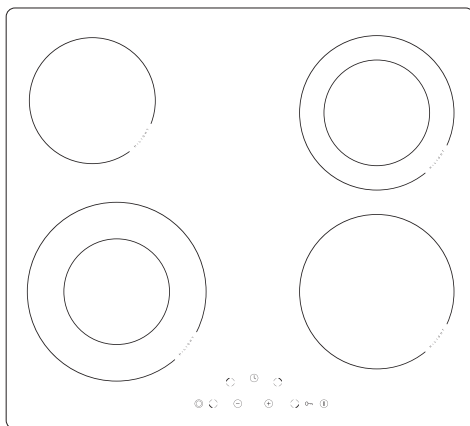




Type
KK 6520-90 T



DK	Betjeningsvejledning.....	2
NO	Bruksanvisning.....	25

Tillykke med din nye GRAM glaskeramiske kogeplade

- Læs hele vejledningen omhyggeligt, før du tager den glaskeramiske kogeplade i brug.
- Gør dig fortrolig med din nye glaskeramiske kogeplade 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. De skal være med til at forebygge ulykker og skader på den glaskeramiske kogeplade.
- Husk at gemme betjeningsvejledningen, der kan også 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.....	22
Foranstaltninger ved fejl.....	23
Tekniske specifikationer.....	24

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn af en voksen.

Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, med mindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn.

Bemærk. Uovervåget kogning i fedt eller olie på kogepladen 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. Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Apparatet er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Du skal læse brugervejledningen, inden du starter med at bruge kogepladen. Overholdelse af vejledningens instruktioner vil hjælpe dig til at undgå at der sker 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 finer, kanter, overflader af kunststof, lim og lak.
- Kogepladen må først benyttes efter installering. Derved undgår du at røre ved dele, som er strømførende.
- Elektriske apparater kan kun repareres af autoriseret personale. Reparationer foretaget af personer, som ikke er autoriseret personale, kan betyde alvorlig fare for brugeren.
- Afbrydelse af strømforsyning sker kun, når sikringer er koblet fra eller stikket er taget ud af stikkontakten.
- Hold børn væk fra den glaskeramiske kogeplade, når den er i brug. Gryder med varm mad kan være årsag til, at børn bliver forbrændte.
- De glaskeramiske kogezone opvarmes meget hurtigt efter de er blevet tændt. Stil derfor altid gryden på kogezone, inden der tændes for den. Derved spares også energi.
- Elektronikken har en restvarmeindikator, som viser, om kogepladen stadig er varm.
- I tilfælde af strømsvigt bliver alle indstillinger og indikationer slettet. Når strømmen kommer tilbage skal du være forsigtig, fordi plader, som er blevet opvarmet inden strømsvigtet, ikke længere overvåges af indikatoren.
- Hvis stikdåsen er monteret i nærheden af en kogezone, skal du sikre, at ledningen ikke kommer i berøring med en varm kogezone.
- Undgå at lade gryderne med mad, der tilberedes på fedt eller olie, stå på en tændt plade uden opsyn. Varmt fedt kan antænde.
- Brug aldrig beholdere, der af lavet af plast eller aluminium. Disse smelter i højtemperatur og kan beskadige den glaskeramiske kogeplade.
- Sukker, citronsyre, salt osv., både fast og flydende, samt plast må ikke komme på en opvarmet kogezone.
- Når sukker eller plast spildes på den varme glaskeramiske kogeplade, må pladen under ingen omstændigheder slukkes. Sukker og plast skal fjernes omgående med en skarp skraber. Pas på, at du ikke brænder hænderne.
- Brug kun kogegegrej med flade og jævne bunde uden skarpe kanter, ellers kan der opstå varige ridser i kogepladen.
- Varmefloden på den glaskeramiske kogeplade er hærdet mod temperatursvingninger, varme og kulde.
- Undgå at tabe genstande på kogepladen. Slag kan føre til, at der opstår ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade.
- Hvis der kommer brud, ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal strømmen straks afbrydes til kogepladen. Du skal frakoble sikringen eller tage stikket ud af stikkontakten. Derefter skal du kontakte service.
- Du skal overholde anvisninger om vedligeholdelse og rengøring af den glaskeramiske kogeplade. Forkert behandling af kogepladen medfører bortfald af garanti.

ENERGISPARETIPS



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

Du kan gøre det på følgende måde:

- **Brug rigtigt kogegrej 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 kogezonerne og gryderne rene.**

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

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

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

Det medfører 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 ELEKTRONIKSKROT



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 miljøet.

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

BESKRIVELSE AF APPARATET

Beskrivelse af KK 6520-90 T kogeplade

Bageste venstre kogezone

Ø 145

Bageste højre kogezone med dobbelt ring

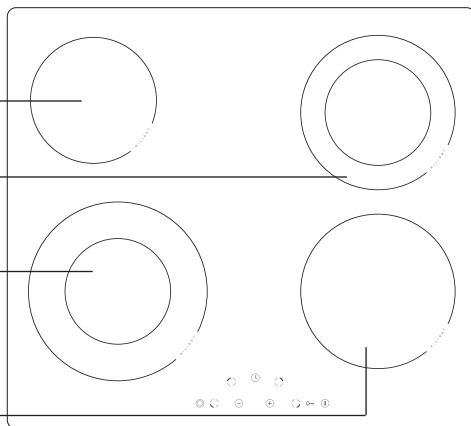
Ø 180/120

Forreste venstre kogezone med dobbelt ring

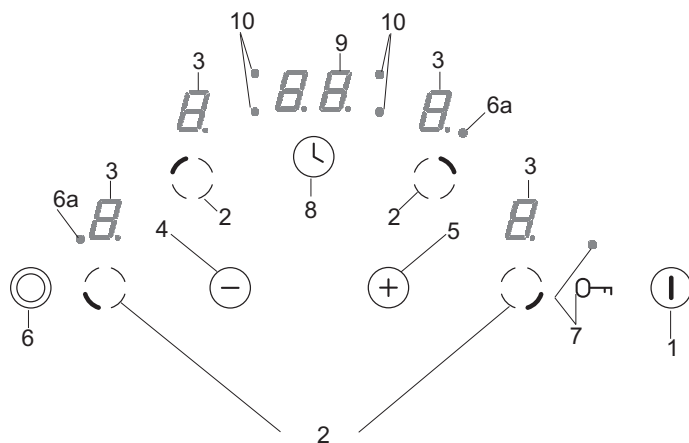
Ø 210/120

Forreste højre kogezone

Ø 180



Kontrolpanel

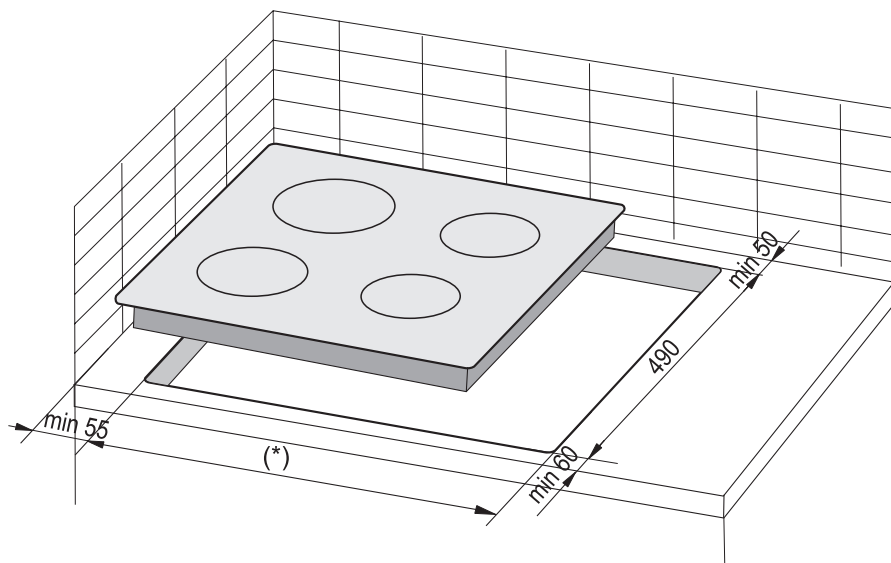


1. Tænd/sluk-sensor
2. Sensor til valg af kogezone
3. Kogezone-displays
4. Valg af lavere varmetrin
5. Valg af højere varmetrin
6. Sensor til valg af kogezone med dobbelt ring
- 6.a LED kontrollampe for dobbelt ring
7. Sensor for børnesikring med LED kontrollampe
8. Sensor for minutur
9. Minutur-display
10. LED kontrollampe som viser minutursfunktionen for en given kogezone

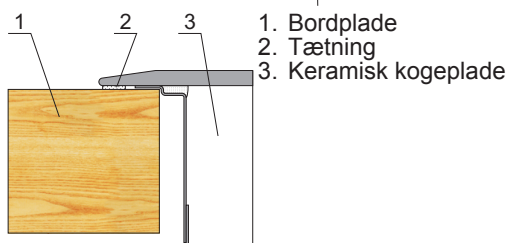
Indbygning af kogepladen

- 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.
- Der skal være tilstrækkelig plads rundt om åbningen, herunder mindst 50 mm afstand til væggen og 60 mm afstand til bordpladens forkant.
- Afstanden mellem kanten af åbningen og møblets sidevæg skal være på mindst 55 mm.
- Bordpladen skal være fremstillet af materialer, herunder finér og bindemidler, som kan tåle en temperatur på 100° C.
- Kanten af udskæringen skal forsegles med passende materiale for at undgå indtrængen af vand.
- Udskæringen skal overholde de mål, som fremgår af figur 1.
- Sørg for, at der er mindst 25 mm åbent rum under kogepladen for at sikre tilstrækkelig luftcirkulation og for at undgå overophedning.
- Rengør bordpladen for støv, læg kogepladen ned i udskæringen.

1



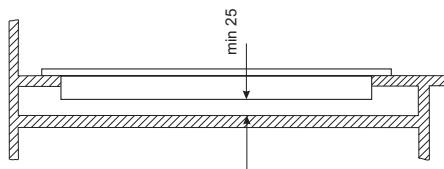
- (*) 560 mm for bestyrelser 600 mm
(*) 750 mm for bestyrelser 770 mm



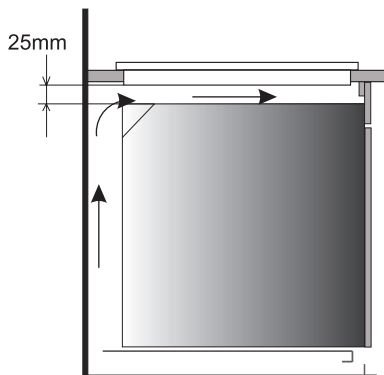
INDBYGNING/MONTERING

Bemærk. Under installeringen af kogeplader i bordet på køkkenskabet skal der monteres en skuffe-barriere, som på tegningen ved siden af. Såfremt kogepladen er installeret over den indbyggede ovn er det ikke nødvendigt at montere skuffe-barriere.

Såfremt kogepladen er blevet installeret i bordet på køkkenskabet over skuffen, skal afskærmningen af den nedre kogeplade dækkes af en træplade eller beskyttelsesplade til keramikpladen.



Installering af kogepladen i køkkenbord over skab.



Installering af kogepladen i køkkenbord over ovn med ventilation.



Installér ikke kogepladen over ovn uden ventilator.



Placér strømkablet, så det ikke rører bunden af apparatet.

NETTILSLUTNING

Nettilslutning

Den glaskeramiske kogeplade tilsluttes strømforsyningen ifølge vedlagte diagram. Tilledningen skal have et tilstrækkelig stort nominelt tværsnit (bestemmes af en fagmand – se skemaet side 9).

OBS!

Den glaskeramiske kogeplade må kun tilsluttes til ledningsnettet af en autoriseret elinstallatør. Du må ikke selv foretage nogen ændringer eller ombygning i elinstallationen.

Installatør information

Den glaskeramiske kogeplade er fra fabrikken af forberedt til vekselstrøm (400 V 3N~50Hz). Det er muligt at forberede kogepladen til enfasestrøm (230 V) via lusning på klemrækken ifølge vedlagte ledningsdiagram. Diagrammet er også anbragt på den underste beskyttelsesskærmplasses underdel. Adgang til klemrækken fås ved at fjerne dækslet på den underste beskyttelsesskærmplass. Sørg for, at der ved valg af tilledning tages højde for tilslutningsmåden og for kogepladens nominelle effekt. Tilledningen skal fastgøres i ledningsaflastningen.

Bemærk!

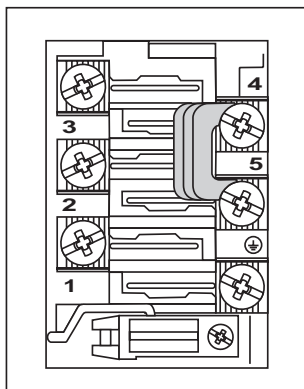
Sørg for, at der til klemmen med tegnet  på klemrækken tilsluttes en jordledning. Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves i installationen en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontak afstand på mindst 3 mm (kan være hovedafbryderen).

Inden du tilslutter 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.

INSTALLATIONSVEJLEDNING



LEDNINGSSKEMA

Vigtigt! Varmeelementerne fungerer ved 230V.

Vigtigt! For hver forbindelse skal beskyttelseslederen forbindes til tilslutningsklemmen mærket $\oplus$.

Anbefalet
tilslutning-
sledning

1	230 V enkeltfase-forbindelse med en neutral ledning, tilslutningsklemmerne 1-2-3 og 4-5 forbindes, beskyttelseslederen til $\oplus$.	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2	400/230 V tofase-forbindelse med en neutral ledning, tilslutningsklemmerne 2-3 og 4-5 forbindes, beskyttelseslederen til $\oplus$.	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²
3	400/230 V trefase-forbindelse med en neutral ledning, tilslutningsklemmerne 4-5 forbindes, individuelle faser forbindes til tilslutningsklemmerne hhv. 1, 2, 3, neutral ledning til de forbundne tilslutningsklemmer 4-5, og beskyttelseslederen til $\oplus$.	3N~		OWY 5X 1,5 mm ²

Faseledere - L1=R, L2=S, L3=T; N - neutral ledning; $\oplus$ - beskyttelse jord

BETJENING

Før apparatet tages i brug første gang

- skal den keramiske kogeplade gøres grundigt ren. Den keramiske kogeplade skal behandles med samme omhu som en glasoverflade.
- Tænd for ventilationen i rummet eller luk et vindue op, da apparatet kan afgive en ubehagelig lugt, når det bruges første gang.
- Overhold alle sikkerhedsvejledninger, når apparatet betjenes.

Bemærk. Når du strømtilslutter dit apparat for første gang, vil koge-zonedisplayet muligvis vise bogstavet „H”. Dette er ikke en fejl, og bogstavet „H” vil forsvinde efter ca. 60 minutter.

BETJENING

Inden du tager kogepladen i brug

- Rens den glaskeramiske kogeplade omhyggeligt. Den glaskeramiske kogeplade skal behandles ligesom glasoverflader.
- Ved første benyttelse kan der forekomme midlertidig lugt. Derfor skal du tænde for ventilationen eller åbne vinduet.
- Udfør de enkelte betjeningshandlinger med overholdelse af sikkerhedsanvisninger.

Den glaskeramiske kogeplade er forsynet med sensorer, som aktiveres ved at berøre pladens overflade med en finger på de markerede steder.

Hver aktivering af sensorerne bekræftes ved et akustisk signal.

Sørg for **kun at aktivere én sensor**, når du vil tænde eller slukke den glaskeramiske kogeplade eller indstille varmeeffekten. Ved samtidig aktivering af flere sensorer (bortset fra når du slukker en kogezone), ignorerer systemet styringssignalerne og ved langvarig aktivering udløses et alarmsignal.

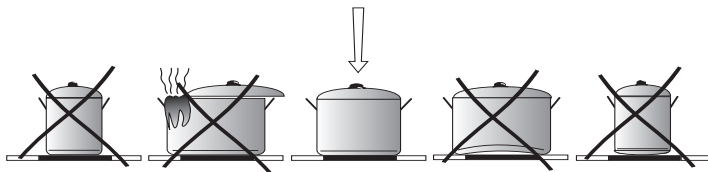
Valg af kogegej

Der findes specielt kogegej til kogning og stegning på glaskeramiske kogeplader. Vær opmærksom på grydeproducenters anvisninger.

Kogegej med aluminium- eller kobberbund kan efterlade metalliske pletter, som er meget vanskelige at fjerne. Vær især opmærksom på emaljerede gryder, som ved utilsigtet tørkogning kan forårsage uoprettelig skade. For at optimere energiforbruget og tilberedningsprocessen og for at forhindre, at maden koger over og brænder fast, bedes du være opmærksom på følgende:

Grydens bund

Koge-/steggegrej skal have en stabil, helt jævn bund, da en bund med skarpe kanter kan forårsage ridser på den glaskeramiske kogeplade og have en slidende virkning på den.



Grydernes diameter

Kogegejets diameter og kogezonens størrelse skal helst passe sammen.

Låg

Låg på gryder forhindrer varmetab, hvilket forkorter opvarmningstiden og er med til at spare energi.

BETJENING

Kontrolpanel

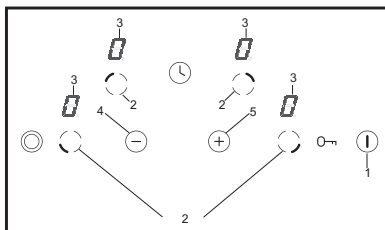
Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen, vil kontrollampen kortvarigt lyse op over sensorfeltet for børnesikring (7), hvorefter apparatet kan tændes.



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 (3) i 10 sekunder. Når den ønskede kogezone er valgt ved berøring af sensorfeltet til valg af kogezone (2) (se „Indstilling af varmetrin”), kan det ønskede varmetrin vælges ved at bruge sensorfelterne (+)(5) eller -(4).



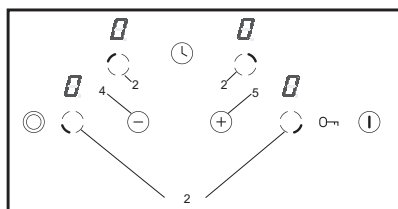
Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 10 sekunder, slukker apparatet automatisk.

Hvis børnesikringen er aktiveret, kan apparatet ikke tændes (se „Frakobling af børnesikring”).

Tænde for kogezoneerne

Når apparatet er blevet tændt ved hjælp af sensorfeltet tænd/sluk (1), kan alle kogezone betjenes på følgende måde:

1. Vælg den ønskede kogezone ved at bruge sensorfeltet for valg af kogezone (2). (Sensorfeltets layout afspejler de enkelte kogezone layout),
2. Vælg det ønskede varmetrin ved at bruge sensorfelterne (+)(5) eller -(4),
3. For at ændre indstillingen af varmetrin igen, som beskrevet under punkt 1, vælg da den ønskede kogezone ved hjælp af sensorfeltet til valg af kogezone (2), og indstil derefter det ønskede varmetrin ved hjælp af sensorfelterne (+)(5) eller -(4).



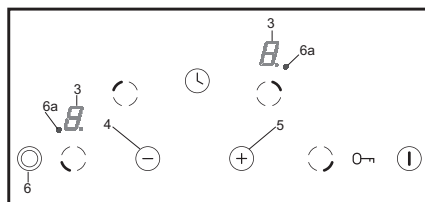
Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 10 sekunder, slukker kogezone automatisk. En kogezone er tændt, når kogezone-displayet viser en prik ved nummeret „0. ”. Dette viser, at en kogezone er parat til at få indstillet eller ændret varmetrinnet.

BETJENING

Brug af kogezone med dobbelt ring

Kogezone med dobbelt ring aktiveres ved berøring af sensorfeltet (6). Brug af kogezone med dobbelt ring indikeres ved en rød LED kontrollampe (6a).

For at slukke en kogezone med dobbelt ring berøres sensorfeltet (6) igen.



Kogezone med dobbelt ring kan kun aktiveres, når hovedkogezoneen er i brug.

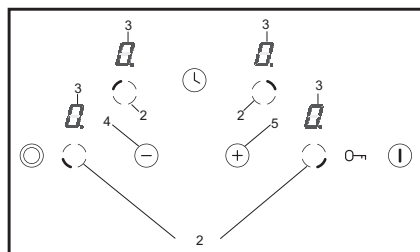
Indstilling af varmetrin

For at indstille varmetrinnet vælges først den ønskede kogezone ved hjælp af sensoren for valg af kogezone (2). Når kogezone-displayet (3) viser „Q•”, indstil da det ønskede varmetrin ved hjælp af sensorfelterne (+)(5) eller -(4).

Hvis du ikke ønsker at bruge den automatiske opvarmningsfunktion, begynd da indstillingen af varmetrin ved at berøre sensoren (+)(5) først. Du kan så gradvist øge varmetrinnet ved at bruge sensorfeltet (+)(5), eller sænke varmetrinnet ved at bruge sensorfeltet -(4).

Hvis du ønsker at anvende den automatiske opvarmningsfunktion, begynd da indstillingen af varmetrin ved at berøre sensoren -(4) først.

(se „Automatisk opvarmningsfunktion”)



BETJENING

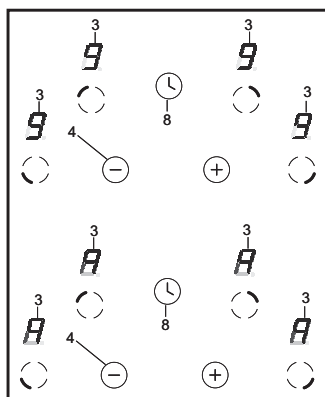
Automatisk effektreduktion

Alle kogezone er udstyret med en automatisk opvarmningsfunktion. Når denne er aktiveret, vil den givne kogezone blive tændt på fuld styrke i en periode, afhængig af det valgte varmetrin, hvorefter den går tilbage til det varmetrin, der oprindeligt blev valgt.

Aktivér den automatiske opvarmningsfunktion ved at vælge det ønskede varmetrin ved at berøre sensorfeltet (-)(4) først. Herefter vises varmetrinnet „9”. Berør derefter sensoren (+)(5). Derefter vises varmeindstillingen „9” skiftevist med bogstavet „A” på kogezoneudisplayet (3) i ca. 10 sekunder.

Hvis du begynder at vælge varmetrin inden for 10 sekunder ved at berøre sensorfeltet (-) (4), aktiveres den automatiske opvarmningsfunktion, og bogstavet „A” vil blive vist skiftevist med kogezonens valgte varmetrin, så længe denne funktion er aktiveret.

Varmetrinnet kan nu ændres til enhver tid ved at bruge fremgangsmåden, som er beskrevet ovenfor i afsnittet „Indstilling af varmetrin”.



Indstilling af varmetrin	Hurtig kogetid (min)
L	-
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-



Hvis du ikke begynder at vælge varmetrin inden for 10 sekunder, forsvinder bogstavet „A”, og den automatiske opvarmningsfunktion deaktiveres.



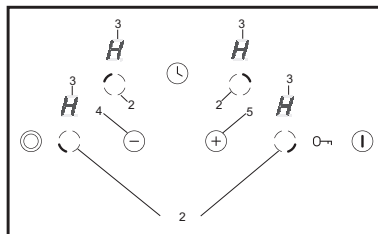
Hvis du ikke ønsker at bruge den automatiske opvarmningsfunktion, begynd da indstillingen af varmetrin ved at berøre sensorfeltet (+)(5).

BETJENING

Slukke for valgt kogezone

En valgt kogezone kan slukkes på følgende måde:

1. Vælg den ønskede kogezone ved at bruge sensorfeltet for valg af kogezone (2).
2. Berør herefter samtidigt sensorfelterne (+)(5) og (-)(4), eller brug sensorfeltet (-)(4) til at sænke varmetrinnet til „0”. Bogstavet „H” vises nu på indikatoren som symbol på restvarme.



Børnesikring

Børnesikringen, som aktiveres ved at berøre sensorfeltet for børnesikring (7), beskytter apparatet mod uforsættlig brug eller at blive tændt af børn eller kæledyr.

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

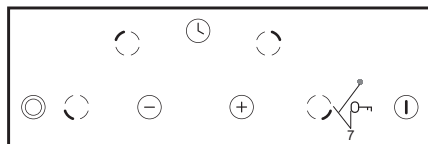


Når strømtilførslen er afbrudt, er børnesikringen automatisk slukket.

Tilkobling af børnesikringen

Børnesikringen tilkobles ved at berøre sensorfeltet for børnesikring (7) indtil kontrollampen (7) tænder.

Et lydssignal høres kortvarigt, når kontrollampen tænder.



Frakobling af børnesikringen

Børnesikringen frakobles ved at berøre sensorfeltet for børnesikring (7) indtil kontrollampen (7) slukker. Et lydssignal høres kortvarigt, når kontrollampen slukker.



Til- og frakobling af børnesikringen er mulig, når apparatet er tændt eller kogezone displays (3) viser „0”.

BETJENING

Indikator for restvarme

Når en kogezone er slukket, vises „H” på den relevante kogezones display for at advare om at „kogezoneen stadig er varm!”.



Rør ikke ved kogezoneen på dette tidspunkt af hensyn til risikoen for forbrænding fra restvarmen, og sæt ikke noget på den, som er varmekølsomt!

Når indikatoren for restvarme slukker, kan kogezoneen berøres, men husk på, at den stadig kan være varmere end den omgivende temperatur.



Indikatoren for restvarme, „H”, vil ikke blive vist ved strømafbrydelse. Kogezoneerne kan imidlertid stadig være varme!

Vigtigt!

Hvis apparatet bliver tændt efter at være blevet sluttet til strømmen igen, eller hvis strømmen vender tilbage efter en strømafbrydelse, vil der blive udført en kort selvtest, og indikatoren for restvarme, „H”, vises. Indikatoren for restvarme, „H”, vil blive vist på kogezoneudisplayet i 45 til 60 minutter. Den tid, indikatoren for restvarme vises, er ikke baseret på temperatur men på, hvor længe kogezoneen har været tændt. Efter en strømafbrydelse antages den højst mulige temperatur og den længste afkølingstid, hvorfor indikatoren vises i længere tid.

Dette påvirker ikke apparatets funktion.

BETJENING

Sikkerhedsstop

For at forbedre sikkerheden er kogepladen forsynet med en tidsbegrænset brug af hver kogezone. Den maksimale betjeningsstid 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 betjeningsstid (timer)
L	10
1	10
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

BETJENING

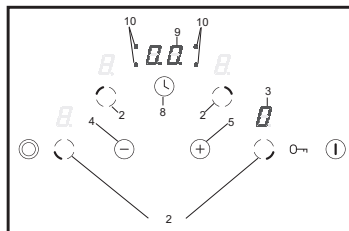
Timer-funktion

Hvis apparatet er udstyret med et ur, kan det bruges til at indstille kogetiden for hvilken som helst kogezone.

Vælg den ønskede kogezone ved hjælp af sensorfeltet til valg af kogezone (2), og berør derefter sensorfeltet for timer (8) så mange gange, det er nødvendigt for at kontrollampen (10) tænder for den ønskede kogezone (2).

Mens kontrollampen (10) blinker, berør da sensorfelterne (+)(5) eller (-)(4) for at indstille den ønskede betjeningstid for den valgte kogezone.

Timeren vil kun starte nedtællingen når det tilhørende display (9) viser en værdi højere end nul.



Ved udløbet af den indstillede tid, vil der lyde et signal gentagne gange. Det relevante kogezone-display (3) vil nu vise „0”, hvilket indikerer, at kogezoneen er slukket, og displayet for timer (9) vil vise „00”.

For at ændre indstillingen af varmetrin for en kogezone når timeren er slået til, vælg da den ønskede kogezone ved hjælp af sensorfeltet til valg af kogezone (2), og indstil derefter det ønskede varmetrin ved hjælp af sensorfelterne (+)(5) eller (-)(4).

Hvis timer-funktionen aktiveres, uden at der er tændt for en kogezone, vil der ikke blive tændt en LED kontrollampe ved timer-displayet (9), og funktionen kan da bruges som et almindeligt minur.

Minur

Minuuret kan bruges ved forskellige opgaver, som kræver en præcis tidsindstilling, f.eks. kogning af æg, eller til at indstille tid for andre opgaver, som ikke direkte har med brug af apparatet at gøre. Minuuret kan sættes fra 0 til 99 minutter.

Indstilling af minur:

- Berør sensorfeltet (8) for minur en gang,
- sæt den ønskede tid (f.eks. 5 minutter) ved at berøre sensorfelterne (+)(5) eller (-)(4).



Ved udløbet af den indstillede tid, vil der lyde et signal gentagne gange.

BETJENING

Holde maden varm

Med denne funktion kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved lav varme. Kogezonens varmetrin reguleres automatisk, således at madens temperatur holdes på en konstant temperatur på 65 °C. Hermed vil den varme mad være parat til servering, samtidig med at den beholder sin smag og ikke brænder fast i gryden. Denne funktion kan også bruges til at smelte smør og chokolade.

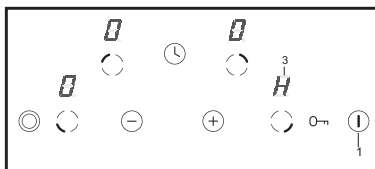
Indstillingen af varmholdningsfunktionen er en ekstra indstilling mellem „0” og „1” og vises på displayet som „**L**”.



Varmholdningsfunktionen „ **L** ” er aktiveret, når indstilling af varmetrin sænkes til under „1”.

Slukke for apparatet

Kogepladens overflade fungerer når mindst én kogezone er tændt. Tryk på sensorfeltet tænd/sluk (1) slukker apparatet, og bogstavet „H” for restvarme vises på kogezone-displayet (3).



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

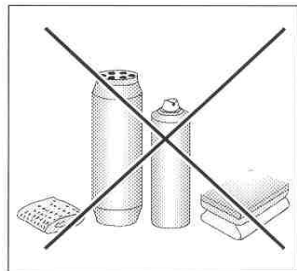
Rengøring efter brug

- **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.



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 en barberbladsskraber. Derefter kan der slukkes for kogepladen, som efter afkøling kan 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 skruer 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. Derefter skal du henvende dig til GRAM service.

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for kogepladens kogezone
- Afbryde strømmen til kogepladen
- Tilkalde GRAM service
- Nogle små fejl kan du afhjælpe på egen hånd ved at følge vejledninger i den nedenstående tabel. Før du tilkalder service, bedes du kontrollere de enkelte problemer i tabellen.

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 sensorer (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 kortvarigt akustisk signal	- Børnesikringen er aktiveret (sikkerhedslås)	- Sluk for børnesikringen (sikkerhedslås)
4 Kogepladen reagerer ikke, og der høres et langvarigt akustisk signal	- Forkert betjening (aktivering af forkerte sensorer eller for hurtig aktivering af sensoren)..	- Tænd for kogepladen igen
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Sørg for at der ikke ligger noget på sensorerne eller rengør dem.
5.Hele kogepladen slukkes	- Kogepladen var ikke, betjent længe end 10 sek. fra tænding.	- Tænd for betjeningspanelet igen og begynd omgående med at betjene det
	- sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- fjern tildækningen af sensorerne eller rengør dem
6. Når en kogezone slukkes, tændes bogstavet H i displayet	- Funktionstidsbegrænsning	- Tænd for kogezone igen
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Dæk sensorerne af eller rens dem
7. Restvarmeindikatoren lyser ikke, selv om en kogezone stadig er varm	- Ingen strømforsyning, strømtilførsel er afbrudt	-Restvarmeindikatoren kommer først til at virke igen, når du har tændt og slukket for kogepladen
8. Revner i den glaseramiske kogeplade.	 Fare! Afbryd straks strømmen til kogepladen (sikring). Tilkald GRAM service.	
9. Hvis fejlen fortsat ikke er afhjulpel	Afbryd strømmen til kogepladen (sikring!) Tilkald 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.	

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding:	400V 3N~50 Hz
Nominalydelse:	
- Kogezone: 1 x Ø 145 mm	1,2 kW
- Kogezone: 1 x Ø 180 mm	1,8 kW
- Kogezone: 1 x Ø 180/120 mm	1,7 kW
- Kogezone: 1 x Ø 210/120 mm	2,2 kW
Kogepladens dimensioner:	576 x 518 x 48
Vægt:	ca. 7,8 kg

NO

Gratulerer med den nye GRAM koketoppen

- Vær vennlig og les nøye denne bruksanvisningen før du slår på koketoppen og tar den i bruk
- Bli kjent med koketoppens 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 koketoppen
- 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.

INNHALDSFORTEGNELSE

Grunnleggende informasjon	26
Sikkerhetsindikatorer.....	28
Beskrivelse av koketopp	32
Installasjon.....	33
Betjening.....	36
Rengjøring og vedlikehold	46
Hvordan gå frem i nødssituasjoner	47
Tekniske data	49

Merk: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Unngå derfor å berører varmeelementer som kan være varme. Ikke la barn under åtte år betjene apparatet med mindre de er under tilsyn av voksne.

Dette apparatet må ikke betjenes av personer (inkludert barn under åtte år) 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. Unngå at barn leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.

Merk: Tilberedning i fett eller olje på koketoppen 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 plattetoppens overflate.

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

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

Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

- Les nøye bruksanvisningen før bruk av kjeramisk koketopp. Slik kan du sikre deg trygg bruk av koketoppen og unngår ev. ulykker eller skader på den.
- Koketoppen må tilkobles av kvalifisert og godkjent installatør.
- Koketoppen må ikke installeres i nærheten av kjøleutstyr.
- Møbler koketoppen er innbygget i, må kunne tåle temperaturen opptil 100 grader. Det gjelder finer, kanter og overflater laget av kunststoff, lim og lakk.
- Koketoppen 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 autoriserte fagfolk. Reparasjoner utført av ikke autoriserte kan medføre stor fare for brukeren.
- Strømforsyningen er avbrutt, når sikringer er koblet av fra elektrisk installasjon eller støpselen er trukket ut av stikkkontakten.
- Barn må ikke oppholde seg i nærheten av koketoppen under koking. Gryter med varm mat kan være årsaken til forbrenninger.
- Kokesoner blir fort heite etter at de er slått på. De skal derfor slås på etter at kokekar plasseres på kokesonen. På den måten sparer du også energi.
- Restvarmeindikator som er innebygget i det elektroniske systemet, viser om koketoppen er slått på eller om den fremdeles 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 stikkkontakten seg i nærheten av 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.
- Det er ikke tillatt å bruke kokekar laget av plast eller aluminiumsfolie. De tiner opp ved påvirkning av høy temperatur og kan medføre skade på koketoppen.
- Sukker, sitronsyre og salt i både flyktig og fast tilstand og ellers kunststoffer må ikke komme utover varme kokesoner.
- Kommer sukker eller kunststoff i berøring med kokesone som følge av uforsiktighet, må koketoppen ikke slås av. I så tilfelle må rester skrapes av omgående fra kokesonen med skarp skrapeanretning. Pass på at hender beskyttes for brannskader.
- Skal du koke på kjeramisk koketopp, må du bare anvende gode kokekar med flat bunn. Ellers kan det oppstå varige risser på den kjeramiske overflaten.
- Kjeramiske plater på koketoppen 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.
- Oppstår det brudd, sprekke eller kratere i kjeramisk plate, må strømtilførsel umiddelbart stoppes eller pluggen må tas ut av stikkkontakten. Konsulter service umiddelbart.
- Du skal alltid overholde anvisninger ved rengjøring og vedlikehold av koketoppen. Respekteres ikke bruksanvisningen, kan vi ikke ta ansvar for eventuelle skader utifra garantienforpliktelsen.

TIPS FOR ENERGISPARING



Er du en ansvarlig strømforbruker, sparer du både penger og er miljøvennlig samtidig. Les tips nedenfor 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.

•Koketoppen må ikke plasseres i nærheten av kjøleutstyr

Energiforbruket øker vesentlig, når koketoppen er innstallert i nærheten av kjøleskap eller fryseboks.

•Unngå å kikke inn i kokekar under koking

OPPAKNING



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

miljøvennlig 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 husholdningssavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruks-anvisning 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 elektronikkskrot er å hente hos kommunen.

BESKRIVELSE AV APPARATET

Beskrivelse av KK 6520-90 T-koketoppen

Bakre venstre kokesone

Ø 145

Dobbeltring bakre høyre kokesone

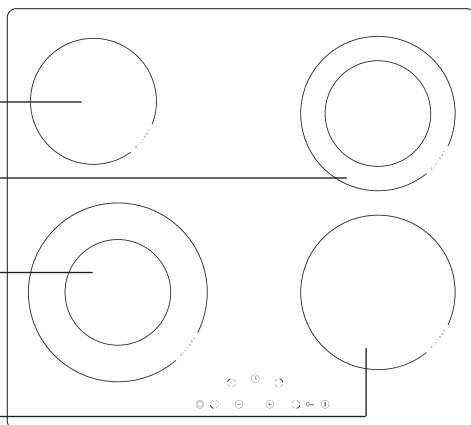
Ø 180/120

Dobbeltring fremre venstre kokesone

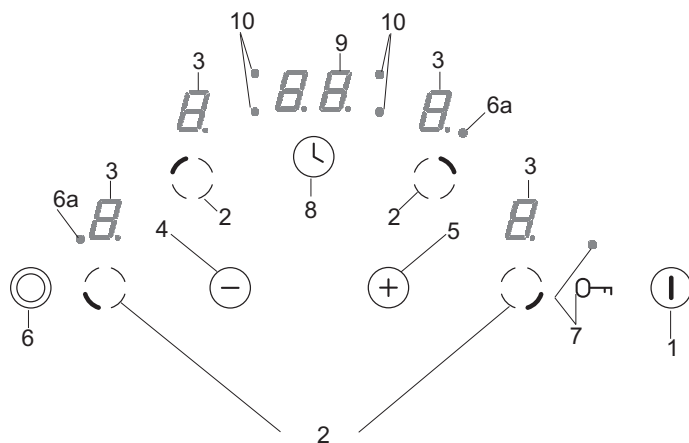
Ø 210/120

Fremre høyre kokesone

Ø 180



Kontrollpanel

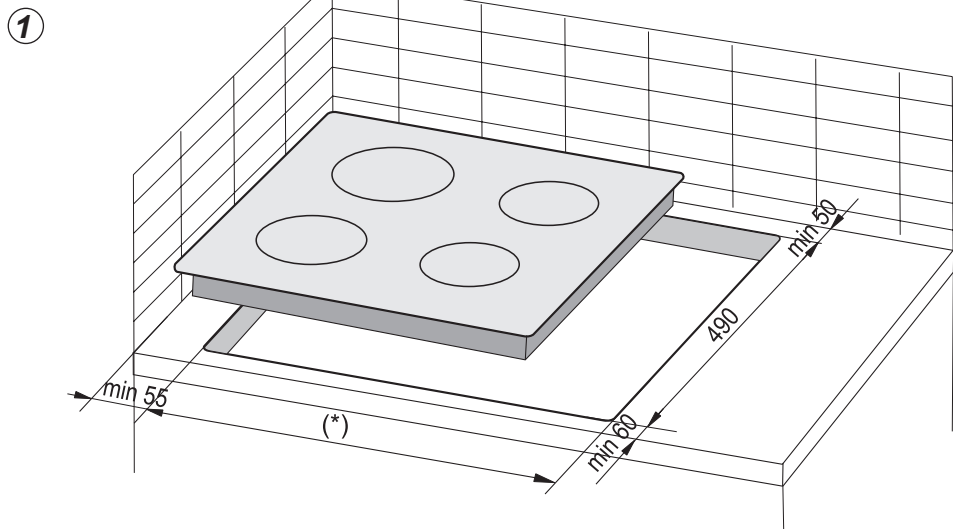


1. På/av-sensor
2. Velgersensor for kokesone
3. Kokesonedisplay
4. Programvelger for varmereduksjon
5. Programvelger for varmeøkning
6. Velgersensor for dobbeltringkokesone
- 6.a LED-indikator for dobbeltring

7. Barnesikringssensor med LED-indikator
8. Timersensor
9. Timerdisplay
10. LED-indikator som indikerer timer for relevant kokesone

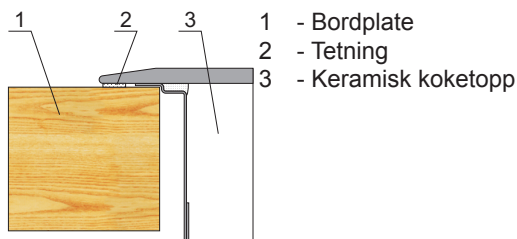
Installasjon av koketopp

- Kjøkkenbenken bør ha en tykkelse på mellom 28 og 40 mm og en dybde på minst 600 mm.
- Kjøkkenbenken bør være flat og godt jevnet ut. Du må tette kjøkkenbenken og sikre den mot søl og fuktighet fra veggside.
- Avstanden fra kanten på hullet til fremre kant på kjøkkenbenken bør være minst 60 mm. Avstanden til bakre kant bør være minst 50 mm.
- Avstanden mellom kanten på åpningen og sideveggen på møbelet må være minst 55 mm.
- Kjøkkenmøblene som kokeplaten skal bygges inn i, må ha kledning og lim som tåler en temperatur på 100°C. Hvis ikke møblene oppfyller dette kravet, kan overflaten deformeres, eller limet løses opp.
- Kantene på hullet må sikres med et materiale som ikke kan absorbere fuktighet.
- Lag et hull i kjøkkenbenken i samsvar med målene som er oppgitt på figur 1 (hull) og figur 2 (fjær). Under kokeplaten bør du la det være et fritt rom på minst 25 mm for å sikre korrekt luftrotasjon og unngå at området rundt kokeplaten blir for varmt.
- Rengjør arbeidsflaten for støv, sette komfyrtoppen i utskjæringen.



(*) 560 mm for styrene 600 mm

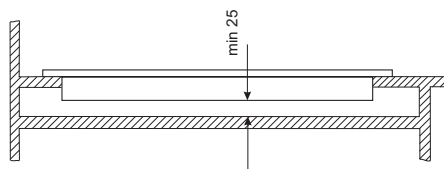
(*) 750 mm for styrene 770 mm



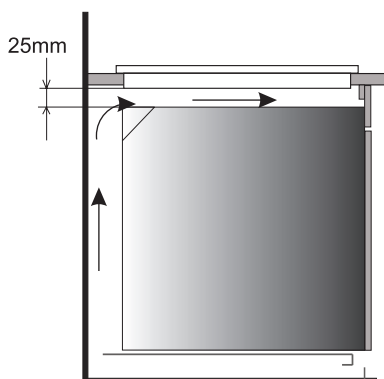
INSTALLASJON

OBS! Dersom koketoppen skal bygges inn i en kjøkkenbenk må det monteres en skilleplate, som vist på bildet. Dersom kokeplaten installeres over en integrert stekeovn er ikke montering av skilleplate nødvendig.

Hvis koketoppen installeres over et skuff må det brukes en treplate eller et mellomstykke til keramiske koketopper under koketoppen.



Monter koketoppen i kjøkkenskapets benkeplate.



Monter koketoppen i kjøkkenbenken over en ovn med ventilasjon.



Ikke monter koketoppen over en ovn uten ventilasjon.



Strekk strømledningen slik at den ikke berører bunnen av apparatet.

TILKOPLING TIL ELEKTRISK INSTALLASJON

Tilkopling av koketoppen til elektrisk installasjon

Koketoppen tilsluttes den elektriske installasjonen etter anvisning i det vedlagte sjemaet. Ledningen skal ha tilstrekkelig tverrsnitt (bestemmes av kvalifisert installatør). Se sjemaet side 29.

Bemerk!

Den kjeramiske koketoppen må kun tilsluttes til elektrisk installasjon av kvalifisert fagfolk.

Du må ikke foreta noen endringer eller ombygning av elektrisk installasjon på egen hånd

Anvisninger for installatøren

Koketoppen er fabrikktilpasset til forsyning med 3-fase vekselstrøm (400 V 3N ~ 50 Hz). Det er mulig å tilpasse koketoppen til forsyning med 1-fase strøm (230 V) gjennom riktig brodannelse på tilkoplingsliste/ tilkoplingsstripe etter anvist koplingssjema. Koplingssjema er oppgitt på undersiden av nedre beskyttelsesdeksel. Tilgang til koblingsliste/ - stripe er mulig etter at man tar av lokket fra nedre beskyttelsesdeksel. Husk alltid å velge korrekt tilkoblingskabel med hensyn til tilkoblingstype og koketoppens merkespenning.

Tilkoplingskabel skal festes i stag.

Bemerk!

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

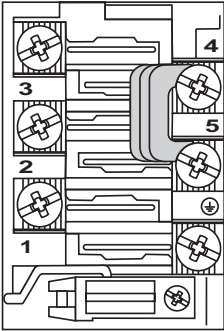
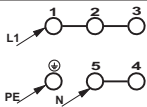
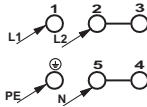
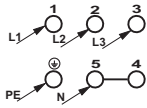
Før tilkopling av koketoppen til installasjonen, er det viktig at du blir kjent med anvisninger på merkeplate og tilkoplingssjema.

Bemerk!

Installatøren forpliktes til å utlevere brukeren "attest på tilkobling av koketoppen 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.

MONTERINGSVEILEDNING

 KOBLINGSSKJEMA Viktig! Varmeelementene drives på 230 V. Viktig! På hver tilkobling må beskyttelseslederen kobles til terminalen som er merket 				Anbefalt tilkobling-sledning
1	230 V-enfaseforbindelse med nulledning, brokobling over terminalene 1-2-3 og 4-5, beskyttelsesleder til 	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2	400/230 V-tofaseforbindelse med nulledning, brokobling over terminalene 1-2-3 og 4-5, beskyttelsesleder til 	2N~		OWY 4X 2,5 mm ²
3	400/230 V-trefaseforbindelse med nulledning, brokobling over terminalene 4-5, de enkelte fasene er koblet til hhv. terminalene 1, 2, 3 nulledning til brokoblede terminaler 4-5 og beskyttelseslederen til 	3N~		OWY 5X 1,5 mm ²
Faseledninger - L1=R, L2=S, L3=T; N - nulledning;  - jordbeskyttelse				

BETJENING

Før du bruker apparatet for første gang,

- Må du rengjøre den keramiske koketoppen grundig. Den keramiske koketoppen bør behandles like forsiktig som en glassoverflate.
- Slå på ventilasjonen i rommet, eller åpne et vindu, for apparatet kan avgi en ubehagelig lukt under førstegangsbruk.
- Betjen apparatet i samsvar med alle retningslinjene for sikkerhet.

Merk: Når du kobler apparatet ditt til strøm for første gang, vil kokesonen vise bokstaven „H”. Dette er ikke en feil, og bokstaven „H” vil forsvinne etter rundt 60 minutter.

BETJENING

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.

Den kjeramisk koketoppen betjenes ved hjelp av berøringskontroller som du berører med fingeren. Enhver omstilling ved bruk av berøringskontroller bekreftes gjennom lydsignal.

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 (med unntakk når kokesone blir slått av), ignorerer systemet innstillingssignaler eller utløser skadesignal, dersom berøringen varer lengre tid.

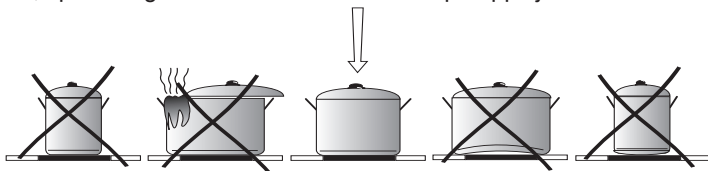
Valg av kokekar

Til koking og steking finnes det spesialegnede kokekar. Husk å overholde kokekarprodusentenes anvisninger.

Kokekar med bunn i aluminium og kobber kan etterlate metalliske flekker. De kan bli vanskelige å fjerne. Vær forsiktig ved bruk av emalierte kokekar som ved utilsiktet koking kan føre til uoprettelige skader. For å sikre optimal energiforbruk, koketider og forhindre at matrester brenner seg fast til kjeramiskoverflate, skal følgende anvisninger respekteres:

Kokekarbunn

Kokekar som brukes til koking eller steking, må være flattbunnede kokekar. Bunner med taggede kanter, splinter og fastbrente matrester kan ripe opp kjeramisk overflate.



Kokekarenes størrelse

Diameteren til kokekarbunn skal helst være lik størrelsen på kokesone.

Kokekarenes lokk

Brukk alltid lokk for å holde på varmen. Det kan redusere koketid og energiforbruk vesentlig.

BRUK

Kontrollpanel

Når platetoppen er koblet til strømnettet, vil indikatorlampen over barnesikringens sensorfelt (7) lyse en kort stund. Deretter kan apparatet slås på.

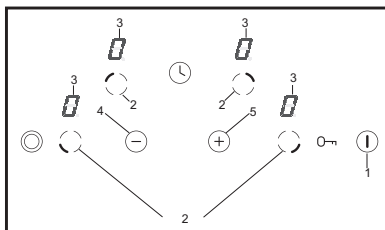


Ikke plasser gjenstander på sensorfeltene (dette kan utløse feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.

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 (3) i 10 sekunder. Etter å ha valgt ønsket kokesone ved å trykke sensorfeltet (2) for valg av kokesone (se „Innstilling av varmeeffekt”), kan du nå konfigurere ønsket varmeinnstilling med sensorfeltene (+)(5) eller (-)(4).



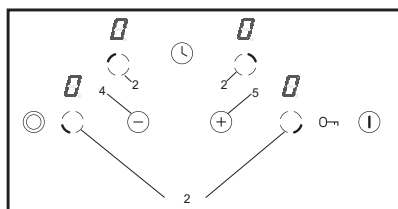
Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 10 sekunder, slår apparatet seg av.

Hvis barnesikringsfunksjonen er aktivert, kan apparatet ikke slås på (se „Deaktivering av barnesikringen”).

Slå kokesonene på

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1), kan du betjene kokesonene som følger:

1. Velg ønsket kokesone ved å trykke sensorfeltet (2) for valg av kokesone. (Sensorfeltets utforming gjenspeiler utformingen til de individuelle kokesonene),
2. Konfigurer ønsket varmeinnstilling med sensorfeltene (+)(5) og (-)(4).
3. Du endrer varmeinnstillingen på nytt som beskrevet i punkt 1 gjennom å velge ønsket kokesone ved å trykke sensorfeltet (2) for valg av kokesone og deretter konfigurere ønsket varmeinnstilling med sensorfeltene (+)(5) og (-)(4).



Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 10 sekunder, slår kokesonen seg av.

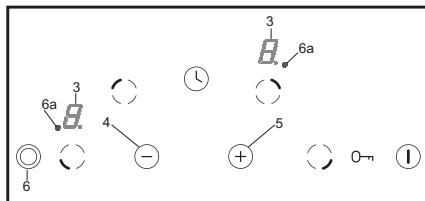
En kokesone er aktiv når en prikk vises ved siden av nummeret „0.” på kokesonedisplayet. Dette viser at kokesonens varmeinnstillingen er klar for konfigurering eller endring.

BRUK

Bruk av dobbeltringkokesone

Doppeltringkokesonen kan aktiveres ved å trykke sensorfeltet (6). Bruken av dobbeltringkokesone indikeres med en rød LED-indikator (6a).

Du deaktiverer dobbeltringkokesonen ved å trykke sensorfeltet (6) på nytt.



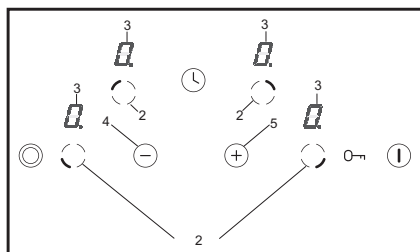
Doppeltringkokesonen kan bare aktiveres når hovedkokesonen er i bruk.

Innstilling av varmeeffekt

Du konfigurerer varmeinnstillingen ved først å velge ønsket kokesone: Trykk sensorfeltet (2) for valg av kokesone. Når kokesonedisplayet (3) viser „Q•“, kan du velge ønsket varmeinnstilling ved hjelp av sensorfeltet (+) (5) eller (-)(4).

Hvis du ikke ønsker å aktivere den automatiske oppvarmingsfunksjonen, kan du starte konfigureringen av varmeinnstillingen ved først å trykke sensorfeltet (+)(5). Deretter kan du gradvis øke varmeinnstillingen ved å trykke sensorfeltet (+)(5) eller redusere den ved å trykke sensorfeltet (-)(4).

Hvis du derimot du ønsker å benytte den automatiske oppvarmingsfunksjonen under matlagingen, kan du starte konfigureringen av varmeinnstillingen ved først å trykke sensorfeltet (-)(4). (Se „Automatisk oppvarmingsfunksjon“).



BRUK

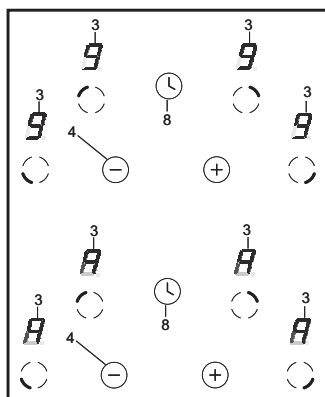
Automatisk oppvarmingsfunksjon

Samtlige kokesoner er utstyrt med en automatisk oppvarmingsfunksjon. Når denne er konfigurert, er kokesonen slått på med full effekt for et tidsrom, avhengig av valgt varmeinnstilling. Deretter stilles den tilbake til opprinnelig varmeinnstilling.

Aktiver den automatiske oppvarmingsfunksjonen gjennom å konfigurere ønsket varmeinnstilling ved først å trykke sensorfeltet (-)(4). Deretter vil varmeinnstillingen „9” vises. Trykk deretter sensorfeltet (+) (5). Deretter vil varmeinnstillingen „9” og bokstaven „A” vises vekselvis på kokesonedisplayet (3) i ca. 10 sekunder.

Hvis du begynner konfigureringen av varmeinnstillingen innen 10 sekunder ved å trykke sensorfeltet (-) (4), aktiveres den automatiske oppvarmingsfunksjonen. Så lenge funksjonen er konfigurert, vises bokstaven „A” vekselvis sammen med varmeinnstillingen som er valgt for kokesonen.

Nå kan varmeinnstillingen når som helst endres ved hjelp av metoden beskrevet ovenfor i „Innstilling av varmeeffekt”.



Varmeinnstilling for koking	Kort koketid (min)
L	-
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-



Hvis du ikke begynner konfigureringen av varmeinnstillingen innen 10 sekunder, forsvinner deretter bokstaven „A”, og den automatiske oppvarmingsfunksjonen er inaktiv.



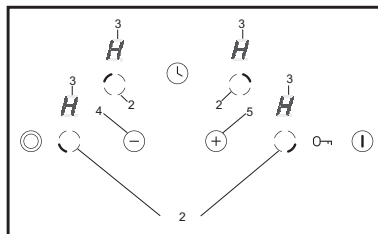
Hvis du ikke ønsker å aktivere den automatiske oppvarmingsfunksjonen, kan du starte konfigureringen av varmeinnstillingen ved først å trykke sensorfeltet (+)(5).

BRUK

Slå valgt kokesone av

Den valgte kokesonen kan slås av på følgende måte:

1. Velg ønsket kokesone ved å trykke sensorfeltet (2) for valg av kokesone.
2. Trykk deretter samtidig sensorfeltene (+)(5) og (-)(4), eller bruk sensorfeltet (-)(4) til å redusere innstillingen til „0”. Bokstaven „H” vises på indikatoren som symboliserer restvarmen.



Barnesikringsfunksjon

Barnesikringsfunksjonen aktiveres ved å trykke sensorfeltet (7) for barnesikringen og forhindrer at apparatet utilsiktet betjenes eller deaktiveres av barn eller kjæledyr.

Ved å konfigurere barnesikringsfunksjonen når alle kokesonene er slått av („0” vises på alle kokesonedisplayene), beskytter du platetoppen mot utilsiktet bruk. Apparatet kan først betjenes når barnesikringsfunksjonen er deaktivert.

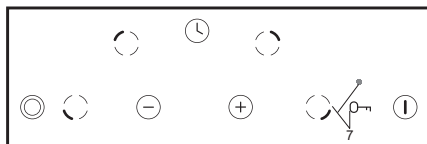


Hvis strømmen kobles fra, deaktiveres barnesikringsfunksjonen automatisk.

Konfigurering av barnesikringen

Du aktiverer barnesikringsfunksjonen ved å trykke sensorfeltet (7) for barnesikringen til kontrollampen (7) tennes.

Når indikatorlampen tennes, hører du et kort akustisk signal.



Deaktivering av barnesikringen

Du deaktiverer barnesikringsfunksjonen ved å trykke sensorfeltet (7) for barnesikringen til kontrollampen (7) slukkes. Du hører et kort akustisk signal når indikatorlampen slukkes.



Barnesikringen kan aktiveres og deaktiveres når apparatet er slått på, eller kokesonedisplayene (3) viser „0”.

BRUK

Restvarmeindikatoren

Etter at en kokesone er slått av, vises „H” på den relevante 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.



„H” restvarmeindikator vises ikke ved strømbrytning. Kokesonene kan imidlertid fortsatt være varme!

Viktig!

Hvis apparatet slås på etter å ha blitt koblet til igjen, eller når strømmen er tilbake etter et strømbrytning, vil det bli utført en kort selvtest og „H” restvarmeindikatoren vises. „H” restvarmeindikatoren vises på en kokesone i 45 til 60 minutter. Tiden restvarmeindikasjon vises er ikke basert på temperaturmålinger, men på hvor lenge kokesonen var i bruk. Etter et strømbrytning, vil apparatet reagere ut fra høyest mulig temperatur og den lengste avkjølingstiden, og dermed vil indikatoren vises lenger.

Dette påvirker ikke apparatets drift.

BRUK

Sikkerhetsstop

For å øke sikkerheten er platetoppens overflate utstyrt med aktiveringstidsbegrensning for samtlige kokesoner. Maksimal driftstid er aktivert i henhold til siste valgte varmeinnstilling.

Hvis du ikke endrer varmeinnstillingen over lengre tid (se tabell), slås den respektive kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Du kan imidlertid til enhver tid slå de enkelte sonene på og betjene dem i henhold til bruksanvisningen.

Varmeinnstilling for koking	Maksimal driftstid (timer)
<i>L/</i>	10
1	10
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Bruk

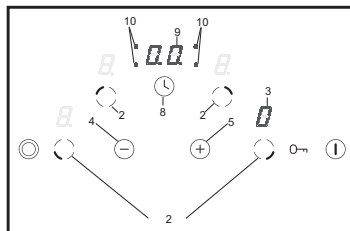
Timer

Hvis apparatet er utstyrt med en timer, kan den brukes til å stille inn aktiveringstiden for hver kokesone.

Velg ønsket kokesone ved å trykke sensorfeltet (2) for valg av kokesone. Og trykk deretter timersensorfeltet (8) så mange ganger som nødvendig til det tennes en indikatorlampe (10) som viser ønsket kokesone (2).

Mens indikatorlampen (10) blinker, trykker du sensorfeltene (+)(5) eller (-)(4) for å angi ønsket aktiveringstid for den valgte kokesonen.

Timeren starter først nedtellingen når timerdisplayet (9) viser en verdi høyere enn null.



Når den innstilte tiden har utløpt, hører du et kort akustisk signal gjentatte ganger. Det aktuelle kokesonedisplayet (3) viser „0”, som indikerer at sonen er avslått. Timerdisplayet (9) viser „00”.

Du endrer varmeinnstillingen til en kokesone med aktivert timer gjennom å velge ønsket kokesone ved å trykke sensorfeltet (2) for valg av kokesone og deretter konfigurere ønsket varmeinnstilling med sensorfeltene (+)(5) og (-)(4).

Hvis timerfunksjonen er aktivert uten at noen kokesoner er i bruk, tennes det ingen LED-indikator ved siden av timerdisplayet (9). Funksjonen kan da brukes som en vanlig kjøkkentimer.

Kjøkkentimer

Kjøkkentimeren kan brukes til å ta tiden på ulike oppgaver som krever nøyaktig tidtaking, for eksempel eggkoking eller andre aktiviteter som ikke er direkte forbundet med bruken av apparatet. Timeren kan konfigureres fra 0 til 99 minutter.

Slik stiller du inn kjøkkentimeren:

- trykk timerens sensorfelt (8) én gang,
- still inn ønsket tid (for eksempel 5 minutter) ved å trykke sensorfeltene (+)(5) og (-)(4).



Når den innstilte tiden har utløpt, hører du et kort akustisk signal gjentatte ganger.

BRUK

Holde maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen opererer på en lav varmeinnstilling. Kokesonens varmeinnstilling justeres automatisk, slik at mattemperaturen holdes konstant på 65 °C. Takket være dette beholder den serveringsklare maten smaken og fester seg ikke til karbunnen. Funksjonen kan også brukes til å smelte smør eller sjokolade.

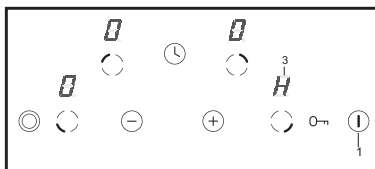
Hold varm-innstillingen er en ytterligere varmeinnstilling tilgjengelig mellom „0” og „1” og vises på displayet som „”.



Hold varm-funksjonen „” er konfigurert når varmeinnstillingen er redusert til under „1”.

Slå apparatet av

Platetoppens overflate er aktiv når minst én kokesone er på. Ved å trykke på/av-sensorfeltet (1) slår du apparatet av, og bokstaven „H” for restvarme vises på kokesonedisplayet (3).



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

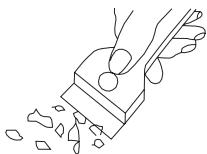
Rengjøring og vedlikehold av koketoppen forlenger levetiden på koketoppen.



Ved rengjøring av koketopper gjelder de samme reglene som ved rengjøring av glassflater. Det er dog ikke tillatt å bruke slipende eller etsende rengjøringsmidler, sand eller gryteskrubber med ru overflate.

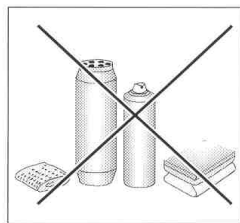
Rengjøring etter hvert bruk

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



Flekkfjerning

- **Lyse flekker med et perleskinn** (etterlatt av aluminium) kan fjernes fra avkjølet kokesone 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, kunststoffer eller alufolie må kokesonen ikke slås av! Matrester må skrapes 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 varehus og i spesialavdelinger med elektroteknisk utstyr, parfymier og hos interiørforhandlere. 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 en kjeramisk kokeplate vedlikeholdt på feil måte, kan vi ikke ta ansvar utifra garantiforpliktelsen

Bemerk!

Svikter 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 service.

Bemerk!

Ved oppdagelse av spekk 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 service.

VED FEIL AV PLATETOPPEN

Når platetoppen svikter og gir melding om forstyrrelser, husk å:

- Slå av alle funksjoner
- Avbryt strømtilførsel
- Kontakt service
- Noen små feil kan du kvitte deg med på egen hånd ved å følge nedenforstående anvisninger. Gå igjennom typiske problemer og tiltak i tabellen før du har kontaktet GRAM service.

PROBLEM	ÅRSAK	TILTAK
1. Utstyret ute av drift	- avbrudd ved strømtilførsel	- sjekk sikring på husinstallasjonen. Skift ut hvis brent
2. Utstyret reagerer ikke på innstilte verdier	- betjeningspanelet er ikke på	- slå på
	- sensoren ble holdt for kort (under 1 sekund)	- trykk på og hold litt lenger
	- flere sensorene ble trykket samtidig	- trykk på en sensor om gangen (unntak: når kokesone slås på)
3. Utstyret reagerer ikke og et kort lydsignal avgis	- barnesikring er på	- slå av barnesikring
4. Utstyret reagerer ikke og et langt lydsignal avgis	- feil betjening (feil sensor ble trykket eller holdt inn for kort)	- slå på platen igjen
	- sensor(ene) tildekket eller tilsmusset	avdekke/ tørke sensor(ene)
5. Platetoppen slås av av seg selv	- ingen verdier ble stilt inn i løpet av 10 sekunder etter at platen er slått på.	- slå på betjeningspanelet og still inn ønskede verdier
	- sensor(ene) tildekket eller tilsmusset	- a v d e k k e / t ø r k e sensor(ene)
6. En av kokesonene slås av	- redusert tilberedningstid på	- slå på kokesone igjen
	- sensor(ene) tildekket eller tilsmusset	- a v d e k k e / t ø r k e sensor(ene)

VED FEIL AV PLATETOPPEN

PROBLEM	ÅRSAK	TILTAK
7. 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
8. Platetoppen har revnet	 Fare! Koble platen av umiddelbart (sikring). Kontakt GRAM service.	
9. Forstyrrelsen kan ikke repareres	Koble av platetoppen (sikring!). Kontakt GRAM service. VIKTIG! Du er ansvarlig for platetoppens korrekte drift og riktig betjening. Innkalles installatøren som resultat av feil ved betjening, vil reparasjonen medføre utgifter på deg, selv hvis garantitiden ikke har gått ut. Vi tar ikke ansvar for skader som er forårsaket av feil betjening.	

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Merkespenning	400V 3N~50 Hz
Merkekraft	
- Kokesone: 1 x Ø 145 mm	1,2 kW
- Kokesone: 1 x Ø 180 mm	1,8 kW
- Kokesone: 1 x Ø 180/120 mm	1,7 kW
- Kokesone: 1 x Ø 210/120 mm	2,2 kW
Størrelse	576 x 518 x 48
Vekt	ca. 7,8 kg

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk

IOAA-644

(07.2016 / v1)