterpå. Hold småbarn unna koketoppen når du lager mat og rett etterpå.
- La aldri barn leke med produktet. Barn må ikke være i nærheten av koketoppen uten tilsyn.

## SIKKERHETSANVISNINGER

- Fett og olje kan begynne å brenne ved overoppheting. Ikke stå for nær kokekaret. Dersom oljen skulle ta fyr, må du for all del ikke prøve å slokke ilden med vann. Sett straks et lokk på gryten og slå av kokesonen.
- Flambér aldri mat under ventilatorhetten. De høye flammene kan forårsake brann, selv om ventilatoren er slått av.
- Keramikktoppen er svært robust, men ikke uknuselig. Den kan sprekke hvis du for eksempel mister et krydderglass eller et spisst redskap ned på den.
- Ikke bruk koketoppen hvis det er en sprekk eller brist i den. Slå øyeblikkelig av apparatet og trekk støpslet ut av stikkkontakten for å unngå elektrisk støt. Kontakt en servicetekniker.
- Plasser aldri metallgjenstander som stekebrett, kakebokser, lokk eller bestikk på kokesonen. Slike gjenstander blir raskt veldig varme og kan gi brannskår.
- Hold magnetiske gjenstander (kredittkort, bankkort osv.) borte fra koketoppen. Vi anbefaler personer med pacemaker å søke råd hos lege før de bruker en induksjonstopp.
- Ikke rengjør toppen med trykkvasker eller damprenser.
- Dette produktet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller er instruert i bruken av produktet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Når du fjerner kokekaret fra koketoppen, slås kokesonen automatisk av. Venn deg likevel til å slå av kokesonen eller koketoppen manuelt for å unngå at koketoppen slås på utilsiktet.
- La aldri en tomt kokekar bli stående på en kokesone som er slått på. Selv om kokesonen er beskyttet og vil slå seg av automatisk, vil kokekaret bli svært varmt. Kokekaret kan bli ødelagt.
- Koketoppen oppdager ikke mindre gjenstander, for eksempel gaffer, kniver og små kasseroller (med bunndiameter under 12 cm). Displayet fortsetter å blinke og koketoppen slås ikke på.
- Produktet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.
- Hvis strømkabelen er ødelagt, skal den repareres av produsenten, et servicesenter eller andre kvalifiserte teknikere for å unngå farlige situasjoner.

# SIKKERHETSANVISNINGER

## Temperatursikring

- En sensor måler hele tiden temperaturen på bestemte deler av koketoppen. Hver av kokesonene er utstyrt med en sensor som måler temperaturen i bunnen av kasserollen for å unngå faren for overoppheting på grunn av tørrkoking. Hvis temperaturen blir for høy, reduseres effekten automatisk.

## Automatisk sikkerhetsutkobling



- Den automatiske utkoblingen er et sikkerhetstiltak for koketoppen. Den trer i funksjon dersom du glemmer å slå av koketoppen.
- Hvor lang tid det går før den automatiske sikkerhetsutkoblingen trer i kraft, er stilt inn på følgende måte ut fra effektnivået:

Effektnivå	Kokesonen slår seg automatisk av etter:
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

Den automatiske sikkerhetsutkoblingen slår av kokesonen når tiden i tabellen er utløpt..

Effektnivå	Kokesonen skifter automatisk til effektnivå 9 etter:
strømfosterker (P)	10 minutter



## Bruke berøringsbryterne

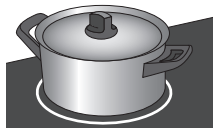
Det kan ta litt tid før du venner deg til berøringsbryterne hvis du er vant til vanlige dreiebrytere. Det letteste er å legge fingertuppen flatt på bryteren. Du trenger ikke trykke.

Berøringssensorene reagerer kun på et lett trykk av fingertuppen. Ikke betjen bryterne på noen annen måte. Koketoppen slår seg ikke på hvis kjøledyret ditt spaserer over den.

## Koking med induksjon

### **Koking med induksjon går raskt**

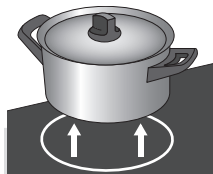
- Du vil bli overrasket over hvor for matlaging med induksjon går. Ingredienser og væske koker veldig raskt opp, særlig på høye effektnivå. Du bør ikke gå fra induksjonstoppen under oppkoking; da risikerer du at maten koker over eller koker tørr.



Ved induksjonskoking slipper du varmetap, men likevel er håndtakene kjølige

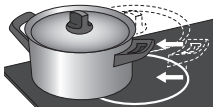
### **Tilpasset effekt**

- Ved induksjonskoking brukes bare den delen av kokesonen der kasserollen står. Hvis du bruker en liten kasserolle på en stor kokesone, vil effekten tilpasses kasserollens diameter. Effekten blir da lavere, og det tar lengre tid før maten i kasserollen når kokepunktet.

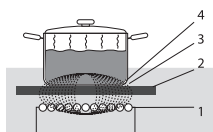


### **NB!**

- Sandkorn kan lage riper som ikke kan fjernes. Sett bare kokekar med ren bunn på kokesonene, og løft alltid kokekarene opp når du skal flytte dem.
- Ikke bruk koketoppen som arbeidsbenk. Sett alltid lokket på kasserollen for å unngå energitap.



## Hvordan fungerer det



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

Det skapes et magnetfelt i koketoppen. Når du setter en gryte med jernbunn på en kokesone, induseres det strøm i bunnen av gryten. Denne induserte strømmen produserer varme i bunnen av gryten.

### Lettvint

De elektroniske bryterne er nøyaktige og lette å regulere. Med den laveste effekten kan du for eksempel smelte sjokolade direkte i kasserollen eller tilberede ingredienser du vanligvis ville varme opp i vannbad.

### Hurtig

På de høyeste effektnivåene vil induksjonstoppen koke maten veldig raskt opp. Ferdigkoking av maten tar akkurat like lang tid som på andre typer koketopper.

### Lett å holde ren

Koketoppen er lett å gjøre ren. Ettersom kokesonene ikke blir varmere enn kasserollene, brenner ikke matrester seg fast.

### Trygt

Varmen produseres i selve kokekaret. Glasstoppen blir ikke varmere enn kokekaret. Det betyr at kokesonen er betraktelig kjøligere enn på en keramisk topp eller en gassbrenner. Når kokekaret er fjernet, avkjøles kokesonen raskt.

## Kokekar



### Panner og kasseroller til induksjonskoking

Induksjonskoking krever spesielle kokekar.

#### NB!

- Bruk bare kasseroller beregnet på elektrisk koking og induksjonskoking. De må dessuten ha:
  - tykk bunn (minst 2,25 mm)
  - flat bunn
- Det beste er å bruke panner og kasseroller med kvalitetsmerket 'Class Induction'.

**Tips**

Ved hjelp av en magnet kan du selv kontrollere om kokekarene dine kan brukes til induksjonskoking. Kasserollen kan brukes hvis bunnen tiltrekkes av magneten.

Kan brukes	Kan ikke brukes
Spesialkasseroller av rustfritt stål	Steintøy
Class Induction	Rustfritt stål
Solide, emaljerte kokekar	Porselen
Kokekar av emaljert støpejern	Kopper
	Plast
	Aluminium

**NB!**

Vær forsiktig med emaljerte blikkasseroller:

- Emaljen kan løsne fra stålet hvis du velger høy effekt på kokesonen når kasserollen er veldig tørr.
- Bunnen kan bli deformert – for eksempel på grunn av overoppheting eller for høy effekt.

**NB!**

Bruk aldri gryter med deformert bunn. En innhul eller rund bunn kan forstyrre overopphetingssikringen, slik at koketoppen risikerer å bli for varm. Dette kan føre til at glasstoppen sprekker og bunnen av gryten smelter. Skader som skyldes bruk av uegnede kokekar, dekkes ikke av garantien.

**Minstediameter for panner og kasseroller**

Kokekarets diameter må være minst 12 cm. Du får best resultater ved å bruke kasseroller med samme diameter som kokesonen og ved å plassere kasserollen midt på kokesonen. Hvis kokekaret er for lite, virker ikke kokesonen.

**Merk!** På modellen SIVK6ETS må du alltid plassere kasserollen slik at det indikerte midtpunktet for kokesonen er dekket.

**Trykkokere**

Induksjonstopper egner seg veldig godt til koking i trykkoker. Kokesonen reagerer veldig raskt, og dermed oppnår trykkokeren raskt ønsket trykk. Når du slår av en kokesone, stanser kokeprosessen umiddelbart.

## Slå på koketoppen og velge effektnivå

Koketoppen har ni forskjellige effektnivåer. I tillegg kommer innstillingen 'strømførsterker', som vises som 'P.' på displayet (se side 14 'Strømførsterker').



- Sett en kasserolle på kokesonene. (På modellen SIVK6ETS må du alltid plassere kasserollen slik at det indikerte midtpunktet for kokesonene er dekket.)
- Berør av/på-bryteren. Du hører et kort pipesignal, og '0' vises på displayet for alle kokesonene. Hvis du ikke gjør noe mer, slås koketoppen automatisk av etter ti sekunder.
- Velg effektnivå ved å la fingeren gli over bryterfeltet for ønsket kokesone. Koketoppen starter automatisk med det valgte effektnivået (hvis den oppdager et kokekar).
  - Beveger du fingeren mot høyre, øker verdien og beveger du den mot venstre, reduseres verdien.
  - Du kan også velge en verdi direkte. Velg effektnivå ved å berøre et punkt på bryterfeltet.

## Slå av koketoppen

### **Slå av en kokesone**

*En kokesone må være slått på. Displayet viser et effektnivå mellom 1 og 9, eller 'P.'.*

- La fingeren gli mot venstre over bryterfeltet for ønsket kokesone til nivået '0.'.

#### **Eller:**

- Velg innstillingen '0.' direkte ved å berøre venstre side av bryterfeltet for ønsket kokesone.

*Du hører et pipesignal, og displayet viser '0.'. Hvis alle kokesonene settes til '0.' og ingen annen handling utføres, slås koketoppen automatisk av etter ti sekunder.*

### **Slå av alle kokesonene samtidig**

*Flere kokesoner må være aktive.*

- Du kan slå av alle kokesonene samtidig ved å berøre av/på-bryteren raskt.

*Du hører ett enkelt pipesignal. Ingen lamper lyser. Koketoppen er slått av.*

## Registrering av kokekar



Hvis koketoppen ikke finner noe (jernholdig) kokekar etter at du har valgt effektnivå, vil symbolet for registrering av kokekar og det valgte effektnivået blinke vekselvis, og koketoppen vil fortsatt være kald. Hvis det ikke settes en jernholdig gryte på kokesonen i løpet av ett minutt, slås kokesonen automatisk av (se også side 11 og 12 'Kokekar').

## Restvarmeindikator



En kokesone som er brukt med høy effekt, vil være varm i flere minutter etter at den er slått av. En 'H.' vises på displayet så lenge kokesonen er varm.

## Strømførsterker



Funksjonen 'Strømførsterker' brukes til tilberedning med maksimal effekt en kort stund (maks. 10 minutter). Effekten reduseres til nivå 9 når maksimal tid for strømførsterkning er omme.

**Strømførsterkerfunksjonen kan ikke brukes sammen med brofunksjonen!**

### Slå på strømførsterkerfunksjonen

Koketoppen må være slått på med en kasserolle på en kokesone.

- Velg innstillingen 'P' ved å la fingeren gli mot høyre over bryterfeltet for ønsket kokesone. (Du kan også bruke bryterfeltet dersom effekten allerede er valgt).

**Eller:**

- Velg strømførsterker direkte ved å berøre 'P' på bryterfeltet. Displayet viser 'P.'. Strømførsterkerfunksjonen aktiveres umiddelbart.

### Slå av strømførsterkerfunksjonen

Strømførsterkerfunksjonen må være på, og da viser displayet 'P.'.

- Velg et lavere effektnivå ved å la fingeren gli mot venstre over bryterfeltet for ønsket kokesone.

**Eller:**

- Velg et lavere effektnivå direkte ved å berøre venstre side av bryterfeltet for ønsket kokesone.

## Hurtigoppvarmingsfunksjon

Hurtigoppvarmingsfunksjonen øker effekten midlertidig (innstilling '9.0') for å varme opp innholdet i kasserollen. Denne funksjonen er tilgjengelig i effektnivåene 1–8.



### Slå på hurtigoppvarmingsfunksjonen

*Koketoppen må være slått på med en kasserolle på en kokesone.*

- Velg effektnivå ved å la fingeren gli over bryterfeltet for ønsket kokesone. Hold fingeren på dette effektnivået i tre sekunder. 'A.' og valgt effektnivå blinker vekselvis på displayet, den automatiske oppvarmingsfunksjonen er aktivert.
  - Hvis du velger et lavere effektnivå, slås den automatiske oppvarmingsfunksjonen av.
  - Hvis du velger et høyere effektnivå, vil oppvarmingstiden automatisk tilpasses det nye effektnivået.
- Når den automatiske oppvarmingstiden er over, slås den automatiske oppvarmingsfunksjonen av og kokesonen fortsetter på innstilt effektnivå.

Tabellen nedenfor viser hvor lenge hurtigoppvarmingsfunksjonen er aktiv for hvert effektnivå:

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

### Slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen

Koketoppen er slått på. 'A.' og effektnivået blinker vekselvis på displayet.

- Velg et lavere effektnivå ved å la fingeren gli mot venstre over bryterfeltet for ønsket kokesone.

#### Eller:

- Velg et lavere effektnivå direkte ved å berøre venstre side av bryterfeltet for ønsket kokesone.

En ny effektinnstilling vises på displayet, og 'A.' slutter å blinke.

## To kokesoner bak hverandre

- To kokesoner bak hverandre påvirker hverandre. Effekten fordeles automatisk når disse sonene brukes samtidig. Dette har ingen praktisk betydning før ved nivå 9. Men velger du strømforsterkerfunksjonen for en av kokesonene, slås den andre kokesonen automatisk ned på et lavere effektnivå.

- Hvis strømforsterkeren er slått på for en av kokesonene og du velger nivå 9 eller strømforsterkerfunksjonen for den andre kokesonen, vil kokesonen med allerede aktivert strømforsterker automatisk slås ned til et lavere effektnivå.
- To kokesoner som er ved siden av hverandre, påvirker ikke hverandre. Du kan velge strømforsterkerfunksjonen for begge kokesonene..

## Brofunksjon

Brofunksjonen kan aktiveres ved å trykke på broknappen. Begge sonene på venstre (høyre side bare for SIVK6ETS) vil ha det samme effektnivået etter at du har aktivert denne funksjonen. Displayene og bryterne for den bakerste sonen vil ikke fungere. Endring av effektnivået er bare mulig med bryterfeltet for kokesonene foran. Når tidsinnstillingen er aktiv, vil tidsinnstillingsindikatorene for begge de sammenkoblede kokesonene lyse samtidig.

### Aktivere brofunksjon

- Sett en kasserolle (eller to/tre kasseroller) på de kokesonene du vil bruke i brofunksjon. (På modellen SIVK6ETS må du alltid plassere kasserollen slik at det indikerte midtpunktet for kokesonen er dekket.)
- Berør av/på-bryteren.  
*Du hører et kort pipesignal, og '0' vises på displayet for alle kokesonene. Hvis du ikke gjør noe mer, slås koketoppen automatisk av etter ti sekunder.*
- Trykk på broknappen for venstre side.  
*Broindikatoren lyser og et brosymbol vises på displayet.*
- Velg effektnivå ved å la fingeren gli over bryterfeltet for den sammenkoblede kokesonen. Koketoppen starter automatisk med det valgte effektnivået (hvis den oppdager et kokekar).
  - Du kan knytte den sammenkoblede kokesonen til en tidsinnstilling; da vises også et klokkesymbol for tidsinnstillingen på displayet.

### Deaktivere brofunksjon

- Trykk på broknappen for venstre side (eller høyre side for SIVK6ETS).  
*Broindikatoren lyser og et brosymbol vises på displayet. Kokesonene settes på '0'.*

## Holde maten varm

Holde varm-funksjonen holder temperaturen i maten konstant på 42 °C. Den valgte kokesonen kjøres med lavt effektnivå. Når denne funksjonen er aktiv, viser displayet symbolet 'holde mat varm'.

## Slå på holde varm-funksjonen

Dette effektnivået ligger mellom '0' og '1', så du må berøre venstre side av bryterfeltet.

*Koketoppen må være slått på med en kasserolle på en kokesone*

- Velg effektnivå (mellom '0' og '1') ved å la fingeren gli mot høyre over bryterfeltet for ønsket kokesone.

*'u.' vises på displayet; holde varm-funksjonen er aktiv.*



## Slå av holde varm-funksjonen

*Holdte varm-funksjonen må være slått på. Displayet viser 'u.'*

- Velg effektnivå '0' ved å la fingeren gli mot venstre over bryterfeltet for ønsket kokesone.

*Displayet viser innstillingen '0.'. Kokesonen er slått av.*

## Barnesikring

Induksjonstoppen er utstyrt med en barnesikring som gjør det mulig å låse koketoppen ved rengjøring og hindre at barn uforvarende slår den på.

## Slå på barnesikringen

*Barnesikringen kan aktiveres i alle moduser.*

- Berør av/på-bryteren i tre sekunder for å slå på barnesikringen. *Det røde lyset over av/på-bryteren lyser og du hører et langt pipesignal. Alle aktive soner slås helt av.*
- Berør av/på-bryteren i tre sekunder for å slå av barnesikringen. *Det røde lyset over av/på-bryteren slukner og du hører et langt pipesignal.*



## Tips

Sett koketoppen i barnesikringsmodus før rengjøring for å unngå at den slås på utilsiktet.

## Tidsinnstilling/kjøkkenklokke

Du kan velge en tidsinnstilling separat for hver kokesone. Alle tidsinnstillingene kan brukes samtidig. Koketoppen har dessuten en kjøkkenklokke. Maksimaltiden er 99 minutter, både for tidsinnstillingene og kjøkkenklokka.



Kjøkkenklokka fungerer på samme måte som tidsinnstillingen, bare at den ikke er knyttet til en kokesone. Når kjøkkenklokka er aktivert, fortsetter den å gå etter at koketoppen er slått av. Kjøkkenklokka kan bare slås av når kokesonen er slått på.

Tidsinnstilling	Kjøkkenklokke
Tidsinnstillingen må knyttes til en kokesone. Dette fungerer slik at kokesonen slås av når den innstilte tiden er utløpt.	Kjøkkenklokka er ikke knyttet til noen kokesone. Kjøkkenklokka fortsetter å gå etter at koketoppen er slått av.

### Slå på kjøkkenklokka

*Koketoppen er slått på, alle displayene viser '0.'* (ingen kokesoner er aktive).



- Trykk én gang på tidsinnstillingsknappen. '00.' vises på displayet med en blinkende prikk. Ingen tidsinnstillingsindikator vises på tidsinnstillingsdisplayet.
- Velg ønsket tid med bryteren - eller bryteren +.
- Trykk en gang til på tidsinnstillingsknappen for å bekrefte innstillingen.

*Kjøkkenklokka starter. Etter ti sekunder slås kokesonen automatisk av, men klokkenklokka fortsetter å gå.*

- ▶ Hvis du ikke velger tid med bryterne - og + i løpet av ti sekunder, slås kjøkkenklokka automatisk av.

### Slå av kjøkkenklokka

*Koketoppen må være slått på; alle displayene viser '0.'* (ingen kokesoner er aktive).

- Trykk én gang på tidsinnstillingsknappen. *Gjenstående tid vises på displayet med en blinkende prikk. Ingen tidsinnstillingsindikator vises på tidsinnstillingsdisplayet.*
- Berør bryteren - til '01.' vises på displayet. Trykk en gang til på bryteren - ; '00' vises på displayet.

*Kjøkkenklokka er slått av.*

- ▶ Du kan også berøre bryteren - og bryteren + samtidig for å slå av kjøkkenklokka straks..



## Tilknytning og aktivering av tidsinnstilling

Koketoppen må være slått på, minst én kokesone må være aktiv (tidsinnstillingen kan bare knyttes til aktive kokesoner).

- Trykk flere ganger på tidsinnstillingsknappen til tidsinnstillingsindikatoren (for den aktuelle kokesonen) begynner å blinke på tidsinnstillingsdisplayet.  
*'00' vises på displayet. På tidsinnstillingsdisplayet vises tidsinnstillingsindikatoren og -symbolet for den aktuelle kokesonen; begge blinker.*
- Velg ønsket tid med bryteren - eller bryteren +.
- Trykk en gang til på tidsinnstillingsknappen for å bekrefte innstillingen.

*Tidsinnstillingen starter.*

- ▶ Hvis du ikke velger tidsinnstilling med bryterne - og + i løpet av ti sekunder, slås tidsinnstillingen automatisk av.
- Gjenta trinnene for å velge tidsinnstilling for flere aktive kokesoner.



## NB!

Når mer enn én tidsinnstilling er aktiv, viser displayet den tidsinnstillingen som har kortest tid igjen med tilhørende prikk.

## Slå av tidsinnstillingen

- Trykk flere ganger på tidsinnstillingsknappen til tidsinnstillingsindikatoren (for den aktuelle kokesonen) begynner å blinke på tidsinnstillingsdisplayet.  
*Gjenstående tid blinker på displayet.*
- Berør bryteren - til '01.' vises på displayet.  
Trykk en gang til på bryteren - ; '00' vises på displayet.  
*Tidsinnstillingen er slått av.*
  - ▶ Du kan også berøre bryteren - og bryteren + samtidig for å slå av tidsinnstillingen straks.

## Slå av alarmen for tidsinnstilling/kjøkkenklokke

Når den innstilte tiden/tilberedningstiden er ute, høres alarmen.

- Slå av alarmen ved å berøre en bryter.



## Tips

- Du kan holde fingeren på bryteren - eller bryteren + for å velge ønsket tilberedningstid raskere.

## Sunn matlaging

### Brennpunkt for ulike typer olje

For å sikre at maten stekes så sunt som mulig, anbefaler vi at du velger oljetype ut fra steketemperaturen. Forskjellige oljetyper har ulikt brennpunkt, da giftige gasser frigjøres. Tabellen under viser brennpunktet for ulike typer olje.

Olje	Røykpunkt °C
Ekstra virgin olivenolje	160°C
Smør	177°C
Kokosolje	177°C
Rapsolje	204°C
Virgin olivenolje	216°C
Solsikkeolje	227°C
Maisolje	232°C
Peanøttolje	232°C
Risolje	255°C
Olivenolje	242°C

## Effektinnstillinger

Ettersom riktig effektnivå påvirkes av mengden og innholdet i gryten, er tabellen nedenfor bare ment å være veiledende.

### Effektinnstillingen 'strømforsterker' og effektnivå 9 brukes slik:

- raskt oppkok av mat og væske
- forvelle grønnsaker
- varme opp olje og fett
- oppnå ønsket trykk i en trykkoker

### Effektnivå 8 brukes slik:

- steke kjøtt
- steke flyndre
- steke omelett
- steke kokte poteter
- frityrsteking

**Effektnivå 7 brukes slik:**

- steke tykke pannekaker
- steke tykke stykker panert kjøtt;
- steke bacon (fett)
- steke rå poteter
- lage arme riddere
- steke panert fisk

**Effektnivå 6 og 5 brukes slik:**

- koke ferdig store porsjoner
- tine harde grønnsaker
- steke tynne stykker panert kjøtt;

**Effektnivå 1-4 brukes slik:**

- trekke buljong
- koke kjøttgryter
- trekke grønnsaker
- smelte sjokolade
- smelte ost.

## ***Rengjøring***

---

### **Tips**

Sett på barnesikringen før du begynner å rengjøre koketoppen.

### **Daglig rengjøring**

- Selv om matrester ikke kan brenne seg fast i glassplaten, anbefaler vi likevel at du rengjør koketoppen rett etter bruk.
- Til daglig rengjøring anbefaler vi en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk med kjøkkenpapir eller et tørt kjøkkenhåndkle.

### **Vanskelige flekker**

- Vanskelige flekker kan også fjernes med et mildt vaskemiddel, for eksempel flytende oppvaskmiddel.
- Fjern vannmerker og kalkbelegg med eddik.
- Metallmerker (som skyldes skyving av kokekar) kan være vanskelige å fjerne. Du får kjøpt spesialmidler.
- Fjern matrester med en glasskrape. Smeltet plast og sukker fjernes også lettest med en glasskrape.

### **Vær forsiktig!**

- Bruk aldri slipemidler. De kan lage riper der skitt og kalkbelegg vil samle seg.
- Ikke bruk skarpe redskaper som stålull eller gryteskrubb.

**Generelt**

Hvis du oppdager en sprekk i glasstoppen (selv om den er liten), må du slå av koketoppen umiddelbart, trekke støpslet ut av stikkontakten og slå av automatsikringen i sikringskapet. (Hvis det dreier seg om en permanent tilkobling, settes bryteren på strømledningen på null.) Kontakt serviceavdelingen.

***Feilsøkingsoversikt***

Hvis koketoppen ikke virker som den skal, er det likevel ikke sikkert at apparatet er defekt. Prøv å løse problemet på egen hånd ved å kontrollere punktene under.

Symptom	Mulig årsak	Løsning
Symboler vises på displayene når du aktiverer koketoppen for første gang.	Dette er standard oppsettrutine.	Normal bruk
Viften fortsetter å gå i flere minutter etter at koketoppen er slått av.	Koketoppen avkjøles.	Normal bruk
Du kjenner en svak lukt de første gangene koketoppen brukes.	Det nye apparatet varmes opp.	Dette er normalt og vil forsvinne når du har brukt koketoppen noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
Du hører en tikkende lyd i koketoppen.	Lyden kommer fra kapasitetskontrollen for kokesonene foran og bak. Tikking kan også forekomme ved lave effektnivå.	Normal bruk
Lyder fra kokekar under tilberedning.	Dette skyldes at energien strømmer fra koketoppen til kokekaret.	Ved høye innstillinger er dette helt normalt for enkelte kokekar. Det ødelegger verken kokekarene eller koketoppen.
Displayet fortsetter å blinke når du har slått på en kokesone.	Kasserollen du bruker, egner seg ikke til induksjonskoking eller har en diameter under 12 cm.	Bruk en egnet kasserolle, se side 11 og 12.
En kokesone slutter plutselig å virke og du hører et signal.	Den innstilte tiden er omme.	Slå av pipesignalet ved å berøre en hvilken som helst bryter.

## FEIL

Symptom	Mulig årsak	Løsning
Koketoppen virker ikke, og ingenting vises på displayet.	Koketoppen får ikke tilført strøm på grunn av en defekt kabel eller kontakt.	Kontroller sikringene eller den elektriske bryteren (når det ikke er noe støpsel).
Sikringen går så snart du slår på koketoppen.	Koketoppen er feil tilkoblet.	Undersøk de elektriske koblingene.
Koketoppen slår seg plutselig av.	Du kom borti av/på-bryteren utilsiktet.	Slå koketoppen på igjen.
Feilkode ER22.	Betjeningspanelet er skittent eller vått.	Rengjør betjeningspanelet.
Feilkode E2.	Koketoppen er overopphetet.	La koketoppen avkjøles, og bruk deretter et lavere effektnivå.
Feilkode E3.	Kasserollen du bruker er uegnet.	Bruk en egnet kasserolle, se side 11 og 12.
Feilkode U400.	Spenningen er for høy, og/eller koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Endre tilkoblingen.
Feilkode $\text{r}^{\text{f}}$ .	For langvarig berøring av bryterfelt eller brytere registrert.	Ikke berør et bryterfelt eller en bryter for lenge.
Andre feilkoder	Defekt generator.	Kontakt serviceavdelingen.

## Ting du må tenke på

### Sikkerhetsanvisninger for installasjon

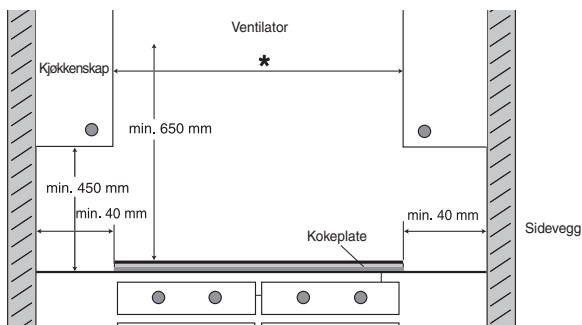
- Tilkoblingen må overholde gjeldende lokale og nasjonale forskrifter.
- Apparatet skal alltid jordes.
- Apparatet skal kobles til av en fagutdannet installatør.
- Ved tilkobling må det brukes en godkjent kabel i samsvar med forskriftene (for eksempel type HO7RR). Kabelmantelen skal være av gummi.
- Forbindelseskabelen må henge fritt og ikke trekkes gjennom en skuff.
- Hvis du bruker en fast tilkobling, skal det monteres en flerpolet bryter med en kontaktavstand på minst 3 mm på tilførselsledningen.
- Hvis strømkabelen er ødelagt, skal den repareres av produsenten, et servicesenter eller andre kvalifiserte teknikere for å unngå farlige situasjoner.
- Arbeidsbenken der koketoppen skal bygges inn, må være flat.
- Veggene og kjøkkenbenken rundt koketoppen må være varmebestandige opp til minst 85 °C. Selv om ikke selve koketoppen blir varm, kan varmen fra kasserollene misfarge eller deformere veggene.
- Skader som skyldes feil tilkobling, installasjon eller bruk, dekkes ikke av garantien.
- Tilkoblingspunkt, veggkontakt og/eller støpsel skal være tilgjengelige til enhver tid.



### Klaring

Det er viktig med tilstrekkelig klaring rundt hele koketoppen for trygg bruk av apparatet. Kontroller at det er nok klaring..

\* 600 mm

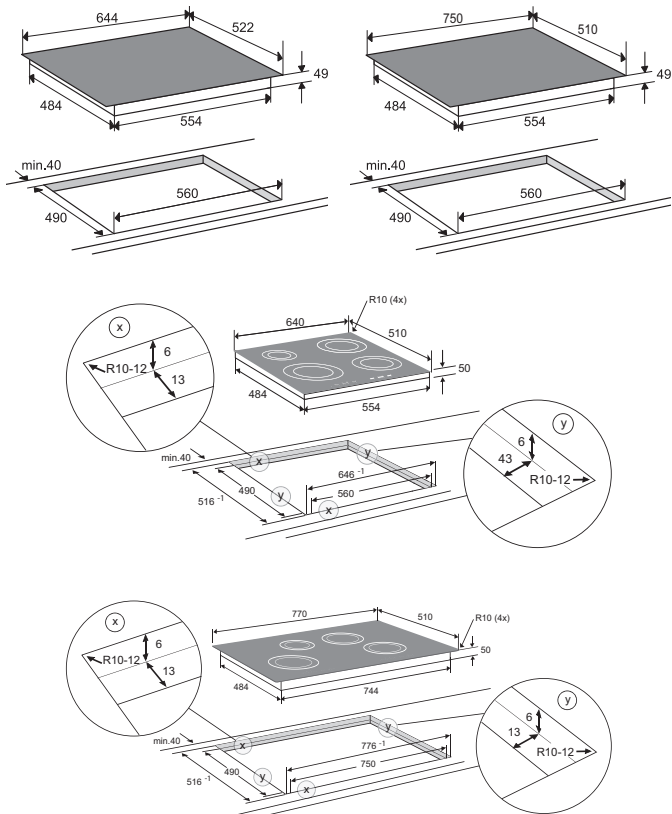




# INSTALLASJON

## Installasjonsmål

Målene og nisjene vises på illustrasjonene under.



Hvis koketopen er bredere enn skapet og benkeplaten er tynnere enn 48 mm, må du skjære ut på begge sider av skapet slik at koketoppen står fritt i forhold til skapet.

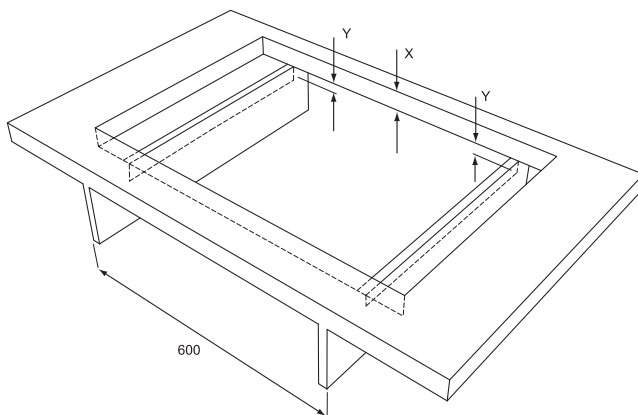
# INSTALLASJON

Installasjonsmål inni

kabinettet

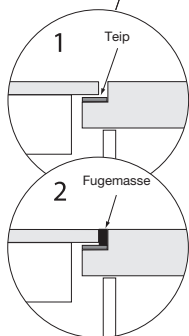
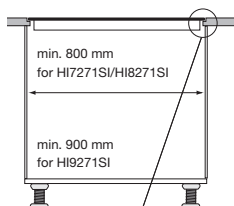
$x < 48 \text{ mm}$ :  $y = 48 \text{ mm} - x$

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



# INSTALLASJON

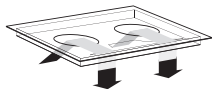
## Ytterligere krav i forbindelse med integrering (fluktende installasjon) av kokeplaten (HI7271MSI, HI8271SI og HI9271SI)



- Kokeplaten kan bare integreres over et enkeltskap som er minst 800/900 mm bredt (se illustrasjon).
- I integrert tilstand må kokeplaten være tilgjengelig fra undersiden for serviceformål.
- Hvis en skuff eller ovn er innebygd under kokeplaten, må denne være lett å ta ut.
- Disse kokeplatene egner seg spesielt for integrering i benkeplater i stein eller med fliser.
- Når kokeplaten integreres, bør det bare fuges langs siden på glasstoppen og ikke nederst. Da sikrer man at selve glasstoppen er tilgjengelig hvis det skulle bli nødvendig å skifte den ut. Legg teip, for eksempel maskeringsteip, på innleggsflaten.
- Rapportér eventuell transportskade før kokeplaten forsegles. Skader som rapporteres senere, vil bli betraktet som resultat av innbygging.
- Garantien dekker ikke skader som skyldes innbygging av kokeplaten.
- Garantien dekker ikke vannskade eller annen skade på benkeplaten som kokeplaten bygges inn i.
- Før henvendelse til kundeservice må alle innvendige deler i skapet kokeplaten er bygd inn i, som skuffeseksjoner, hyller, stativer og skinner, tas ut.
- Kundeservice er kun ansvarlig for reparasjon og service på kokeplaten. Du bør kontakte kjøkkenleverandøren vedrørende ny integrering (fluktende installasjon) av kokeplaten.
- Fugemassen som brukes til å tette kantene på glasstoppen må tåle temperaturer på minst 160 °C.
- For å unngå misfarging av natursteinen må det brukes en spesiell tetning mellom glasset og natursteinen.

# INSTALLASJON

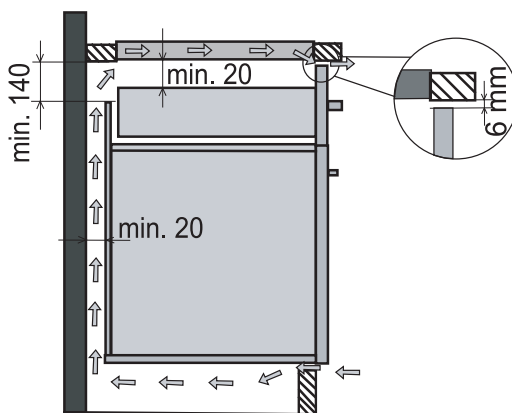
## Ventilasjon



Elektronikken i koketoppen trenger kjøling. Koketoppen slås av automatisk hvis det er for lite luftsirkulasjon. Det er ventilasjonsåpninger på undersiden av apparatet. Det må være mulig å trekke inn kald luft gjennom disse åpningene. Det er utløpsåpninger på undersiden og fronten av apparatet.

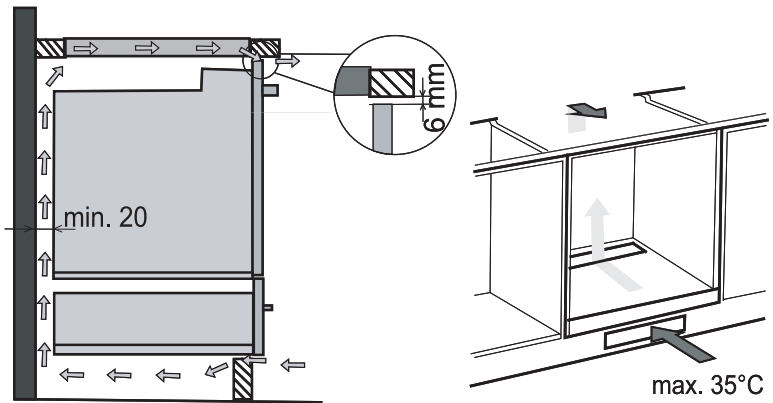
## Lavt kjøkkenskap med skuff

- 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.
- Koketoppen 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 koketoppen. Eksplosjonsfare! Det bør også være 20 mm klaring mellom skuffinnholdet og hullene til viften.



## Lavt kjøkkenskap med ovn

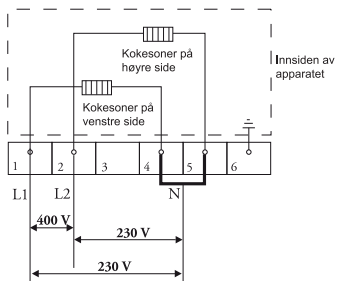
- Stekeovner kan installeres under induksjonstoppen hvis de er av modellene EVP4..., EVP2..., som har kjølevifte. Før stekeovnen installeres, må bakveggen i kjøkkenskapet fjernes. Dessuten må det være minst 6 mm klaring på forsiden, langs hele bredden av skapet..



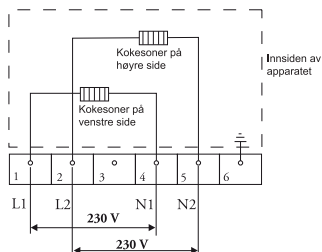
## Elektrisk tilkobling

### Vanlig tilkobling:

- 2-fase og 1 null (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - Spenningen mellom fase og nøytral er 230 V~. Spenningen mellom de to fasene er 400 V~. Monter en koblingsbro mellom tilkoblingspunkt 4-5. Gruppene må ha sikringer på minst 16 A (2x). Lederdiameteren for forbindelseskabelen må være minst 2,5 mm<sup>2</sup>.



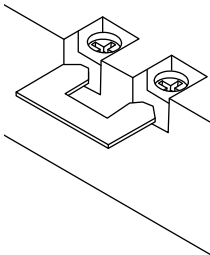
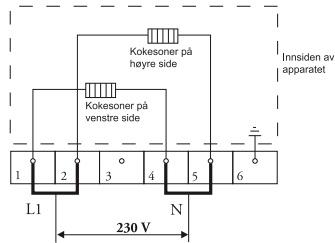
- 2-fase og 2 nøytral (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
  - Spenningen mellom fase og nøytral er 230 V~.
  - Gruppen må ha sikringer på minst 16 A (2x). Lederdiameteren for forbindelseskabelen må være minst 2,5 mm<sup>2</sup>.
- **ADVARSEL!** Du kan bruke to strømførende og bare én nøytral leder. I dette tilfellet må du kontrollere at et er laget en bro over tilkoblingspunktene 4 og 5.



# INSTALLASJON

## Spesialtilkobling:

- Enfaset tilkobling (1 IN, 230 V~ / 50 Hz):
    - Spenningen mellom fase og nøytral er 230 V~.
- Monter en koblingsbro mellom tilkoblingspunkt 1-2 og 4-5.  
Gruppen må ha en sikring på minst 32 A. Lederdiameteren i forbindelseskabelen må være minst 6 mm<sup>2</sup>.



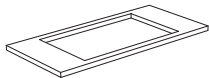
Broene på skjøteklemmen kan brukes til å opprette de nødvendige forbindelsene, som vist på disse illustrasjonene.

Fest kabelen med en strekkavlaster og lukk dekselet.

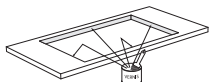
Tilkoblingspunkt, veggkontakt og støpsel skal være tilgjengelig til enhver tid.

# INSTALLASJON

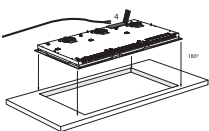
## Innbygging



Kontroller at skapet og utskjæringen overholder dimensjons- og ventilasjonskravene

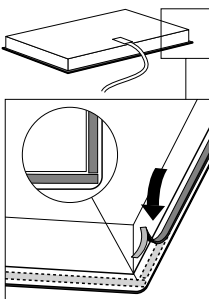


Behandle om nødvendig sagekantene på syntetiske benkeplater eller trebenkeplater med tetningslakk for å unngå at fuktighet får benkeplaten til å slå seg.



Plasser koketoppen oppned på kjøkkenbenken.

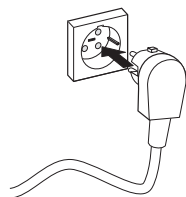
Monter forbindelseskabelen til produktet i samsvar med forskriftene (see side 29 og 30).



Fjern beskyttelseslaget fra isolasjonsteipen, og legg teipen i sporet på aluminiumsprofilen eller på kanten av glassplaten. Ikke teip rundt hjørnene. Klipp til fire lengder som limes på hjørnene.

Snu koketoppen og plasser den i nisjen.

Koble koketoppen til strømmettet. Displayet lyser en liten stund. Apparatet er klart til bruk.



Kontroller at det virker som det skal. Hvis produktet er feilkoblet, høres enten et pipesignal eller så vises ingenting på displayet. Dette avhenger av feilen.



# INSTALLASJON

## Tekniske data

Dette apparatet er i samsvar med alle gjeldende CE-direktiver.

<b>Koketoppmodell</b>	<b>SIVK6GTS</b>	<b>SIVK6ETS</b>
Induksjon	x	x
Kobling	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Maks. kapasitet kokesoner		
Foran til venstre	3,7 kW (octa 180x220 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Bak til venstre	3,7 kW (octa 180x220 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Bak til høyre	3,0 kW (Ø180 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Foran til høyre	3,0 kW (Ø180 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Midten til høyre	-	-
Tilkoblet last		
L1	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W
L3		
Total tilkoblet last	7400 W	7400 W
Innbyggingsmål		
Apparat bredde x dybde	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Innbyggingshøyde fra benkeplate	49 mm	49 mm
Utskåret bredde x dybde	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimal avstand utskjæring til bakre vegg	40 mm	40 mm
Minimal avstand utskjæring til sidevegg	40 mm	40 mm

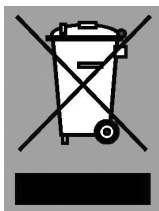
## Avfallshåndtering av produkt og emballasje

Ved produksjon av dette apparatet ble det brukt varige materialer. Sørg for at produktet avfallshåndteres riktig etter endt levetid. Ta kontakt med lokale myndigheter for å få mer informasjon om dette.

Emballasjen på dette produktet er resirkulerbart. Følgende kan ha blitt brukt:

- papp
- polyetylenfolie (PE)
- CFRP-fri polystyren (PS-hardskum)

Disse materialene må avfallshåndteres miljøriktig i samsvar med gjeldende forskrifter.



Dette produktet er merket med en søppeldunk med kryss over for å minne deg om at elektrisk husholdningsutstyr skal behandles som spesialavfall. Dette betyr at det ikke er lov å kaste produktet i vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Det skal leveres til et godkjent mottak eller til forhandleren der du kjøpte utstyret.

Behandling av husholdningsutstyr som spesialavfall forebygger eventuelle negative konsekvenser for helse og miljø, som kan bli resultatet ved feil avhending av utstyret. Det sikrer også at verdifulle materialer kan gjenvinnes for å spare energi og ressurser..





477698

no (10-14)