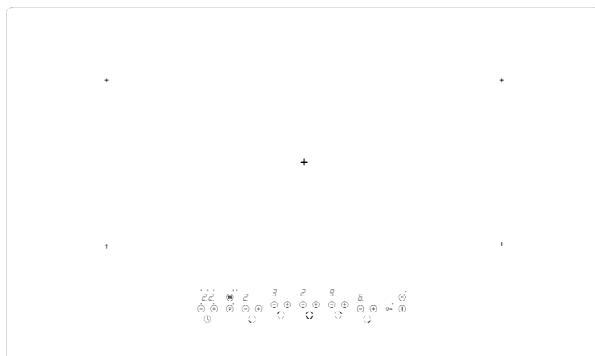




KKI 8544-90 T



DK	Betjeningsvejledning.....	2
NO	Bruksanvisning.....	31

Tillykke med din nye GRAM induktionskogeplade

- Læs hele vejledningen omhyggeligt, før du tager induktionspladen i brug.
- Gør dig fortrolig med induktionskogepladen og de forskellige betjeningsfunktioner i den rækkefølge, som fremgår af betjeningsvejledningen.
- Vær opmærksom på alle oplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling. Derved opnår du, at din kogeplade altid er klar til brug, og at den holder længe.
- Vær især opmærksom på alle oplysninger, som vedrører sikkerheden, da dette skal være med til at forebygge ulykker eller skader på induktionskogepladen.
- Husk at gemme betjeningsvejledningen, da der kan blive brug for den på et senere tidspunkt.

Bemærk!

Du skal have læst /forstået denne vejledning, før du begynder at betjene kogepladen.

Kogepladen er udelukkende bestemt til tilberedning af mad. Enhver anden anvendelse (fx. til rumopvarmning) er ikke i overensstemmelse med kogepladens oprindelige anvendelsesbestemmelse og kan være farlig.

Producenten forbeholder sig ret til ændringer, der ikke påvirker kogepladens funktion.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Generel information.....	2
Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....	4
Beskrivelse af produktet.....	8
Indbygning/montering.....	9
Betjening.....	12
Rengøring og vedligeholdelse.....	27
Foranstaltninger ved fejl.....	28
Tekniske specifikationer.....	30

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær især forsigtig med ikke at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn af en voksen.

Bemærk. Uovervåget kogning i fedt eller olie på induktionskogepladen kan være farlig og føre til brand.

Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Afbryd apparatet, og dæk flammen med et låg eller et ikke-brændbart tæppe.

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

Bemærk. Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer, låg og aluminiumsfolie på kogepladens overflade, da de kan blive varme.

Bemærk. Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå risiko for elektrisk stød.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Vær sikker på, at børn ikke leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

Bemærk. Sluk apparatet efter brug, og stol ikke på indikationerne fra kogegrejets registreringsfunktion.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Du skal læse betjeningsvejledningen, inden du starter med at bruge kogepladen. Overholdelse af vejledningens instruktioner vil hjælpe dig med at undgå, at der sker nogen ulykker eller skader på kogepladen.
- Kogepladen må kun installeres af en autoriseret el-installatør.
- Kogepladen må ikke installeres i nærheden af køleapparater.
- Møbler til kogepladens indbygning skal kunne tåle temperaturer op til 100° C. Det gælder for finér, kanter, overflader af kunststof, lim og lak.
- Kogepladen må først benyttes efter indbygning. Derved undgår du at røre ved dele, som er strømførende.
- Elektriske apparater må kun repareres af en fagmand. Reparationer foretaget af personer, som ikke er fagmænd, kan være til fare for brugeren.
- Strømforsyningen er først afbrudt, når sikringerne er koblet fra.
- Hold børn væk fra kogepladen, når den er i brug. Gryder med varm mad kan være årsag til, at børn brænder sig.
- Hvis stikdåsen er monteret i nærheden af en kogezone, skal du sikre, at tilledningen ikke kommer i berøring med en varm kogezone.
- Undgå at lade gryderne med mad, der tilberedes på fedt/olie, stå på en tændt kogezone uden opsyn. Varmt fedt er letantændelig.
- Sukker, citronsyre, salt osv. i både fast og flydende form samt plast må ikke komme på en opvarmet kogezone.
- Brug kun kogegrej med flade og jævne bunde uden skarpe kanter, ellers kan der opstå varige ridser i kogepladen.
- Varmefladen på den glaskeramiske kogeplade er hærdet mod temperatursvingninger, varme og kulde.
- Undgå at tabe genstande på kogepladen. Slag forårsaget af f.eks. et krydderiglas, kan føre til, at der opstår ridser eller revner i kogepladen.
- Mad der koger over, kan gennem beskadigede steder komme ind i strømførende dele i kogepladen.
- Hvis der kommer brud, ridser eller revner i kogepladen, skal strømmen til kogepladen straks afbrydes. Du skal frakoble sikringen eller tage stikket ud af stikkontakten. Derefter skal du kontakte GRAM service.
- Det anbefales at overholde anvisningerne om vedligeholdelse og rengøring af den glaskeramiske kogeplade. Ved forkert behandling af kogepladen bortfalder reklamationsretten.
- Kogepladen må ikke anvendes som skærebærdet eller arbejdsbord.
- Undgå at indbygge kogepladen over ovne uden ventilator.

ENERGISPARETIPS



Hvis du sparer på energien, er det godt for miljøet, og det vil reducere din elregning.

Det kan du gøre på følgende måde:

- **Brug korrekt kogegej til tilberedning af mad.**

Ved brug af gryder med flad og tyk bund kan du spare op til 1/3 energi. Husk at lægge grydens låg på, ellers stiger elforbruget.

- **Hold kogezoneerne og gryderne rene.**

Snavs forhindrer varmeoverførsel – snavs, som er brændt fast, kan ofte kun fjernes ved hjælp af stærkt miljøbelastende midler.

- **Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt.**

- **Undgå at indbygge kogepladen direkte i nærheden af køleskabe/frysere.**

Dette kan medføre unødigt stigning i elforbruget.

UDPAKNING



Apparatet er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer bortskaffes på en miljøvenlig måde.

Alle materialer anvendt til emballeringen er miljøvenlige og 100% genanvendelige. De er markeret med et relevant symbol.

Bemærk!

Emballagemateriale (polyetylenposer, stykker af polystyrenskum) skal under udpakningen holdes væk fra børn.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRONISKROT



Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte vores miljø.

Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

Beskrivelse af kogepladen KKI 8544-90 T

Kogezone med PowerBooster funktion
(bageste højre) Ø 220 mm

Kogezone med PowerBooster funktion
(bageste venstre) Ø 220 mm

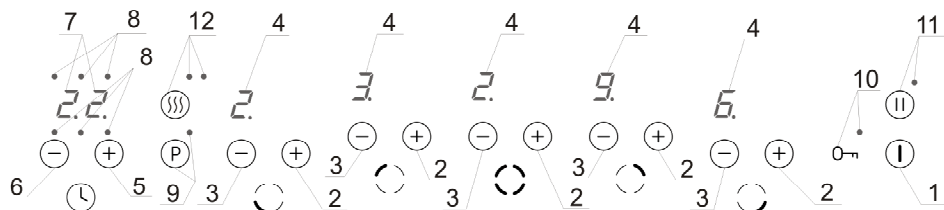
Kogezone med PowerBooster funktion
(midten) Ø 280 mm

Kogezone med PowerBooster funktion
(forreste venstre) Ø 220 mm

Kogezone med PowerBooster funktion
(forreste højre) Ø 220 mm



Kontrolpanel

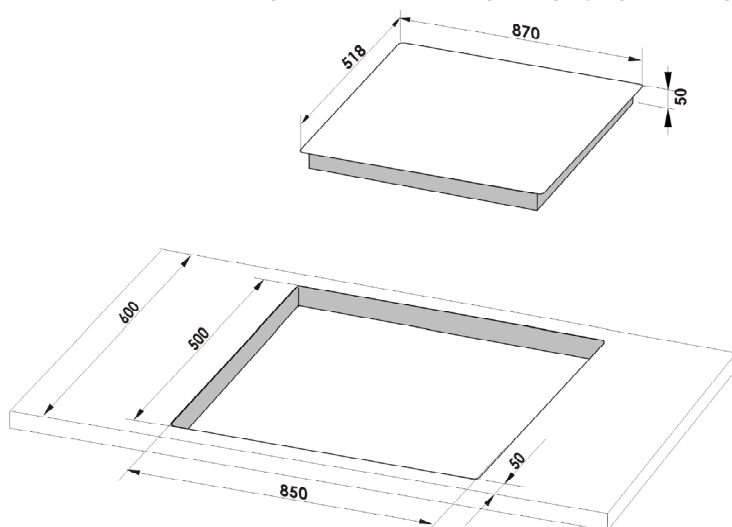


1. Tænd/sluk-sensor
2. Sensor til forøgelse af varmen
3. Sensor til reduktion af varmen
4. Kogezone-display
5. Sensor til timerfunktion - plus
6. Sensor til timerfunktion - minus
7. Minutur-display
8. LED-indikatorlampe, som viser timerfunktionen for en given kogezone
9. Sensor for PowerBooster med LED-indikatorlampe
10. Sensor for børnesikring med LED-indikatorlampe,
11. Sensor for Stop&Go-funktion med LED-indikatorlampe
12. Sensor for varmholdningsfunktion med LED-indikatorlampe

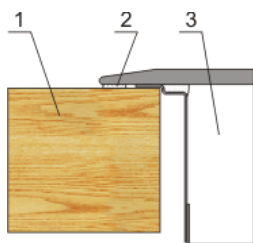
Indbygning af kogepladen

- Bordpladens tykkelse bør være 28-40 mm og bredden mindst 600 mm. Bordpladen skal være flad og jævn. Bordpladens kant mod væggen skal være forseglet for at undgå indtrængen af vand eller andre væsker.
- Afstanden mellem udskæringens kant og bordpladens kant skal være mindst 50 mm foran og bagved.
- Forbered en udskæring i bordpladen med de dimensioner, som fremgår af indbygningstegningen (figur A).
- Der skal være en afstand på mindst 50 mm mellem apparatet og tilstødende skabsvægge.
- Højden på induktionskogepladen, der skal installeres er 50 mm.
- Hvis skabet har et vandret beskyttelsespanel installeret under kogepladen, der er installeret i bordpladen, skal der være en friafstand på mindst 25 mm mellem bunden af kogepladen og beskyttelsespanelet for at sikre uhindret luftcirkulation. Minimumsafstanden fra induktionskogepladen skal være på mindst 75 mm.
- Bordpladen skal være fremstillet af materialer, herunder finér og bindemidler, som kan tåle en temperatur på 100° C. Ellers kan finéren løsne sig eller bordpladens overflade kan blive deformeret.
- Kanten af udskæringen skal forsegles med passende materiale for at undgå indtrængen af vand.
- Der skal være en ventilationsåbning på mindst 80 mm i bredden på bagsiden af beskyttelsespanelet (Figur C).
- Et passende tværsnit af elkablet bør vælges afhængigt af apparatets nødvendige strømstyrke (dette bør udføres af en professionel installatør).
- Forbind kogepladen ifølge det elektriske diagram ved hjælp af et elektrisk kabel.
- Aftør bordpladen for støv, sæt kogepladen i udskæringen, og tryk godt til (Figur B).

Figur A

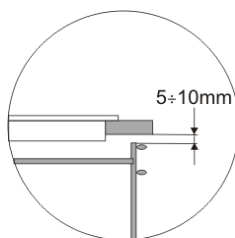
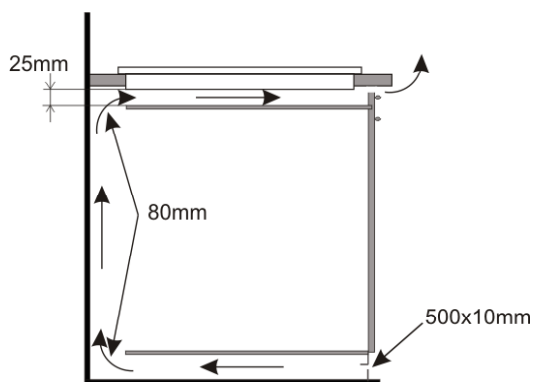


Tegning B

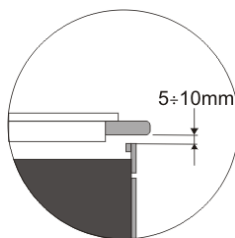
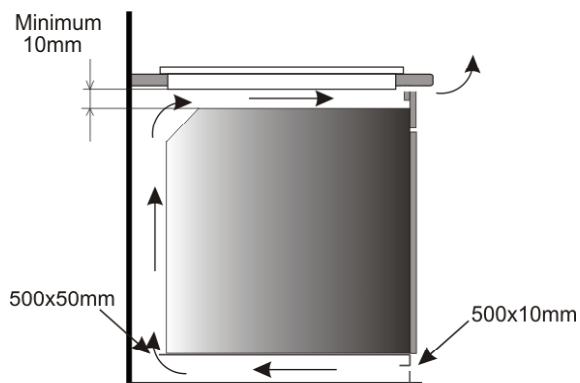


1. Bordplade
2. Tætning
3. Glaskeramisk kogeplade

Tegning C



Indbygning i bordpladen



Indbygning i bordplade over en
ovn med ventilation



Du må ikke indbygge kogepladen over en ovn uden at skabe den nødvendige ventilation.

Nettilslutning

OBS!

Den glaskeramiske induktionskogeplade må kun tilsluttes til ledningsnettet af en autoriseret el-installatør. Du må ikke selv foretage ændringer eller ombygning i el-installationen.

Installatør information

Den glaskeramiske induktionskogeplade er udstyret med en klemmeboks, som muliggør valg af rigtige tilslutninger for den aktuelle forsyningsart.

Klemmeboksen muliggør følgende tilslutningsmåder:

- enfaseforbindelse 230 V ~
- tofaseforbindelse 400 V 2N~
- trefaseforbindelse 400 V 3N~

Kogepladens tilslutning til den relevante forsyning kan udføres ved passende lusning på klemrækken ifølge vedlagte ledningsdiagram. Diagrammet er også anbragt på den underste beskyttelsesskærmpjades underdel. Adgang til klemrækken fås ved at åbne dækslet på klemmeboksen. Sørg for, at der ved valg af tilledning tages højde for tilslutningsmåden og for kogepladens nominelle effekt

Bemærk!

Sørg for, at der til klemmen med tegnet  på klemrækken tilsluttes en jordledning. Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves i installationen en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm (kan være hovedafbryderen).

Inden tilslutningen af kogepladen til elinstallationen, skal du gøre dig bekendt med oplysninger på typeskiltet og ledningsdiagrammet.

Bemærk! Installatøren er forpligtet til at udlevere "Bevis for pladetilslutning til elinstallation" (bilag til servicekort).

En anden tilslutningsmåde end angivet i skemaet kan medføre, at den glaskeramiske kogeplade ødelægges.

LEDNINGSSKEMA						
Vigtigt! Varmeelementerne fungerer ved 230V						
⊕ 5 4 3 2 1 ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ PE N N L3 L2 L1			Vigtigt! For hver forbindelse skal beskyttelseslederen forbindes til klemmen mærket		Anbefalet tilslutningsledning	
1	230 V enkeltfaset forbindelse med en neutral ledning, klemmerne 1-2-3 og 4-5 er forbundet, neutral ledning forbundet til klemme 4 og beskyttelseslederen til	1N~	⊕ 5 4 3 2 1 ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ PE N L3 L2 L1	OWY 3X 4 mm²		
2	400/230 V tofaset forbindelse med en neutral ledning, klemmerne 2-3 og 4-5 er forbundet, neutral ledning forbundet til klemme 4 og beskyttelseslederen til	2N~	⊕ 5 4 3 2 1 ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ PE N L3 L2 L1	OWY 4X2,5mm²		
3	400/230 V trefaset forbindelse med en neutral ledning, klemmerne 4-5 er forbundet, individuelle faser forbindes til klemmerne hhv. 1, 2, 3 , neutral ledning forbindes til klemme 4 og beskyttelseslederen til	3N~	⊕ 5 4 3 2 1 ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ PE N L3 L2 L1	OWY 5X1,5mm²		
L1=R, L2=S, N=neutral klemme, =klemme til beskyttelsesleder						

BETJENING

Inden du tager kogepladen i brug

- Rens kogepladen omhyggeligt. Den glaskeramiske overflade skal behandles ligesom glasoverflader.
- Første gang kogepladen benyttes, kan der forekomme en midlertidig lugt. Derfor skal du tænde for ventilationen i rummet eller åbne vinduet.
- Udfør de enkelte betjeninger med overholdelse af sikkerhedsanvisninger.

Sådan virker en induktionszone



En elektrisk generator tilfører energi til en spole der sidder under kogezone. Spolen danner et elektromagnetisk felt, som leder induktionsstrømme til gryden, så snart den er blevet placeret på kogezone. Induktionsstrømmene gør gryden til en varmesender, medens pladens glasoverflade forbliver kold.

Denne teknologi forudsætter, at man anvender kogegej med en magnetisk bund. Generelt har induktion to fordele:

- Varmednyttelsen er maksimal, da varmen udelukkende overføres til indholdet i gryden.
- Ved induktion undgås spildtid, da tilberedning starter, så snart gryden sættes på kogezone, og afbrydes, når gryden tages af.

Beskyttelsesudstyr:

Hvis kogepladen er installeret og bruges korrekt, er beskyttelsesudstyr sjældent nødvendigt.

Ventilator: En ventilator i kogepladen beskytter og afkøler styrings- og forsyningskomponenter. Den arbejder med to forskellige hastigheder. Ventilatoren kører også, når kogezoneerne er slukket, og arbejder indtil det elektroniske system er tilstrækkelig afkølet.

Sikkerhedssystem mod overophedning: De elektroniske kredsløbs temperaturer bliver løbende overvåget af en temperatur-sensor. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, vil sikkerhedssystemet reducere kogezonens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

Gryderegrering: Gryderegrering muliggør kogepladens arbejde og dermed opvarmningen. Små genstande som efterlades på kogepladen (f.eks. en ske, kniv eller ring), vil ikke opfattes som kogegej og kogepladen vil derfor ikke kunne tænde.

BETJENING

Registrering af kogegej på en kogezone

Gryderegistrering er installeret i induktionskogeplader. Når kogepladen er i brug, starter eller stopper gryderegistreringen opvarmning i en kogezone, når gryden placeres på kogezone eller fjernes fra den. Dette giver en energibesparelse.

- Til induktion skal anvendes kogegej med en magnetisk bund, ellers virker kogezone ikke (se tabel s. 14)
- Når det rigtige kogegej anvendes på kogezone, vises varmeniveauet i displayet for den valgte kogezone.

Hvis ingen eller forkert kogegej er placeret på kogezone, vil varmeeffektallet blinke i displayet . Kogezone tændes ikke.

Hvis en kogezone ikke har registreret noget kogegej i 10 minutter, annulleres kogepladens tændingsproces.

En kogezone skal altid slukkes på sensoren. Det er ikke nok blot at fjerne kogegejet.



Gryderegistrering fungerer ikke som kogepladens hovedafbryder.

Den glaskeramiske induktionskogeplade er forsynet med sensorer, som aktiveres ved at berøre pladens overflade med en finger på symbolerne.

Hver aktivering af sensorerne bekræftes ved et akustisk signal.

Sørg for **kun at aktivere én sensor**, når du vil tænde eller slukke for en kogezone eller indstille varmeeffekten. Ved samtidig aktivering af flere sensorer, ignorerer systemet styringssignalerne og ved langvarig berøring af en sensor udløses et alarmsignal.

BETJENING



Kogegrej af god kvalitet er en nødvendig forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.



Valg af kogegrej til induktionskogeplade

- Brug altid kogegrej af god kvalitet med helt flad bund: Dette kan forhindre overophedning, hvor maden kan brænde fast. Gryder og pander med tykke stålvægge giver den bedste varmefordeling.
- Vær sikker på, at kogegrejets bund er tør: Når en gryde fyldes op, eller når der bruges en gryde, som tages ud af køleskabet, vær da sikker på, at dens bund er fuldstændig tør, før den bliver sat på kogezone. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.
- Brug af låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og nedsætter energiforbruget

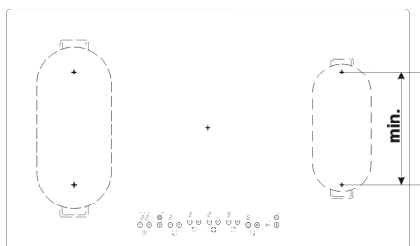
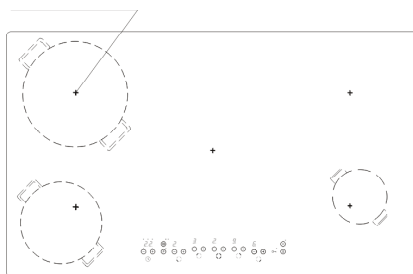
Induktionskogepladen er udstyret med fem kogezone, hvis centre er markeret med et plus-tegn (+). Kogegrej kan anbringes på hvilken som helst kogezone og placeres efter eget valg. Kogegrejet skal dog altid dække markeringen (+) helt.



Kogezonen udnyttes bedst, når markeringen (+) er i kogegrejets centrum.

Når TwinZone function er slået til, kan store gryder og pander, f.eks. en bradepande, placeres på to kogezone samtidigt. Det er vigtigt, at en gryde eller pande dækker markeringen (+) på de to højre eller de to venstre kogezone.

Optimal effekt



Den mindste og størst mulige diameter er angivet i følgende tabel og afhænger af kvaliteten af det anvendte kogegrej.

Induktionskogezone	Diameter på kogegrejets bund	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Optimal (mm)
210	140	210
260	190	260



Hvis der anvendes kogegrej, som er mindre end den nævnte minimumsdiameter, vil induktionskogepladen muligvis ikke fungere.

BETJENING



Bunden på gryder og pander skal være flad, for at induktionsmodulets temperaturkontrol virker optimalt.

Et dybt præget logo eller en rundet bund kan forstyrre induktionsmodulets temperaturkontrol og føre til overophedning af gryder og pander.

Anvend ikke beskadigede gryder eller pander, hvor bunden er blevet deformet på grund af for høj varme.

Valg af kogegrej til en induktionskogezone

Markering på kogegrej		Kontroller, om der på etiketten findes et symbol som viser, at gryden er velegnet til brug på induktionskogeplader.
	Brug magnetiske gryder (lavet af emaljeret jern, feritisk rustfrit stål, støbejern). Undersøg, om gryden er velegnet ved at prøve med en magnet (magneten skal binde til bunden)	
Rustfrit stål	Kan ikke anvendes	
	Bortset fra gryder lavet af ferritisk stål	
Aluminium	Kan ikke anvendes	
Støbejern	Høj ydelse - velegnet	
	OBS: Gryderne kan ridse pladen	
Emaljeret jern	Høj ydelse - velegnet	
	Det anbefales at anvende kogegrej med plan, tyk og glat bund	
Glas	Kan ikke anvendes	
Porcelæn	Kan ikke anvendes	
Kogegrej med kobberbund	Kan ikke anvendes	

BETJENING

Kontrolpanel

- Lige efter at apparatet er tilsluttet strømforsyningen, vil alle display tænde kortvarigt. Induktionskogepladen er derefter klar til brug.
- Induktionskogepladen er udstyret med elektroniske, berøringsfølsomme sensorfelter, som betjenes ved at berøre dem med fingeren i mindst 1 sekund.
- Berøring af et sensorfelt ledsages af et lydsignal.

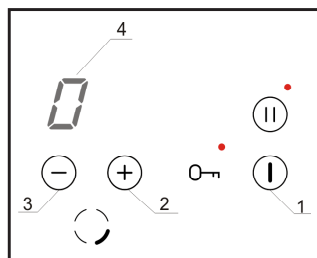


Ingen genstande må placeres på sensorfelterne (dette kan forårsage en fejl). Sensorfelterne bør altid holdes rene.

Tænde for apparatet

Når apparatet er slukket, er alle kogezone afbrudt, og indikatorerne er slukket.

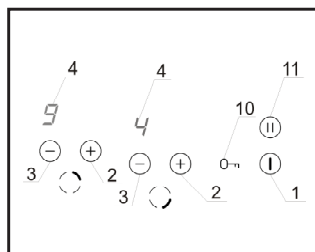
Berør sensorfeltet tænd/sluk (1) for at tænde for apparatet. „0” vil blive vist på alle kogezone-displays (4) i 10 sekunder. Nu kan det ønskede varmetrin sættes ved at bruge (+) sensoren (2) og (-)sensoren (3) (se „Indstilling af varmetrin”).



Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 10 sekunder, slukker apparatet automatisk. Hvis børnesikringen er aktiveret, vil en indikatorlampe lyse ved sensorfeltet for børnesikring (10), og apparatet kan ikke tændes (se „Frakobling af børnesikring”).

Tænde for kogezoneerne

Berør sensorfeltet tænd/sluk (1) for at tænde for apparatet, og sæt det ønskede varmetrin ved at bruge (+)sensoren (2) eller (-)sensoren (3). Hvis du starter med at berøre (+)sensoren (2), vil varmetrinet (4) blive vist, men hvis du starter med at berøre (-)sensoren (3), vil varmetrinet (9) blive vist.



BETJENING



Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 10 sekunder, efter at apparatet tændes, slukker kogezone.



En kogezone er tændt, når det tilhørende display viser et tal eller et bogstav samt et decimaltegn. Dette viser, at kogezone er klar til at få indstillet eller ændret varmetrinnet.

Valg af varmetrin for kogezone

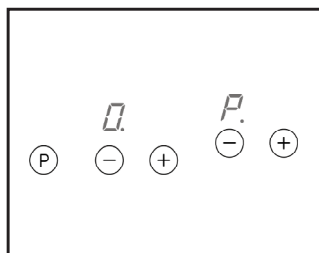
Når kogezone-displayet (4) viser "0", og decimalpunktet vises, kan det ønskede varmetrin vælges ved brug af (+)sensoren (2) eller (-)sensoren (3).

PowerBooster „P”

PowerBooster er en opkogningsfunktion, som øger styrken på Ø 210-kogezone fra 2100 W til 3700 W, på Ø 260-kogezone fra 2600 W til 3700 W.

Aktivering af opkogningsfunktionen:

- Berør sensorfeltet for opkogningsfunktion (9), og en LED-indikator ved siden af sensorfeltet (9) vil tænde
- Berør derefter sensorerne (+) (2) eller (-) (3) for den ønskede kogezone, og bogstavet „P” vil blive vist i displayet, mens LED-indikatoren for opkogningsfunktionen ved siden af sensorfeltet (9) vil slukke. Opkogningsfunktion er aktiv når bogstavet „P” vises. For at slukke for opkogningsfunktionen reduceres varmetrinnet ved berøring af (-)sensoren (3) eller ved samtidig berøring af sensorerne (+) (2) og (-) (3) eller ved at løfte gryden væk fra kogezone.



Opkogningsfunktionen kan højst være aktiv i 10 minutter. Når opkogningsfunktionen slår fra automatisk, vil kogezone arbejde videre ved sin nominelle strømstyrke. Opkogningsfunktionen kan atter slås til, hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspiraler ikke er overophedede.

Hvis en gryde fjernes fra kogezone, mens opkogningsfunktionen stadig er slået til, forbliver den slået til og nedtællingen fortsætter.

Hvis apparatets elektroniske kredsløb eller induktionsspiraler overophedes, mens opkogningsfunktionen er i gang, slår den automatisk fra. Kogezone vil forsæt arbejde ved sin nominelle strømstyrke.

BETJENING

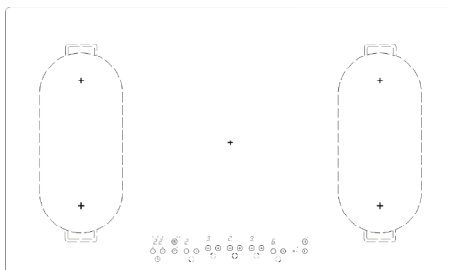
Betjening af opkogningsfunktion

Opkogningsfunktionen kan slås til på alle kogezone.

De to venstre og de to højre kogezone arbejder parvist (se figur). Opkogningsfunktionen kan til enhver tid slås til for den ene kogezone i et par.



Hvis brug af opkogningsfunktionen forårsager, at grænsen for den samlede strømstyrke i et par overskrides, vil varmetrinnet i parrets anden kogezone automatisk blive reduceret. Hvor meget strømstyrken reduceres, afhænger af den anvendte type gryde.



Børnesikring

Børnesikringen, som aktiveres ved at berøre sensorfeltet for børnesikring (10), beskytter apparatet mod uforsætlig brug eller at blive tændt af børn eller kæledyr.

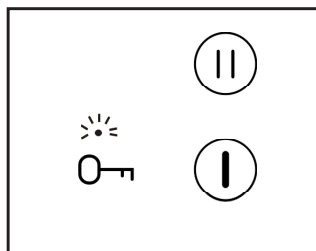
Ved at tilkoble børnesikringen, når alle kogezone er slukket („0” vises på alle kogezone display), beskyttes kogepladen mod utilsigtet brug. Apparatet kan betjenes, når børnesikringen er slået fra.



Når strømtilførslen er afbrudt, er børnesikringen automatisk frakoblet.

Tilkobling af børnesikringen

Børnesikringen tilkobles ved at berøre sensorfeltet for børnesikring (10) indtil kontrollampen (10) tænder. Et lydsignal høres kortvarigt, når kontrollampen tænder.



Frakobling af børnesikringen

Børnesikringen frakobles ved at berøre sensorfeltet for børnesikring (10) indtil kontrollampen (10) slukker. Et lydsignal høres kortvarigt, når kontrollampen slukker.



Til- og frakobling af børnesikringen er mulig, når apparatet er tændt eller et kogezone display (4) viser „0”.

BETJENING

Restvarmeindikator

Når en kogezone er slukket, vil bogstavet „H” blive vist på displayet for den relevante kogezone for at advare om, at „kogezoneen er stadig varm!”.



Rør ikke kogezoneen på dette tidspunkt af hensyn til faren for forbrænding fra restvarme, og placér ikke nogen genstande, som er følsomme over for varme, på den!

Når indikatoren for restvarme slukker, kan du røre kogezoneen, men husk, at den stadig kan være varmere end rumtemperaturen.



Hvis der ikke er tilsluttet strøm, vil restvarmeindikatoren ikke lyse.

Begrænsning af betjeningstiden

For at forøge effektiviteten er induktionskogepladen forsynet med en tidsbegrænset brug af hver kogezone. Den maksimale betjeningstid bliver sat i forhold til det varmetrin, som sidst blev valgt.

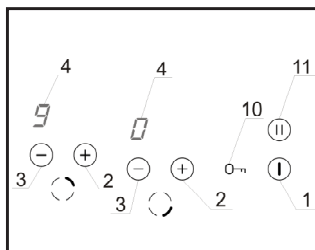
Hvis du ikke ændrer varmetrinnet i længere tid (se tabellen) vil den tilknyttede kogezone automatisk blive slukket, og restvarmeindikatoren blive aktiveret. Du kan imidlertid, til enhver tid, tænde for og betjene hver enkelt kogezone i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.

Indstilling af varmetrin	Maksimal betjeningstid (timer)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

BETJENING

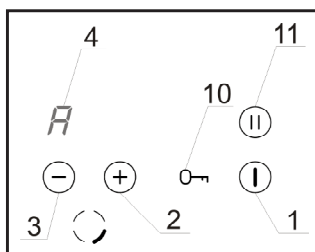
Automatisk opvarmningsfunktion

- Den valgte kogezones indstilling af varmetrin skal være sat til „0.”
- Berøring af (-) sensoren for lavere varmetrin (3) vil sætte varmetrinnet til 9.
- Berør derefter (+)sensoren (2) for en valgt kogezone, og dets display vil vise bogstavet „A ”.
- Indstil nu det ønskede varmetrin ved at bruge (-)sensoren for lavere varmetrin (3)



Displayet for den relevante kogezone vil nu skiftevist vise bogstavet „A ” og det valgte varmetrin.

Efter en tid med forøget styrke vil kogezone-
nen vende tilbage til det valgte varmetrin,
som vil blive vist på displayet.



Hvis automatisk opvarmningsfunktion er slået til, og der er valgt varmetrin „9” eller ikke valgt noget varmetrin inden 3 sekunder, vil den automatiske opvarmningsfunktion blive slået fra.



Hvis en gryde fjernes fra kogezone-
nen, og sættes tilbage igen før op-
varmningsnedtællingen er færdig,
vil opvarmningsfunktionen blive
genoptaget, og nedtællingen fort-
sætte, indtil den er afsluttet.

Indstilling af varmetrin	Varighed af den automatiske opvarmningsfunktion (minutter)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BETJENING

Elektronisk timer

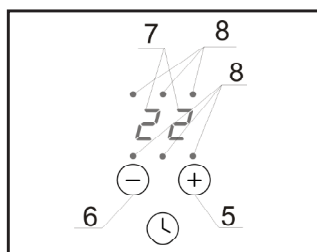
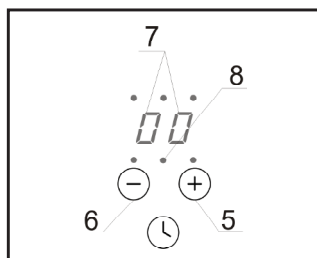
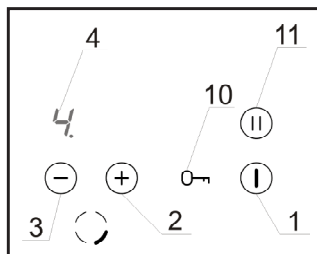
Den elektroniske timer gør madlavningen nemmere, da det gør det muligt at fastsætte en begrænset tilberedningstid. Den kan også anvendes som minutur.

Indstilling af elektronisk tilberedningstid

Med den elektroniske timer kan kogezone slukkes efter udløbet af den fastsatte tid. Indstillingen kan kun foretages, når en kogezone er tændt (varmetrinnet er højere end „0“). Tilberedningstiden kan indstilles for hver enkelt kogezone. Nedtællingstiden kan sættes fra 1 til 99 minutter.

Indstilling:

- Berør sensorerne (+) (2) eller (-) (3) for at vælge det ønskede varmetrin fra 1 til 9. Displayet vil nu vise det valgte varmetrin fra 1 til 9 samt et decimalpunkt (for eksempel "4.").
- Berør samtidigt sensorerne (+) (5) og (-) (6) for minuturet. „00“ vil blive vist på minutur-displayet (7) og den midterste LED-indikatorlampe (8) under displayet (7) vil tænde.
- Berør derefter samtidigt sensorerne (+) (5) og (-) (6) det nødvendige antal gange for at vælge LED-indikatoren (8) for den ønskede kogezone, der skal styres af uret.
- Efter at have valgt LED-indikatoren (8) for den ønskede kogezone, indstilles tilberedningstiden ved at berøre sensorerne (+) (5) eller (-) (6).



BETJENING

Ændring af tilberedningstiden

Indstillingen kan til enhver tid ændres.

For at ændre en programmeret tidsindstilling vælges en kogezone ved samtidig berøring af sensorerne (+) (5) og (-) (6) det nødvendige antal gange, og derefter ændres tidsindstillingen ved berøring af sensorerne(+) (5) eller (-) (6).

Tjek af tilberedningstidens nedtælling

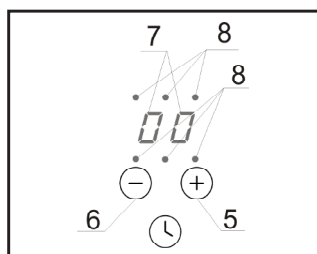
For at tjekke den resterende tid vælges en LED-indikator (8)for en kogezone ved samtidig berøring af sensorerne (+) (5) og (-) (6) det nødvendige antal gange. Den blinkende LED (8) indikerer den valgte kogezone, og den resterende tid vises på displayet.

Stoppe tilberedningstiden

Når den indstillede tid udløber, høres et lyd-signal, som kan stoppes ved at berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis intet sensorfelt berøres, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe urets nedtælling før tiden er udløbet:

- Berør samtidigt sensorerne (+) (5) og (-) (6) det nødvendige antal gange for at vælge den ønskede kogezone, og reducer derefter tiden til „00” ved at berøre (-) sensoren (6).



BETJENING

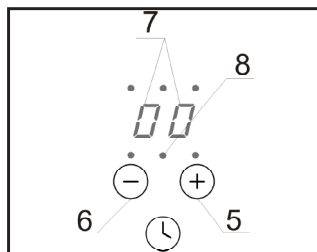
Minutur

Hvis ingen kogezone er i brug, kan den elektroniske timer anvendes som minutur.

Indstilling af minutur

Indstilling af minutur:

- Berør samtidigt sensorerne (+) (5) og (-) (6) for minuturet. „00” vil blive vist på minutur-displayet (7) og den midterste LED-indikatorlampe (8) under displayet (7) vil tænde.
- Berør sensor (+) (5) eller (-) (6) for at indstille minuturet.



Stoppe minuturet

Når den indstillede tid udløber, høres et lydsignal, som kan stoppes ved at berøre hvilket som helst sensorfelt. Hvis intet sensorfelt berøres, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe minuturet før tid, berøres (-)sensoren (6) for at reducere tiden til „00”.

BETJENING

Holde varm funktion

Med varmholdningsfunktionen kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved lav varme. Med denne funktion holdes maden spiseklar, hvilket ikke ændrer madens smag, og uden at den hænger fast i gryden. Denne funktion kan også bruges til at smelte smør og chokolade.

For at holde varm funktionen kan fungere korrekt, skal der anvendes en gryde eller stegepande med flad bund, så bundens temperatur kan måles præcist af den temperatursensor, som sidder i kogezone. Funktionen kan aktiveres på en hvilken som helst kogezone. Det frarådes dog at holde maden varm i længere tid, så varmholdningsfunktionen slukker derfor efter 2 timer.

De forskellige varmholdningstemperaturer, der kan sættes for kogezoneerne er 42°C, 70°C eller 94°C.

Aktivering af Holde varm funktionen

- Berør sensorfeltet for funktionen (12), og den første LED-indikator vil tænde, og indikere, at temperaturen 42°C er valgt.
- Berør sensorfeltet for funktionen (12) igen, og den anden LED-indikator vil tænde (den første vil slukke), hvilket indikerer, at temperaturen 70°C er valgt.
- Berør sensorfeltet for funktionen (12) igen, og begge LED-indikatorer vil tænde og indikere, at temperaturen 94°C er valgt.
- Når temperaturen er valgt, berøres (+)sensoren (2) for en ønsket kogezone, og dets display (4) vil vise et symbol (—) (=) (≡) der svarer til den valgte temperatur. For at slukke for funktionen berøres samtidigt sensorerne (+) (2) og (-) (3), eller varmetrinet reduceres til „0” ved at berøre (-)sensoren (3).

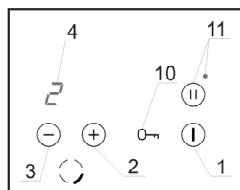
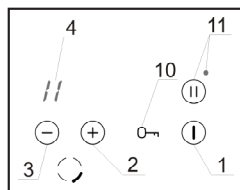
Stop&Go Function (pause II)

Stop&Go Function er en pausefunktion, som afbryder alle kogezone og tænder dem igen på det varmetrin, som tidligere var valgt.

For at aktivere funktionen, skal mindst en af kogezoneerne være i brug. Berør herefter sensorfeltet for funktionen (11). „II” vil blive vist på alle kogezone-displays (4), og en LED-indikator vil tænde over sensorfeltet for Stop&Go Function (11).

For at slå Stop&Go Function fra, berøres sensorfeltet for funktionen (11) igen.

LED-indikatoren vil begynde at blinke, og derefter berøres et hvilket som helst sensorfelt for valg af kogezone (2). Kogezone-display (4) vil nu vise det varmetrin, der var valgt, før Stop&Go Function blev aktiveret.

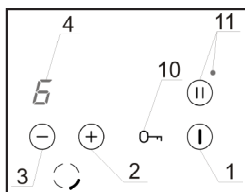
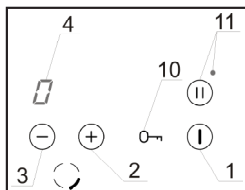


BETJENING



Stop&Go Funktion kan være aktiv i maksimum 10 minutter. Hvis funktionen ikke slås fra inden for denne tid, vil apparatet slukke automatisk.

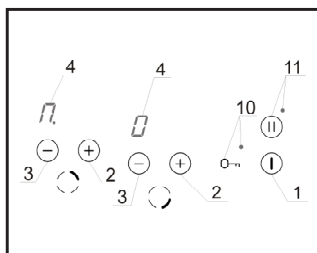
Hvis apparatet utilsigtet blev slukket ved brug af tænd/sluk-sensoren (1), gør Stop&Go Function det muligt hurtigt at genskabe de tidligere indstillinger. For at genskabe de tidligere indstillinger efter at apparatet har været slukket ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (1), berøres tænd/sluk-sensoren (1) igen inden 6 sekunder. „II” vil blive vist på alle kogezone-displays (4) og en LED-indikatorlampe vil begynde at blinke over sensorfeltet for stop'n go-funktionen (11). Berør derefter, inden for 6 sekunder, sensorfeltet for Stop&Go Funktion (11). Kogezone-display (4) vil nu vise det varmetrin, der var valgt, før apparatet blev utilsigtet slukket.



TwinZone Funktion

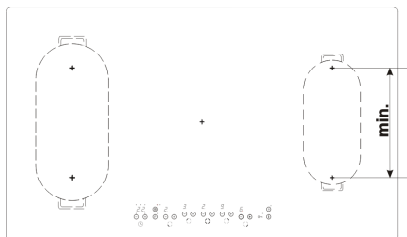
Med TwinZone Funktionen kan to kogezone lægges sammen til en sammenhængende kogezone. TwinZone Funktion er meget nyttig, især når der anvendes stort kogegrej som en bradepande.

TwinZone Funktionen kan aktiveres for de to kogezone i hhv. højre og venstre side. For at aktivere funktionen berøres begge sensorfelter samtidigt. For de to kogezone på venstre side berøres (+)sensoren (2) for forreste venstre kogezone og (-)sensoren (3) for bageste venstre kogezone. For de to kogezone på højre side berøres (+)sensoren (2) for bageste højre kogezone og (-)sensoren (3) for forreste højre kogezone. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet  i det øverste display, mens det nederste display vil vise tallet (0). Berør nu sensorerne (+) (2) eller (-) (3) under displayet, der viser „0” for at indstille varmetrinet.



Nu kan begge kogezone betjenes samtidigt.

For at slå TwinZone Funktion fra berøres samtidigt de samme to sensorfelter (3), som blev brugt til at slå funktionen til. De respektive kogezone-display vil nu vise „0”.



Nu kan begge kogezone betjenes hver for sig.

BETJENING

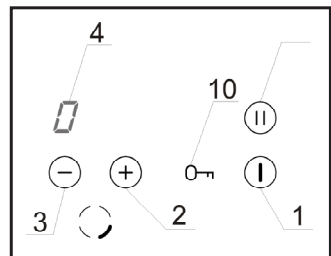
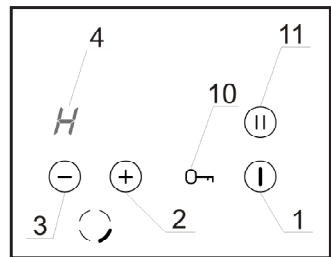
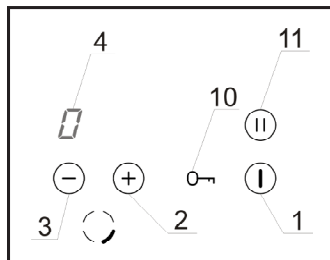
Slukke for kogezoneerne

- For at slukke for en kogezone berøres samtidigt sensorerne (+) (2) og (-) (3), eller varmetrinet reduceres til „0” ved berøring af (-)sensoren (3).



Kogezonen vil blive slukket efter ca. 10 sekunder.

Hvis kogezonen stadig er varm, vil displayet (4) skiftevis vise bogstavet „H” og „0” i ca. 10 sekunder, hvorefter bogstavet „H” vil blive vist.

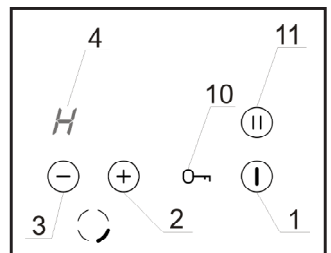


Slukke for apparatet

- Kogepladen fungerer, når mindst én kogezone er tændt.
- Sluk apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren (1).



Hvis kogezonen stadig er varm, vil det relevante display (4) vise bogstavet „H” for at indikere restvarme.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ved løbende at rengøre og vedligeholde kogepladen korrekt, forlænger du samtidig kogepladens levetid.



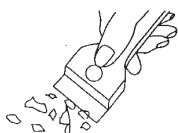
Glaskeramiske overflader rengøres på samme måde som glasoverflader. Brug ikke skuremidler, skrappe rengøringsmidler, sand eller ridende svampe.

Du må heller ikke anvende et damprengøringsapparat, da dampen kan trænge ind i de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Rengøring efter hvert brug

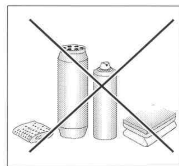
- **Små mængder snavs, som ikke er brændt fast,** tørres af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. Opvaskemiddel kan forårsage blålige pletter, som er meget vanskelige at fjerne (også med specialrengøringsmiddel).
- **Groft snavs skal straks fjernes med en barberbladsskraber.** Herefter tørres pladen af med en fugtig klud.

*Barberbladsskraber
til rengøring af
kogeplader*



Fjernelse af pletter

- **Lyse, opaliserende pletter (forårsaget af aluminium)** kan fjernes fra en afkølet kogeplade med et specialrengøringsmiddel. Kalkaflejringer (forårsaget af vand, som er kogt over) kan fjernes med eddike eller specialrengøringsmiddel.
- Ved fjernelse af sukker, sukkerholdige fødevarer, plast og aluminium skal den pågældende kogezone slukkes. Rester skal straks fjernes omhyggeligt (i varm tilstand) med den specielle barberbladsskraber. Derefter kan der slukkes for kogepladen og denne kan efter afkøling tørres af med specialrengøringsmiddel.



Specialrengøringsmiddel fås i de fleste dagligvare butikker. Barberbladsskrabere fås i hobbyforretninger, byggemarkeder og hos isenkræmmere.

Undgå at bruge rengøringsmiddel på en varm kogeplade. Det tilrådes at lade rengøringsmidler blive tørre hvorefter disse fjernes med en fugtig kuld. Eventuelle rester af rengøringsmidler skal tørres af med en fugtig klud før kogepladen opvarmes igen. Ellers kan disse virke beskadige glaspladen.

Ved forkert vedligeholdelse og behandling af den glaskeramiske kogeplade bortfalder garantien!

Bemærk!

Såfremt det ikke længere er muligt at betjene styringen, når kogepladen er tændt, skal du slå strømmen fra på den eksisterende hovedafbryder eller skrue en passende sikring ud og derefter henvende dig til GRAM service.

Bemærk!

Hvis der opstår revner eller huller i den glaskeramiske kogeplade, skal kogepladen omgående slukkes og netforsyningen skal afbrydes. Sluk for sikringen eller tag stikket ud af stikkontakten. Derefter skal du henvende dig til GRAM service.

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for kogepladen
- Afbryde strømmen til kogepladen
- Kontakte GRAM Service
- Nogle små fejl kan du afhjælpe på egen hånd ved at følge vejledningen i den nedenstående tabel. Vi anbefaler derfor at du gennemgår tabellen, inden du kontakter GRAM service.

PROBLEM	ÅRSAGEN	AFHJÆLPNING
1. Kogepladen virker ikke	- Strømtilførslen er afbrudt	-Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af
2. Kogepladen reagerer ikke, når den betjenes	-Betjeningspanelet er ikke tændt	- Tænd for betjeningspanelet
	- For kort aktivering af en sensor (kortere end et sekund)	- Aktivering af sensorer skal vare lidt længere
	- Der er trykket på flere sensorer samtidig	- Der skal altid kun trykkes på en sensor (bortset fra, når du slukker for kogezone)
3. Kogepladen reagerer ikke, og der høres et langvarigt akustisk signal	- Forkert betjening (aktivering af forkerte sensorer eller for hurtig aktivering af sensorer)	- Tænd for kogepladen igen
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Dæk sensorerne eller rengør dem
4. Hele kogepladen slukkes.	- Kogepladen var ikke betjent længere end 10 sek. fra tænding.	- Tænd for betjeningspanelet igen og begynd omgående med at betjene det
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Flyt det, der dækker sensorerne eller rens dem
5. Når en kogezone slukkes, tændes bogstavet H i displayet	- Funktionstidsbegrænsning	- Tænd for kogezone igen
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Flyt det, der dækker sensorerne eller rens dem
	- Overophedning af de elektroniske elementer	
6. Restvarmeindikatoren lyser ikke, selv om kogezone stadig er varme	- Ingen strømforsyning, strømtilførsel er afbrudt	-Restvarmeindikatoren kommer først til at virke igen, når du har tændt og slukket for betjeningspanelet

FORANSTALTNINGER VED FEJL

PROBLEM	ÅRSAGEN	AFHJÆLPNING
7. Revner i den glaskeramiske kogeplade.	 Fare! Afbryd straks strømmen til kogepladen (sikring). Kontakt GRAM service.	
8. Når fejlen fortsat ikke er afhjulpet	Afbryd strømmen til kogepladen (sikring!) Kontakt GRAM service. GRAM dækker ikke: - Fejl eller skader, som er opstået ved transport, fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning. - Skader, som er opstået pga. brand, ulykke, lynnedslag og elektriske forstyrrelser som f.eks. defekte sikringer eller fejl i de elektriske installationer. - Fejl eller skader, som er opstået ved, at der er udført reparationer af andre end GRAM servicecentre. Reparationer foretaget uden for garantiperioden og omkostninger ved uberettigede reklamationer skal du selv betale.	
9. Induktionspladen summer	Dette er normalt, og skyldes "støj" fra ventilatoren, som afkøler elektronikken.	
10. Induktionspladen afgiver støj, der lyder som fløjt	Dette er normalt. Pladen kan afgive en del fløjt når den fungerer med fuld effekt, og når flere kogezone er i brug – støjen er forbundet med spolernes frekvens, og er ikke en fejl.	
11. E2 symbol vises	Induktionsspiral overophedet	- Utilstrækkelig køling, - Bekræft at induktionskogepladen er indbygget i henhold til vejledningen. - Tjek gryder og pander ifølge beskrivelsen på side 15.
12. Er03 symbol vises	Sensorfelter er dækket i mere end 10 sekunder, og apparatet slukker automatisk.	Rengør det berøringsfølsomme panel og fjern genstande, der er placeret på sensorfelterne.

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	400V 3N~50 Hz
Nominalydelse	KKI 8544-90 T
- Kogezone Booster: 4 x Ø210 mm	2,1 kW / 3,7 kW
- Kogezone Booster: 1 x Ø 260 mm	2,6kW/3,7kW
Dimensioner	870 x 518 x 50
Vægt	ca.14,5 kg

NO

Gratulerer med den nye induksjonskoketoppen!

- Vær vennlig og les nøye denne bruksanvisningen for du slår på kokketoppen og tar den i bruk.
- Bli kjent med induksjonskoketoppens samtlige funksjoner i den rekkefølge som fremgår av bruksanvisningen.
- Vær oppmerksom på alle opplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling av koketoppen. På denne måten oppnår du at koketoppen alltid blir klar til bruk og at den holder lenge.
- Vær også oppmerksom på alle sikkerhetsregler. De er med her for å forebygge ulykker og skader på den kjeramiske induksjonskokeplate.
- Husk å oppbevare bruksanvisningen slik at du alltid kan slå opp i den på et senere tidspunkt.

Bemerk!

Bruk ikke koketoppen før du har lest og forstått bruksanvisningen.

Koketoppen kan bare brukes til koking. Enhver annen anvendelse av koketoppen (f.eks. til oppvarming av rom) er ikke tillatt og kan bli farlig.

Produsenten forbeholder seg rett til å modifisere koketopper uten at det medfører endring av utstyrets hovedfunksjoner.

INNHOOLD:

Generelle opplysninger.....	32
Viktige opplysninger vedrørende sikkerhet.....	34
Beskrivelse av varen.....	37
Installering/montasje.....	38
Betjening.....	42
Rengjøring og vedlikehold	57
Tekniske spesifikasjoner	58
Når feil på kokeplaten oppdages	60

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

Merk: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Vær spesielt forsiktig så du ikke berører varmeelementer som kan være varme. Ikke la barn betjene apparatet med mindre de er under tilsyn av voksne.

Merk: Tilberedning i fett eller olje på induksjonstoppen krever tilsyn. Hvis ikke, kan det oppstå fare for brann.

IKKE forsøk å slukke brannen med vann. Trekk ut støpselet, og dekk til flammen med lokk eller ikke-brennbart teppe.

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppens overflate.

Merk: Ikke plasser metallgjenstander, for eksempel kniver, gafler, skjeer, lokk og aluminiumsfolie, på platetoppens overflate, siden disse kan bli varme.

Merk: Hvis platetoppens overflate er sprukket, må du slå av strømmen for å unngå risiko for elektrisk støt.

Dette apparatet er ikke beregnet for personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse har fått veiledning eller instruksjon i bruk av apparatet av en sikkerhetsansvarlig. Sørg for at barn ikke leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Merk: Etter bruk må du skru av apparatet og ikke stole på kjeledetektoren.

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

- Les nøye bruksanvisningen før bruk av kjeramisk induksjonskokeplaten. Slik kan du sikre deg trygg bruk av kokeplaten og unngår ev. ulykker eller skader på den.
- Koketoppen må tilkobles av kvalifisert og godkjent installatør.
- Kokeplaten må bare installeres i nærheten av kjøleutstyr.
- Møbler kokeplaten er innbygget i, må kunne tåle temperaturen opptil 100 grader. Det gjelder finer, kanter og overflater laget av kunststoff, lim og lakk.
- Kokeplaten må ikke brukes før den er blitt innbygget. Dette forhindrer at man kommer i berøring med deler som er strømførende.
- Reparasjon av elektrisk utstyr kan bare utføres av kvalifiserte fagfolk. Reparasjoner utført av uprofesjonelle kan medføre stor fare for brukeren.
- Strømforsyningen er avbrudt, når sikringer er koblet av fra elektrisk installasjon eller støpselen er trukket ut av stikkontakten.
- Barn må ikke oppholde seg i nærheten av kokeplaten under koking. Gryter med varm mat kan være årsaken til forbrenninger.
- Restvarmeindikator som er innebygget i koketoppen, viser om noen kokezoner er varm.
- Ved strømsvikt, slettes alle innstillinger og anvisere. Vær derfor forsiktig, når du merker at strømmen er tilbake. I så tilfelle overvåkes nemlig tidligere oppvarmet plate, ikke lenger av indikator.
- Befinner stikkontakten seg i nærheten av en kokesone, må det påpasses at kabelen ikke er i berøring med varme soner.
- Du må ikke la platen stå uten tilsyn, mens du anvender olje eller smør. Bruk av olje eller smør kan forårsake brann.
- Sukker, sitronsyre og salt i både flyktig og fast tilstand og ellers kunststoffer må ikke komme utover varme kokesoner.
- Skal du koke på kjeramisk induksjonskokeopp, må du bare anvende gode kokekar med flat bunn. Ellers kan det oppstå varige risser på den kjeramiske overflaten.
- Kjeramiske kokeplater er motstandsdyktige mot temperatursvingninger. De er hverken ømfintlige for kulde eller varme.
- Pass på at det ikke faller ting på kokesoner. Fall eller slag av en enkel krydderflaske i kjeramisk platen, kan medføre riper eller splint av kjeramisk materiale.
- Kokende matrester kan igjennom skadede steder komme ned til deler av kokeplaten som er strømførende.
- Oppstår det brudd, sprekk eller kratere i kjeramiske plate, må strømtilførsel umiddelbart stoppes eller pluggen må tas ut av stikkontakten. Konsulter kundeservice umiddelbart.
- Du skal alltid overholde anvisninger ved rengjøring og vedlikehold av kokeplaten. Respekteres ikke bruksanvisningen, kan vi ikke ta ansvar for eventuelle skader utifra garantienforpliktelsen.
- Du skal ikke bruke kokeplaten som skjærebrett eller arbeidsbord.
- Det anbefales ikke å legge metallgjenstander som gafler, kniver, skjeer og kokekarlokk på kjeramiske overflater for at de kan fort bli meget varme.
- Unngå å innebygge kokeplaten over ovner uten ventilator.

TIPS FOR ENERGISPARING



Er du en ansvarlig strømforbruker, sparer du både penger og er miljøvennlig samtidig. Les tips nedendfor så du vet hvordan du kan spare energi

- **Bruk gode kokekar til koking**

Kokekar med flat og tykk bunn kan gi energibesparelser på opptil 30 %. Husk å bruke lokk, ellers stiger energiforbruket vesentlig!

- **Rengjøring av kokesoner og utvendige karbunner**

Alle urenheter reduserer vesentlig overføring av varme – skikkelig fastbrente matrester kan bare fjernes ved bruk av midler som er miljøfiendtlige.

- **Unngå å kikke inn i kokekar under koking**

- **Kokeplaten må ikke plasseres i nærheten av kjøleutstyr**

Energiforbruket øker vesentlig, når kokeplaten er installert i nærheten av kjøleskap eller fryseboks.

OPPAKNING



Før ekspedering blir kokeplaten sikret mot skader under transport ved anvendelse av emballasje. Etter oppakning av utstyret husk å fjerne deler av emballasje på en miljøven-

nlig måte.

Alle deler brukt til emballasje er miljøvennlige og kan fullt resirkuleres. De er også merket med relevante symboler.

Bemerk!

Innpakningselementer som polyetylenposer, isoporstykker osv. skal holdes vekk fra barn.

VRAKING AV ELEKTRONIKKSKROT



Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr.

Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

Materialer som er anvendt ved fremstilling av elektronisk utstyr, kan gjenvinnes i samsvar med opplysninger på produktenes merkelapper. Gjenbruk av materialer eller hver annen form for resirkulasjon av elementer gjør at du vesentlig bidrar til miljøvern.

Opplysninger om avfallsdeponi for elektroniskskrot er å hente hos kommuneforvaltningen.

BESKRIVELSE AV VARE

Varebeskrivelse KKI 8544-90 T

Boosterkokesone
(bakre høyre) Ø 220 mm

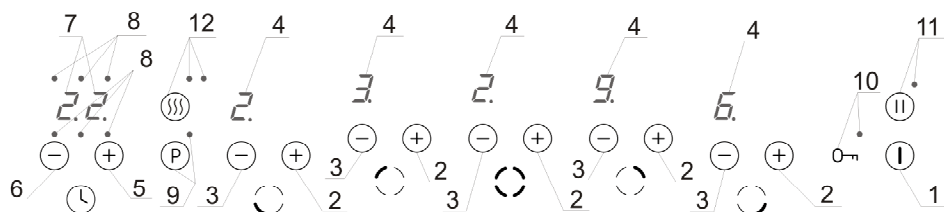
Boosterkokesone
(bakre venstre) Ø 220 mm

Boosterkokesone
(midtre) Ø 280 mm

Boosterkokesone
(fremre venstre) Ø 220 mm

Boosterkokesone
(fremre høyre) Ø 220 mm

Kontrollpanel



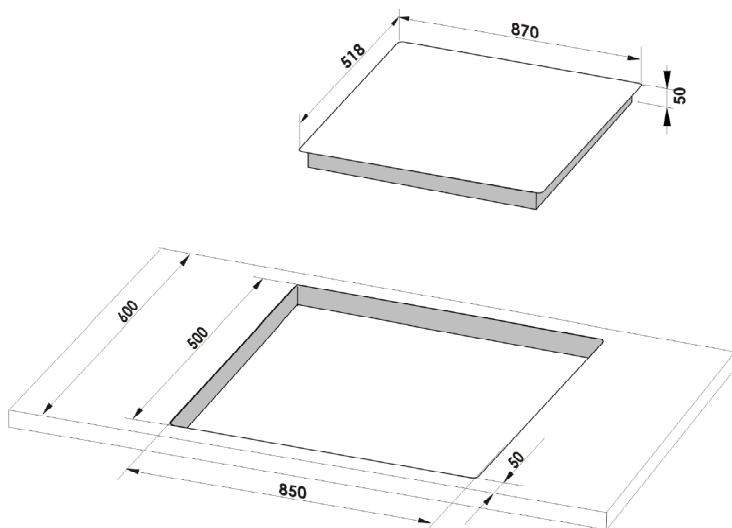
1. På/av-sensorfelt
2. Sensorfelt for varmeøkning
3. Sensorfelt for varmereduksjon
4. Kokesonedisplay
5. Timer pluss-sensorfelt
6. Timer minus-sensorfelt
7. Timerdisplay
8. LED-indikatorlampen tennes og indikerer at timeren er aktiv for den relevante kokesonen.
9. Boosterfunksjonssensor med LED-indikatorlampe
10. Barnesikringssensor med LED-indikatorlampe
11. Stop&Go-funksjonssensor med LED-indikatorlampe
12. Hold varm funksjonssensor med LED-indikatorlampe

INSTALLERING/MONTASJE

Innbygging av kokeplaten

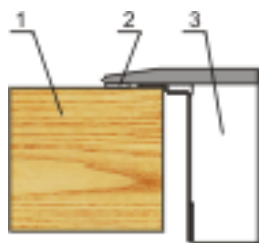
- Kjøkkenbenken bør ha en tykkelse på 28 – 40 mm og en bredde på minst 600 mm. Kjøkkenbenken må være flat og jevn. Kanten på kjøkkenbenken nær veggen må tettes for å hindre at vann eller andre væsker trenger seg inn.
- Avstanden mellom kanten på åpningen og kanten på kjøkkenbenken må være minst 50 mm foran og bak.
- Klargjør en åpning i kjøkkenbenken med størrelse som vist på monteringstegningen (figur A).
- La det være minst 50 mm mellom apparatet og tilstøtende skapvegger.
- Induksjonstoppen som skal monteres, har en høyde på 50 mm.
- Hvis skapet har et horisontalt beskyttelsespanel under koketoppen montert i kjøkkenbenken, må det være minst 25 mm ledig plass mellom bunnen av koketoppen og beskyttelsespanelet for å sikre fri luftsirkulasjon. Avstanden fra induksjonstoppen må være minst 75 mm.
- Kjøkkenbenken må være laget av materialer, herunder finér og lim, som tåler en temperatur på 100 °C.
Hvis ikke, kan finéren løsne eller kjøkkenbenkens overflate deformeres.
- Kanten på åpningen må tettes med egnede materialer for å hindre at vann trenger seg inn.
- Det må lages en ventilasjonsåpning på minst 80 mm i bredden på baksiden av beskyttelsespanelet (figur C).
- Ledningstverrsnittet bør velges basert på apparatets nominelle effekt. (Dette bør gjøres av en dyktig installatør).
- Ved hjelp av en elektrisk ledning kan du koble til koketoppen i samsvar med det medfølgende elektriske diagrammet.
- Fjern støv fra kjøkkenbenken, sett komfyren inn i åpningen, og trykk den godt inn (figur B).

Figur. A



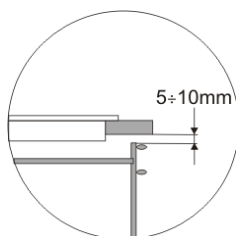
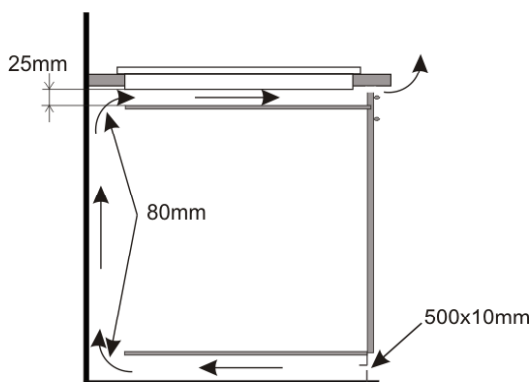
INSTALLERING/MONTASJE

Tegning B

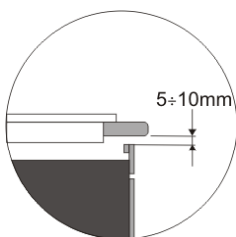
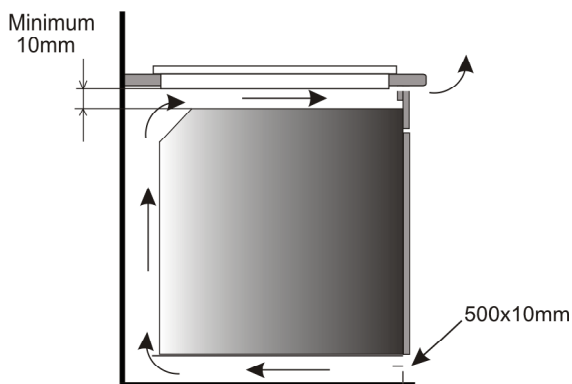


1. Benkeplate
2. Tetning
3. Glaskjeramisk koketopp

Tegning C



Innbygning i benkeplate



Innbygning i en benkeplate over en
ovn med ventilasjon



Du må ikke innebygge kokeplaten over en ovn uten ventilasjon.

Tilslutning

Bemerk!

Den kjeramiske Induksjonskokeplaten må kun tilsluttes til elektrisk installasjon av kvalifisert installatør. Du må ikke foreta noen endringer eller ombygning av elektrisk installasjon på egen hånd

Anvisninger for installatøren

Den glasskjeramiske Induksjonskokeplaten er utstyrt med en klemmeboks som gjør at det er mulig å velge riktig tilslutning for den tilsvarende strømforsyning

Klemmeboksen sikrer følgende tilslutninger:

- 1-faseforbindelse – 230 V~
- 2-faseforbindelse – 400 V2N~
- 3-faseforbindelse 400 V 3N~

Platens tilslutning til den relevante strømforsyning kan utføres med passende brodannelse på tilkopplingsliste/ tilkopplingsstripe etter anvist koplingssjema. Koplingssjema er oppgitt også på undersiden av nedre beskyttelsesdeksel. Tilgang til koblingsliste/ - stripe er mulig etter at man tar av lokket på klemmeboksen. Husk alltid å velge korrekt tilkoblingskabel med hensyn til tilkoblingstype og kokeplatens merkespenning

Bemerk!

Husk også alltid å koble sikringskretsen til koblingslistes klemme avmerket med  symbol. For oppfylling av sikkerhetsregler skal elektrisk installasjon som kokeplaten er tilsluttet til, sikres med godt tilpasset sikring som avbryter alle poler og som samtidig sikrer kontaktavstand på 3 mm (kan sikres av hovedbryter).

Før tilkopling av kokeplaten til installasjonen, er det viktig at du blir kjent med anvisninger på merkeplate og tilkoplingssjema.

Bemerk!

Installatøren forpliktes til å utlevere brukeren "attest på tilkobling av kokeplaten til elektrisk installasjon" (du finner det i bilaget til garantibeviset)

Enhver annen tilkobling av koketoppen (som avviker fra installasjonssjema) til elektrisk installasjon kan medføre skader på koketoppen

KOBLINGSSKJEMA				
Viktig! Varmeelementene har en spenning på 230V				
54321 PE N N L3 L2 L1		Viktig! For hver tilkobling må beskyttelseslederen kobles til terminalen som er merket med 		Anbefalt tilkobling-sledning
1	enfaset 230 V-tilkobling med nulleder, terminalene 1-2-3 og 4-5 er brokoblet, nulleder kobles til terminal 4 og beskyttelseslederen til 	1N~	54321 PE N L1	OWY 3X 4 mm ²
2	tofaset 400/230 V-tilkobling med nulleder, terminalene 2-3 og 4-5 er brokoblet, nulleder kobles til terminal 4 og beskyttelseslederen 	2N~	54321 PE N L2 L1	OWY 4X2,5mm ²
3	trefaset 400/230 V-tilkobling med nulleder, terminalene 4-5 er brokoblet, de enkelte fasene kobles til hhv. terminal 1, 2, 3, nullederen kobles til terminal 4 og beskyttelseslederen til 	3N~	54321 PE N L3 L2 L1	OWY 5X1,5mm ²
L1=R, L2=S, N=nulleder,  =beskyttelseslederterminal				

Før første gangs bruk av kokeplaten

- rengjør den kjeramiske kokeplaten omhyggelig. Den kjeramiske flaten skal behandles slik som glassflater,
- ved første gangs bruk kan det oppstå midlertidige lukt, derfor skal du slå på ventilasjon eller åpne vindu,
- følg sikkerhetsregler, mens du klargjør kokeplaten.

Slik virker en induksjonskokesone



En elektrisk generator tilfører strøm til en spole som er plassert under kokezonen. Spolen danner en elektromagnetisk felt og induksjonsstrøm kommer inni kokekaret med det samme det er plasseres på kokeplaten. Induksjonsstrøm gjør at kokekaret blir til en varmesender, mens den glasskjeramisk overflate forblir kald.

Dette systemet forutsetter anvendelse av spesialegnede kokekar hvilke bunn kan magnetiseres. Generelt har induksjon to fordeler:

- Induksjon gir maksimalt varmeutnyttelse ved at det kun er maten i kokekaret som oppvarmes
- Ved induksjon unngås spilltid fordi at tilbereding av mat starter i det øyeblikket kokekaret settes på kokesonen, mens avslutter, når det tas av.

Beskyttelsesenheter:

Hvis koketoppen er korrekt montert og brukes riktig, er det sjelden nødvendig med beskyttelsesenheter.

Ventilator: Brukes til beskyttelse og avkjøling styrings- og forsynningskomponenter. Ventilator kan kjøre med to forskjellige hastigheter og den settes på automatisk. Den starter å ventilere, når kokesonen er slått av og arbeider inntil det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt.

Varmesikring: Den elektroniske kretsen blir kontinuerlig overvåket av en temperatursensor. Hvis temperaturen overstiger sikkerhetsnivået, vil denne beskyttelsen automatisk redusere varmen på eller slå av kokesoner som befinner seg i nærheten av overopphetede elektroniske kretser.

Registrering av kokekar som plasseres i kokesonen: Kokeplaten slås automatisk på og starter oppvarmingen, når kokekar først settes i kokesonen. Små gjenstander på kokeseksjonen (som kniv, sje eller ring) blir ikke oppdaget som kokekar og kokesonen vil ikke starte oppvarmingen.

Kokekarregistrering i induksjonskokesone

I kokeplater med induksjonsfelter er det installert et system som registrerer plassering av kokekar i kokesonen. Er kokeplaten i bruk, starter eller stopper registreringen av kokekar i det øyeblikket kokekar blir plassert eller blir fjernet fra kokesonen. Dette er energibasparende.

- brukes kokesonen i kombinasjon med et riktig kokekar, vises varmenivå i displayet
- Induksjoon krever anvendelse av spesialegnede kokekar med en magnetisk bunn (tabell side 44).

Blir ingen gryte plasert i kokesonen eller det plasseres en upassende gryte der, vil verdien på varmestyrke blinke i displayet. Kokesonen slås ikke på.

Har kokaplaten ikke registrert noe kokekar i 10 minutter, kanselleres kokeplatens tenningsprosses.

For å slå av kokesonen, trykk på berøringskontroll.



Kokekarregistrering er ikke det samme funksjon som kokeplatens hovedbryter.

Den glasskjeramiske kokeplaten er utstyrt med berøringskontroller som aktiveres ved å berøre platens overflate med fingeren på de markerte steder.

Hver aktivering av berøringskontroller bekreftes med et akustisk signal.

Pass på at du **bare berører en berøringskontroll** om gangen, mens du slår på, slår av eller innstiller varmestyrke på koketoppen. Berører du flere berøringskontroller samtidig, ignorerer systemmet innstillingssignaler eller utløser skadesignal ved langvarig aktivering.

BETJENING



Kvalitetskokekar er en nødvendig forutsetning for effektiv induksjonskoking.



Valg av kokekar for induksjonskoking

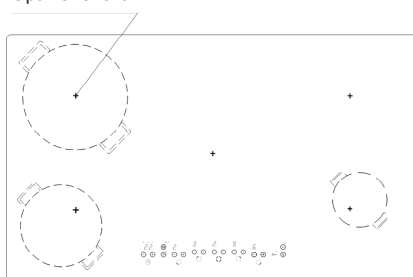
- Bruk alltid kvalitetskokekar med en bunn som er helt flat: Dette hindrer lokal overoppheting der maten setter seg fast under tilberedningen. Gryter og panner med tykke stålkanter gir overlegen varmefordeling.
- Sørg for at kjelen har tørr bunn: når du fyller et kar eller bruker et kar tatt ut av kjøleskapet, må du passe på at karbunnen er helt tørr, før du setter det på kokesonen. Dette for å unngå å skitne til koketoppens overflate.
- Lokket forhindrer at varmen unnslipper, og reduserer dermed oppvarmingstiden og energiforbruket

Induksjonstoppen er utstyrt med fem kokesoner som har senter merket med et plus (+). Kokekarene kan plasseres på alle kokesonene og arrangeres etter behov. Kokekarene må imidlertid alltid dekke plusset (+).

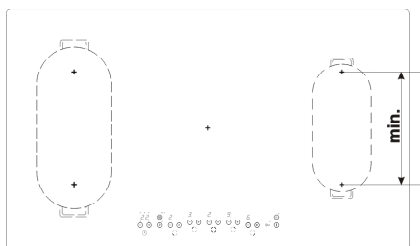


Kokesonens strøm utnyttes optimalt når markeringen (+) er i sentrum av karet.

Optimal effekt



Når TwinZone funksjon er aktivert, kan store gjenstander, for eksempel bakepanner, plasseres på to kokesoner samtidig. Det er viktig at karet dekker markeringen (+) til de to kokesonene til venstre eller høyre.



De korteste og lengste mulige diameterne presenteres i tabellen nedenfor og avhenger av kokekarenes kvalitet.

Induksjonskokesone	Diameteren på induksjonkjelens bunn	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Optimal (mm)
210	140	210
260	190	260



Hvis du bruker en kjele som er mindre enn minimumsdiameteren, vil kanskje ikke induksjonstoppen fungere.

BETJENING



Bunnen av kokekarene må være flat for å sikre optimal temperaturkontroll av induksjonsmodulen.

Kokekar med dypt pregede logoer eller konkave bunner kan forstyrre temperaturkontrollen til induksjonsmodulen og føre til at kokekarene overopphetes.

Ikke bruk ødelagte kokekar der bunnen er misformet på grunn av for høy varme.

Valg av kokekar til induksjonskokesone

Markering på kokekaret		Kontroller om det på etiketten finnes et symbol som viser at kokekaret kan anvendes på induksjonskokeplate
		Bruk magnetiske kokekar (laget av emaljert jern, ferrittisk, rustfritt stål, støpejern). Undersøk om kokekaret er velegnet ved å prøve en magnet (magneten skal trekkes til bunnen)
Rustfritt stål		Kan ikke anvendes
		Bortsett fra kokekar laget av ferrittisk stål
Aluminium		Kan ikke anvendes
Støpejern		Høy kapasitet
		Kokekarbunner kan forårsake risser på platen
Emaljert jern		Høy kapasitet
		Det anbefalles anvendelse av kokekar med flatt, tjukk og glatt bunn
Glass		Kan ikke anvendes
Porselen		Kan ikke anvendes
Kokekar med kobberbunn		Kan ikke anvendes

BETJENING

Kontrollpanel

- Umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømnettet, vil alle displayene lyse en kort stund. Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonstoppen er utstyrt med elektroniske berøingsfølsomme kontrollsensorfelt som aktiveres hvis du berører dem med en finger i minst ett sekund.
- Når du berører et sensorfelt, bekreftes dette ved hjelp av et akustisk signal.

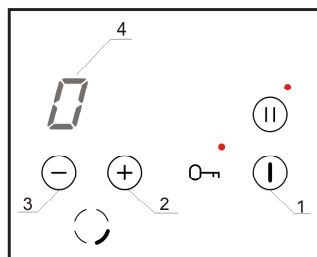


Ingen gjenstander må plasseres på sensorfeltene (siden dette kan føre til feil). Berøringssensorfeltene bør alltid holdes rene.

Slå apparatet på

Når apparatet slås av, deaktiveres alle kokesonene og indikatorene.

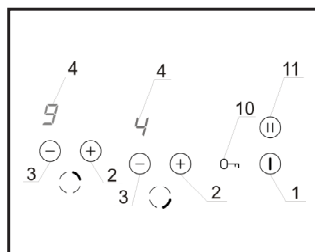
Trykk på/av-sensorfeltet (1) for å slå apparatet på. „0” vises på alle kokesonedisplayene (4) i 10 sekunder. Nå kan du velge ønsket varmeinnstilling ved hjelp av (+)-sensorfeltet (2) og (-)-sensorfeltet (3) (se „innstilling av varmeeffekt”).



Hvis ingen av sensorfeltene berøres i løpet av ti sekunder, slår apparatet seg av. Hvis barnesikringsfunksjonen er aktivert, tennes indikatorlampen ved siden av sensorfeltet for barnesikring (10), og apparatet kan ikke slås på (se „Deaktivering av barnesikringen”).

Slå på kokesonene

Berør på/av-sensorfeltet (1) for å slå apparatet på, og still inn ønsket varmeinnstilling for en kokesone ved hjelp av (+)-sensorfeltet (2) eller (-)-sensorfeltet (3). Hvis du begynner med å berøre (+)-sensorfeltet (2), vises varmeinnstillingen (4), men hvis du begynner med å berøre (-)-sensorfeltet (3), vises varmeinnstillingen (9).



BETJENING



Hvis ingen av sensorfeltene berøres i løpet av ti sekunder etter at apparat er slått på, slår kokesonen seg av.



En kokesone er aktiv når den viser et siffer eller en bokstav samt et desimaltegn. Dette viser at kokesonen er klar for konfigurering eller endring av varmeinnstillingen.

Velg kokesonens varmeinnstilling

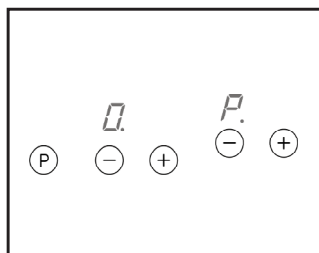
Når kokesonedisplayet (4) viser „0” og desimaltegnet, kan du begynne å stille inn ønsket varmeinnstilling ved hjelp av (+)-sensorfeltet (2) eller (-)-sensorfeltet (3).

Boosterfunksjon „P”

Boosterfunksjonen øker kokesones effekt Ø 210-kokesonen, fra 2100 W til 3700 W, Ø 260-kokesonen fra 2600 W til 3700 W

Slik aktiverer du boosterfunksjonen:

- Berør boosterfunksjonens sensorfelt (9), og LED-indikatoren ved siden av sensorfeltet (9) tennes,
- Berør deretter (+)-sensorfeltet (2) eller (-)-sensorfeltet (3) til ønsket kokesone, og bokstaven „P” vil vises på displayet. Boostereens LED-indikator ved siden av sensorfeltet (9) slukkes. Boosterfunksjonen er aktiv når bokstaven „P” vises. Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å redusere varmeinnstillingen gjennom å berøre (-)-sensorfeltet (3), berøre (+)-sensorfeltet (2) og (-)-sensorfeltet (3) samtidig eller løfte kjelen opp fra kokesonen.



Boosterfunksjonens aktivitet er begrenset til ti minutter. Etter at boosterfunksjon er automatisk deaktivert, fortsetter kokesonen med nominell effekt. Boosterfunksjon kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphe-

Selv om kjelen løftes opp fra kokesonen, forblir boosterfunksjonen aktiv, og nedteilingen fortsetter.

Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphe-tes mens boosterfunksjonen er aktiv, deaktiveres den automatisk. Kokesonen fortsetter med nominell effekt.

BETJENING

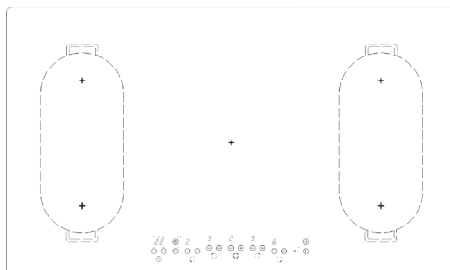
Betjening av boosterfunksjon

Boosterfunksjonen kan aktiveres på alle kokesonene.

De to venstre kokesonene og to høyre kokesonene fungerer parvis (se figur). Boosterfunksjonen kan når som helst aktiveres for én kokesone i et par.



Dersom aktiveringen av boosterfunksjonen gjør at parets samlede effektbegrensning overskrides, vil varmeinnstillingen til den andre kokesonen i paret automatisk reduseres. Hvor mye strømmen reduseres med, avhenger av kartypen som brukes.



Barnesikringsfunksjon

Barnesikringsfunksjonen, som aktiveres ved berøring av sensorfeltet (10) for barnesikring, forhindrer at apparatet betjenes eller aktiveres utilsiktet av barn eller kjæledyr.

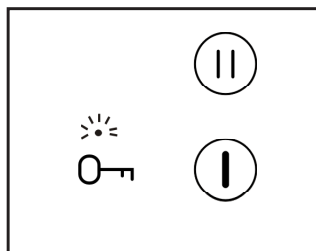
Ved å aktivere barnesikringsfunksjonen når alle kokesonene er slått av („0” vises på alle kokesonedisplayene), beskytter du kokesonen mot utilsiktet bruk. Apparatet kan brukes når barnesikringsfunksjonen er deaktivert.



Når strømmen er slått av, deaktiveres barnesikringsfunksjonen automatisk.

Aktivering av barnesikring

Du aktiverer barnesikringsfunksjonen ved å berøre sensorfeltet for barnesikring (10) til indikatorlampen (10) tennes. Et akustisk signal lyder kort når indikatorlampen tennes.



Deaktivering av barnesikringen

Du deaktiverer barnesikringsfunksjonen ved å berøre sensorfeltet for barnesikring (10) til indikatorlampen (10) slukkes. Et akustisk signal lyder kort når indikatorlampen slukkes.



Det er mulig å aktivere og deaktivere barnesikringen når apparatet er slått på, eller kokesonedisplayene (4) viser „0”.

BETJENING

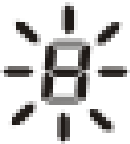
Restvarmeindikatoren

Etter at en kokesone er slått av, vises „H” på den aktuelle kokesonens display for å advare om at „kokesonen fortsatt er varm!”.



Ikke berør kokesonen på dette tidspunktet, slik at du unngår forbrenninger fra restvarme, og ikke plasser varmekfølsomme gjenstander på den!

Når restvarmeindikatoren slukkes, kan kokesonen berøres, men husk at den fremdeles kan være varmere enn romtemperaturen.



Hvis strømmen er koblet ut, lyser ikke restvarmeindikatoren.

Begrensning av aktiveringstid

For å øke effektiviteten er induksjonstoppen utstyrt med en begrensning på aktiveringstiden til hver av kokesonene. Maksimal aktiveringstid velges i henhold til siste valgte varmeeffekt.

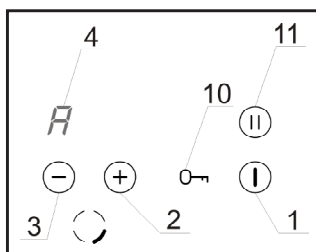
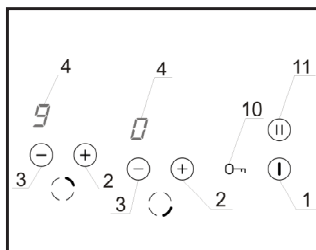
Hvis du ikke endrer varmeeffekten over lengre tid (se tabell), slås den gjeldende kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Vi anbefaler imidlertid at du aktiverer og betjener de enkelte kokesonene i henhold til bruksanvisningen.

Varmeinnstillinger ved tilberedning	Lengste aktiveringstid (timer)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

BETJENING

Automatisk oppvarmingsfunksjon

- Den valgte kokesonens varmeinnstilling må settes til „0”.
- Hvis du berører (-)-sensorfeltet (3) for varmereduksjon, settes varmeinnstillingen til 9.
- Trykk deretter (+)-sensorfeltet (2) for en valgt kokesone, og displayet viser bokstaven „A”.
- Konfigurer ønsket varmeinnstilling ved hjelp av (-)-sensorfeltet (3) for varmereduksjon



Den aktuelle kokesonens display veksler mellom å vise bokstaven „A” og ønsket varmeinnstilling.

Etter en viss tid med økt effekt veksler kokesonen tilbake til den innstilte varmen, som også vises på displayet.



Hvis den automatiske oppvarmingsfunksjonen er aktivert, og „9”-varmeinnstillingen er valgt, eller det ikke velges noen varmeinnstilling innen tre sekunder, deaktiveres den automatiske oppvarmingsfunksjonen.



Hvis et kar løftes opp fra kokesonen og settes tilbake før oppvarmingsnedtellingen er ferdig, fortsetter varmfunksjonen og nedtellingen til den er fullført.

Varmeinnstillinger ved tilberedning	Varighet på den automatiske oppvarmingsfunksjonen (minutter)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BETJENING

Timer

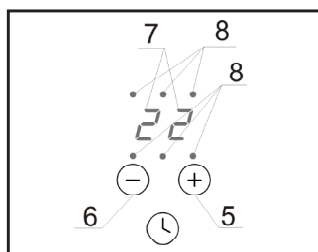
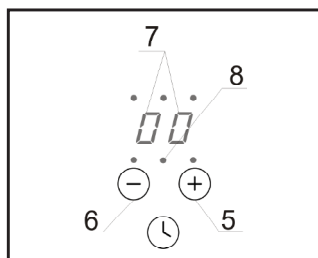
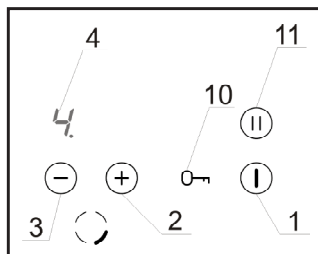
Timerfunksjonen forenkler tilberedningen ved å la deg stille inn koketiden. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

Innstilling av timeren

Timerfunksjonen lar kokesonen slås av etter at innstilt tid har utløpt. Timerfunksjonen kan bare konfigureres når en kokesone er aktiv (dvs. at varmeinnstillingen er høyere enn „0“). Timerfunksjonen kan konfigureres uavhengig for de enkelte kokesonene. Timernedteellingen kan konfigureres til mellom 1 og 99 minutter.

Slik stiller du inn timeren:

- Berør (+)-sensorfeltet (2) eller (-)-sensorfeltet (3) for å konfigurere ønsket varmeinnstilling til mellom 1 og 9. Displayet viser den valgte varmeinnstillingen fra 1 til 9 og ett desimaltegn (for eksempel „4.“).
- Trykk (+)-sensorfeltet (5) og (-)-sensorfeltet (6) samtidig for å slå av timeren. „00“ vises på timerdisplayet (7), og den midtre LED-indikatorlampen (8) under displayet (7) tennes.
- berør deretter både (+)-sensorfeltet (5) og (-)-sensorfeltet (6) samtidig nødvendig antall ganger for å velge LED-indikatoren (8) til gjeldende kokesone som skal reguleres av timeren.
- etter at du har valgt LED-indikatoren (8) til ønsket kokesone, kan du stille inn timeren ved å berøre (+)-sensorfeltet (5) eller (-)-sensorfeltet (6).



BETJENING

Endre timerinnstilling (koketid)

Den programmerte timeren kan nå som helst endres.

Slik endrer du den programmerte timerinnstillingen: Velg en kokesone ved samtidig å berøre både (+)-sensorfeltet (5) og (-)-sensorfeltet (6) nødvendig antall ganger. Endre deretter timerinnstillingen ved å berøre (+)-sensorfeltet (5) eller (-)-sensorfeltet (6).

Sjekk timernedteellingen

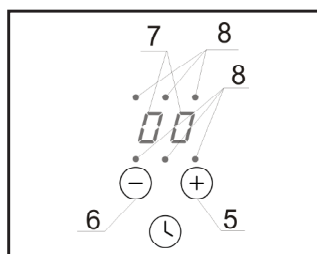
Slik kan du nå som helst sjekke gjenværende koketid: Velg en kokesones LED-indikator (8) ved samtidig å berøre både (+)-sensorfeltet (5) og (-)-sensorfeltet (6) det nødvendige antall ganger. Den blinkende LED-indikatoren (8) viser valgt kokesone, og resterende koketid vises på displayet.

Stoppe timeren

Når den innstilte tiden løper ut, lyder et akustisk signal som kan dempes ved å berøre et av sensorfeltene. Hvis du ikke berører noe sensorfelt, vil signalet stoppe automatisk etter to minutter.

Slik stopper du timernedteellingen før den innstilte tiden har løpt ut:

- berør både (+)-sensorfeltet (5) og (-)-sensorfeltet (6) samtidig nødvendig antall ganger for å velge LED-indikatoren (8) til gjeldende kokesone. Reduser deretter tiden til „00” ved å berøre (-)-sensorfeltet (6)



BETJENING

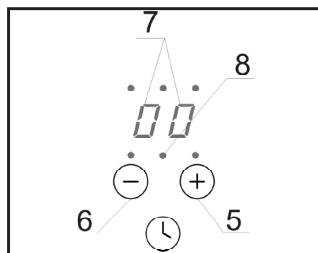
Kjøkkentimer

Hvis ingen kokesone er i bruk, kan timerfunksjonen brukes som en vanlig kjøkkentimer.

Innstilling av kjøkkentimeren

Slik stiller du inn kjøkkentimeren:

- trykk (+)-sensorfeltet (5) og (-)-sensorfeltet (6) samtidig for å slå av timeren. „00” vises på timerdisplayet (7), og den midtre LED-indikatorlampen (8) under displayet (7) tennes.
- berør (+)-sensorfeltet (5) eller (-)-sensorfeltet (6) for å innstille kjøkkentimeren.



Stoppe kjøkkentimeren

Når den innstilte tiden løper ut, lyder et akustisk signal som kan dempes ved å berøre et av sensorfeltene. Hvis du ikke berører noe sensorfelt, vil signalet stoppe automatisk etter to minutter.

Du stopper kjøkkentimeren før tiden løper ut, ved å berøre (-)-sensorfeltet (6) for å redusere tiden til „00”.

BETJENING

Holde maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen har en lav varmeeffekt. Med denne funksjonen gjør du maten varm og serveringsklar uten at den endrer smak eller fester seg til bunnen av karet. Funksjonen kan brukes til å smelte smør eller sjokolade.

For at hold varm-funksjonen skal fungere korrekt, må du bruke et kokekar eller en stekepanne med flat bunn, slik at temperaturen på bunnen kan måles nøyaktig ved hjelp av temperatur-sensoren montert i kokesonen. Hold varm-funksjonen kan aktiveres for alle kokesonene. På grunn av faren for vekst av mikroorganismer anbefales det ikke å holde maten varm i lang tid. Derfor slås hold varm-funksjonen av etter to timer.

Du kan konfigurere kokesonene til ulike hold varm-temperaturer, nemlig 42 °C, 70 °C eller 94 °C.

Slik aktiverer du hold varm-funksjonen:

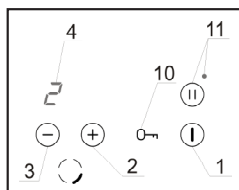
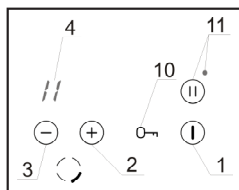
- Berør hold varm-funksjonens sensorfelt (12), og den første LED-indikatoren tennes som en indikator på at en temperatur på 42 °C er valgt,
- Berør hold varm-funksjonens sensorfelt (12) på nytt, og den andre LED-indikatoren tennes (den første indikatoren slukkes) og viser at en temperatur på 70 °C er valgt,
- Berør hold varm-funksjonens sensorfelt (12) på nytt, og begge LED-indikatorene tennes som en indikator på at en temperatur på 94 °C er valgt,
- etter at hold varm-temperaturen er valgt, kan du berøre (+)-sensorfeltet (2) til ønsket kokesone, slik at displayet (4) viser et symbol (—) (=) (≡).som tilsvarer valgt temperatur. Du kan til enhver tid slå av hold varm-funksjonen ved samtidig å berøre både (+)-sensorfeltet (2) og (-)-sensorfeltet (3) eller redusere varmeinnstillingen „0” ved å berøre (-)-sensorfeltet (3).

Stop&Go Function (pause II)

Stop&Go Function fungerer som en pause funksjon. Funksjonen deaktiverer alle kokesone-ene samtidig og gjenoppretter deretter varmeinnstillingene som ble innstilt tidligere.

For å aktivere Stop&Go Function må minst én kokesone være i bruk. Trykk deretter sensorfelt (11) for Stop&Go Function. „II” vises på alle kokesonedisplayene (4), og LED-indikatoren tennes over sensorfeltet (11) for Stop&Go Function.

For å deaktivere Stop&Go Function berører du sensorfeltet (11) for funksjonen på nytt. LED-indikatoren begynner å blinke. Deretter kan du berøre et av sensorfeltene for valg av kokesone (2). Kokesonedisplayene (4) viser varmeinnstillingen som ble utført før aktiveringen av Stop&Go Function.

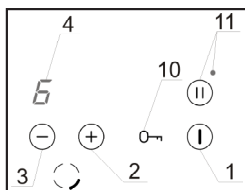
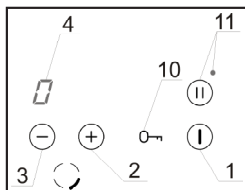


BETJENING



Stop&Go funksjonen kan aktiveres i maksimalt ti minutter. Hvis Stop&Go funksjonen ikke deaktiveres i løpet av denne tiden, slås apparatet av automatisk

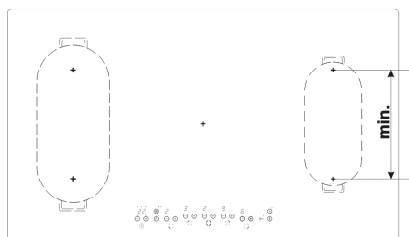
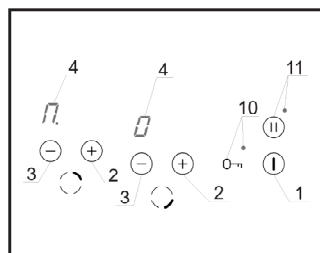
Hvis apparatet utilsiktet slås av med på/av-sensoren (1), lar Stop'n go-funksjonen deg raskt gjenopprette innstillingene. Hvis du vil gjenopprette innstillingene etter at apparatet er slått av med på/av-sensoren (1), berører du på/av-sensoren (1) på nytt innen seks sekunder. „0” vises på alle kokesonedisplayene (4), og LED-indikatoren begynner å blinke over sensorfelt (11) for Stop'n go-funksjonen. I løpet av de neste seks sekundene berører du sensorfelt (11) for Stop'n go-funksjonen. Kokesonedisplayene (4) viser varmeinnstillingen som ble konfigurert før apparatet utilsiktet ble avslått.



Twin-Zone funksjon

TwinZone funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner til én felles kokesone. Funksjonen er praktisk ved tilberedning i store kokekar, for eksempel bakepanner.

TwinZone funksjonen kan aktiveres for de to kokesonene på venstre eller høyre side. Du aktiverer TwinZone funksjonen ved å berøre begge sensorfeltene samtidig. For de to kokesonene på venstre side kan du berøre (+)-sensorfeltet (2) på fremre venstre kokesone og berøre (-)-sensorfeltet (3) på bakre venstre kokesone. For de to kokesonene på høyre side kan du berøre (+)-sensorfeltet (2) på fremre høyre kokesone og berøre (-)-sensorfeltet (3) på bakre høyre kokesone. Når brofunksjonen er aktivert, vil  -symbolet vises på det øvre displayet, samtidig som det nedre displayet viser sifferet (0). Berør (+)-sensorfeltet (2) eller (-)-sensorfeltet (3) under displayet „0” for å konfigurere varmeinnstillingen.



Nå kan begge kokesonene betjenes samtidig.

Du deaktiverer brofunksjonen ved samtidig å berøre de samme to sensorfeltene (3) som ble brukt til å aktivere brofunksjonen. De respektive kokesonedisplayene vil vise „0”.



Nå kan begge kokesonene betjenes uavhengig av hverandre.

BETJENING

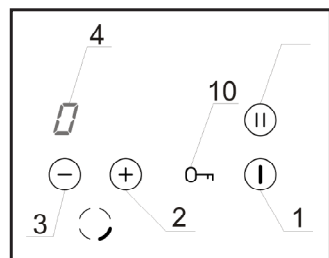
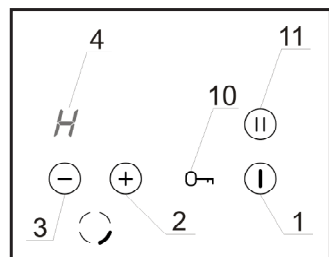
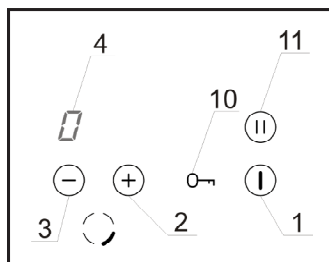
Slå av kokesonene

- Du kan slå av kokesonetimeren ved samtidig å berøre både (+)-sensorfeltet (2) og (-)-sensorfeltet (3) eller redusere varmeinnstillingen til „0” ved å berøre (-)-sensorfeltet (3).



Kokesonen deaktiveres etter ca. ti sekunder.

Hvis kokesonen fortsatt er varm, veksler displayet (4) mellom å vise bokstaven „H” og „0” i omtrent ti sekunder. Deretter vises bokstaven „H”.

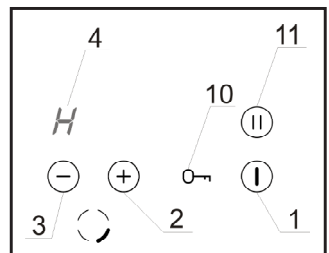


Slå apparatet av

- Koketoppen er aktivert når minst én kokesone er på.
- Du slår av apparatet ved å berøre på/av-sensoren (1).



Hvis kokesonen fortsatt er varm, vil det relevante displayet (4) vise bokstaven „H” for å indikere restvarme.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Stell og vedlikehold av kokeplaten forlenger vesentlig dens levetid.



Ved rengjøring av glasskjeramiske kokeplater gjelder de samme reglene som ved rengjøring av glassflater. Det er ikke tillatt å bruke slipende eller etsende rengjøringsmidler, sand eller gryteskrubber med ru overflate. Det er heller ikke tillatt å anvende damprengjøringsmaskiner.

Rengjøring etter hvert bruk

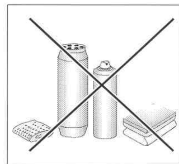
- Tørk lett tilssølte flater med fuktig klut uten rengjøringsmidler. Rengjøringsmidler kan føre til flekker med blåskinn som er svært vanskelige å fjerne ved første rengjøring (selv ved bruk av spesialegnede rensesmiddler).
- **Fastbrent søl på kokeplaten skal først fjernes med kvass skrapeanretning og senere skylles og tørkes med fuktig klut.**

Skrape til keramisk
platetopp



Flekkfjerning

- **Lyse flekker med et perleskinn (etterlatt av aluminium) kan fjernes fra avkjølet kokeplate ved bruk av spesialegnet rengjøringsmiddel.** Kalkrester (f.eks. etter at kokende vann er kommet utover kokesone) kan fjernes ved anvendelse av edikk eller spesialegnet rengjøringsmiddel
- Ved fjerning av sukker, matrester med sukkerinnhold, kunsstoffer eller alufolie må kokesonen ikke slås av! Matrester må skrapes omhyggelig av med kvass skrapeanretning, mens koketoppen er varm. Deretter kan kokesoner slås av, avkjøles og tørkes ferdig med et spesialegnet rengjøringsmiddel.



Spesialegnede rengjøringsmidler kan fås i de fleste varehus. Kvasse skrapekniver kan kjøpes hos verktøyforhandlere, butikker med byggematerialer og hos jernvarehandler.

Husk på at du aldri må påføre rengjøringsmidlet på varm kokesone. La først rengjøringsmidlet tørke og så tørke kokesonen med fuktig klut. Rester av rengjøringsmidlet skal skylles og tørkes igjen før kokesonen varmes opp igjen. Ellers kan midlet ha etsende påvirkning på glasskjeramisk overflate.

Blir kjeramisk kokeplate vedlikeholdt på feil måte, kan vi ikke ta ansvar utifra garantiforpliktelsen

Bemerk!

Svifter styresystem slik at det ikke kan betjenes lenger, mens kokeplaten er på, slå av hovedbryter eller skru av sikring og henvenn deg umiddelbart til GRAM kundeservice.

Bemerk!

Ved oppdagelse av sprekk eller brudd på kjeramisk plate, må koketoppen slås av umiddelbart og strømforsyningen må avbrytes. Gjør det ved å slå av sikring eller trekk støpsel ut av stikkontakten og henvenn deg umiddelbart til GRAM kundeservice.

NÅR FEIL PÅ KOKEPLATEN OPPDAGES

Ved eventuell driftsvikt, gjør følgende:

- slå av kokeplatens driftsmoduler
- avbryt strømtilførsel
- kontakt kundeservice for reparasjon

En rekke småfeil kan rettes opp på egen hånd ved å følge nedenforstående veiledning. Før kundeservice tilkalles, vær snill og kontroller eventuelle problemer utifra denne tabellen:

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Kokeplaten virker ikke	- Brudd på strømtilførselen	- Sjekk sikring i din husinstallasjon, ev. skifte den ut, når det er brent
2. Kokeplaten reagerer ikke ved betjening	- Styrepanel er ikke slått på	- Slå på styrepane
	- For kort aktivering av berøringskontroller (kortere enn ett sekund)	- Aktiver berøringskontroller litt lenger
	- Du har berørt på flere berøringskontroller samtidig	- Ta på alltid en berøringskontroll om gangen (bortsett fra når du slår av kokesone)
3. Kokeplaten reagerer ikke og du hører et langvarig akustisk signal	- Feil betjening (aktivering av ukorrekte berøringskontroller eller for hurtig aktivering)	- Slå på kokeplaten igjen
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
4. Hele kokeplaten slås av.	- Kokeplaten var ikke betjent på mer enn 10 sekunder fra det ble slått på	- Slå på styrepanel igjen og sett igang betjening av det
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
5. Mens en kokesone slås av, lyser H-bokstaven opp i displayet	- Funksjonstidsbegrenser	- Slå på kokesone igjen
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
	- Overoppheting av elektroniske elementer	
6. restvarmeindikator lyser ikke selvom kokesoner fortsatt er varme	- Avbrudd av strømtilførsel, utstyret er koblet av	- restvarmeindikator vil virke etter at betjeningspanelet slås på og av igjen

NÅR FEIL PÅ KOKEPLATEN OPPDAGES

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
7. Sprekk i den glasskjeramiske kokeplaten	 FARE! Avbryt strømtilførsel til kokeplaten (sikring). Kontakt GRAM service.	
8. Feil kan ikke avhjelpes	Avbryt Strømførsel til kokeplaten (sikring). Kontakt GRAM service! Viktig! Du tar ansvar for riktig tilstand av kokeplaten og dets korrekte bruk i din husholdning. Har du tilkalt GRAM service i forbinelse med feilbetjening, er du nødt til å dekke omkostninger ved besøket, selvom det har inntruffet innenfor garantitiden. Vi tar ikke ansvar for skader som følge at bruksanvisningens regler ikke overholdes	
9. Induksjonsplaten summer	Dette er normalt. Støy kommer fra ventilatoren som avkjøler elektronisk system.	
10. Induksjonsplaten lager bråk som ligner susing	Dette er normalt. Kokeplaten kan avgi susing, når flere kokesoner er i bruk. Støyet er knyttet til spolenes frekvens. Dette er ikke en feil.	
11. Symbol E2	Induksjonsspiralen er overophedet.	Utilstrekkelig kjøling. Kontroller at koketoppen er bygget inn i samsvar med bruksanvisningen. - Sjekk kokekarene i samsvar med informasjonen på side 45.
12. Symbol Er03	Sensorene er dekket over lengre tid enn 10 sekunder, og sensorpanelet slår seg av.	Rengjør de berøringsfølsomme overflatene, eller fjern gjenstandene som befinner seg på sensorene.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Merkespenning	400V 3N~50 Hz
Merkekraft	KKI 8544-90 T
- Kokesone med Booster 4 x Ø 210 mm	2,1 kW / 3,7 kW
- Kokesone med Booster 1 x Ø 260 mm	2,6kW/3,7kW
Størrelse	870 x 518 x 50
Vekt	ca.14,5 kg

Gram Norge AS

Postboks 124
NO-2021 Skedsmokorset
Tel.: 22 07 26 30
www.gram.no

Gram Sverige AB

Box 9101
SE-200 39 Malmö
Tel.: 040 38 08 40
www.gram.se

Gram Finland OY

PL 4640
FI-00002 Helsinki
Tel.: 020 7756 350
www.gram.fi



Gram A/S
Aage Grams Vej 1
DK-6500 Vojens
+45 73 20 10 00
www.gram.dk