

KKI 8384-90 TI

DK Betjeningsvejledning.....**2**
NO Bruksanvisning.....**28**

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

| | |
|---|-----------|
| VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED | 4 |
| BESKRIVELSE AF APPARATET | 8 |
| INDBYGNING/MONTERING | 9 |
| NETTILSLUTNING | 11 |
| BETJENING | 13 |
| RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE | 24 |
| PRAKTISKE HVERDAGSTIPS | 25 |
| FORANSTALTNINGER VED FEJL | 26 |
| TEKNISK SPECIFIKATION | 28 |

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

- 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 må kun reparerer 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, at de er blevet tændt. Stil derfor altid gryden på kogezone, inden der tændes for den. Derved spares også energi.
- Kogepladen 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, da kogeplader, , 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 kogeplade uden opsyn. Varmt fedt kan antænde.
- Brug aldrig beholdere, der af lavet af plast eller aluminium. Disse smelter ved høj temperatur 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 kogegrej med flade og jævne bunde uden skarpe kanter, ellers kan der opstå varige ridser i kogepladen.
- Varmefluden 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 GRAM 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 fast, kan ofte kun fjernes ved hjælp af stærkt miljøbelastende midler.

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

- **Undgå at indbygge kogepladen 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



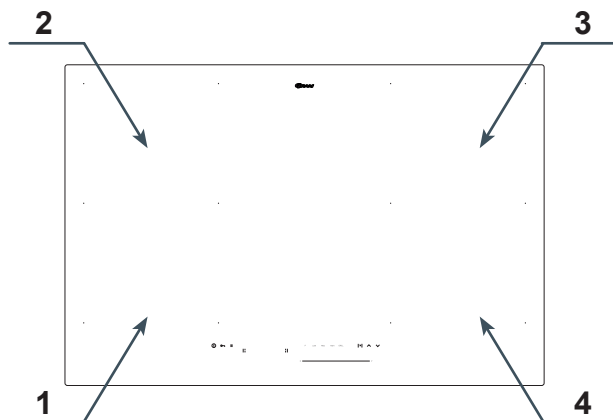
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, betjeningsvejledningen eller emballagen henviser til det.

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.

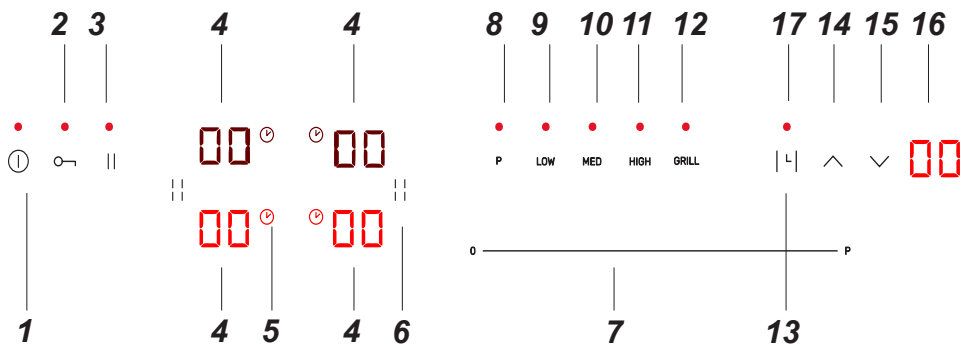
BESKRIVELSE AF APPARATET

Beskrivelse af kogepladen



1. Induktionskogezone med powerbooster 190x220 (forrest til venstre)
2. Induktionskogezone med booster 190x220 (bagest til venstre)
3. Induktionskogezone med booster 190x220 (bagest til højre)
4. Induktionskogezone med booster 190x220 (forrest til højre)

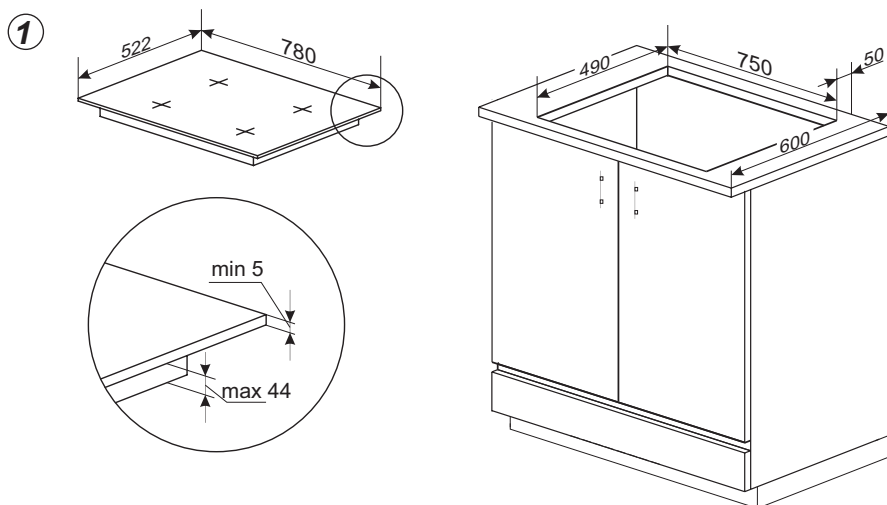
Betjeningspanel



1. Tænd/sluk-sensor
2. Børnesikrings-sensor
3. Sensor til Stop & Go-funktionen
4. Kogezoneindikator/sensor
5. Indikator for aktiveret timer
6. Sensor til bridge-funktionen
7. Sensor til valg af effekt - glider
8. Power booster sensor
9. Hold varm funktion 40°C
10. Hold varm funktion 70°C
11. Hold varm funktion 90°C
12. Grill-program
13. Sensor til timer
14. Timer ^ sensor
15. Timer v sensor
16. Minutur for resterende tid
17. Indikator for aktivt minutur

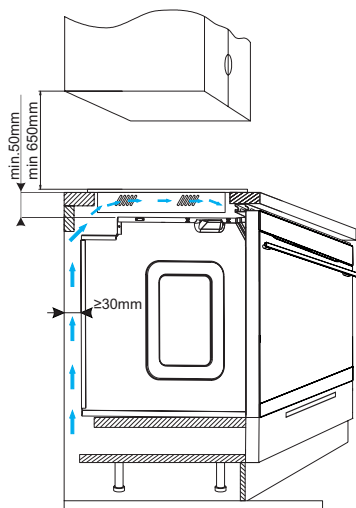
Indbygning af kogepladen

- Bordpladens tykkelse bør være 28-40 mm og bredden mindst 600 mm.
- Bordpladen skal være flad og jævn.
- Bordpladens kant mod væggen skal være forsejlet 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 udkæringen skal forsegles med passende materiale for at undgå indtrængen af vand.
- Udkæringen skal overholde de mål, som fremgår af figur 1.
- Rengør bordpladen for støv, læg kogepladen ned i udkæringen.

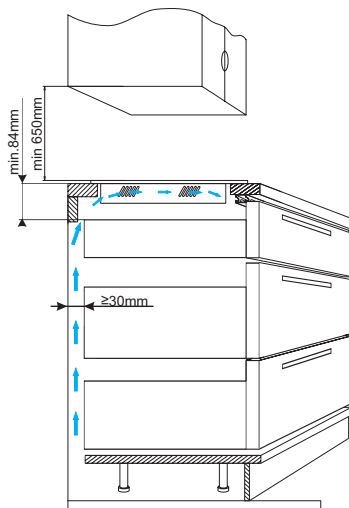


INDBYGNING/MONTERING

Variante 1

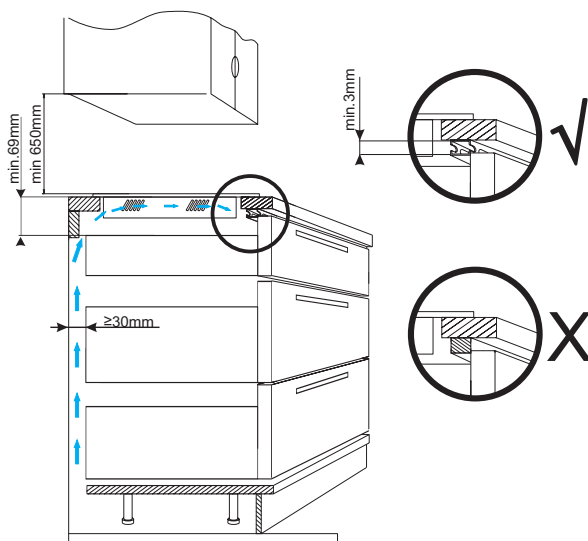


Variante 2



Hvis mellemrummet under kogepladen ikke opretholdes som i variante 2, er det nødvendigt med en ventilationsåbning foran.

Variante 3



Installér ikke kogepladen over en indbygningsovn uden ventilator.

NETTILSLUTNING

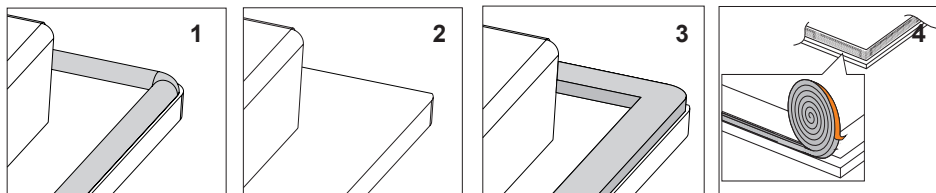
Montering af pakningen

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

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

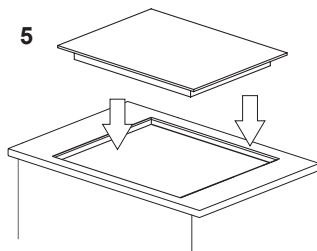
Før kogepladen monteres i bordpladens udskæring, skal pakningen fastgøres på bagsiden af kogepladen (fig. 2)

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.

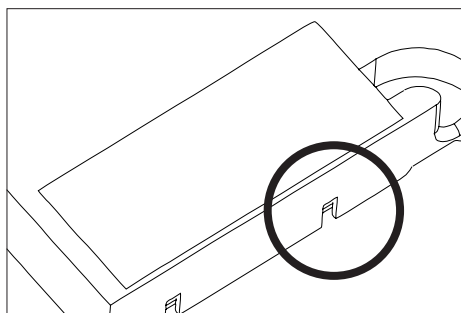
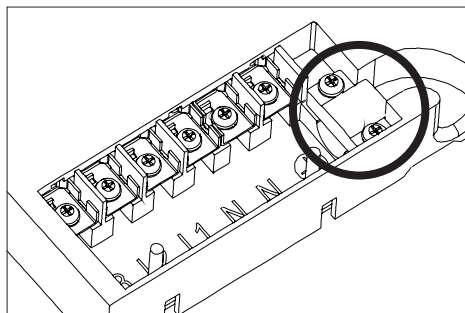
Herefter vendes kogepladen og sættes ind i bordpladens udskæring. Juster placeringen symmetrisk, således at afstanden mellem kogepladen og bordpladen er den samme på alle sider. (fig. 5)



Inde i pakken findes tilbehør til at forbinde apparatet til hjemmets elektriske system. Brug det medfølgende tilbehør for at sikre, at apparatet fungerer korrekt. Tilbehøret omfatter: Kabelbøjle, brokobling, 2 skruer og klemkassedæksel.

Installer kabelbøjlen ved brug af de leverede skruer.

Installer klemkassedækslet ved at skubbe det ind, indtil det klikker på plads.



Dækslet fjernes ved at løsne skruerne med en skruetrækker, indtil dækslet hopper af.

NETTILSLUTNING

Tip til installatøren

Kogepladen er udstyret med en klemmerække, der kan bruges til forskellige forbindelser, der passer til en speciel type strømforsyning.

Klemmerækken kan bruges til følgende forbindelser:

- Enkeltfase 220-240 V ~
- Tofase 380-415 V 2N~

Vigtigt!

Husk at forbinde jordledning til den korrekte klemme i klemmerækken, markeret med \oplus . Det elektriske strømforsyningssystem til kogepladen skal være beskyttet af en passende udløser eller et relæ, som afbryder strømmen i nødstilfælde.

Før apparatet tilsluttes strømmen, bedes du læse informationen på mærkepladen og ledningsdiagrammet omhyggeligt.

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

BEMÆRK!

Installatøren er forpligtet til at udlevere et "certificat vedr. apparatets elektriske tilslutning" (følger med garantibeviset). Efter installationen skal installatøren desuden levere information om den etablerede forbindelse:

- enkeltfaset, tofaset, tværsnit af ledning, elektrisk beskyttelse (sikringstype).

| LEDNINGSDIAGRAM | | | | | |
|---|---|-----|--|--|---------------------|
| Fare! Højspænding! | | | | | |
| Bemærk! For hver forbindelse skal den beskyttende jordleder (PE) tilsluttes klemmen mærket \oplus . | | | | Type/ledertværsnit | Sikringsbeskyttelse |
| 1 | 220-240 V AC 50/60 Hz enkeltfase-forbindelsen. Forbind klemmerne L1 og L2. Forbind faselederen til L1-klemmen, og stram boltene. Forbind den neutrale leder til N-klemmen. Forbind den beskyttende jordleder (PE) til PE-klemmen (\oplus). | 1N~ | | HO-5VV-F3G4 3X4 mm ² | 32 A |
| 2* | 220-240/380-415V AC 50/60 Hz tofase-forbindelsen. Forbind faselederen L1 til L1-klemmen og faselederen L2 til L2-klemmen, og stram boltene. Forbind den neutrale leder til N-klemmen. Forbind den beskyttende jordleder (PE) til PE-klemmen (\oplus). | 2N~ | | HO-5VV-F4G2,5 4x2,5 mm ² | 16 A |

L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral lederklemme; \oplus = beskyttende jordleder(PE)-klemme

BETJENING

Betjening af induktionskogepladen

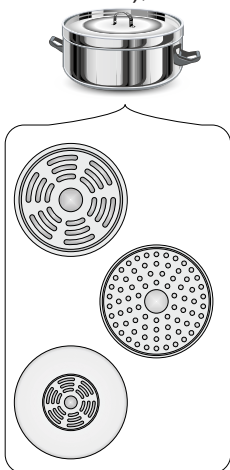
Under overfladeglasset er der induktionsspoler, som producerer et pulserende magnetfelt. Dette elektromagnetiske felt gennemtrænger en gryde, der står på kogepladens overflade, hvilket får gryden til at varme op. Det er vigtigt at bruge gryder med en egnet bund.



Afhængigt af de gryder, der bruges, og varmeindstillingen under madlavningen, afgiver apparatet en karakteristisk susende lyd. Dette er normalt og kan ikke være årsag til klage.

Kogegrejets egenskaber

- En grydes egnethed kontrolleres ved at afprøve, om en magnet sidder godt fast på dens bund. Jo større magnetvirkning, jo bedre er gryden.
- Vælg altid kogegrej af høj kvalitet med en perfekt flad bund. Brug af sådant kogegrej forhindrer varme områder, der kan forårsage, at maden sætter sig fast i gryden. Gryder og pander med tykke stålsider giver den bedste varmfordeling. En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre induktionsmodulet, der kontrollerer temperaturen, og kan forårsage overophedning af gryden eller panden.
- Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.



- Hvis du bruger stort kogegrej med en ferromagnetisk bund (hvor magneten tiltrækkes), hvis diameter er mindre end kogegrejets totale diameter, vil kun den ferromagnetiske bund blive opvarmet. Dette resulterer i en situation, hvor det er umuligt at fordele varmen jævnt i kogegrejet. Hvis det ferromagnetiske område reduceres på grund af aluminiumsdele, kan det effektivt opvarmede område blive reduceret. Der kan derved opstå problemer med registrering af kogegrejet, eller kogegrejet vil slet ikke blive registreret. De bedste madlavningsresultater opnås, hvis diameteren på den ferromagnetiske bund matcher kogezone's diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.

BETJENING

Grydedetektor

Induktionskogeplader har en grydedetektor. Kogepladen vil registrere tilstedeværelsen af en passende gryde, der er placeret på en kogezone, og aktivere den automatisk. Dette hjælper med til at spare elektricitet.

- Hvis en passende gryde/pande placeres på en kogezone, vises den indstillede effekt på det tilsvarende display.
- Induktionskogepladen kræver brug af passende kogegrej med ferromagnetisk bund (se tabel på side 16).

Hvis der ikke er noget kogegrej på en kogezone, eller hvis kogegrejet ikke er egnet, vil symbolet her ved siden af vises på displayet. Kogezonen fungerer ikke.

Hvis der ikke registreres kogegrej inden for 90 sekunder, slukker kogezonen.

Brug betjeningspanelet til at slukke for kogezonen, og stol ikke udelukkende på fjernelse af kogegrejet fra kogepladen.



Kogegrej af høj kvalitet er en forudsætning for effektiv madlavning ved induktion. Brug af tomt kogegrej på kogezonerne kan føre til overophedning.



Det frarådes at anvende eksterne induktionsadaptører.

- Til madlavning ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:
 - emaljeret stål
 - støbejern
 - kogegrej af rustfrit stål, specielt designet til induktion.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- Kontroller, at kogegrejets bund er tør. Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges kogegrej, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før det placeres på kogezonen. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.

BETJENING



Mærkning af kogegrej



Kontroller, at mærkningen angiver, at kogegrejet er egnet til madlavning ved induction.

Rustfrit stål

Kogegrej registreres ikke

Med undtagelse af kogegrej af ferromagnetisk stål

Aluminium

Kogegrej registreres ikke

Støbejern

Højeffektivt

Bemærk: Kogegrej kan ridse kogepladens overflade

Emaljeret stål

Højeffektivt

Kogegrej med en flad, tyk og glat bund anbefales

Glas

Kogegrej registreres ikke

Porcelæn

Kogegrej registreres ikke

Kogegrej med kobberbund Kogegrej registreres ikke

Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

| Kogezonens diameter | Den mindste diameter af bunden af en emaljeret stålgrøde |
|---------------------|--|
| [mm] | [mm] |
| 160 - 180 | 110 |
| 180 - 200 | |
| 220 x 190 | |
| 210 - 220 | 125 |
| 260 - 280 | |

Den mindste diameter af kogegrej af andre materialer end emaljeret stål kan variere.




BETJENING



Før apparatet tages i brug


- Rengør induktionskogepladen omhyggeligt. Kogepladen har en glasoverflade og skal derfor behandles med forsigtighed.
- Der kan afgives lugte, når du begynder at bruge apparatet. Hvis det sker, skal du tænde for emhætten eller åbne vinduet i rummet. Afgivelsen af lugt er midlertidig.

Med denne funktion kan du aktivere demonstrationstilstand og begrænse den totale maksimale strømeffekt på din induktionskogeplade til en af følgende værdier: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (maks. strømeffekt).



Du skal specificere den totale maksimumeffekt på induktionskogepladen inden for 5 minutter, efter at induktionskogepladen er sluttet til strømforsyningen. Strømeffekten vælges ved at berøre  for at tænde for apparatet og derefter berøre og holde  og  samtidigt i 3 sekunder.

Dobbeltdisplayet viser den tidligere indstilling eller — hvis der ikke var nogen tidligere indstilling — standardindstillingen på 7,35 kW, vist som "74". Brug  og  til at vælge den ønskede indstilling:

Bekræft ved at berøre og holde  i 3 sekunder inden for 10 sekunder efter at have valgt indstilling.

| | |
|----|--------|
| 00 | DEMO |
| 28 | 2,8kW |
| 37 | 3,7kW |
| 45 | 4,5kW |
| 56 | 5,6kW |
| 74 | 7,35kW |



Du hører et bip, og den valgte indstilling for maksimal strømeffekt vil blinke adskillige gange på displayet, hvorefter apparatet slukker. Nu vil induktionskogepladen ikke overskride den totale maksimumeffekt, du har valgt.



Hvis du ikke bekræfter indstillingen for den maksimale strømeffekt, slukker induktionskogepladen og vil arbejde ved den tidligere valgte maksimumeffekt eller med standardeffekten på 7,35 kW.

Når du vælger varmeindstilling på de individuelle kogezone, sikrer strømstyrings-kredsløbet, at den valgte maksimale strømeffekt ikke overskrides. Enhver indstilling, der kan føre til overskridelse af den totale maksimumeffekt, vil være utilgængelig for brugeren.

Strømstyrings-kredsløbet kan sætte en kogezone ud af kraft, hvis den vil medføre en overskridelse af den totale maksimumeffekt for apparatet.

BETJENING


Betjeningspanel

- Umiddelbart efter at apparatet er blevet tilsluttet strøm, tænder alle displays kortvarigt. Dit apparat er derefter klar til brug.
- Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre dem med en finger i mindst 1 sekund.
- Berøring af en sensor ledsages af et bip.



Placer ikke nogen ting på betjeningspanelets sensorer. Sørg for, at koge-grej ikke er placeret uden for kogezoneens område. Hvis du placerer koge-grej for tæt på betjeningspanelet, eller du dækker nogen sensorer, slukker kogepladen automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Tænd for apparatet

- ①  || Berør og hold tænd/sluk-sensoren (Ⓛ) i mindst 3 sekunder. Kogepladen indikerer korrekt funktion (aktiv), når "00" vises på kogezone-displayene.



Hvis du ikke indstiller den ønskede varme for kogezoneen inden for 15 sekunder efter at have aktiveret apparatet, slukker det automatisk.

Aktivering af kogezone og indstilling af varme.

- Tænd for kogepladen med sensoren (Ⓛ).
- Placer koge-grejet på den ønskede kogezone.
- Koge-grejet bliver automatisk registreret, og det relevante display **8.8.** viser et blinkende "00". Det betyder, at den valgte kogezone er aktiv, og du kan nu indstille effekten.



Hvis der er to eller flere gryder/pander på kogepladen, når den tændes, vil kogepladen ikke automatisk aktivere kogezoneerne. Du skal berøre sensoren **8.8.** svarende til den ønskede kogezone.

- For at vælge den ønskede varmeindstilling skal du lade fingeren glide hen over sensoren for varmeindstilling startende fra venstre (displayet vil vise den valgte varmeindstilling).
- Kogezoneen er nu aktiv.



Registrering af koge-grej og automatisk aktivering af kogezone virker kun for den første gryde/pande, der placeres på kogepladen.

BETJENING

Deaktivering af kogezone

Deaktiver en kogezone ved at gøre et af følgende:

- Sluk for kogepladen med sensoren ①.
- Berør og hold sensoren **8.8** i mindst 3 sekunder
- Berør glidesensoren for varmeindstilling, og lad fingeren glide mod venstre for at reducere varmeindstillingen til "00".

Slukning af apparatet



Apparatet er aktivt, når mindst én kogezone er tændt.

- Sluk for kogepladen med sensoren ①.



Hvis en kogezone stadig er varm, vil det relevante display vise bogstavet "H" eller "h" for at indikere restvarme. Se en beskrivelse af symbolet nedenfor.

Booster-funktion "P"

Booster-funktionen øger den nominelle effekt på 190x220 mm kogezone fra 2200 W til 3000 W.

og på de forbundne kogezone fra 3000 W til 3700 W.

- Placer kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Kogegrejet bliver automatisk registreret, og det relevante display **8.8** viser et blinkende "00".
- Berør booster-sensoren eller lad fingeren glide til højre på sensoren for varmeindstilling for at aktivere booster-funktionen. Displayet vil vise bogstavet "P".

Slukning af booster-funktionen:

- Berør booster-sensoren eller lad fingeren glide til venstre på sensoren for varmeindstilling for at deaktivere booster-funktionen.



Booster-funktionen kan aktiveres i op til 5 minutter. Herefter reduceres effekten til 14 (nominel effekt).

Der sker desuden en reduktion til den nominelle effekt, hvis nogen af kogepladens komponenter bliver overophedet.

Du kan genaktivere booster-funktionen, når de interne komponenter er nedkølet til en sikker temperatur. Denne funktion starter ikke automatisk.



Hvis en gryde løftes væk fra kogezone, mens booster-funktionen er i gang, bliver den 5 minutters nedtælling ikke afbrudt.

BETJENING




Booster-funktionen kan aktiveres for to kogezone samtidigt, dvs. en af de venstre kogezone og en af de højre kogezone. Du kan ikke aktivere booster-funktionen, hvis en anden kogezone på samme side allerede har booster-funktionen aktiveret.

Børnesikring

Børnesikringen deaktiverer alle kogepladens kontrolknapper ved rengøring eller for at hindre børn i at bruge apparatet. Børnesikringen kan aktiveres, når apparatet er tændt eller slukket. Børnesikringen aktiveres eller deaktiveres ved at berøre sensoren  i 3 sekunder. Når børnesikringen er aktiveret, er et indikatorlys ved siden af sensoren  tændt.



Når kogepladen er tændt og låst, kan den slukkes øjeblikkeligt ved at berøre sensoren .



Hvis strømmen til apparatet afbrydes, deaktiveres børnesikringen.

Indikator for restvarme "h", "H"

Når du er færdig med madlavningen, er glasset på induktionskogepladens kogezone stadig varmt, hvilket kaldes restvarme.



Hvis glastemperaturen er højere end 60 °C*, viser displayet for kogezone "H".

Hvis glastemperaturen er 45 °C* – 60 °C*, viser displayet for kogezone "h" (lav restvarme).



* Temperaturerne er omtrentlige angivelser



Hvis indikatoren for restvarme er tændt, må du ikke berøre kogezone, da der er risiko for forbrænding, og der må ikke sættes noget på den, som er varmfølsomt!



Indikatoren for restvarme, "H" eller "h", vises ikke ved strømafbrydelse. Kogezonerne kan imidlertid stadig være varme!

BETJENING

Begrænsning af betjeningstiden

For at opnå øget sikkerhed for brugeren er induktionskogepladen forsynet med mulighed for at begrænse betjeningstiden for hver af kogezoneerne.

Den maksimale betjeningstid sættes individuelt afhængigt af varmeindstillingen under madlavningen. Hvis du kun bruger én varmeindstilling i en længere periode, fremgår den maksimale betjeningsperiode af tabellen:

Når den maksimale tidsperiode er nået, deaktiveres induktionszonen automatisk, og displayet viser symbolet for restvarme. Den maksimale betjeningstid gælder for en enkelt kogezone.




| Indstillet temperatur | Maksimal betjeningstid |
|-----------------------|------------------------|
| 1 | 8 t. |
| 2 | 8 t. |
| 3 | 8 t. |
| 4 | 8 t. |
| 5 | 5 t. |
| 6 | 5 t. |
| 7 | 5 t. |
| 8 | 5 t. |
| 9 | 1,5 t. |
| 10 | 1,5 t. |
| 11 | 1,5 t. |
| 12 | 1,5 t. |
| 13 | 1,5 t. |
| 14 | 1,5 t. |
| P | 5 min. |
| 40 | 60 min. |
| 70 | 160 min. |
| 90 | 160 min. |
| Grill | 60 min. |

Timer

Timerfunktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en tilberedningstid.

Timerfunktionen kan kun indstilles, når en kogezone er tændt (varmeindstillingen er større end "0"). Du kan bruge timerfunktionen på alle kogezoneer samtidigt. Maksimumtiden er 99 minutter (i trin af 1 min.).

Indstilling af timeren:

- Placer kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Når kogegrejet er registreret automatisk, vælges varmeindstillingen.
- Timeren aktiveres ved at berøre og holde , indtil du hører et bip. Displayet viser "00".
- Touch  for at øge tiden og  for at reducere tiden.

Indstilling af timeren for den næste kogezone sker ved at vælge en anden kogezone og følge ovenstående trin. Husk, at timerfunktionen kan indstilles for hver enkelt kogezone.



Hvis der er indstillet mere end én timer, vil den korteste periode blive vist.

BETJENING

Timertiden kan ændres når som helst. Under madlavning vælges den kogezone, for hvilken du ønsker at ændre timerindstillingen, ved at aktivere den med sensoren **BB**, berøre | \perp | og skifte timertiden i henhold til vejledningen for timerindstilling.

Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, høres et bip. Berør hvilken som helst sensor for at slukke for alarmen, eller den slukker automatisk efter 30 sekunder. Hvis du ønsker at afbryde timeren før tid, skal du aktivere den ønskede kogezone ved at berøre dens sensor (strømindikatoren vil blinke) og derefter slukke for timeren på følgende måde:

- berør og hold sensoren | \perp |
- berør ∇ for at reducere tiden til "00"
- berør og hold \wedge og ∇ samtidigt.

Timeren afbrydes ved at berøre **BB** (indikatorens for varmeindstilling blinker), derefter berøre og holde | \perp | i 3 sekunder eller berøre **BB** for at aktivere den ønskede kogezone, derefter berøre | \perp | og bruge ∇ til at reducere tiden til "00". Timeren kan også afbrydes ved at berøre og holde \wedge og ∇ samtidigt i 2 sekunder.

Minutur

Brug minuturet til nedtælling af tid. Minuturet påvirker ikke driften af kogezoneerne.

Indstilling af minutur:

- Tænd for kogepladen.
- Berør | \perp | og sæt minuturets nedtællingstid, berør ∇ for at øge tiden og \wedge for at reducere tiden.

Tiden kan ændres når som helst. Dette gøres ved at berøre | \perp | og derefter bruge \wedge eller ∇ .

Når den indstillede tid er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor for at slukke for den. Alarmen slukker automatisk efter 30 sekunder.



Minuturet slukkes ved at berøre | \perp |, derefter berøre og holde ∇ for at reducere tiden til "00" eller alternativt ved at berøre og holde \wedge og ∇ samtidigt.

Stop & Go

Stop & Go-funktionen afbryder samtidigt betjeningen for alle kogezoneerne og genoptager den med de varmeindstillinger, der tidligere var valgt.



For at aktivere Stop & Go-funktionen skal mindst én kogezone være i brug. Berør sensoren II. Alle kogezone-displays vil vise symbolet II. Når en kogezone er varm blinker symbolet II skiftevis med bogstavet "H" eller "h", afhængigt af kogezonens temperatur (restvarme-indikator).

Stop & Go-funktionen deaktiveres ved at berøre sensoren II igen. Kogezone-displays vil vise den varmeindstilling, som tidligere var valgt før aktivering af Stop & Go-funktionen.

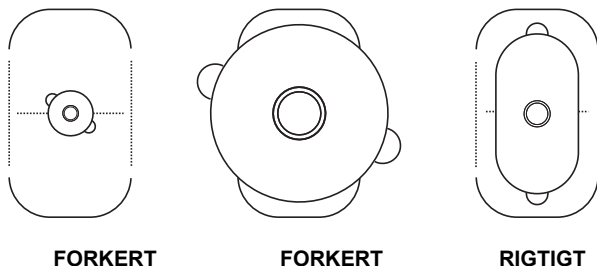
Stop & Go-funktionen sætter timer-nedtællingen på pause.

Stop & Go-funktionen sætter ikke minuturets nedtælling på pause.


BETJENING

Bridge-funktion

Med bridge-funktionen kan to kogezone kombineres til en enkelt kogezone. Bridge-funktionen er meget praktisk og gør det muligt at bruge bradepander.



Brug af bridge-funktionen:

- Tænd for kogepladen.
- Placer en bradepande på højre side af kogepladen, så den dækker begge kogezone.
- Bradepanden bliver registreret automatisk, og bridge-funktionen bliver aktiveret, hvilket indikeres af symbolet .



Hvis du ikke vælger varmeindstilling inden for 15 sekunder, bliver bridge-funktionen deaktiveret.

- Vælg den ønskede varmeindstilling ved at lade fingeren glide hen over sensoren for varmeindstilling

Nu kan begge kogezone betjenes som én.



Du kan altid tænde og slukke for bridge-funktionen manuelt.

Bridge-funktionen tændes ved at berøre sensoren (6). Det bageste kogezone-display viser "⌂" (house symbol), mens det forreste kogezone-display viser "00". Den ønskede varmeindstilling vælges ved at lade fingeren glide hen over sensoren for varmeindstilling.

Bridge-funktionen slukkes ved at berøre sensoren (6). De relevante kogezone-displays viser "00".

Nu kan begge kogezone betjenes uafhængigt af hinanden.

BETJENING

Holde varm funktion

Kogepladen er udstyret med specialprogrammer, hvormed der kan laves mad ved en indstillet temperatur, samtidig med at der bruges mindst mulig energi.

Der er fire programmer:

- Melt 40
Dette er beregnet til smeltning af smør eller en plade chokolade. Placer smørret eller chokoladen i en gryde med rumtemperatur, og aktiver derefter programmet Melt 40.
- Simmer 70
Et ideelt program til opvarmning af tykke supper eller saucer. Placer gryden med maden på kogezone, og aktiver derefter programmet Simmer 70. Dette program holder en temperatur på 70 °C.
- Cook 90
Et program beregnet til opvarmning og kogning af væskefyldte retter. Placer gryden med maden på kogezone, og aktiver derefter programmet Cook 90. Dette program holder en temperatur på 90 °C.
- Grill
Et program beregnet til grilning af retter, der kræver en høj temperatur. Placer en pande eller en særlig grillbakke på kogezone, og aktiver programmet Grill. Dette program holder en temperatur på 200 °C.



Aktivering af programmet for opretholdelse af temperaturen.

- Placer kogegejet på kogezone
- Aktiver kogezone
- Aktiver det ønskede temperaturprogram




Temperaturen er vejledende og kan variere afhængigt af mængden og tyden af belastning og retter.

Parring og betjening af emhætte*



Emhætten og kogepladen kan parres trådløst ved at berøre og holde sensoren for automatisk tilstand i 3 sekunder. Indikatoren  blinker over sensoren. Indikatoren  lyser permanent, når apparaterne er forbundet.



I automatisk tilstand tilpasser emhætten blæserhastigheden automatisk afhængigt af madlavningens intensitet. Berør  for at aktivere automatisk tilstand for emhætten.

Indikatoren ovenover tænder. Bemærk, at automatisk tilstand kun kan aktiveres, når apparaterne er parret.

Berør  for at slukke for automatisk tilstand. Indikatoren over sensoren slukker.

Brug af sensorerne  og  til manuel styring af blæserhastigheden. Når du bruger disse sensorer, slukker den automatiske tilstand for emhætten.



Det anbefales at bruge temperaturprogrammer til gryder, der er mindst halvt fulde af mad. Det anbefales at bruge temperaturprogrammer på en kold kogezone.

* afhængigt af model

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

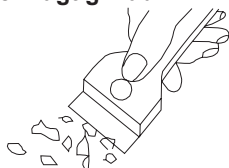


Glaskeramiske overflader rengøres på samme måde som glasoverflader. Brug ikke skuremidler, skrappe rengøringsmidler, sand eller ridsende svampe.

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

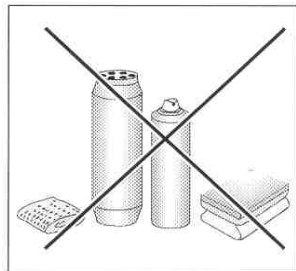
Rengøring efter brug

- **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.

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 de være ætsende og beskadige kogepladens overflade permanent.

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

Bemærk!

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

Bemærk!

Hvis der opstår revner eller huller i den glaskeramiske kogeplade, skal kogepladen omgående slukkes og netforsyningen skal afbrydes. Derefter skal du henvende dig til GRAM service.

PRAKTISKE HVERDAGSTIPS

Tablet med eksempler på indstillinger for kogepladen

| FUNKTION | BRUG | RET | TID [MIN.] | PORTIONS-STØRRELSE |
|------------|----------------------------------|-------------------------------------|------------|------------------------|
| Melt 40* | Smeltning af chokolade | Brownie / Chokolade-fondant | 10 | 300 g |
| Melt 40* | Optøning | Nakkekam af gris/ surkålsgrøde | 60 | 1 stykke ca. 800 g |
| Melt 40* | Hævning af gærdej | Gærdej | 40 | 1 kg |
| Simmer 70* | Kogning af kød og pølser | Svinekam med kryd- derier | 60 | 1 kg |
| Simmer 70* | Sous vide | Sous-vide kyllingefilet | 60 | 1 stk. 200 g |
| Simmer 70* | Opretholdelse af temperaturen | Gullaschsuppe | 30 | 2 l |
| Simmer 70* | Varmholdelse | Mælk til morgenmad- sprødt | 10 | 0,5 l |
| Cook 90* | Sund morgenmad | Havregrød | 20 | 0,5 l |
| Cook 90* | Suppe | Hønskødssuppe | 150 | 4 l |
| Cook 90* | Tilberedning | Pocherede æg | 12 | 2 æg |
| Grill** | Grilning | Grillet bøf - Entrecote | 6 | 1 stk. 300 g |
| Grill** | Lynstegning | Kylling med grøntsager og nudler | 8 | 1 portion ca. 400 g |
| Grill** | Friturestegning | Grøntsager i tempura | 6 | 300 g |

*symbol afhænger af modellen

**på udvalgte modeller

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 | MULIG ÅRSAG | UDBEDRING |
|--|---|---|
| Symbolet "L" vises på displayet, når du prøver at tænde apparatet. | Børnesikringen er aktiveret. | Berør og hold sensoren for børnesikring i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen. |
| Apparatet tænder ikke, når du berører tænd/sluk-sensoren. | Du holder ikke tænd/sluk-sensoren længe nok | Berør og hold tænd/sluk-sensoren i 3 sekunder. |
| | Snøvsede/våde sensorer på betjeningspanelet | Tør kontrolpanelet over, så det bliver rent, og fjern alle genstande, der skjuler sensorerne. |
| | Strømsvigt | Tjek minikredsbyderen (MCB) eller sikringerne i eltavlen. |
| | Ekstern strømforstyrrelse. | Tag apparatet ud af stikkontakten i 120 sekunder, eller afbryd minikredsbyderen (MCB) eller sikringen i eltavlen. |
| Apparatet udsender en lang bip-lyd under brug og slukker. | Sikkerhedsfunktionen er aktiveret. | Tør kontrolpanelet over, så det bliver rent, og fjern alle genstande, der skjuler sensorerne. |
| Efter tænding slukker apparatet af sig selv. | Du har ikke brugt nogen af apparatets funktioner. | Når du tænder for apparatet, skal du straks tage det i brug. |

FORANSTALTNINGER VED FEJL

| | | |
|--|--|---|
| Kogezonen slukker af sig selv. | Den maksimale funktions-tid er nået. | Aktiver kogezonen igen, og indstil varmen. |
| Der høres lyde under madlavningen. | Er normal drift af apparatet. Lydene afhænger af de gryder, der bruges, og varmeindstillingerne. | |
| Der vises et "h" eller "H" på kogezonens display. | Er normal drift af apparatet. Symbolerne "h" og "H" indikerer, at kogezonerne er varme, og at der skal udvises ekstra forsigtighed. | |
| Der vises F0 på kogezonens display. | Strømforsyningens spænding er for lav. | Angår din elinstallation. Kontakt Gram service |
| Der vises F1 på kogezonens display. | Strømforsyningens spænding er for høj. | Angår din elinstallation. Kontakt Gram service |
| Der vises F2 på kogezonens display. | Den elektroniske beskyttelse er aktiveret. | Kontroller, at åbningen til køleventilatoren ikke er blokeret. |
| Der vises F3 på kogezonens display. | Kogezonebeskyttelsen er aktiveret. | Fjern alt kogegrej fra kogezonen, og vent indtil symbolet F3 slukker. |
| Der vises F4, F5, F6, F7, F8 eller F9 på kogezonens display. | Ekstern strømforstyrrelse. | Tag stikket ud af stikkontakten i 120 sekunder, eller afbryd minikreds-bryderen (MCB) eller sikringen i eltavlen. |
| Revner i den keramiske kogepåde | Fare! Tag øjeblikkeligt stikket ud af stikkontakten, eller afbryd minikreds-bryderen (MCB) eller sikringen i eltavlen. Bestil reparation hos det nærmeste servicecenter. | |

TEKNISK SPECIFIKATION

| | |
|--|------------------------------------|
| Nominel spænding | 220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N |
| Nominel strømstyrke: | |
| Type: | KKI 8384-90 TI |
| Induktionskogezones effekt: | 7.35 kW |
| - Induktionskogezone: | |
| - Induktionskogezone: 190x220 mm | 2200W |
| - Induktionskogezone med power booster: 190x220 mm | 3000W |
| Dimensioner [mm]: | 780 x 522 x 49 |
| Vægt [kg]: | 7.8 |

Opfylder kravene i 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 |

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.

INNHOILDSFORTEGNELSE

| | |
|--|-----------|
| VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET | 31 |
| BESKRIVELSE AV APPARATET | 35 |
| INSTALLASJON | 36 |
| BRUK | 40 |
| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD | 51 |
| PRAKTISKE HVERDAGSTIPS | 52 |
| HVIS KOKETOPPEN IKKE FUNGERER | 53 |
| TEKNISKE SPESIFIKASJONER | 55 |

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

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 betjemes 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 koketoppen overflate.

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

Merk: Hvis koketoppens 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 den kjeramiske 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, sprekk eller kratere i den kjeramiske koketopp, må strømtilførsel umiddelbart stoppes eller pluggen må tas ut av stikkkontakten. Kontakt 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.

TIPS FOR ENERGISPARING



Er du en ansvarlig strømbruker, 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 husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller

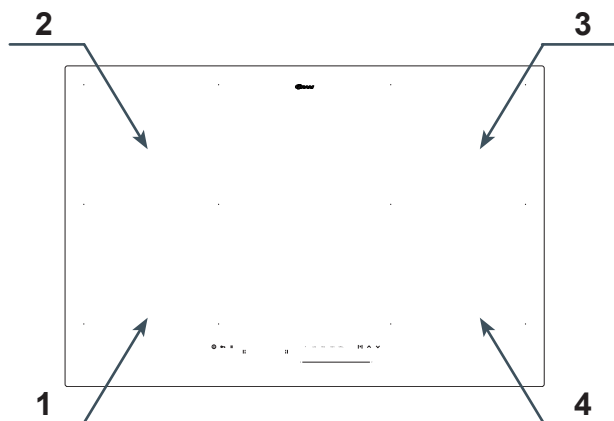
emballasje henviser til det.

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

Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkskrot er å hente hos kommunen.

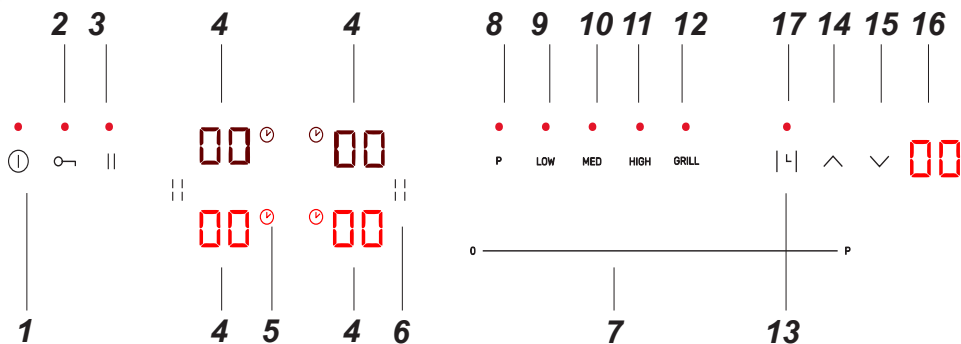
BESKRIVELSE AV APPARATET

Beskrivelse av koketoppen



- | | |
|--|--|
| 1. Boosterkokesone 190x220 -kokesone (fra venstre) | 3. Boosterkokesone 190x220 (bak høyre) |
| 2. Boosterkokesone 190x220 (bak venstre) | 4. Boosterkokesone 190x220 (foran høyre) |

Kontrollpanel



1. På/av sensor
2. Sensor for barnesikring
3. Berøringssensor for Stop & Go-funksjon
4. Kokesonesensor og strømindikator
5. Symbol for aktivert timer
6. Berøringssensor for bridge-funksjonen
7. Sensor for varmeinnstilling - SliderControl
8. Power booster sensor
9. 40 °C / Hold varm funksjon

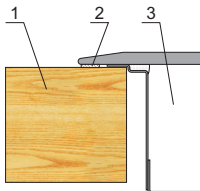
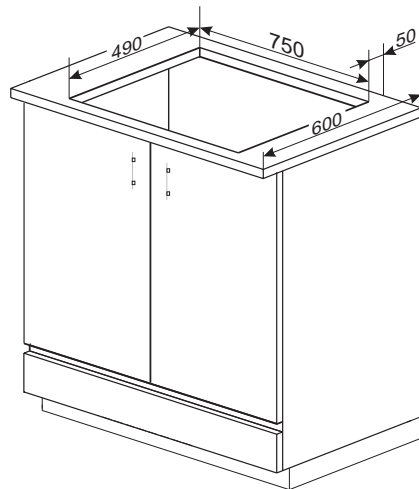
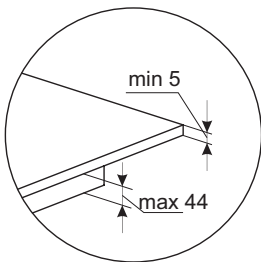
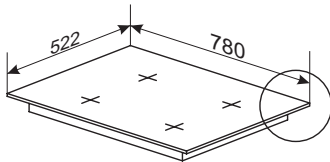
10. 70 °C / Hold varm funksjon
11. 90 °C / Hold varm funksjon
12. Grillprogram
13. Timer aktiveringssensor
14. Timer ^ sensor
15. Timer v sensor
16. Indikator for gjenværende tid
17. Indikator for aktivt minuttur

INSTALLASJON

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 koketoppen 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.
- Rengjør arbeidsflaten for støv, sette koketoppen i utskjæringen.

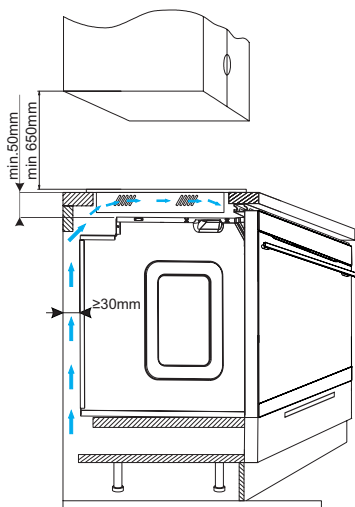
1



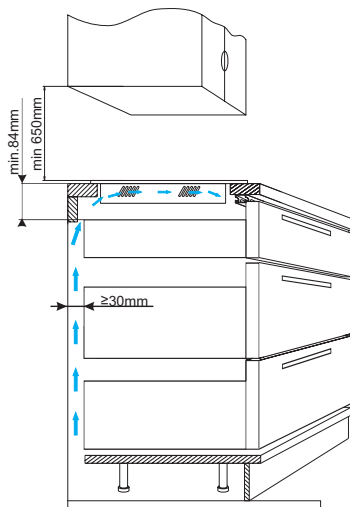
- 1 - Bordplate
- 2 - Tetning
- 3 - Keramisk koketopp

INSTALLASJON

Variant 1

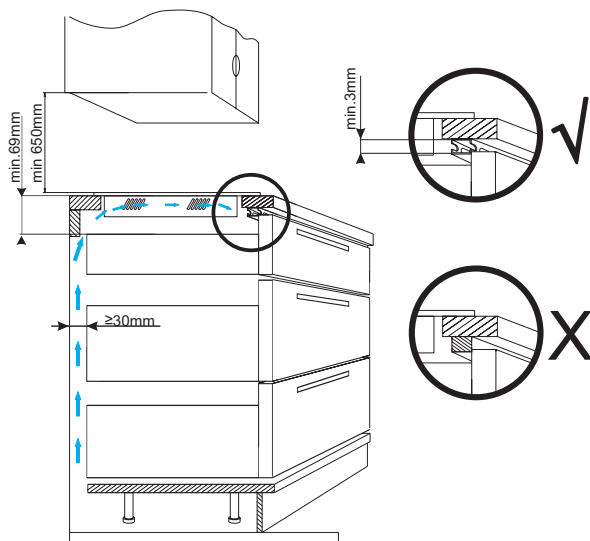


Variant 2



Hvis avstanden under platetoppen ikke opprettholdes som i variant 2, er det nødvendig med en ventilasjonsspalte i front.

Variant 3



Ikke monter koketoppen over en ovn uten ventilasjon.

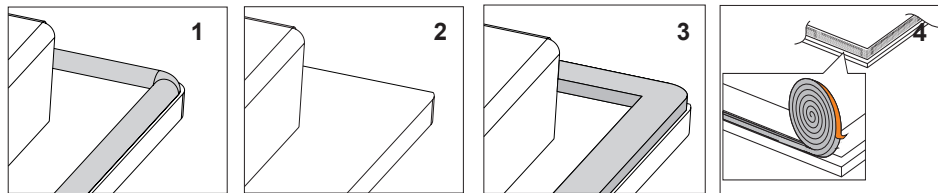
INSTALLASJON

Montering av pakning

Avhengig av modell, er det mulig at produsenten har montert en pakning på platetoppen (fig. 1) Hvis produsenten ikke har montert pakningen, følg veiledningen nedenfor:

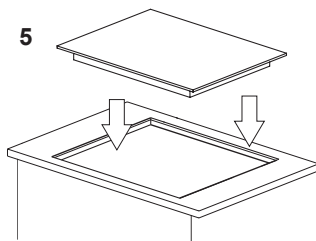
Før du installerer apparatet i en benkeplate, monter den vedlagte pakningen på platetoppens underside (fig. 2).

For å gjøre dette, fjern først beskyttelsesfolien fra pakningen, og lim deretter pakningen langs platens kanter, så nær kantene som mulig (fig. 3,4).



! Det er forbudt å installere apparatet uten pakning.

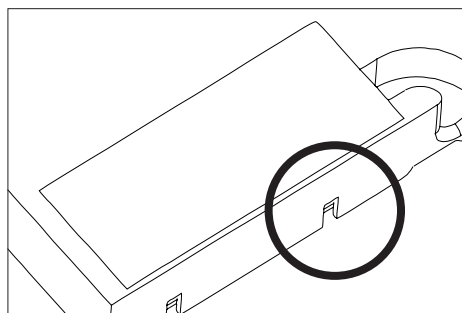
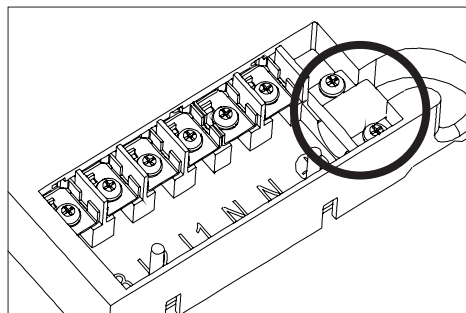
Sett platen inn i åpningen i benkeplaten. Plasser den symmetrisk i åpningen, slik at avstander fra platetoppen til benkeplattens kanter er identiske på hver side (fig.5).



! I emballasjen finner du tilbehør som er nødvendig for å koble apparatet til hjemmets elektriske system. Bruk det medfølgende tilbehøret for å sikre at apparatet fungerer som det skal. Tilbehøret omfatter: Strekkavlastning, brokobling, 2 skruer og koblingsterminaldeksel.

Monter strekkavlastningen med de medfølgende skruene.

Monter terminaldekslet ved å sette det inn til det klikker på plass.



! For å fjerne dekslet, bruk en skrutrekker til å lirke på festetappene til dekslet spretter av.

INSTALLASJON

Tips til montøren

Koketoppen er utstyrt med en terminalblokk. Denne har ulike forbindelser som er egnet for bestemte typer strømforsyninger.

Terminalblokken muliggjør følgende tilkoblinger:

- Enkeltfase 220-240V ~
- Tofase 380-415V 2N ~

Koketoppen kan tilpasses en bestemt type strømforsyning ved å koble til de riktige kontaktene i henhold til koblingsskjemaet. Koblingsskjemaet er festet til koketoppens underside. Du får tilgang til terminalblokken ved å fjerne dekslet på koketoppens underside. Husk at strømkabelen må passe til tilkoblingstypen og koketoppens effekt.

Viktig!

Husk å koble jordledningen til riktig terminalblokklemme, merket med \oplus . Det elektriske systemet som forsyner koketoppen med strøm må være beskyttet med en egnet utløsermekanisme eller en skillebryter, som kobler fra strømforsyningen i en nødsituasjon.

MERK!

Montøren er forpliktet til å gi brukeren et "tilkoblingssertifikat for elektrisk apparat" (vedlagt garantikortet). Etter installasjon, bør installatøren også gi informasjon om den koblingen som er gjort:

- enfaset, tofaset strømforsyningssnitt, type beskyttelse (sikring) som brukes.

| SKJEMA FOR MULIGE TILKOBLINGSMÅTER | | | | | |
|---|---|-----|---------------------------|--------------------------------------|------|
| OBS! Farlig spenning | | | | | |
| OBS! For hver tilkoblingsmåte må jordlederen kobles til terminal \oplus . | | | Ledningstype / tverrsnitt | Sikring | |
| 1 | 1-fase tilkobling ved nettspenning 220-240 50/60 Hz. Terminal L2 kobles med terminal L1. Faseleder skrues til terminal L1. Nøytralleder til N. Jordleder skrues til terminal \oplus . | 1N~ | | HO5VV-F3G4 3x4 mm ² | 32 A |
| 2* | 2-fase tilkobling ved nettspenning 220-240/380-415 50/60 Hz. Faseledere skrues til terminal L1 og L2. Nøytralleder til N. Jordleder skrues til terminal \oplus . | 2N~ | | HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ² | 16 A |

L1=R, L2=S, L3=T, N=terminal for nøytralleder, \oplus =terminal for jordleder

BRUK

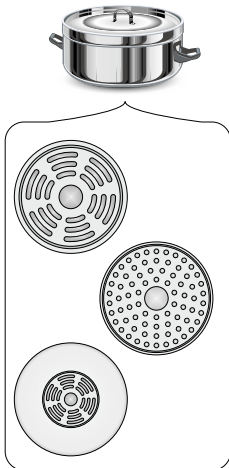
Bruke induksjonstoppen

Under overflateglasset er det induksjonsspoler som produserer pulserende magnetfelt. Dette elektromagnetiske feltet trenger gjennom et kokekar som er plassert på platetoppen og varmer det opp. Det er viktig å bruke kokekar med egnet bunn. Avhengig av kokekarene som benyttes og varmeinnstillingen som velges under matlaging, vil apparatet gi fra seg en særegen vislelyd. Dette er normalt og utgjør ikke en grunn til å klage.



Kokekarenes egenskaper

- For å kontrollere om et kokekar er egnet til induksjonstoppen, må en magnet trekke kokekarets bunn til underlaget. Desto større tiltrekningskraft, jo bedre egnet er kokekaret.
- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med perfekt, flat bunn. Bruk av slike kokekar forebygger varmesoner som får maten til å feste seg i kokekaret. Kokekar med tykke stålkant gir overlegen varmefordeling. En konkav bunn eller en bunn med en kraftig stanset produsentlogo kan påvirke temperaturkontrollen for induksjonsmodulen og føre til overoppheting av stekepannen eller kokekaret.
- Ikke bruk skadde kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn, da dette vil gi sterk varmeutvikling.
- Dersom man bruker et stort, ferromagnetisk kokekar med en diameter som er mindre enn den totale diameteren på kokefeltet, varmes bare den ferromagnetiske bunnen opp. Dette resulterer i en situasjon hvor det ikke er mulig å oppnå en ensartet fordeling av varmen i kokekaret. Dersom det ferromagnetiske område blir redusert på grunn av aluminiumdeler, kan dette redusere det effektivt oppvarmede område. Det kan oppstå problemer med registrering av kokekar. For å oppnå optimale tilberedningsresultater, bør diameteren på den ferromagnetiske basen passe til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.



BRUK

Kokekardetektor

Induksjonstopper har kokekardetektor. Kokekoppen gjenkjenner at en egnet kokekar er plassert på en kokesone og aktiverer den automatisk. Dette bidrar til å spare strøm.

- Hvis et passende kokekar er plassert på kokesonen, vises det angitte effektnivået på det tilhørende displayet.
- Induksjonstoppen krever bruk av egnet kokekar med ferromagnetisk base

Hvis kokekar ikke er plassert på en kokesone eller kokekaret er uegnet, vises symbolet som vist ved siden av. Kokesonene fungerer ikke.

Hvis det ikke oppdages kokekar innen 90 sekunder, vil kokesonen bli slått av.

Bruk kontrollpanelet til å slå av en kokesone, og ikke stol på at det er nok å fjerne kokekaret fra kokekoppen.



Kokekar av høy kvalitet er viktig for å sikre effektiv matlaging på induksjonstopp. Bruk av tomme kokekar på kokesonene kan føre til at de overoppheites.



Det anbefales ikke å bruke eksterne induksjonsadaptere.

- Bruk kun kokekar av ferromagnetiske materialer som:
 - emaljert stål
 - støpejern
 - spesielt utviklede kokekar i rustfritt stål som er beregnet på induksjon.
- Løkk forhindrer at varmen unnslipper og reduserer dermed oppvarmingstiden og strømforbruket.
- Sørg for at kokekaret underside er tørr. Når du fyller et kokekar eller bruker et kokekar som du tar ut av kjøleskapet, må du sørge for at basen er helt tørr før du plasserer den på kokesonen. Dette er for å unngå å gjøre kokekoppen overflate skitten.

BRUK



Merking av kokekar



Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon.

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

Den minste anvendbare diameteren for et kokekar på en kokesone:

| Kokesonens diameter | Minste diameter på bunnen av et emaljert kokekar i stål |
|---------------------|---|
| [mm] | [mm] |
| 160 - 180 | 110 |
| 180 - 200 | |
| 220 x 190 | |
| 210 - 220 | 125 |
| 260 - 280 | |

Den minste diameteren for kokekar som ikke er produsert i emaljert stål kan variere.

BRUK

Før du bruker apparatet for første gang

- Rengjør koketoppen godt. Koketoppen har en overflate av glass som må behandles forsiktig.
- Det kan frigjøres lukt første gang du starter apparatet. Dersom det skjer, bør du slå på kjøkkenviften eller åpne et vindu i rommet. Luktutslipp er midlertidig.

Denne funksjonen lar deg aktivere demonstrasjonsmodus og begrense den totale maksimale effekten til induksjonsdelen din til en av følgende verdier: 2,8 kW, 3,7 kW, 4,5 kW, 5,6 kW, 7,35 kW (maksimal effekt).



Du må spesifisere den totale maksimale effekten til induksjonstoppen innen fem minutter etter at induksjonstoppen er koblet til strømmettet. For å velge effekt, trykk på **1** for å slå på apparatet og hold **|** og **|** samtidig i tre sekunder.

Twin-displayet viser den forrige innstillingen eller – hvis det ikke var noen tidligere innstilling – standardinnstillingen på 7,35 kW vist som “74”. Bruk **▲** og **▼** for å velge ønsket innstilling:

Innen 10 sekunder etter at du har valgt ønsket innstilling, trykk på **|** i tre sekunder for å bekrefte.

| | |
|----|--------|
| 00 | DEMO |
| 28 | 2,8kW |
| 37 | 3,7kW |
| 45 | 4,5kW |
| 56 | 5,6kW |
| 74 | 7,35kW |



Du hører et pip, og den valgte maksimale effektinnstillingen vil blinke tre ganger på displayet før apparatet slår seg av. Nå vil induksjonstoppen ikke overstige den totale maksimale effekten du valgte.



Hvis du ikke bekrefter den valgte maksimale effektinnstillingen, vil induksjonstoppen slå seg av og fungere med den tidligere valgte maksimale effekten eller med standardeffekten på 7,35 kW.

Når du velger varmeinnstilling på individuelle kokesoner, vil strømstyringskretsen sørge for at den valgte totale maksimale effekten ikke overskrides. Enhver innstilling som fører til at den totale maksimale effekten overskrides, vil være utilgjengelig for brukeren.

Strømstyringskretsen kan deaktivere en kokesone hvis bruken fører til at den totale maksimale effekten til apparatet overskrides.

BRUK


Kontrollpanel

- Alle displayene vil lyse en kort stund umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømmettet. Apparatet ditt er klart til bruk.
- Induksjonstoppen er utstyrt med elektroniske berøringsstyringssensorer, som betjenes ved berøring med en finger i minst 1 sekund.
- Berøring av en sensor ledsages av et pip som bekrefter berøringen.



Ikke plasser gjenstander på sensorene på kontrollpanelet. Sjekk at kokekaret ikke står utenfor kokesonen. Hvis du plasserer kokekaret for nær kontrollpanelet eller dekker en sensor, vil koketoppen automatisk slå seg av av sikkerhetsgrunner.

Slå apparatet på

- ①  || Trykk på på/av ① sensoren i minst tre sekunder. Koketoppen viser korrekt drift (aktiv) når "00" vises på displayet.



Hvis du ikke stiller inn ønsket varmeinnstilling på kokesonen innen 15 sekunder etter at apparatet er aktivert, slås det automatisk av.

Aktivere kokesone og velge varmeinnstilling.

- Slå på koketoppen med ① sensoren.
- Sett kokekaret på ønsket kokesone.
- Kokekaret vil bli oppdaget automatisk, den aktuelle kokesonen gjenkjennes automatisk og det relevante displayet **8.8** vil blinke «00.» Dette betyr at den valgte kokesonen er aktiv og at du kan stille inn effekten.



Hvis det står to eller flere kokekar på kokesonen når den er slått på, vil koketoppen ikke aktivere kokesonene automatisk. Du må trykke på den sensoren **8.8** som korresponderer til ønsket kokesone.

- For å velge ønsket varmeinnstilling, skyv fingeren over varmeinnstillingssensoren fra venstre (displayet viser den valgte varmeinnstillingen).
- Bruk av kokesone.



Kokekardeteksjon og automatisk aktivering av kokesone fungerer bare for det første kokekaret som settes på koketoppen.

BRUK

Deaktivere kokesoner

Du kan deaktivere en kokesone slik:

- Slå av koketoppen med ⓘ sensoren.
- Trykk på **B.B.** sensoren i tre sekunder
- Trykk på glidebryteren for varmeinnstilling, og skyv fingeren mot venstre for å redusere varmeinnstillingen til "00".

Slå av apparatet



Apparatet er slått på når minst en kokesone er i bruk.

- Slå av koketoppen med ⓘ sensoren.



Dersom kokesonen fortsatt er varm, vil det relevante displayet vise bokstaven «H» eller «h» for å vise restvarme. For beskrivelse av symbolet, se under.

Boosterfunksjon «P»

Booster-funksjonen øker den nominelle effekten på 190x220 mm kokesonen fra 2200 W til 3000 W.

og brokokesonen – fra 3000 W til 3700 W.

- Sett kokekaret på ønsket kokesone.
- Kokekaret vil bli oppdaget automatisk, og det relevante displayet **B.B.** vil blinke «00.»
- Trykk på booster-sensoren, eller bruk fingeren mot høyre på glidebryteren for å aktivere booster-funksjonen. Displayet viser bokstaven "P".

Slå av booster-funksjonen:

- Trykk på booster-sensoren, eller bruk fingeren mot høyre på glidebryteren for å aktivere booster-funksjonen.



Booster-funksjonen kan aktiveres i inntil 5 minutter. Deretter reduseres effekten til 14 (nominell effekt).

Effekten reduseres også til nominell effekt hvis en komponent på koketoppen overopphetes.

Du kan aktivere booster-funksjonen på nytt når de interne komponentene har kjølt seg ned til en trygg temperatur. Denne funksjonen vil ikke starte automatisk.



Hvis du tar kokekaret av kokesonen når booster-funksjonen er på, vil en fem minutters nedtelling ikke bli avbrutt.

BRUK




Booster-funksjonen kan aktiveres for to kokesoner samtidig, det vil si en av de venstre kokesonene og en av de høyre kokesonene. Du vil ikke kunne aktivere Booster-funksjonen hvis en annen kokesone på samme side allerede har Booster-funksjonen aktivert.

Barnesikring

Barnesikringsfunksjonen deaktiverer alle komfyrrkontroller for rengjøring eller for å hindre at barn bruker apparatet. Barnesikringen kan aktiveres både når apparatet er slått av og på. For å aktivere eller deaktivere barnesikringen, hold  sensoren inne i 3 sekunder. Når sikringen er på, vil et indikatorlys ved siden av  sensoren lyse.



Når koketoppen er slått av og låst, kan du skru den helt av ved å trykke på -sensoren.



Barnesikringen vil deaktiveres dersom apparatet kobles fra strømutaket.

Restvarme vises med bokstaven «h», «H»

Når du er ferdig med matlagingen, vil glassoverflaten på kokesonen fortsatt være varm. Dette kalles restvarme.

Dersom glasstemperaturen er høyere enn 60 °C*, vil displayet ved kokesonen vise «H».



Dersom glasstemperaturen er 45 °C* – 60 °C*, vil det vises en «h» (lav restvarme).



* Temperaturene er rundt



Når restvarmeindikatoren er på må du ikke ta på kokesonen, da du kan brenne deg! Plasser heller ikke varmfølsomme gjenstander på kokesonen!



«H» eller «h» for restvarme vises ikke ved strømbrytning. Kokesonene kan imidlertid fortsatt være varme!

BRUK

Begrense brukstiden

For å ivareta brukernes sikkerhet, er induksjonstoppen utstyrt med en driftstidsbegrenser for hver kokesone.

Maksimal brukstid er individuelt avhengig av varmeinnstillingen som brukes under matlagingen. Hvis du bare bruker en varmeinnstilling i lengre tid, oppgis maksimal tilberedningstid i tabellen:

Når maksimal tilberedningstid er nådd, deaktiveres kokesonen automatisk, og displayet viser symbolet for restvarme. Maksimal brukstid gjelder for en enkelt kokesone.

| Varmeinnstillinger for tilberedning av mat | Maksimal brukstid |
|--|-------------------|
| 1 | 8 t |
| 2 | 8 t |
| 3 | 8 t |
| 4 | 8 t |
| 5 | 5 t |
| 6 | 5 t |
| 7 | 5 t |
| 8 | 5 t |
| 9 | 1,5 t |
| 10 | 1,5 t |
| 11 | 1,5 t |
| 12 | 1,5 t |
| 13 | 1,5 t |
| 14 | 1,5 t |
| P | 5 min |
| 40 | 60 min |
| 70 | 160 min |
| 90 | 160 min |
| Grill | 60 min |

Timerfunksjon

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet.

Du kan kun aktivere timerfunksjonen når du lager mat (når varmeinnstillingen er høyere enn «0»). Du kan bruke timerfunksjonen for alle kokesonene samtidig. Maksimal tid er 99 minutter (1 minuttst trinn).

Slik stiller du inn timerfunksjonen:

- Sett kokekaret på ønsket kokesone.
- Når kokekaret gjenkjennes, velger du varmeinnstilling
- For å aktivere tidsinnstillingen, trykker du på $\lfloor \rfloor$ til du hører et lydsignal. Displayet viser «00.»
- Trykk på ∇ for å legge tid og \wedge redusere tiden.

For å stille timeren for den neste kokesonen, følger du trinnene over, men velger en annen kokesone. Husk at timerfunksjonen kan stilles inn for hver enkelt kokesone.



Hvis mer enn én timerfunksjon er stilt inn, vil den korteste varigheten vises på displayet.

BRUK

Tidsinnstillingene for timerfunksjonen kan endres til enhver tid. Under tilberedningen velger du den kokesonen som du ønsker å endre tidsinnstillingen på og aktiverer den med **8.8**-sensoren, trykk på $| \text{L} |$ og endrer innstilling i henhold til instruksjonene for tidsinnstilling.

Når den valgte tiden er utløpt, vil du høre et lydsignal. Trykk på en sensor for å dempe lyden. Ellers vil alarmen slå seg av automatisk etter 30 sekunder.

Hvis du ønsker å avbryte tidsinnstillingen før tiden, aktiverer du ønsket kokesone ved å berøre sensoren (strømindikatoren vil blinke) og avbryter deretter tidsinnstillingen slik:

- trykk på $| \text{L} |$ -sensoren og hold den inne;
- trykk på \wedge for å redusere tiden til "00";
- trykk på \wedge og \vee samtidig.

For å avbryte tidsinnstillingen, trykk på **8.8** (varmeindikatoren vil blinke), og trykk deretter på $| \text{L} |$ i tre sekunder eller trykk på **8.8** for å aktivere ønsket kokesone. Trykk deretter på $| \text{L} |$ og bruk \vee for å redusere tiden til "00."

For å avbryte tidsinnstillingen kan du også trykke på \wedge og \vee samtidig i to sekunder.

Kjøkkenur

Bruk kjøkkenuret for å telle ned tiden. Kjøkkenuret påvirker ikke driften av kokesonene.

For å stille inn kjøkkenuret:

- Slå på koketoppen.
- Trykk på $| \text{L} |$ og still inn varigheten på kjøkkenuret ved å trykke på \vee for å legge til tid og \wedge for å redusere tiden.



Varigheten kan endres når som helst. For å gjøre det, trykk på $| \text{L} |$ og bruk deretter \wedge eller \vee .

Når tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en hvilken som helst sensor for å dempe lyden. Alarmen dempes automatisk etter 30 sekunder.



For å slå av kjøkkenuret, trykk på $| \text{L} |$. Trykk deretter på \vee for å redusere tiden til "00." Eller trykk på \wedge og \vee samtidig.

Stop & Go-funksjon

Stop & Go-funksjonen deaktiverer alle kokesonene samtidig, og gjenopptar deretter varmeinnstillingene som ble stilt inn tidligere.

For å aktivere Stop & Go-funksjonen, må minst en kokesone være i bruk.

Trykk på $||$ sensoren. Alle kokesonedisplayer vil vise $||$ symbolet. Når en kokesone er varm, vil $||$ symbolet blinke med bokstaven "H" eller "h", avhengig av kokesonetemperaturen (restvarmeindikator).

For å deaktivere Stop & Go-funksjonen, trykk på $||$ -sensoren igjen. Kokesonedisplayene viser varmeinnstillingen som ble konfigurert før aktiveringen av Stop &

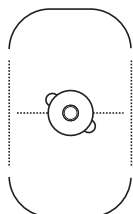
BRUK

Go-funksjon.

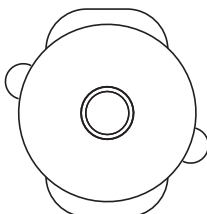
Stop & Go-funksjonen setter nedtellingen på pause

Stop & Go-funksjonen setter ikke nedtellingen til kjøkkenuret på pause

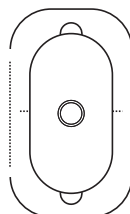
Brofunksjon



FEIL




FEIL




KORREKT

Brofunksjonen lar deg pare to kokesoner til en kombinert kokesone. Brofunksjonen er utrolig praktisk.


Slik bruker du brofunksjonen:


- Slå på koketoppen.
- Sett en stekpanne på høyre side av koketoppen, slik at den dekker begge kokesonene.
- Pannen vil bli gjenkjent automatisk, og brofunksjonen vil vises av  symbollet.

 Dersom du ikke har stilt inn varme i løpet av 15 sekunder, vil brofunksjonen bli deaktivert.

- Velg ønsket varmeinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet for varmeinnstilling

Nå kan begge kokesonene kontrolleres som en.

 Du kan alltid aktivere og deaktivere brofunksjonen manuelt.

Trykk på sensoren (6) for å aktivere brofunksjonen. Displayet til den bakre kokesonen vil nå vise «», mens displayet til kokesonen foran vil vise «00». Velg ønsket varmeinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet for varmeinnstilling.

Trykk på sensoren (6) for å aktivere brofunksjonen. De respektive kokesonedisplayene vil vise "00".

Nå kan begge kokesonene betjenes uavhengig av hverandre.

BRUK

Hold varm funksjon

Koketoppen din har spesialprogrammer som lar deg lage mat ved innstilt temperatur samtidig som du bruker minst mulig energi.

Det finnes fire programmer:

- **Melt 40**
Dette er beregnet på smelting av smør eller sjokolade.
Legg smør eller sjokolade i en kjele i romtemperatur, og aktiver programmet Melt 40.
- **Simmer 70**
Et program som er ideelt til oppvarming av tykke sauser og supper.
Sett kjelen med maten på kokesonen, og aktiver programmet Simmer 70. Dette programmet holder en temperatur på 70 °C.
- **Cook 90**
Et program beregnet for oppvarming og tilberedning av tyntflytende retter.
Sett kjelen med maten på kokesonen, og aktiver programmet Simmer 90. Dette programmet holder en temperatur på 90 °C.
- **Grill**
Et program beregnet på grillretter som krever høy temperatur.
Sett en panne eller brett på kokesonen og aktiver grillprogrammet. programmet holder en temperatur på 200 °C.



Aktiver vedlikeholdsprogrammet.

- Sett kokekaret på kokesonen
- Aktiver kokesonen
- Aktiver det valgte temperaturprogrammet





Temperaturen er veiledende og kan variere avhengig av mengde, innhold og retter.



Par og aktiver kjøkkenheten*

For å starte trådløs paring av kjøkkenheten og koketoppen, trykk på den automatiske modussensoren i tre sekunder.  indikatoren blinker over sensoren.  indikatoren lyser permanent når apparatene er parert.



I automodus justerer kjøkkenhetta viftehastigheten automatisk avhengig av intensiteten på matlagingen. Trykk på  for å aktivere automatisk kjøkkenhettemodus. Indikatoren over sensoren lyser. Vær oppmerksom på at automodus kun kan aktiveres når apparatene er parert.

Trykk på  for å deaktivere automodus. Indikatoren over sensoren slukker.

Bruk sensorene  og  for å kontrollere viftehastigheten manuelt. Når du bruker disse sensorene, vil automodus bli deaktivert.



Det anbefales å bruke temperaturprogrammer for kokekar som er minst halvt fylt med mat.

Det anbefales å bruke temperaturprogrammer på kald kokesone.

* avhengig av modell

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.

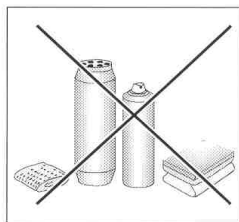
Rengjøring etter hvert bruk

- 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 rensedmidler).
- 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, kunstoffer 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 rengjøringsmiddel på varm kokesone. La først rengjøringsmiddel tørke og så tørk kokesonen med fuktig klut. Rester av rengjøringsmidlet skal skylles og tørkes igjen før kokesonen varmes opp igjen. Ellers kan midlet ha etsende påvirkning på glass-kjeramisk 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 koketoppen er på, slå av hovedbryter eller skru av sikring og henvenn deg umiddelbart til GRAM service.

Bemerk!

Ved oppdagelse av sprekke 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 stikkkontakten og henvenn deg umiddelbart til GRAM service.

PRAKTISKE HVERDAGSTIPS

Tabell med eksempler på koketoppinnstillinger

| FUNKSJON | BRUK | RETT | TID [MIN] | PORSJONS- STØRRELSE |
|------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|--------------------------|
| Melt 40* | Smelte sjokolade | Brownie / Sjokolade- fondant | 10 | 300 g |
| Melt 40* | Opptining | Svinenakke / Bigos | 60 | 1 stykke rundt 800 g |
| Melt 40* | Heve gjærdeig | Gjærdeig | 40 | 1 kg |
| Simmer 70* | Koke opp kjøtt og pølser | Svinekam med krydder | 60 | 1 kg |
| Simmer 70* | Sous-vide | Sous-vide kyllingfilet | 60 | 1 stykk 200 g |
| Simmer 70* | Vedlikeholdstemperatur | Gulasjsuppe | 30 | 2 l |
| Simmer 70* | Holde varm | Melk til frokostblanding | 10 | 0,5 l |
| Cook 90* | Sunn frokost | Havregrøt | 20 | 0,5 l |
| Cook 90* | Suppe | Kyllingbuljong | 150 | 4 l |
| Cook 90* | Matlaging | Posjerte egg | 12 | 2 egg l |
| Grill** | Grilling | Grillet biff – Entrecôte | 6 | 1 stykk 300 g |
| Grill** | Wok | Kylling med grønnsaker og nudler | 8 | 1 porsjon rundt 400 g |
| Grill** | Fritere | Grønnsaker i tempura | 6 | 300 g |

*symbol avhenger av modell

** på utvalgte modeller

HVIS KOKETOPPEN IKKE FUNGERER

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

- Slå av alle funksjoner
- Avbryt strømtilførsel
- Kontakt GRAM 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 | MULIG ÅRSAK | LØSNING |
|---|---|--|
| "L"-symbolet vises på displayet når du prøver å slå på apparatet. | Barnesikringen er aktivert. | Trykk på barnesikrings-sensoren i 3 sekunder for å deaktivere barnesikringen. |
| Apparatet slår seg ikke på når du trykker på på/av-sensoren. | Du trykker ikke lenge nok på på/av-sensoren | Trykk på på/av-sensoren i 3 sekunder. |
| | Skitne/våte kontrollpanel-sensorer | Tørk kontrollpanelet rent, og fjern eventuelle gjenstander som skjuler sensorene. |
| | Strømbrytning | Sjekk sikringene i sikrings-skapet. |
| | Ekstern strømforstyrrelse. | Koble apparatet fra strømuttaket i 120 sekunder, eller koble fra miniatyrbryteren (MCB) eller sikringen i sikrings-skapet. |
| Under drift avgir apparatet et langt pip og slår seg av. | Sikkerhetsfunksjonen er aktivert. | Tørk kontrollpanelet rent og fjern eventuelle gjenstander som skjuler sensorene. |
| Etter at apparatet er slått på, slår det seg av automatisk. | Du har ikke brukt noen apparatfunksjon. | Når du slår på apparatet, må du bruke omgående. |

HVIS KOKETOPPEN IKKE FUNGERER

| | | |
|--|---|--|
| Kokesonen har slått seg av. | Maksimal driftstid er nådd. | Aktiver kokesonen igjen, og velg varmeinnstilling. |
| Det høres lyder under matlaging. | Normal drift. Lyden som avgis avhenger av kasserollene som brukes og varmeinnstillingen. | |
| "h" eller "H" vises på kokesonedisplayet. | Normal drift. "h"- eller "H" indikerer at kokesonen er varm, og du må være ekstra forsiktig. | |
| F0 vises på displayet. | Spenningen er for lav. | Gjelder din strøminstallasjon. Kontakt Gram service |
| F1 vises på displayet. | Spenningen er for høy. | Gjelder din strøminstallasjon. Kontakt Gram service |
| F2 vises på displayet. | Elektronisk beskyttelse er aktivert. | Kontroller at åpningen på kjøleviften ikke er blokkert. |
| F3 vises på displayet. | Kokesonebeskyttelsen er aktivert. | Fjern kokekaret fra kokesonen, og vent til F3-symbolet slukkes. |
| F4 , F5, F6, F7, F8 eller F9 vises på displayet. | Ekstern strømforstyrrelse. | Koble apparatet fra strømuttaket i 120 sekunder, eller koble fra miniatyrbryteren (MCB) eller sikringen i sikringskapet. |
| Sprukket keramikkplate | Fare! Koble umiddelbart apparatet fra strømuttaket i 120 sekunder, eller koble fra miniatyrbryteren (MCB) eller sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med nærmeste servicesenter for reparasjon. | |

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

| | |
|--|------------------------------------|
| Nominell spenning | 220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N |
| Nominell effekt: | |
| Type: | KKI 8384-90 TI |
| Induksjonskokesonens kraft: | 7.35 kW |
| - induksjonskokesone: | |
| - induksjonskokesone: 190x220 mm | 2200W |
| - Power Boosterinduksjonskokesone: 190x220 mm | 3000W |
| Dimensjoner [mm]: | 780 x 522 x 49 |
| Vekt [kg]: | 7.8 |
| 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

Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk