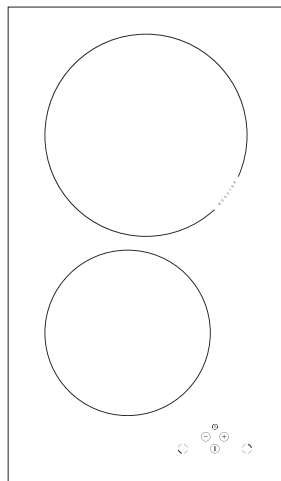




KKI 3432-90 T



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

- Læs hele vejledningen omhyggeligt, før du tager induktionspladen i brug.
- Gør dig fortrolig med induktionskogeplade 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 induktionspladen.
- 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.

INDHOLD

Basisinformation.....	2
Sikkerhedsvejledning.....	3
Beskrivelse af apparatet.....	9
Installation.....	10
Betjening.....	15
Rengøring og vedligehold.....	26
Fejlfinding.....	28
Specifikation.....	30

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.

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

Sluk apparatet efter brug, og stol ikke kun på indikationerne for registrering af kogegrej.

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

- Før denne kogeplade tages i brug første gang, skal denne vejledning læses omhyggeligt. Dette vil sikre brugerens sikkerhed og forhindre, at der opstår skade på apparatet.
- 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 en autoriseret el-installatør. Reparationer foretaget af personer, som ikke er autoriseret, 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.
- Brug kun kogeobjekt med flade og jævne bunde uden skarpe kanter, ellers kan der opstå varige ridser i kogepladen.
- Undgå at tage 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 GRAM service.
- Du skal overholde anvisninger om vedligeholdelse og rengøring af den glaskeramiske kogeplade. Forkert behandling af kogepladen medfører bortfald af garanti.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Ved madlavning på induktionskogepladen må der kun bruges gryder og pander med flad bund uden skarpe kanter og buler, da de kan ridse kogepladens overflade permanent.
- Undgå at tabe ting på kogepladens overflade. Slag forårsaget af f.eks. et tabt krydderiglas kan føre til revner og skår i kogepladens overflade.
- Mad der koger over, kan gennem beskadigede steder komme ind i strømførende dele i induktionskogepladen.
- Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå faren for elektrisk stød.
- Brug ikke kogepladens overflade som skærebræt eller køkkenbord.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer, låg og aluminiumsfolie på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Installér ikke kogepladen over en varmekilde uden blæser, over et køleskab, en opvaske-maskine, fryser eller vaskemaskine.
- Hvis kogepladen er indbygget i et køkkenbord, kan metalgenstande i et skab nedenunder blive stærkt opvarmet af luftstrømme fra kogepladens ventilationssystem. Derfor tilrådes det at benytte en skillevæg (se figur 2).
- Følg venligst instruktionerne for pleje og rengøring af induktionskogepladen. I tilfælde af forkert brug eller mishandling bortfalder reklamationsgarantien.

ENERGIBESPARELSE



Hvis du sparer på energien, er det godt for miljøet, og det vil reducere din elregning. Det kan du gøre på følgende måde:

- **Brug det korrekte kogegrej.**

Kogegrej med en flad og tyk bund kan spare op til 1/3 energi. Husk at lægge grydens låg på, ellers stiger elforbruget.

- **Hold altid kogezoneerne og kogegrejets bund ren.**

Snavs forhindrer effektiv overførsel af varme. Brændte pletter kan ofte kun fjernes med midler, som skader miljøet.

- **Undgå at løfte låget unødigt for at kigge ned i gryden.**

- **Installér ikke kogepladen i umiddelbar nærhed af køleskab/fryser.**

Dette kan medføre unødigt stigning i elforbruget.

UDPAKNING



Apparatet er beskyttet mod beskadigelse under transporten. Efter udpakning, afskaf da alle pakkematerialer på en måde, som ikke skader miljøet. Alle pakkematerialer til apparatet er miljøvenlige. De kan genbruges 100 % og er mærket med det tilsvarende symbol.

Bemærk!

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

BORTSKAFFELSE



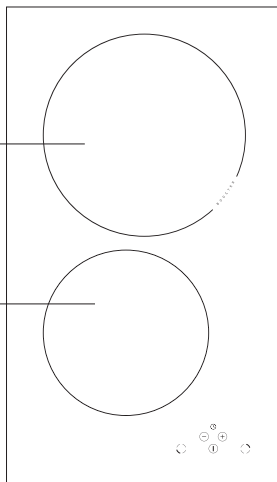
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det. Materialerne er genanvendelige ifølge deres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

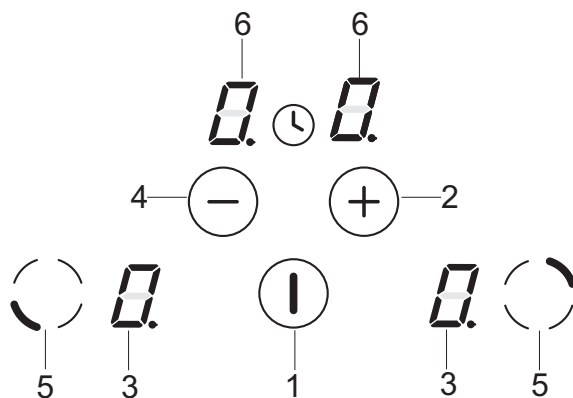
Beskrivelse af KKI 3432-90 T

Bageste kogezone med
booster funktion Ø 220 mm

Forreste kogezone
Ø 180 mm



Kontrolpanel



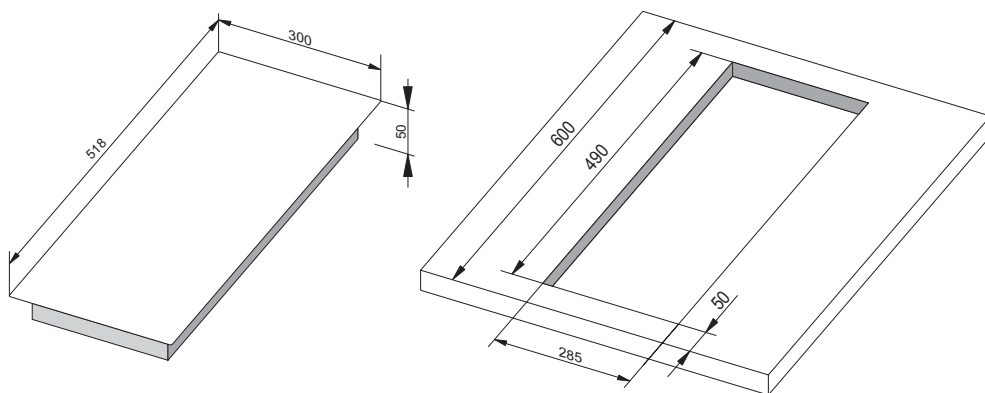
1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmetrin
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmetrin
5. Sensor til valg af kogezone
6. Minutur-display

INSTALLATIONSVEJLEDNING

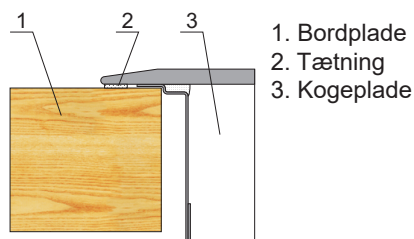
Indbygning af kogepladen

- Lav en udskæring i bordpladen iht. målene i montagetegningen (tegning A).
- Minimum afstand mellem kogepladen og lodrette skabsvægge skal være 50 mm.
- Kogepladen er 50 mm høj.
- Hvis kogepladen er adskilt fra den øvrige del af indbygningsskabet med en vandret sikkerhedsplade, skal mellemrummet mellem kogepladens bund og sikkerhedspladen være mindst 25 mm – for at sikre uhindret luftcirkulation.
- I den bageste del af sikkerhedspladen skal der laves en kvadratisk udskæring, hvis sider skal mindst være 80 mm.
- Tilslut strømforsyningen iht. vedlagte diagram.
- Ledningstværsnittet skal passe til ydelsen på kogepladen (bestemmes af en autoriseret el-installatør).
- Rens bordpladen for støv, læg den glaskeramiske induktionskogeplade ned i åbningen og tryk den hårdt ned mod bordpladen tegning B.
- Indbygningshøjden på kogepladen inklusiv EL-boksen er 67 mm (tegning C).

Tegning A



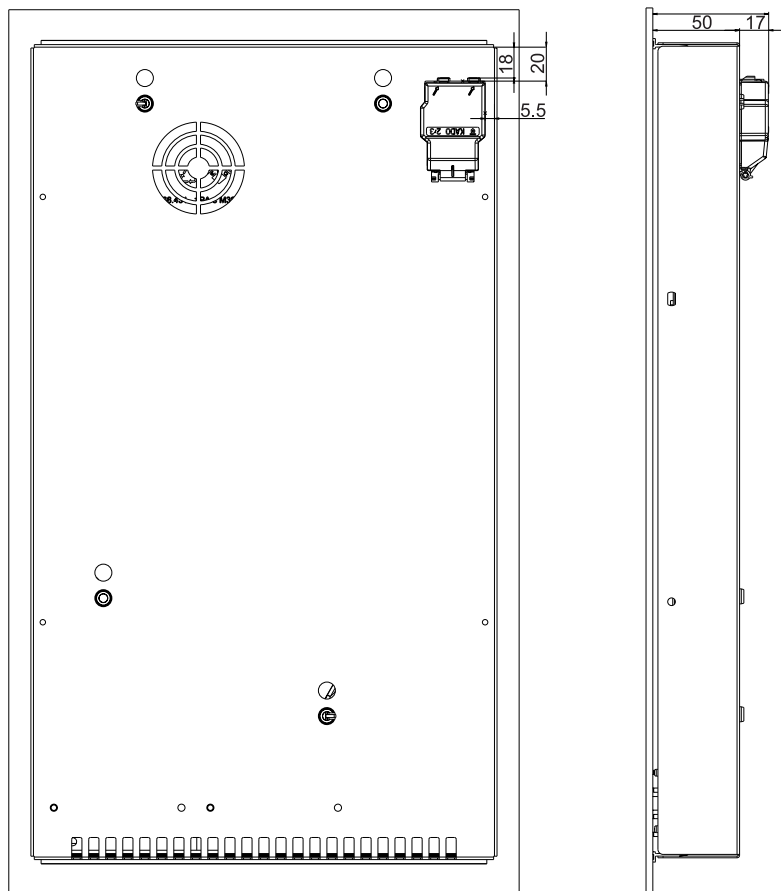
Tegning B



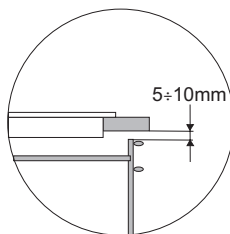
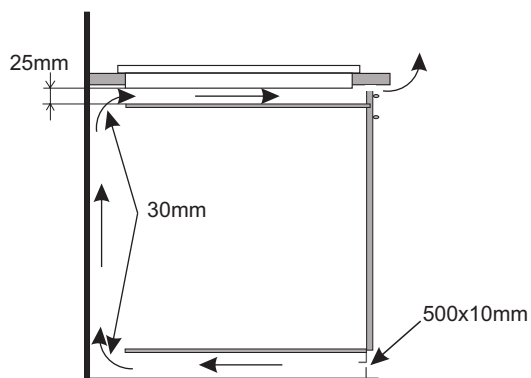
INSTALLATIONSVEJLEDNING

Placering og dimensioner af EI-boksen.

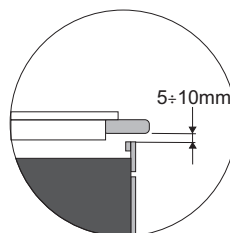
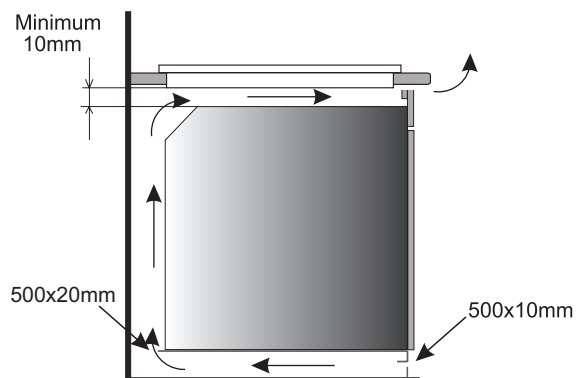
Tegning C



INSTALLATIONSVEJLEDNING



Installering af kogepladen i
køkkenbord over skab.



Installering af kogepladen i
køkkenbord over ovn med
ventilation.



Installér ikke kogepladen over en ovn uden ventilator.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

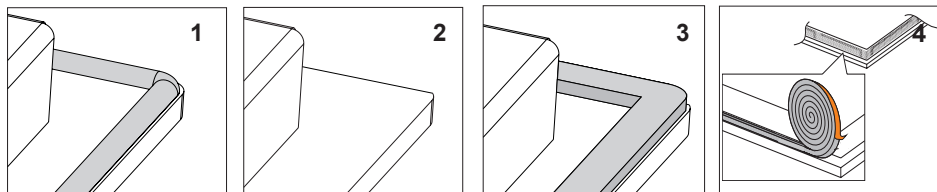
Montering af pakningen

Afhængigt af modellen er forseglingen allerede monteret på fabrikken (fig.1)

Fortsæt som følger, hvis forseglingen ikke er monteret på fabrikken:

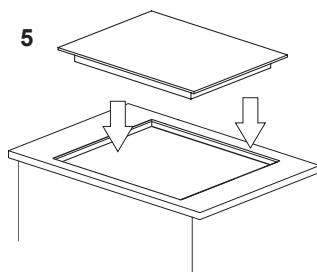
Før kogepladen monteres i bordpladens udskæring, skal pakningen fastgøres på bagsiden af kogepladen (fig. 2)

For at gøre dette trækkes beskyttelsesfilmen af den selvklæbende forsegling, og pakningen limes på så tæt som muligt på yderkanten af kogepladen (fig. 3,4).



Monter ikke apparatet uden skumpakningen.

Herefter vendes kogepladen og sættes ind i bordpladens udskæring. Juster placeringen symmetrisk, således at afstanden mellem kogepladen og bordpladen er den samme på alle sider. (fig. 5)



INSTALLATIONSVEJLEDNING

Tilslutning til strømforsyning

Vigtigt!

Den elektriske tilslutning skal foretages af en autoriseret el-installatør. Foretag ikke nogen ændringer i apparatets elektriske system.

Anvisning til installatøren

Komfurpladen er udstyret med en klemmerække, hvor apparatet kan forbindes til en enkeltfaset strømforsyning 230 V ~.

Ledningsdiagrammet er placeret på komfurpladens underside. Der opnås adgang til klemmerækken ved at fjerne låget på komfurpladens underside. Husk, at strømkablet skal passe til typen af forbindelse og komfurpladens strømstyrke.

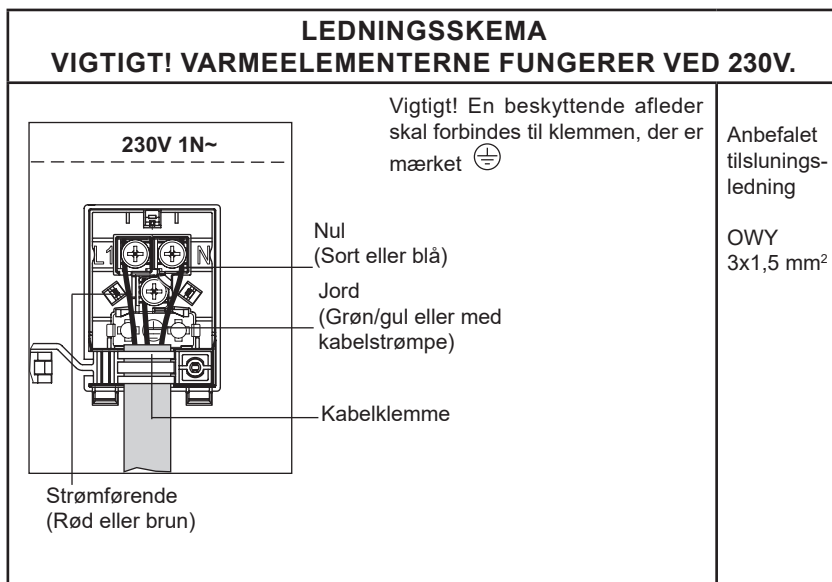
Vigtigt!

Husk at forbinde jordledning til den korrekte klemme i klemmerækken, mærket $\oplus$. Det elektriske system, som forsyner kogepladen, skal være beskyttet af en passende udløseranordning eller afbryder, som afbryder strømforsyningen i nødsituationer.

Læs venligst informationen på klassifikationspladen og ledningsskemaet omhyggeligt, inden apparatet tilsluttes.

VIGTIGT! Installatøren er forpligtet til at forsyne brugeren med et „certifikat vedr. apparatets elektriske tilslutning” (vedlagt garantikortet).

Tilslutning af apparatet på anden måde end vist i ledningsskemaet kan beskadige kogepladen.

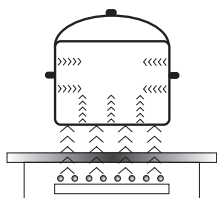


BETJENING

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 kogezoneerne. Spolen danner et elektromagnetisk felt, som leder induktionsstrømme til gryden, så snart den er blevet placeret på kogepladen. Induktionsstrømmene gør gryden til en rigtig varmesender, medens pladens glasoverflade forbliver kold.

Denne teknologi forudsætter, at man anvender kogegrej med magnetisk bund.

Generelt har induktion to fordele:

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

Ventilator: En ventilator i kogepladen beskytter og afkøler styrings- og forsyningskomponenter. Den arbejder med to forskellige hastigheder. Blæseren kører indtil det elektroniske system er kølet tilstrækkeligt af, uanset om apparatet eller kogezoneerne er tændte eller slukkede.

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.

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

Registrering af kogevej på en kogezone

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

- Til induktion skal anvendes kogevej med en magnetisk bund, ellers virker kogezone ikke (se tabel s. 17)
- Når det rigtige kogevej anvendes på kogezone, vises varmeniveauet i displayet for den valgte kogezone.

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

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

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



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 (bortset fra når du slukker en kogezone eller afbryder den elektroniske timer), ignorerer systemet styringssignalerne, og ved langvarig berøring af en sensor udløses et alarmsignal.

Valg af kogevej til induktionskogeplade



- Brug altid gryder og pander af god kvalitet og med en helt jævn bund. Derved undgår du, at der opstår nogle steder med alt for høj temperatur, som kan gøre, at maden brænder på. Gryder og pander med tykke metalsider giver en ideel varmefordeling.
- Vær opmærksom på, at grydebunden skal være tør. Når du fylder gryden, eller bruger en gryde, som du lige har taget ud af køleskabet, skal du sørge for, at grydens bund er helt tør, inden du placerer den på kogepladen. Derved undgår du snavs og urenheder på pladens overflade.
- Læg på gryder forhindrer varmetab, hvilket forkorter opvarmningstiden og er med til at spare energi.

Energien overføres bedst, når kogevejets størrelse svarer til størrelsen på kogezone. Den mindst og størst mulige diameter er angivet i følgende tabel og afhænger af kvaliteten af det anvendte kogevej.

Induktionskogezone	Diameter på kogevejets bund	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
220	140	220
180	90	180



Hvis der anvendes kogevej, som er mindre end minimumsdiameteren, vil induktionskogepladen muligvis ikke fungere.



Kogevejets bund skal være flad af hensyn til induktionsmodulets optimale temperaturkontrol.

En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre induktionsmodulets temperaturkontrol og kan forårsage overophedning af gryde eller pande.

Brug ikke beskadiget kogevej, som kogevej med misdannet bund forårsaget af overdreven opvarmning.

Valg af kogegej til induktionskogezone

Mærkning af kogegej		Se efter mærkning, som angiver at kogegejet er velegnet til induktion.
	Brug magnetisk kogegej (emaljeret stål, ferrisk rustfrit stål, støbejern). Den nemmeste måde at afgøre på, om dit kogegej er anvendeligt, er at udføre „magnet-testen“. Find en almindelig magnet, og tjek om den sidder fast på kogegejets bund.	
Rustfrit stål	Kan ikke anvendes	
	Bortset fra gryder lavet af ferritisk stål	
Aluminium	Kogegej bliver ikke registreret	
Støbejern	Højeffektivt	
	Advarsel: Kogegejet kan ridse kogepladens overflade	
Emaljeret jern	Højeffektivt	
	Det anbefales at bruge kogegej med en flad, tyk og glat bund	
Glas	Kan ikke anvendes	
Porcelæn	Kan ikke anvendes	
Kogegej med kobberbund	Kan ikke anvendes	

BETJENING

Kontrolpanel

- Lige efter at apparatet er tilsluttet strømforsyningen, vil alle displays tænde kortvarigt. Induktionskogepladen er nu 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.

Apparatet tændes ved at berøre tænd/sluk-sensorfeltet (1) i mindst 1 sekund. Alle displays (3) vil vise tallet „0”.



Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 20 sekunder, slukker apparatet automatisk.

Tænde for kogezoneerne

Når apparatet er tændt ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1), vælg da en kogezone (5) inden 20 sekunder.

1. Når et sensorfelt for valg af kogezone (5) berøres, vil „0” på det tilhørende display lyse op.
2. Vælg det ønskede varmetrin ved at bruge sensorfelterne „+”(2) eller „-” (4).



Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 20 sekunder, efter at apparatet tændes, slukker kogezoneen.



En kogezone er tændt, når et display viser et tal eller bogstav. Dette viser, at kogezoneen er parat til at få indstillet eller ændret varmetrinnet.

Valg af varmetrin for kogezone

Når kogezone-displayet (3) viser et oplyst „0”, indstil da det ønskede varmetrin ved hjælp af sensorfelterne „+” (2) eller „-” (4).

BETJENING

Slukke for kogezoneerne

- En kogezone skal være tændt. Displayet for indstilling af varmetrin er oplyst.
- For at slukke for en kogezone, berør da sensorfeltet tænd/sluk, eller berør sensorfeltet for lavere varmetrin „-“ (4) for at reducere varmetrinnet til „0“.

Slukke for apparatet

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

Hvis kogezone stadig er varm, vil det tilhørende display (3) vise bogstavet „H“ for at indikere restvarme.

Booster funktion

Boosterfunktionen øger den nominelle strømstyrke på 220mm-kogezonen fra 2300 W til 3000 W,

For at aktivere booster funktionen, vælges kogezone, sæt indstilling af varmetrin til „9“, og berør så sensorfeltet „+“ (2) igen. Bogstavet „P“ vil blive vist på displayet.

For at slukke for booster funktionen, berør da sensorfeltet „-“ (4) for at reducere indstilling af varmetrin, og fjern kogegrejet fra kogezonen.



For 220 mm-kogezonen er booster funktionen begrænset til 5 minutter. Når boosterfunktionen slår fra automatisk, vil kogezonen arbejde videre ved sin nominelle strømstyrke.

Booster funktionen kan atter slås til, hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspiraler ikke er overophedet. Hvis en gryde fjernes fra kogezonen, mens booster funktionen stadig er slået til, forbliver den slået til og nedtællingen fortsætter.

Hvis apparatets elektroniske kredsløb eller induktionsspiraler overophedes, mens booster funktionen er i gang, slår den automatisk fra. Kogezonen vil forsat arbejde ved sin nominelle strømstyrke.

BETJENING

Indstilling af booster funktion

Afhængigt af modellen parres kogezoneerne lodret eller på tværs. Den totale effekt fordeles mellem de parrede kogezone.

Hvis du forsøger at aktivere booster-funktionen for begge kogezone samtidigt, vil den maksimale effekt blive overskredet. I det tilfælde vil varmeindstillingen på den først tændte kogezone blive reduceret til højst mulige niveau.



Hvis brug af booster funktionen forårsager at grænsen for den samlede strømstyrke i et par overskrides, vil varmetrinnet i den ene kogezone automatisk blive reduceret.

Børnesikring

Børnesikringen forhindrer børns utilsigtede betjening af apparatet. Apparatet kan betjenes, når børnesikringen er slået fra.

Tilkobling af børnesikringen

Børnesikringen kan kun aktiveres, når apparatet er tændt, og ingen af kogezoneerne eller timeren er i brug (alle displays viser „0”, og der er blinkende prikker).

For at aktivere børnesikringen skal apparatet tændes på sensorfeltet tænd/sluk (1), sensorfeltet for valg af højre kogezone (5) og „-”-sensorfeltet berøres samtidigt(4), og sensorfeltet for valg af højre kogezone berøres igen (5). Alle displays viser bogstavet „L” (Låst), hvilket indikerer, at børnesikringen er aktiveret. Hvis kogezoneerne stadig er varme, vil displayet på skift vise bogstaverne „L” og „H”.



Børnesikringen skal slås til inden for 10 sekunder, og ingen andre sensorfelter end de ovennævnte må berøres. Ellers vil børnesikringen ikke blive slået til.



Børnesikringen forbliver slået til, indtil den slås fra, selv hvis apparatet slukkes og tændes igen. Selvom strømmen til apparatet afbrydes, forbliver børnesikringen slået til.

Frakobling af børnesikringen under madlavning

Tænd apparatet på sensorfeltet tænd/sluk (1); alle displays vil vise bogstavet „L” (Låst). For at deaktivere børnesikringen berøres sensorfeltet for valg af højre kogezone (5) og „-”-sensorfeltet (4). Bogstavet „L”, som vises på kogezone-displayene vil blive erstattet med „0.” og en blinkende prik. Kogezoneerne kan nu bruges. (Se flere oplysninger i afsnittet „Indstilling af kogezonens varme”).

BETJENING

Frakobling af børnesikringen

Tænd apparatet på sensorfeltet tænd/sluk (1); alle displays vil vise bogstavet „L” (Låst). For at deaktivere børnesikringen berøres sensorfeltet for valg af højre kogezone (5) og sensorfeltet „-” (4) samtidigt, og derefter igen sensorfeltet „-” (4). Apparatet vil selv slukke (alle displays er slukkede).



Børnesikringen skal slås fra inden 10 sekunder, og ingen andre sensorfelter end de ovenfor nævnte må berøres. Ellers vil børnesikringen ikke blive slået fra.

Hvis børnesikringen er slået korrekt fra, vil et „0” og en blinkende prik blive vist på alle display, når apparatet tændes ved hjælp af tænd/sluk-sensorfeltet (1). Hvis kogezoneerne stadig er varme, vil displayet vise skiftevis „0” og bogstavet „H”.

Restvarmeindikator

Når en kogezone er slukket, vil et „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 risikoen 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.



I tilfælde af strømsvigt, vil restvarmeindikatoren ikke lyse.

BETJENING

Sikkerhedsstop

For at forbedre sikkerheden er induktionskogepladen forsynet med en tidsbegrænset brug af hver kogezone. Den maksimale funktionstid afhænger af det indstillede effektttrin. 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)
L	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08



For at spare elektricitet vil varmetrinnet „9” automatisk blive reduceret til „8” efter 30 minutter, men kogetiden vil ikke blive ændret.

Elektronisk timer

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

Indstilling af elektronisk timer

- Berør sensorfeltet for valg af kogezone (5) for at vælge en kogezone. Tallet „0” vil lyse op.
- Berør sensorfelt „+” (2) eller „-” (4) for at vælge det ønskede varmetrin fra 1 til 9.
- Tænd for minuturet ved at berøre sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) samtidig inden for 10 sekunder.
- Berør sensorfeltet „+” (2) eller „-” (4) for at vælge den ønskede kogetid (01 til 99 minutter). En decimalprikk vil blive vist på displayet for den tilhørende kogezone for at indikere, at kogezonens funktion bliver kontrolleret af minuturet.



Det er muligt at indstille tiden for hver enkelt kogezone. Når sensorfeltet (+) (5) eller (-) (4) berøres i længere tid vil tidsindstillingen skifte hurtigere.

BETJENING

Ændring af indstilling

Tilberedningstiden kan til enhver tid ændres.

- Berør sensorfeltet for valg af kogezone (5) for at vælge en kogezone. Displayet vil lyse op.
- Indstillingen af minuturet vil blive vist på øverste display.
- Brug sensorfelterne „+” (2) eller „-” (4) for at ændre indstillingen af minuturet.
- Du kan tjekke den resterende kogetid ved at berøre sensorfeltet for valg af kogezone (5), og derefter berøre sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) samtidigt.

Stop indstilling

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

For at stoppe minuturets nedtælling før tiden er udløbet:

- Berør sensorfeltet for valg af kogezone (5) for at vælge en kogezone. Displayet vil lyse op.
- Berør sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) for at aktivere minuturet.
- Berør sensorfeltet „-” (4) for at reducere kogetiden til „00”. Minuturet vil blive deaktiveret, mens kogezoneen fortsat vil være aktiv, indtil den slukkes manuelt.

Minutur

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

Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Tænd apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren (1).
- Berør samtidigt sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) for at vælge minutur.
- Brug sensorfelterne „+” (2) eller „-” (4) for at ændre indstillingen af minuturet.

BETJENING

Stop minutur

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 minuturets nedtælling før tiden er udløbet:

- Berør samtidigt sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) for at vælge køkkenminutur.
- Berør sensorfeltet „-” (4) for at reducere tiden til „00”.
- Minuturet vil stoppe.
- Minutur-funktionen har ingen betydning for betjening af kogezoneerne.

Holde varm funktion

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 klar 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. For at holde varm funktionen kan fungere korrekt, skal der anvendes en flad gryde eller stegepande, således at bundens temperatur kan måles præcist af den temperatursensor, som sidder i kogezone.

Holde varm funktionen kan aktiveres på hvilken som helst kogezone.

Af hensyn til faren for udvikling af mikroorganismer frarådes det at holde maden varm i længere tid, så holde varm funktionen slukker derfor efter 2 timer.

Indstillingen af holde varm funktionen er en ekstra indstilling mellem „0” og „1” og vises på displayet som „”.

Aktivering af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet under „**Tænde for kogezoneerne**”.

Slukning af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet under „**Slukke for kogezoneerne**”.

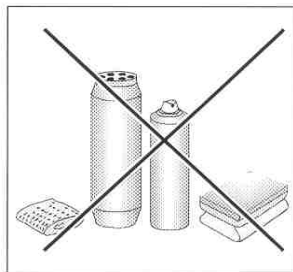
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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



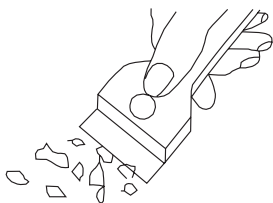
Glaskeramiske overflader rengøres på samme måde som glasoverflader. Brug ikke skuremidler, skrappe rengøringsmidler, sand eller ridsende svampe.

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



Rengør efter hvert brug

- Tør lette pletter af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. Brug af opvaskemiddel kan medføre en blålig misfarvning på overfladen. Disse hårdnakkede pletter kan ikke altid umiddelbart fjernes, selv ikke med specialrensemiddel.
- **Snavs, som sidder meget fast, kan forsigtigt fjernes med en skraber. Aftør derefter overfladen med en fugtig klud.**



Skraber til rensning af kogepladen

Fjernelse af pletter

- **Lyse perlefarvede pletter (forårsaget af aluminium)** kan fjernes fra den kolde kogeplade med et specialrensemiddel. Kalkrester (f.eks. efter fordampet vand) kan fjernes med eddike eller et specialrensemiddel.
- Sluk ikke for kogezone, når der fjernes sukker, mad indeholdende sukker, plastic og aluminiumsfolie. Skrab omgående og omhyggeligt madrester af den varme kogezone ved hjælp af en skarp skraber. Når det meste af pletten er fjernet, kan kogepladen slukkes. Rens herefter den afkølede kogezone med et specialrensemiddel.

Brug ikke kalkfjerner til rengøring af kogepladen.

Specialrensemidler kan købes i supermarkeder, forretninger med elektriske- og husholdningsapparater, materialister samt detailforretninger og køkkenforhandlere. Skrabere kan f.eks. købes i byggemarkeder og hos farvehandlere.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Brug aldrig et rengøringsmiddel på en varm kogezone. Det er bedst at lade rengøringsmidlet tørre og derefter tørre det af med en fugtig klud. Enhver rest af rengøringsmiddel bør tørres af med en fugtig klud, før kogepladen varmes op igen. Ellers kan det være ætsende.

Ved forkert vedligeholdelse og behandling af den glaskeramiske kogeplade bortfalder reklamationsretten.

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 strømforsyning skal afbrydes. Sluk for sikringen eller tag stikket ud af stikkontakten. Derefter skal du henvende dig til GRAM service.

Regelmæssig kontrol

Udover almindelig rengøring og vedligeholdelse:

- Udfør jævnlige tjek af berøringssensorene og andre elementer. Efter at garantien er udløbet, skal du få foretaget autoriseret serviceeftersyn på apparatet hvert andet år,
- Reparere og identificere problemer,
- Udføre jævnlig inspektion af apparatet.

Vigtigt!

Alle reparationer skal udføres af en autoriseret elinstallatør.

FEJLFINDING

I tilfælde af fejl:

- Sluk for apparatet
- Afbryd strømmen
- Kontakt GRAM service
- Mindre problemer kan blive afhjulpnet af brugeren, baseret på instruktionerne i tabellen nedenfor. Tjek venligst følgende punkter i tabellen, inden du kontakter GRAM service.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
1.Apparatet virker ikke	- ingen strøm	-tjek sikringen, udskift hvis den er sprunget
2.Sensorfelterne virker ikke ved berøring	- apparatet er ikke tændt	- tænd apparatet
	- sensorfelterne berøres for kortvarigt mindre end ét sekund)	- berør sensorfeltet længere
	- der berøres flere sensorfelter på én gang	- berør altid kun ét sensorfelt (undtagen når en kogezone er slukket)
3.Apparatet svarer ikke og bipper kort	- børnesikringen er aktiv	- deaktivér børnesikringen
4.Apparatet virker ikke og udsender en længere bip	- ukorrekt brug (forkerte sensorfelter berørt eller sensorer berørt for kortvarigt)	- tilslut kogepladen igen
	- sensorfelterne er dækkede eller snavsede	- afdæk eller rengør sensorfelterne
5.Apparatet slukker selv	- intet sensorfelt er berørt i 10 sekunder efter aktivering af apparatet	- tænd for apparatet og indstil varmetrin uden forsinkelse
	- sensorfelterne er dækket eller snavset	- afdæk eller rengør sensorfelterne
6.En enkelt kogezone slukker og indikatoren „H” for restvarme vises.	- begrænset kogetid	- tænd for kogezoneen igen
	- sensorfelterne er dækkede eller snavsede	- afdæk eller rengør sensorfelterne
	- elektroniske komponenter er overophedede	

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
7. Indikatoren for restvarme slukker, selvom kogezone- ne er varme	- strømafbrydelse eller ap- paratet er blevet afbrudt fra strømforsyningen	- indikator for restvarme vil blive vist igen næste gang apparatet tændes og sluk- kes igen
8. Kogepladens overflade er revnet	 Fare! Afbryd straks apparatet eller sluk for strømmen på hovedafbryderen. Kontakt GRAM service.	
9. Hvis problemet ikke er løst.	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 repara- tioner af andre end GRAM servicecentre. Reparationer foretaget uden for garantiperioden og omkostnin- ger ved uberegtigede reklamationer skal du selv betale.	
10. Induktionskogepladen har en summende lyd.	Dette er normalt. Afkølingsblæseren afkøler elektronikken.	
11. Induktionskogepladen laver hvæsende og hvislende lyde.	Dette er normalt. Når flere kogezone bruger på fuld kapacitet, laver kogepladen hvæsende og hvislende lyde på grund af frekvenserne brugt til at give strøm til spiralerne.	
12. Symbolet E2 vises	Induktionsspolen er over- ophedet.	- utilstrækkelig afkøling, - kontrollér at induktionskoge- pladen er indbygget i henhold til vejledningen. - tjek om kogegrejet overholder kravene i listen på side 16.

SPECIFIKATION

Nominel spænding:	230V 1N~50 Hz
Nominel strøm:	KKI 3432-90 T
- induktionskogezone :	
- induktionskogezone : Ø 180 mm	1400 W
- Induktionskogezone-opkogning: Ø 220 mm	2300/3000 W
Dimensioner:	300 x 522 x 50;
Vægt:	ca.5,5 kg;

Opfylder kravene fra de europæiske standarder EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Energiforbrug i standbytilstand [W]	-
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	0,5
Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W]	-
Automatisk standby/slukket periode [min]	1

- 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.

INNHold

Grunnleggende informasjon.....	31
Sikkerhetsinstruksjoner.....	33
Beskrivelse av apparatet.....	39
Montering.....	38
Bruk.....	43
Rengjøring og vedlikehold.....	54
Feilsøking.....	56
Spesifikasjon.....	58

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.

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

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

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

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 kvalifiserte fagfolk. Reparasjoner utført av uprofesjonelle 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, sprekk eller kratere i kjeramisk plate, må strømtilførsel umiddelbart stoppes eller pluggen må tas ut av stikkkontakten. Konsulter GRAM 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.

HVORDAN SPARE STRØM



Ikke bare kan ansvarlig strømbruk spare deg for penger, men den bidrar også til å beskytte miljøet. La oss derfor spare strøm! Slik gjøres det:

●Bruk riktige kokekar.

Kokekar med flat og tykk bunn gir en strømbesparing på opptil 1/3. Husk å dekke til kokekaret med lokk, ellers øker elektrisitetsforbruket firedobbelte!

●Hold alltid kokesonene og kokekarbunnene rene.

Urenheter forhindrer effektiv varmeoverføring. Ofte kan brannflekker bare fjernes med miljøskadelige midler.

●Unngå å løfte lokket for å kikke ned i karet hvis dette ikke er nødvendig.

●Ikke monter koketoppen i umiddelbar nærhet av kjøler/fryser.

Dette fører til unødvendig økning i strømforbruket.

UTPAKKING



Apparatet er beskyttet mot transportskader. Etter utpakkingen må du avhende alle emballasjeelementer på en måte som ikke skader miljøet.

Alle apparatets emballasjematerialer er miljøvennlige, 100 % resirkulerbare og merket med relevant symbol.

Viktig! Oppbevar emballasjematerialet (poser, Styrofoam-plater osv.) utilgjengelig for barn under utpakkingen.

AVHENDING



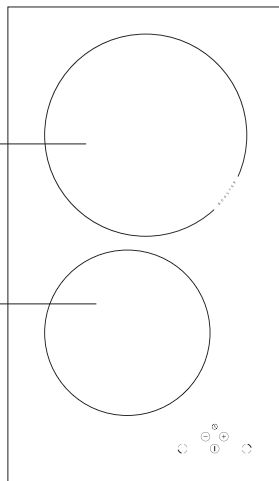
Merkingen betyr at apparatet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall etter at det har blitt brukt. Brukeren er forpliktet til å overlate det til innsamlingssenteret som samler inn brukte elektriske og elektroniske varer. Innsamlingssentrene, inkludert lokale innsamlingspunkter, butikker og kommunale avdelinger, utarbeider returordninger. Riktig håndtering av brukte elektriske og elektroniske varer bidrar til å unngå miljø- og helsefarer som følge av farlige komponenter og upassende lagring og behandling av varene.

BESKRIVELSE AV APPARATET

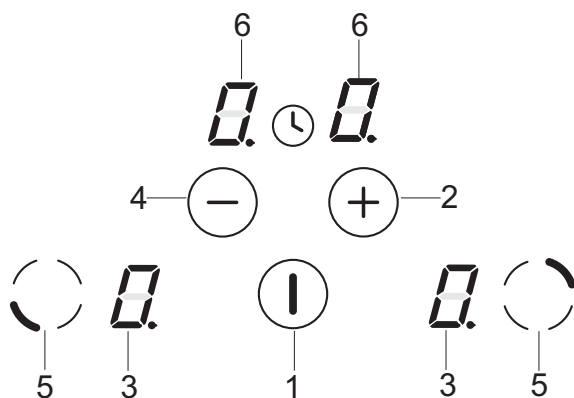
Beskrivelse av KKI 3432-90 T

Bakre kokesone med booster
Ø 220 mm

Fremre kokesone
Ø 180 mm



Kontrollpanel



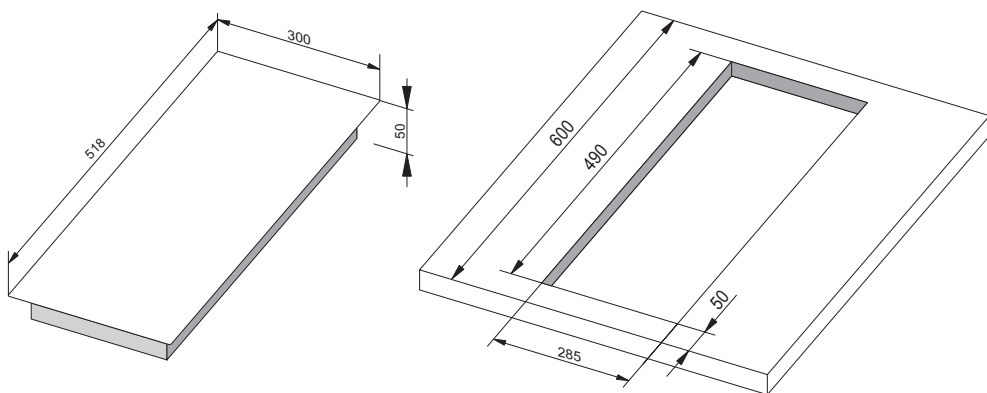
1. På/av-sensorfelt
2. Programvelger for varmeøkning
3. Kokesoneindikator
4. Programvelger for varmereduksjon
5. Velgersensor for kokesone
6. Timerdisplay

MONTERINGSVEILEDNING

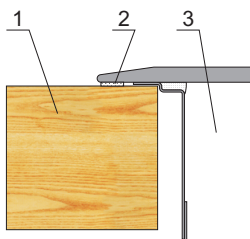
Lage en fordypning i kjøkkenbenken

- Lag en utskjæring i benkeplaten etter mål i A-montasjetegningen.
- Min. avstand mellom koketoppen og lodrette skapsvegger må være 50 mm.
- Selve kokeplaten er 50 mm høy.
- Nå kokerplaten er atskilt fra den øvrige delen av innbygningsskapet ved bruk av en plan sikkerhetsplate, skal mellomrommet mellom innbygningens bunnplate og sikkerhetsplaten være minst 25 mm høy – dette for å sikre uhindret luftsirkulasjon.
- I den bakerste delen av sikkerhetsplaten skal det lages en kvadratisk utskjæring med like sider på 80 mm hver.
- Koble kokeplaten til elektrisk installasjon nøyaktig etter bruksanvisningen.
- Ledningstversnittet skal tilpasses til kokeplatens kapasitet (bestemmes av en kvalifisert installatør).
- Rengjør benkeplaten for støv, legg kokeplaten ned i åpningen og trykk den hardt ned mot benkeplaten (tegning B).
- Nisjemål høyde på kokeplaten inklusive EI-boksen er 67 mm (tegning C).

A-montasjetegning



Tegning B

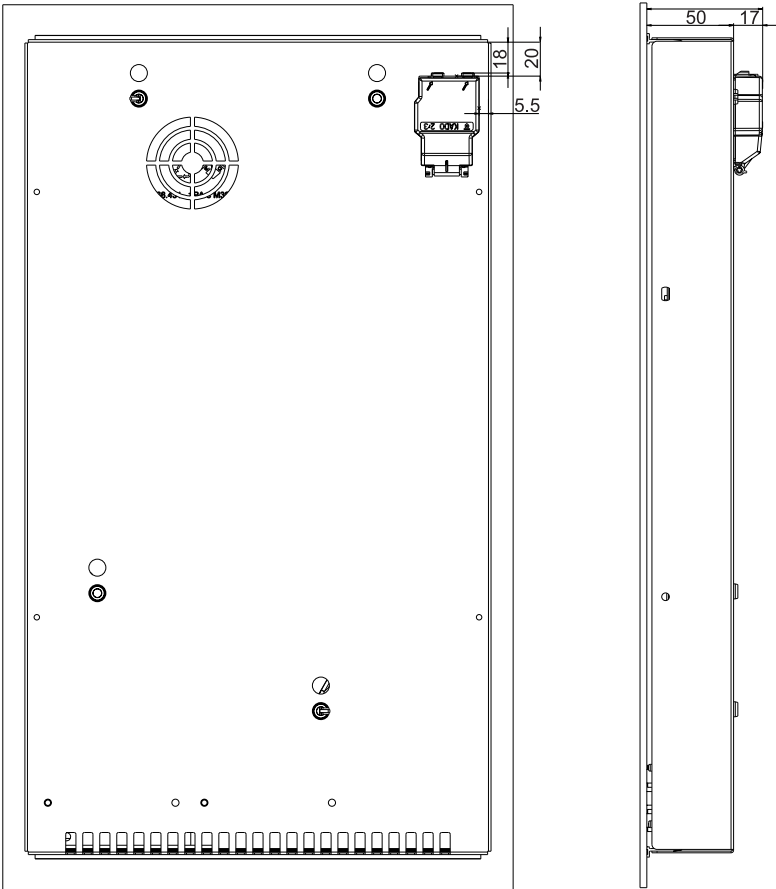


1. Benkplate
2. Tetning
3. Kokeplate

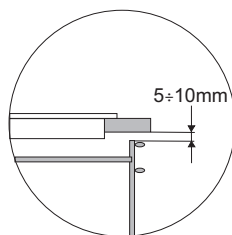
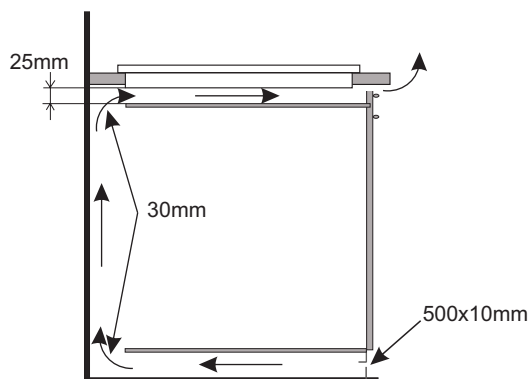
MONTERINGSVEILEDNING

Plassering i dimensjonsfeltet EI-boksen

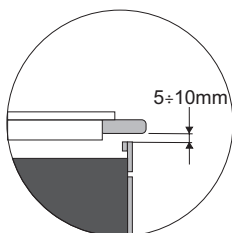
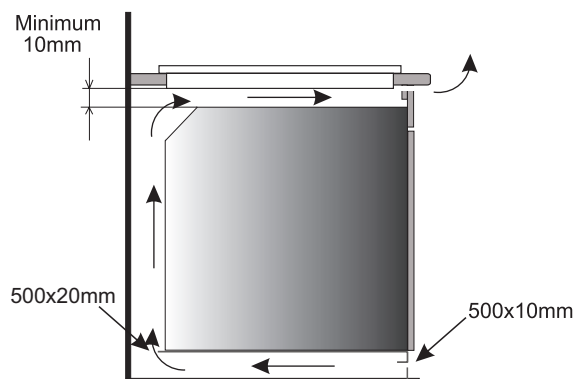
Tegning C



MONTERINGSVEILEDNING



Montere koketoppen i kjøkkenskapets benkeplate.



Monterer koketoppen i kjøkkenbenken over en ovn med ventilasjon.



Ikke monter koketoppen over en ovn uten ventilasjon.

MONTERINGSVEILEDNING

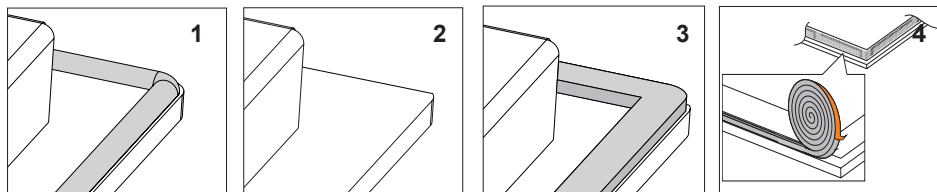
Tiivisteiden asentaminen

Mallista riippuen tiiviste voi olla jo valmiiksi asennettuna laitteessa (kuva 1)

Jos tiivistettä ei ole asennettu jo tehtaalla, toimi seuraavasti:

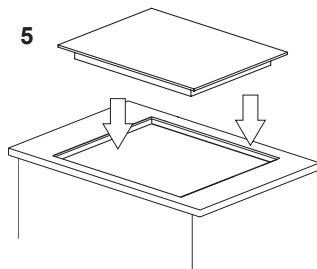
Tiiviste tulee kiinnittää keittotason takaosaan ennen sen asentamista työtasoon (kuva 2)

Aloita poistamalla tiivisteiden liimapinnan suojakalvo ja aseta tiiviste mahdollisimman lähelle keittotason ulkoreunaa (kuva 3,4).



Älä asenna laitetta ilman vaahtomuovi-tiivistettä.

Käännä sen jälkeen keittotaso oikeinpäin ja aseta se työtasoon. Varmista, että keittotason sivujen etäisyys on kaikilta puolin sama työtasoon nähden. (kuva 5)



MONTERINGSVEILEDNING

Tilkobling til strømnett

Viktig!

Den elektriske tilkoblingen må utføres av en kvalifisert montør med tilstrekkelig sertifisering. Ikke gjør modifiseringer eller endringer i apparatets elektriske system.

Tips for montøren

Koketoppens underside er utstyrt med en terminalblokk for kobling av apparatet til enfaset strømforsyning 230 V ~.

Koblingsskjemaet er plassert på koketoppens underside. Terminalblokken kan nås ved å fjerne lokket på koketoppens underside. Husk at strømkabelen må passe til tilkoblingstypen og koketoppens effekt.

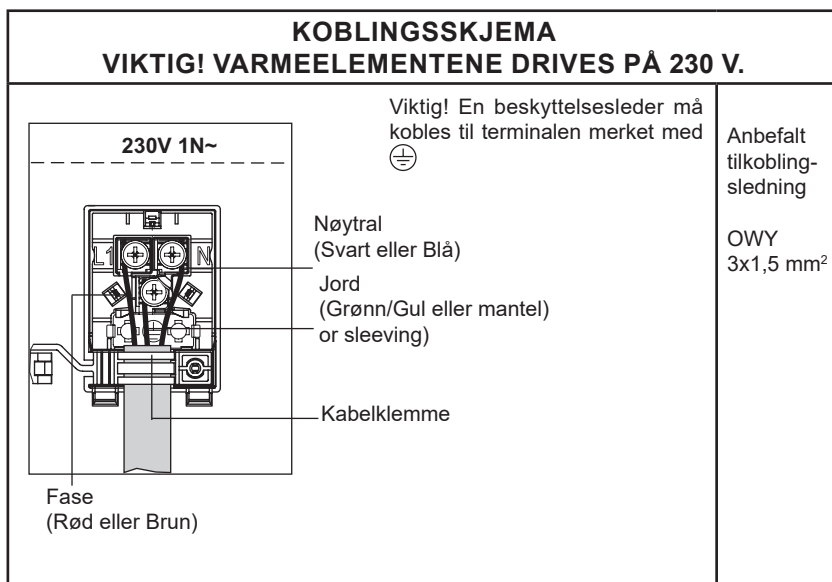
Viktig!

Husk å koble jordledningen til korrekt terminalblokklemme som er merket med $\oplus$. Det elektriske systemet som leverer strøm til koketoppen, må være beskyttet med en egnet utløsermekanisme eller en effektbryter som kobler strømforsyningen fra i en nødssituasjon.

Før du kobler til apparatet, må du lese informasjonen på typeskiltet og koblingsskjemaet nøye.

VIKTIG! Montøren er forpliktet til å gi brukeren et „tilkoblingssertifikat for elektrisk apparat” (vedlagt garantikortet).

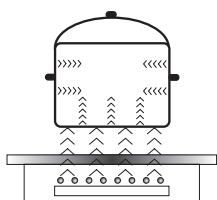
Hvis du kobler til koketoppen på annen måte enn det som vises på koblingsskjemaet, kan det skade koketoppen.



Før du bruker apparatet for første gang

- må du først rengjøre induksjonstoppen grundig. Induksjonstoppen bør behandles med samme forsiktighet som en glassflate.
- 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.

Bruksprinsipp for induksjonssonen



Den elektriske generatoren tilfører energi til en spole som sitter under kokesonene. Spolen produserer et magnetfelt som inducerer virvelstrømmer i karet som er plassert på kokeplaten.

Strømmene gjør at det i praksis er karet som sender ut varme, mens koketoppens glassoverflate forblir kjølig.

Dette krever bruk av kar med ferromagnetisk bunn, med andre ord kar som er sensitive for magnetfelt.

Generelt karakteriseres induksjonsteknologien av to fordeler:

- varmen sendes bare ut av karet, og nytten maksimeres,
- termisk treghet unngås, siden kokingen starter umiddelbart når potten plasseres på kokeplaten, og slutter når den fjernes.

Beskyttelsesenheter:

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

Vifte: beskytter og kjøler styringsenheter og strømkomponenter. Den har to ulike hastigheter og aktiveres automatisk. Viften går når kokeplatene er på og fortsetter å gå frem til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt.

Temperatursensor: Temperaturen i de elektroniske kretsene overvåkes kontinuerlig av en temperatursensor. Hvis temperaturen stiger over et trygt nivå, vil beskyttelsessystemet redusere kokesonens varmeinnstilling eller slå av kokesonene ved siden av de overopphetede elektroniske kretsene.

Kardeteksjon: lar koketoppen oppdage kjeler plassert på en kokesone. Mindre gjenstander plassert på kokesonen (f.eks. skjær, kniver eller ringer ...) blir ikke gjenkjent som kjeler, og koketoppen vil ikke fungere.

► Registrering af kjeler

Kardetektoren er montert i induksjonskoketopper. Kardetektoren starter automatisk oppvarmingen hvis en kjele registreres på en kokesone, og stopper oppvarmingen hvis den fjernes. Dette bidrar til å spare strøm.

- Hvis en egnet kjele plasseres på en kokesone, viser displayet varmeinnstillingen.
- Induksjon krever bruk av egnet kokekar med ferromagnetisk bunn (se tabellen på side 44).

Hvis det ikke er plassert noe kar på en kokesone, eller karet er uegnet, vises -symbolet. Kokesonen vil ikke fungere. Hvis det ikke registreres noe kar innen ti minutter, slås kokesonen av.

Slå av kokesonen ved hjelp av berøringskontrollene i sensorfeltet i stedet for ved å fjerne pannen.



Kardetektoren fungerer ikke som en på/av-sensor.

Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som opereres ved å trykke det markerte området med en finger.

Hver gang et sensorfelt trykkes, høres et akustisk signal.

Hvis du slår apparatet på/av eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan trykkes om gangen. Hvis to eller flere sensorfelt trykkes samtidig (bortsett fra timeren og barnesikringen), ignorerer apparatet kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene holdes inne i lang tid, kan en feilindikasjon utløses.

Når du er ferdig med matlagingen, må du slå kokesonen av ved hjelp av kontrollsensorfeltet, og ikke stole utelukkende på kardetektoren.

Valg av kokekar for matlaging med induksjon



- Bruk alltid kvalitetskokekar med en helt flat bunn: Dette hindrer lokal overoppheting der man risikerer at maten koker fast under matlaging. Gryter og kar med tykke stålvegger gir best varmfordeling.
- Pass på at kokekarenes bunn er tørr når du fyller et kar, eller når du bruker et kar tatt ut av kjøleskapet. Sørg for at bunnen er helt tørr før du plasserer den på kokesonen. Dette for å unngå tilgrising av koketoppens overflate.
- Løkk forhindrer at varmen unnslipper, og reduserer dermed oppvarmingstiden og senker energiforbruket.

Energien overføres best når kokekaret og kokesonen har lik størrelse.

De minste og største mulige diameterne er angitt i tabellen nedenfor, og avhenger av kokekarets kvalitet.

Induksjonssone	Induksjonskarets bunndiameter	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
220	140	220
180	90	180



Ved bruk av kokekar som er mindre enn minimumsdiameteren, fungerer kanskje ikke induksjonskoketoppen.



Karets bunn må være flat for at induksjonsmodulens temperaturkontroll skal fungere optimalt.

Konkav bunn eller dypt preget produsentlogo kan påvirke modulen for temperaturinduksjonskontroll og føre til overoppheting av gryte eller kar.

Ikke bruk skadede kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn, siden dette vil gi sterk varmeutvikling.

Valg av kokekar for matlaging med induksjonssone

Merking av kokekar		Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon.
	Bruk magnetiske kokekar (emaljert stål, rustfritt ferrittstål eller støpejern). „Magnettesten” er den enkleste måten å finne egnede kokekar på. Finn en generisk magnet, og sjekk om den fester seg til bunnen av kokekaret.	
Rustfritt stål	Kokekaret registreres ikke Med unntak av kokekar av ferromagnetisk stål	
Aluminium	Kokekaret registreres ikke	
Støpejern	Høy effektivitet Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate	
Emaljert stål	Høy effektivitet Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn	
Glass	Kokekaret registreres ikke	
Porselen	Kokekaret registreres ikke	
Kokekar med kobberbunn	Kokekaret registreres ikke	

BRUK

Kontrollpanel

- Umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømnettet, lyser alle displayene opp et kort øyeblikk. Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonskokeren er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som betjenes ved å trykke det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Når du trykker sensorfeltet, bekreftes dette med et akustisk signal.



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

Slå apparatet på

Du slår apparatet på ved å trykke og holde inne på/av-sensorfeltet (1) i minst ett sekund. Alle displayene (3) viser tallet „0”.



Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 20 sekunder, slår apparatet seg av.

Slå kokesonene på

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1), kan du velge en kokesone (5) i løpet av de neste 20 sekundene.

1. Når et sensorfelt (5) for valg av kokesone trykkes, lyser „0” på den respektive indikatorskjermen for varmeinnstillingen.
2. Still inn ønsket varmeinnstilling med sensorfeltene „+” (2) eller „-” (4).



Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 20 sekunder etter at apparatet er slått på, slår kokesonen seg av.



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

Valg av kokesonens varmeinnstilling

Når kokesonens display (3) lyser „0”, kan du velge ønsket varmeinnstillingen ved hjelp av sensorfeltet „+” (2) eller „-” (4).

BRUK

Slå kokesonene av

- En gitt kokesone må være aktiv. Displayet for varmeinnstillingen lyser.
- Du slår en kokesone av ved å trykke på/av-sensorfeltet eller sensorfeltet for varmereduksjon „-“ (4) for å redusere varmeinnstillingen til „0“.

Slå apparatet av

- Koketoppen fungerer når minst én kokesone er på.
- Du slår apparatet av ved å trykke på/av-sensoren (1).
Hvis kokesonen fortsatt er varm, vil det aktuelle displayet (3) vise bokstaven „H” for å indikere ettervarme.

Boosterfunksjon „P”

Boosterfunksjonen øker nominell effekt til ø 220 mm-kokesonen fra 2300 W til 3000 W. Du aktiverer boosterfunksjonen ved å velge kokesonen, sette varmeinnstillingen til „9” og deretter trykke „+”-sensorfeltet (2) på nytt. Bokstaven „P” vises på displayet. Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke „-”-sensorfeltet (4) for å redusere varmeinnstillingen eller løfte kokekaret fra kokesonen.



220 mm-kokesonen har en Booster-funksjon som bare kan aktiveres i fem minutter. Hvis boosterfunksjonen deaktiveres automatisk, fortsetter kokesonen å fungere på nominell effekt.

Boosterfunksjonen kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes. Hvis karet løftes fra kokesonen når boosterfunksjon er på, er den fortsatt aktiv, og nedtellingen fortsetter.

Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphetes når boosterfunksjonen er aktiv, deaktiveres den automatisk. Kokesonen fortsetter å fungere på nominell effekt.

BRUK

Boosterfunksjonskontroll

Avhengig av modellen, blir kokesonene sammenkoblet vertikalt eller diagonalt. Total strøm er delt på de sammenkoblede kokesonene.

Hvis du forsøker å aktivere Booster-funksjonen for begge kokesonene samtidig, vil maksimalt strømforbruk overskrides. I så fall reduseres varmen til den først aktiverte kokesonen til det høyeste tilgjengelige nivå.



Dersom aktiveringen av boosterfunksjonen fører til at parets samlede effektbegrensning overskrides, vil varmeinnstillingen til den andre kokesonen i paret automatisk reduseres.

Barnesikringsfunksjon

Barnesikringsfunksjonen beskytter maskinen mot utilsiktet bruk av barn. Apparatet kan bare brukes når barnesikringsfunksjonen er deaktivert.

Konfigurere barnesikringsfunksjonen

Barnesikringsfunksjonen kan bare aktiveres når apparatet er slått på, og hverken kokesonene eller timeren er i drift (alle displayene viser „0”, og punktene blinker).

Du konfigurerer barnesikringsfunksjonen ved å slå apparatet på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1) og samtidig trykke sensorfeltet (5) for valg av høyre kokesone og sensorfeltet (4) for „-” trykke sensorfeltet (5) for valg av høyre kokesone. Alle displayene viser bokstaven „L” (låst), som indikerer at barnesikringsfunksjonen er aktivert. Hvis kokesonene fremdeles er varme, vil displayet veksle mellom å vise bokstavene „L” og „H”.



Barnesikringsfunksjon må aktiveres innen ti sekunder, og du må ikke trykke andre sensorfelt enn de som er beskrevet ovenfor. Ellers vil ikke barnesikringsfunksjonen aktiveres.



Barnesikringsfunksjonen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Selv om du kobler apparatet fra strømmettet, deaktiveres ikke barnesikringen.

Deaktiver barnesikringsfunksjonen for kun koking

Slå apparatet på med av/på-sensorfeltet (1). Bokstaven „L” (låst) vil vises på alle displayene. Du deaktiverer barnesikringsfunksjonen ved samtidig å trykke sensorfeltet (5) for valg av høyre kokesone og sensorfeltet „-” (4). Bokstavene „L” som vises på kokesonedisplayene, erstattes med „0.” og et blinkende punkt. Kokesonene kan nå betjenes. (Du finner nærmere opplysninger i avsnittet „Valg av kokesonens varmeinnstilling”).

BRUK

Deaktivere barnesikringsfunksjonen

Slå apparatet på med av/på-sensorfeltet (1). Bokstaven „L” (låst) vil vises på alle displayene. Du deaktiverer barnesikringsfunksjonen ved samtidig å trykke sensorfeltet (5) for valg av høyre kokesone og sensorfeltet (4), og deretter trykke sensorfeltet „-” (4) én gang til. Apparatet slår seg av (alle displayene er tomme).



Barnesikringsfunksjon må deaktiveres innen ti sekunder, og du må ikke trykke andre sensorfelt enn de som er beskrevet ovenfor. Ellers vil ikke barnesikringsfunksjonen deaktiveres.

Hvis barnesikringsfunksjonen er deaktivert, vises „0” og et blinkende punkt på alle displayene når apparatet er slått på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1). Hvis kokesonene fremdeles er varme, vil displayet veksle mellom å vise „0” og bokstaven „H”.

Restvarmeindikator

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



På dette tidspunktet må du ikke trykke kokesonen på grunn av fare for forbrenninger fra ettervarme, og ikke plasser varmekfølsomme på den!

Når restvarmeindikatoren slukkes, kan du trykke kokesonen, men husk at den fortsatt kan ha høyere temperatur enn omgivelses.



Ved strømbrudd lyser ikke restvarmeindikatoren.

BRUK

Begrensning av driftstid

For å øke effektiviteten er induksjonstoppen utstyrt med driftstidsbegrensning 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.



For å spare strøm reduseres varmeinnstillingen „9” automatisk til varmeinnstillingen „8” etter 30 minutter. Koketiden endres ikke.

Varmeinnstilling for koking	Maksimal driftstid (timer)
L	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08

Timer

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

Innstilling av timer

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

- Trykk sensorfeltet (5) for valg av kokesone for å velge en kokesone. Tallet „0” lyser.
- Trykk „+”- (2) eller „-”-sensorfeltet (4) for å konfigurere ønsket varmeinnstilling fra 1 til 9.
- Aktiver timeren ved samtidig å trykke „+”- (2) og „-”-sensorfeltene (4) innen ti sekunder.
- Trykk „+”- (2) eller „-”-sensorfeltet (4) for å konfigurere ønsket koketid (01 til 99 minutter). Desimalskillet vises på displayet til den respektive kokesone for å indikere at kokesonen kontrolleres av timerfunksjonen.



Timernedtellingen kan aktiveres uavhengig for alle kokesonene.

BRUK

Endre timerinnstillingen (koketiden)

Den programmerte timeren (koketiden) kan når som helst endres.

- Trykk sensorfeltet (5) for valg av kokesone for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Innstillingen for den programmerte timeren vises på det øverste displayet.
- Bruk „+“- (2) eller „-“-sensorfeltet (4) til å justere timerinnstillingen.

Sjekk timernedtellingen

Du kan når som helst sjekke den gjenværende koketiden ved å trykke sensorfeltet (5) for valg av kokesone og deretter samtidig å trykke „+“- (2) og „-“-sensorfeltene (4).

Stoppetimer

Etter at den innstilte tiden har utløpt, høres et akustisk signal som kan dempes ved å trykke et sensorfelt. Hvis du ikke trykker noe sensorfelt, stopper det akustiske signalet automatisk etter to minutter.

Stopp timernedtellingen før den konfigurerte tiden har løpt ut:

- Trykk sensorfeltet (5) for valg av kokesone for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Trykk „+“- (2) og „-“-sensorfeltene (4) for å aktivere timeren.
- Trykk „-“-sensorfeltet (4) for å redusere koketiden til „00“. Timerfunksjonen deaktiveres, mens kokesonen er fortsatt aktiv til den slås av manuelt.

Kjøkkentimer

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

Innstilling av kjøkkentimer

Hvis apparatet er av:

- Slå apparatet på ved å trykke på/av-sensoren (1).
- Trykk „+“- (2) og „-“-sensorfeltene (4) for å velge kjøkkentimeren.
- Bruk „+“- (2) eller „-“-sensorfeltet (4) til å justere kjøkkentimerinnstillingen.

BRUK

Stoppe kjøkkentimeren

Etter at den innstilte tiden har utløpt, høres et akustisk signal som kan dempes ved å trykke et sensorfelt. Hvis du ikke trykker noe sensorfelt, stopper det akustiske signalet automatisk etter to minutter.

Stopp timernedtellingen før den konfigurerte tiden har løpt ut:

- Trykk „+“- (2) og „-“-sensorfeltene (4) for å velge kjøkkentimeren.
- Trykk „-“-sensorfeltet (4) for å redusere tiden til „00”.
- Kjøkkentimeren stopper.
- Kjøkkentimerfunksjonen påvirker ikke kokesonens drift.

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 mat-temperaturen 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. For at hold varm-funksjonen skal fungere korrekt, må du bruke en flatbunnet gryte eller panne, slik at bunntemperaturen måles nøyaktig av temperatursensoren som er montert i kokesonen.

Hold varm-funksjonen kan aktiveres for samtlige kokesoner.

På grunn av risiko for mikroorganismevekst anbefales det ikke å holde maten varm i lang tid, så hold varm-funksjonen slås derfor av etter to timer.

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

Hold varm-innstillingen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet „Slå kokesonene på”.

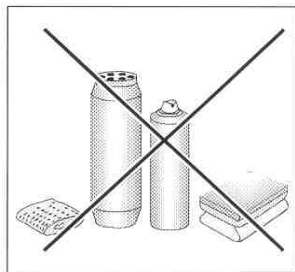
Hold varm-innstillingen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet „Slå kokesonene på”.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Riktig regelmessig vedlikehold og rengjøring av apparatet kan i betydelig grad forlenge problemfri drift.

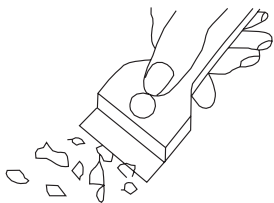


Ved rengjøring av induksjonstopper gjelder samme prinsipper som for glassflater. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler, skurepulver eller stålull under noen omstendigheter! Ikke bruk damp- eller trykkvasking.



Gjør rent etter bruk

- **Tørk av enklere flekker med en fuktig klut uten vaskemiddel.** Bruk av oppvaskmiddel kan forårsake en blålig misfarging av overflaten. Vedvarende flekker kan ikke alltid fjernes umiddelbart, selv ved hjelp av et spesielt rensemiddel.
- **Smuss som henger fast, kan fjernes forsiktig med en skrape.** Tørk deretter av koketoppens overflate med en fuktig klut.



Skrape for rengjøring av koketoppen

Fjerne flekker

- Lyser flekker med perlefarge (aluminiumsrester) kan fjernes fra en kald koketopp ved hjelp av et spesialrengjøringsmiddel. Kalkrester (f.eks. fra fordampet vann) kan fjernes med eddik eller et spesialrengjøringsmiddel.
- Ikke slå kokesonen av når du fjerner sukker, mat som inneholder sukker, plast og aluminiumsfolie. Skrap øyeblikkelig restene omhyggelig av den varme kokesonen med en skarp skrape. Når mesteparten av flekkene er fjernet, kan koketoppen slås av og den kalde kokesonen rengjøres med et spesialrengjøringsmiddel.

Ikke rengjør koketoppen med avkalkingsmidler.

Spesialrengjøringsmidler er tilgjengelig hos supermarkeder, forhandlere av elektriske apparater og husholdningsapparater, apoteker samt i matbutikker og kjøkkenutstillinger. Skrapere kan kjøpes i hobby-, bygnings- og maleforretninger.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Bruk aldri vaskemidler på den varme kokesonen. Det er best å la rensemidlet tørke, og deretter fukte det. Eventuelle spor av vaskemiddel bør tørkes fullstendig av med en fuktig klut før du varmer kokesonen opp på nytt. Hvis ikke, risikerer du etsing.

Garantien blir ugyldig dersom du ikke følger retningslinjene ovenfor!

Viktig!

Dersom koketoppens styringsenheter av en eller annen grunn ikke svarer, må du slå av hovedbryteren eller ta ut sikringen og kontakte kundeservice.

Viktig!

Hvis koketoppens overflate sprekker eller skaller av, må du slå den av og koble apparatet fra. Dette gjøres ved å ta ut sikringen eller koble apparatet fra. La deretter reparasjonen utføres av profesjonell service.

Periodiske inspeksjoner

I tillegg til vanlig rengjøring og vedlikehold må du:

- utføre periodiske kontroller av berøringstaster og andre elementer. Etter at garantien utløper, må godkjent service inspisere apparatet annethvert år,
- reparere eventuelle identifiserte problemer,
- utføre periodisk vedlikehold på koketoppen.

Viktig!

Alle reparasjoner må utføres av en kompetent tekniker eller av en autorisert montør.

FEILSØKING

Ved eventuelle feil:

- slå apparatet av
- koble fra strømforsyningen
- sørg for å få apparatet reparert
- Basert på instruksjonene gitt i tabellen nedenfor kan enkelte mindre problemer korrigeres av brukeren. Sjekk følgende punkter i tabellen før du tar kontakt med GRAM service.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
1.Apparatet virker ikke	- ingen strøm	-sjekk sikringen, og skift den ut hvis den er gått
2.Sensorfeltene reagerer ikke på trykking	- apparatet ikke er slått på	- slå apparatet på
	- sensorfeltet trykkes i for kort tid (mindre enn ett sekund)	- trykk sensorfeltet i lengre tid
	- flere sensorer trykkes samtidig	- trykk alltid bare ett sensorfelt (unntatt når en kokesone er slått av)
3.Apparatet reagerer ikke og piper kort	- barnesikringsfunksjonen er aktiv	- deaktiver barnesikringsfunksjonen
4.Apparatet reagerer ikke og spiller av en lang pipetone	- uriktig bruk (ukorrekte sensorfelt trykkes, eller sensorene trykkes for kort)	- koble koketoppen til på nytt
	- sensorfeltene er tildekkede eller skitne	- fjern tildekkingen, eller rengjør sensorfeltene
5.Apparatet slår seg selv av	- du har ikke trykket noe sensorfelt i ti sekunder etter at apparatet ble aktivert	- slå apparatet på, og konfigurere varmeinnstillingen uten forsinkelse
	- sensorfeltene er tildekkede eller skitne	- fjern tildekkingen, eller rengjør sensorfeltene
6.Én enkelt kokesone slås av, og ettervarmeindikatoren „H” vises.	- begrenset koketid	- slå på kokesonen på nytt
	- sensorfeltene er tildekkede eller skitne	- fjern tildekkingen, eller rengjør sensorfeltene
	- de elektroniske komponentene er overopphetet	

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
7. Ettervarmeindikatoren slukkes selv om kokesone- ne er varme	- strøm er brutt, eller appa- ratet har blitt frakoblet	- ettervarmeindikatoren vises på nytt neste gang ap- paratet slås av og på igjen
8.Koketoppens overflate er sprukket.	 Fare! Koble apparatet fra umiddelbart, eller slå av hovedbryteren. Ta kontakt med GRAM service for reparasjon.	
9.Hvis problemet fortsatt ikke er løst.	Koble apparatet fra umiddelbart, eller slå av hovedbryteren (sikringen). Ta kontakt med GRAM service for reparasjon. Viktig! Du er ansvarlig for korrekt bruk og vedlikehold av apparatet. Hvis du kontakter service som følge av feil bruk av apparatet, er du selv ansvarlig for kostnader som påløper, også under garantitiden. Produsenten holdes ikke ansvarlig for skader som skyldes at du ikke har fulgt denne manualen.	
10. Induksjonstoppen avgir en summende lyd.	Dette er normalt. Kjøleviften kjører for å kjøle ned den innvendige elektronikken.	
11. Induksjonstoppen avgir hvese- og plystrelyder.	Dette er normalt. Ved bruk av flere soner med full effekt avgir koketoppen hvese- og plystrelyder på grunn av frekvensene som brukes til å drive spolene.	
12. E2-symbolet vises	Induksjonsspolen er overop- phetet.	- utilstrekkelig avkjøling, - kontroller om induksjonstop- pen er bygget inn i samsvar med instruksjonene. - sjekk om kokekarene oppfyller kravene som står oppført på side 43.

SPESIFIKASJON

Nominell spenning:	230V 1N~50 Hz
Nominell effekt:	KKI 3432-90 T
- induksjonssone :	
- induksjonssone : Ø 180 mm	1400 W
- Boosterkokesone: Ø 220 mm	2300/3000 W
Dimensjoner:	300 x 522 x 50;
Vekt:	ca. 5,5 kg;

Oppfyller kravene i de europeiske standardene EN 60335-1, EN 60335-2-6.

Strømforbruk i hviletilstand [W]	-
Strømforbruk i avslått tilstand [W]	0,5
Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]	-
Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min]	1

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