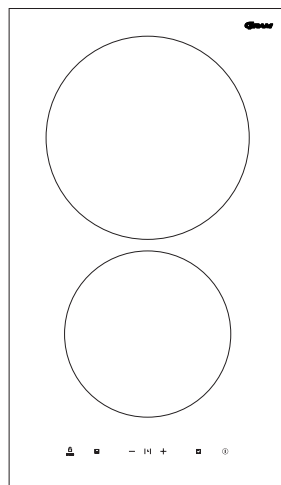




KKI 3222-90 T



DK	Betjeningsvejledning.....	2
NO	Bruksanvisning.....	29

- 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.....	14
Rengøring og vedligehold.....	24
Fejlfinding.....	26
Specifikation.....	28

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, sanssemæssige 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 kogegej.

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



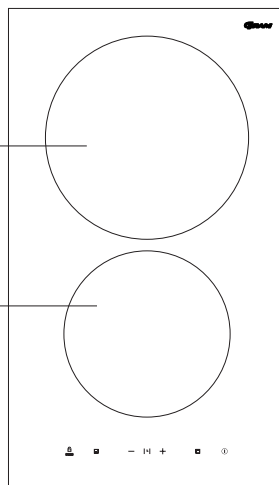
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det. Materialerne er genanvendelige ifølge deres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

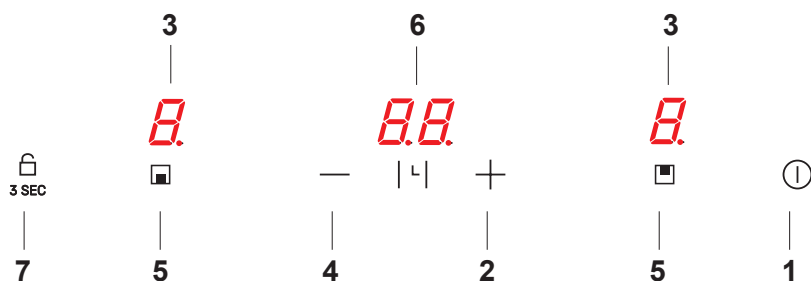
Beskrivelse

Bageste kogezone med
booster funktion Ø 210 mm

Forreste kogezone
Ø 160 mm



Kontrolpanel

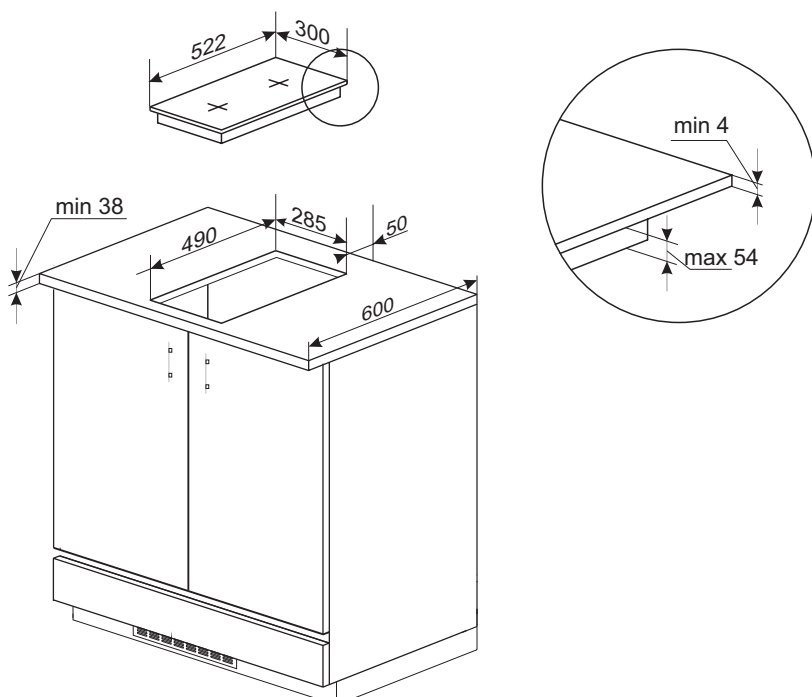


1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmetrin
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmetrin
5. Sensor til valg af kogezone
6. Minutur-display
7. Børnesikrings-sensor

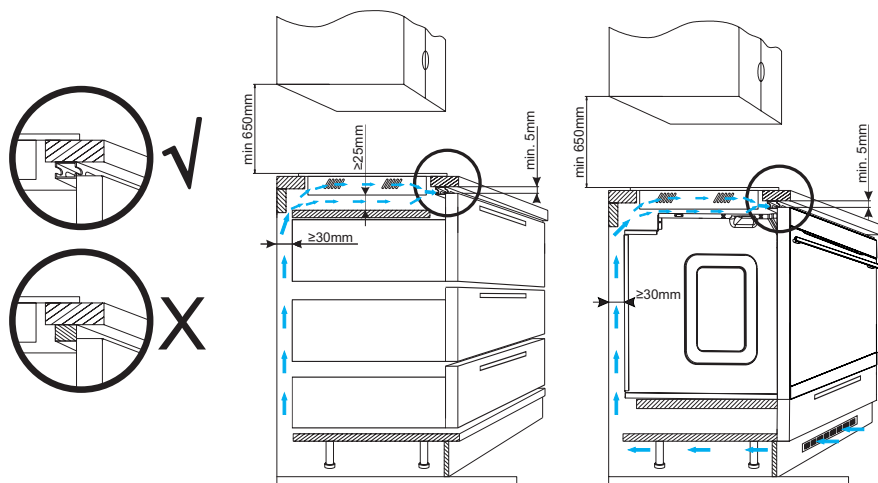
INSTALLATIONSVEJLEDNING

Indbygning af kogepladen

- Kanten af bordpladen mod væggen skal forsegles for at forhindre indtrængen af vand eller andre væsker.
- Der skal være tilstrækkelig plads omkring åbningen, især mindst 50 mm afstand fra væggen og 60 mm afstand fra bordpladens forkant.
- Afstanden mellem kanten af åbningen og sidevæggen på skabet skal være mindst 55 mm.
- Bordpladen skal være fremstillet af materialer, herunder finer og lim, som kan modstå en temperatur på 100 °C. I modsat fald kan fineren gå af, eller bordpladens overflade kan blive deformeret.
- Kanten af åbningen skal forsegles med passende materialer for at undgå indtrængen af vand.
- Åbningen i bordpladen skal udskæres ifølge målene.
- Kontroller, at der er frit rum 25 mm under kogepladen for at sikre en passende luftcirkulation og forhindre overophedning.



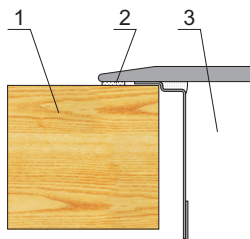
INSTALLATIONSVEJLEDNING



Installer ikke kogepladen over en indbygningsovn uden ventilation. Ved montering af kogepladen i køkkenskabets bordplade skal der monteres en hyldeskillevæg. Hvis kogepladen er installeret over en indbygningsovn, er det ikke nødvendigt at montere hyldedepdeleren.

► Installation af kogeplade

- Tilslut kogepladen med et elektrisk kabel i henhold til det medfølgende elektriske diagram.
- Fjern støv fra bordpladen, sæt kogepladen ind i udskæringen og tryk godt til.



- 1 - Bordplade
- 2 - Pakning af kogepladens kant
- 3 - Keramisk kogeplade

INSTALLATIONSVEJLEDNING

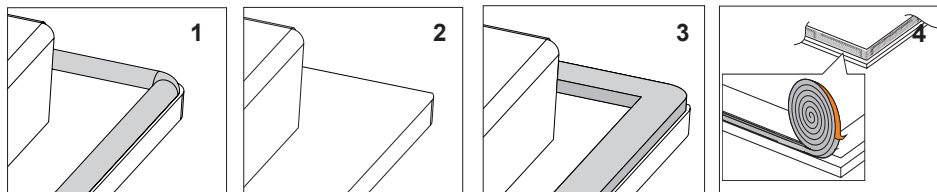
Montering af pakningen

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

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

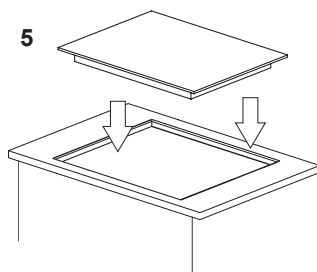
Før kogepladen monteres i bordpladens udskæring, skal pakningen fastgøres på bagsiden af kogepladen (fig. 2)

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

Elektrisk tilslutning

Advarsel!

Elektrisk tilslutning må kun foretages af en autoriseret, kvalificeret elektriker. Der må ikke ændres på apparatets elektriske ledninger.

Denne kogeplade skal tilsluttes et enkeltfaset, vekselstrømssystem (220-240V 1N~50/60Hz) og er udstyret med en 3 x 1,5 mm² tilslutningsledning.

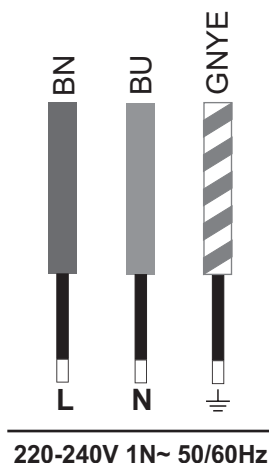
Elforsyningen til kogepladen skal have en sikkerhedsafbryder, som gør det muligt at afbryde strømmen i nødstilfælde. Afstanden mellem sikkerhedsafbryderens arbejdskontakter skal være mindst 3 mm.

Før du tilslutter kogepladen til strømforsyningen, er det vigtigt at læse oplysningerne på typeskiltet og tilslutningsdiagrammet.

Bemærk! Installatøren er forpligtet til at udlevere et "certifikat på apparatets elektriske tilslutning" (følger med garantibeviset).

Tilslutningsdiagram

Bemærk! Varmeelementerne arbejder ved 220-240V. Bemærk! Den beskyttende jordledning (PE) skal forbindes til PE-klemmen.



L: BN - brun

N: BU - blå

PE-beskyttende, jord: GNYE grøn/gul

Strømkredsen skal beskyttes med en **16A** sikring.

Anbefalet ledning til tilslutning:
H05VV-F, 3 x 1,5 mm².

Vigtigt!

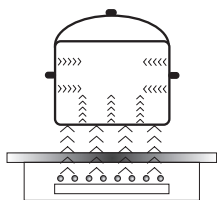
Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, på et autoriseret servicecenter eller af en anden kvalificeret person for at undgå fare.

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.

BETJENING

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 kogezoneens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

Grydere registrering: Grydere registrering 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.

Grydere registrering

Grydere registrering er installeret på induktionskogeplader. Grydere registreringen starter automatisk opvarmning, når en gryde registreres på kogezone, og stopper, når gryden fjernes. Dette hjælper med at spare elektricitet.

- Når der anvendes en passende gryde på en kogezone, vil displayet vise varmeindstillingen.
- Induktion kræver brug af passende kogegrej med ferromagnetisk bund (se tabel).

Hvis der ikke sættes en gryde på kogezone, eller gryden er upassende til formålet, vil symbolet  blive vist. Kogezone vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 10 minutter, vil kogezone slukke.

Sluk for kogezone ved at bruge berøringssensorerne i stedet for blot at fjerne gryden.



Grydere registrering fungerer ikke som tænd/sluk-sensor.

Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre det markerede område med en finger.

Hver gang en sensor berøres, høres et lydsignal.

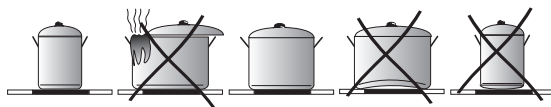
Når apparatet tændes eller slukkes, eller der ændres varmeindstilling, skal man være opmærksom på kun at berøre en sensor ad gangen. Hvis to eller flere sensorer berøres samtidigt (undtagen timer og børnesikring), vil apparatet ignorere kontrolsignalerne, og det kan medføre en fejldindikation, hvis sensorerne berøres i for lang tid.

Når du er færdig med madlavningen, skal du slukke for kogezone ved at bruge berøringssensorerne og ikke kun stole på grydedektoren.

BETJENING

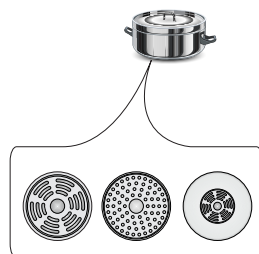
Kogegrej af høj kvalitet er forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

Valg af kogegrej til madlavning ved induktion



Kogegrejets egenskaber.

- Vælg altid kogegrej af høj kvalitet med en perfekt flad bund. Dette forhindrer dannelsen af lokale varmeområder, hvor maden kan hænge fast. Gryder og pander med tykke stål-vægge giver den bedste varmefordeling.
- Kontroller, at kogegrejets bund er tør: Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges en gryde, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før den placeres på kogezone. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- For at afgøre om kogegrejet er passende, skal det tjekkes, at dets bund tiltrækker en magnet.
- **Kogegrejets bund skal være flad for at opnå den optimale temperaturkontrol på induktionsmodulet.**
- **En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre modulet, 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 ferromagnetisk bund, 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. For at opnå de bedste madlavningsresultater bør diameteren på den ferromagnetiske bund matche kogezone's diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



BETJENING

Til madlavning ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:

- emaljeret stål
- støbejern
- kogegrej af rustfrit stål, specielt designet til induktion.

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

Kogegrejets størrelse.

- For at opnå de bedste resultater af madlavningen, skal der bruges kogegrej, hvor bunden (den ferromagnetiske del) har samme størrelse som kogezone.
- Brug af kogegrej, hvor bundens diameter er mindre end kogezone, vil reducere kogezoneens effektivitet og forlænge tilberedningstiden.
- Kogezoner har en lavere registreringsgrænse for kogegrej, som afhænger af diameteren af den ferromagnetiske del af grydens bund og grydens materiale. Brug af en upassende gryde kan føre til, at gryden ikke registreres af kogezone.

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 kogezone

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 kogezone.



En kogezone er tændt, når et display viser et tal eller bogstav. Dette viser, at kogezone 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 210mm-kogezonen fra 2000 W til 3000 W, på 160mm-kogezonen fra 1200 W til 1400 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 210, 160 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

Restvarmeindikator

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



Rør ikke kogezonen 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 kogezonen, men husk, at den stadig kan være varmere end rumtemperaturen.



I tilfælde af strømsvigt, vil restvarmeindikatoren ikke lyse.

Automatisk opvarmningsfunktion

- Berør sensoren (5) for at aktivere den valgte kogezone.
- Berør derefter "+" (2) eller "-" (4) for at indstille den ønskede varme i intervallet 1-8, og berør derefter sensoren(5) igen.
- Displayet vil skifte mellem bogstavet "A" og varmeindstillingen.

Efter en vis tid med øget effekt vil kogezonen skifte tilbage til den valgte varmeindstilling, som vil blive vist på displayet.

Indstilling af madlavnings-temperatur	Varighed af den automatiske opvarmningsfunktion (minutter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Hvis en gryde løftes væk fra kogezonen og sættes på igen inden opvarmnings nedtælling er gennemført, vil opvarmningsfunktionen blive genoptaget og nedtællingen vil fortsætte, indtil den er gennemført.

BETJENING

Sikkerhedsstop

For at forbedre sikkerheden er induktionskogepladen forsynet med en tidsbegrænset brug af hver kogezone. Den maksimale funktionstid afhænger af det indstillede effektrin. 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”.
- Minutret vil stoppe.
- Minutur-funktionen har ingen betydning for betjening af kogezoneerne.

Aktivering/deaktivering af børnesikringen

Berør og hold sensoren (7) i 5 sekunder for at aktivere/deaktivere børnesikringen. Indikatorlyset er tændt, når børnesikringen er aktiveret.

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**”.

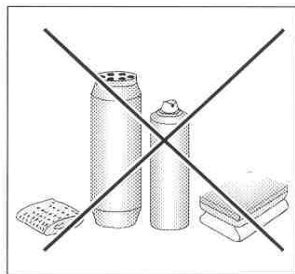
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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



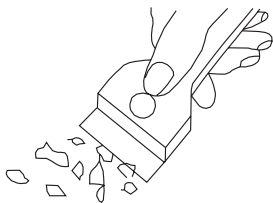
Glaskeramiske overflader rengøres på samme måde som glasoverflader. Brug ikke skuremidler, skrappe rengøringsmidler, sand eller ridsende svampe.

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

FEJLFINDING

PROBLEM	ÅRSAGEN	AFHJÆLPNING
7. Revner i den glaskeramiske kogeplade.	 Fare! Afbryd straks strømmen til kogepladen (sikring). Tilkald GRAM service.	
8. Når fejlen fortsat ikke er afhjulpet	Afbryd strømmen til kogepladen (sikring!) Tilkald GRAM service. GRAM dækker ikke: - Fejl eller skader, som er opstået ved transport, fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning. - Skader, som er opstået pga. brand, ulykke, lynnedslag og elektriske forstyrrelser som f.eks. defekte sikringer eller fejl i de elektriske installationer. - Fejl eller skader, som er opstået ved, at der er udført reparationer af andre end GRAM servicecentre. Reparationer foretaget uden for garantiperioden og omkostninger ved uberettigede reklamationer skal du selv betale.	
9. Induktionspladen summer	Dette er normalt, og skyldes "støj" fra ventilatoren, som afkøler elektronikken.	
10. Induktionspladen afgiver støj, som ligner fløjt	Dette er normalt. Pladen kan afgive en del fløjt når den fungerer med fuld effekt og når flere kogezone er i brug – støjen er forbundet med spolernes frekvens.	
11. Kogepladen virker ikke. Kogezonerne fungerer ikke.	- elektronisk fejl	- nulstil apparatet, afbryd strømmen i nogle få minutter (afbryd sikringen).

SPECIFIKATION

Nominel spænding:	220-240V~50/60 Hz
Nominel strøm:	3,7kW
- induktionskogezone :	
- induktionskogezone-opkogning: Ø 160 mm	1200/1400 W
- Induktionskogezone-opkogning: Ø 210 mm	2000/3000 W
Produktmål i mm (h x b x d):	58x300x522
Vægt:	ca.5,5 kg;

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

- 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.....	29
Sikkerhetsinstruksjoner.....	31
Beskrivelse av apparatet.....	35
Montering.....	36
Bruk.....	40
Rengjøring og vedlikehold.....	50
Feilsøking.....	52
Spesifikasjon.....	54

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



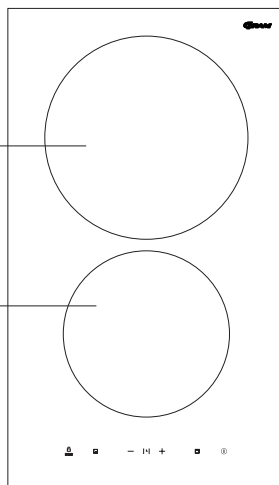
Merkingen betyr at apparatet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall etter at det har blitt brukt. Brukeren er forpliktet til å overlate det til innsamlingssenteret som samler inn brukte elektriske og elektroniske varer. Innsamlingssentrene, inkludert lokale innsamlingspunkter, butikker og 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

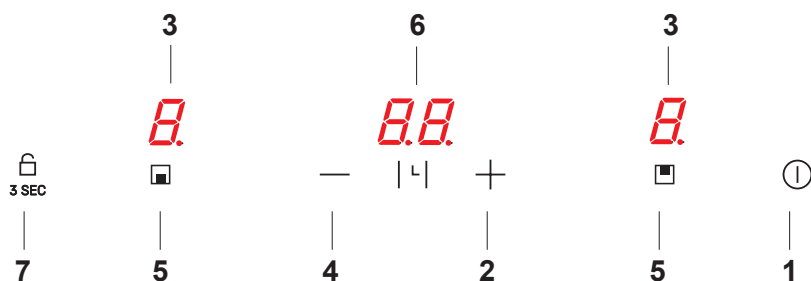
Beskrivelse

Bakre kokesone med booster
Ø 210 mm

Fremre kokesone
Ø 160 mm



Kontrollpanel

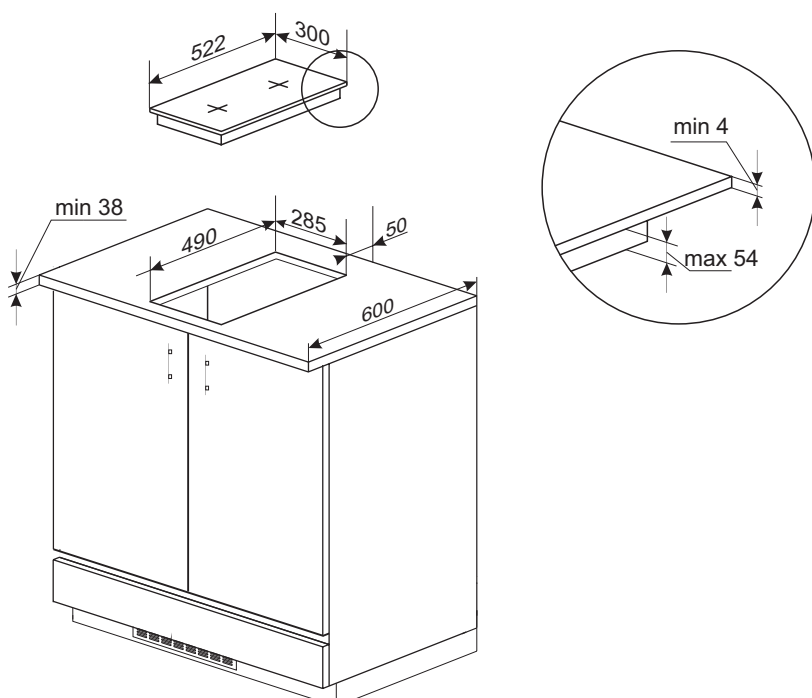


1. På/av-sensorfelt
2. Programvelger for varmeøkning
3. Kokesoneindikator
4. Programvelger for varmereduksjon
5. Velgersensor for kokesone
6. Timerdisplay
7. Sensor for barnesikring

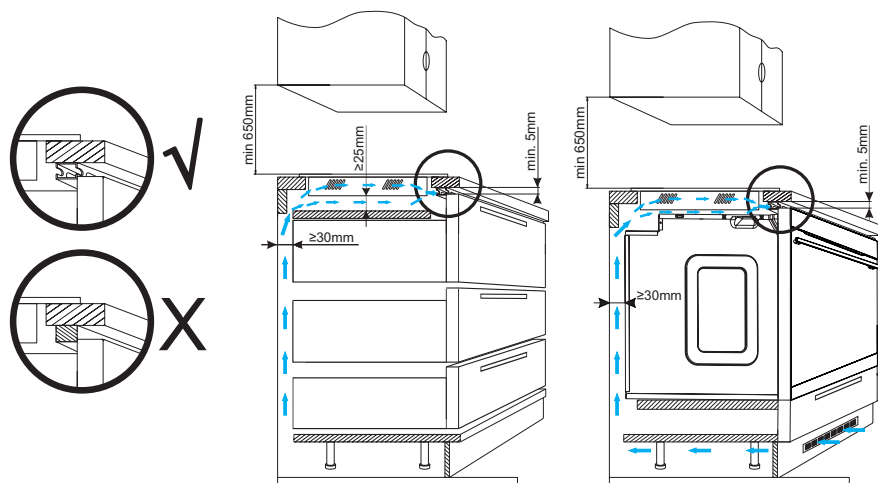
MONTERINGSVEILEDNING

Lage fordypning i kjøkkenbenken

- Kanten på kjøkkenbenken nær veggen må tettes for å forhindre at vann eller andre væsker trenger seg inn.
- Det bør være tilstrekkelig avstand rundt åpningen, nærmere bestemt minst 50 mm til veggen og 60 mm til forkanten av benkeplaten.
- Avstanden mellom kanten på åpningen og møblenes sidevegg bør være minimum 55 mm.
- Benkeplaten må være laget av materialer, inkludert finer og lim, som tåler en temperatur på 100 °C. Hvis ikke, kan fineringen flasse av eller benkeplatens overflate bli deformert.
- Åpningens kant må tettes med egnede materialer for å unngå at vann trenger seg inn.
- Kjøkkenbenkens åpning må kappes til dimensjonene som er vist
- Sikre en minimumsklaring på 25 mm under koketoppen for å oppnå tilstrekkelig luftsirkulasjon og forhindre overoppheting.



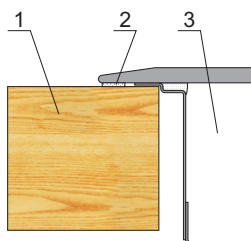
MONTERINGSVEILEDNING



Det er forbudt å montere platetoppen over en ovn uten ventilasjon. Ved montering av platetoppen i benkeplaten på kjøkkenskapet skal det monteres en hylleskillevegg. Hvis koke-
toppen er installert over en innebygd ovn, er det ikke nødvendig å montere hylleavdeleren.

Installere-koketopp

- Ved hjelp av en elektrisk ledning kan du koble til koketoppen i samsvar med det medfølgende elektriske diagrammet.
- Fjern støv fra kjøkkenbenken, sett koketoppen inn i åpningen, og trykk den på plass.



- 1 - Kjøkkenbenk
- 2 - Koketoppens flenspakning
- 3 - Keramisk koketopp

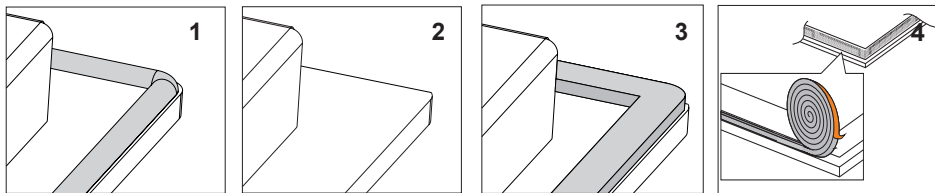
MONTERINGSVEILEDNING

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:

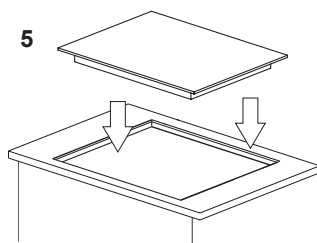
Før du installerer apparatet i en benkeplate, monter den vedlagte pakningen på platetoppens underside (fig. 2).

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 benkeplatens kanter er identiske på hver side (fig.5).



MONTERINGSVEILEDNING

Elektrisk forbindelse

Advarsel!

Alt elektrisk arbeid skal utføres av en kvalifisert og autorisert elektriker. Det skal ikke foretas endringer eller forsettlige endringer i strømforsyningen.

Koketoppen er produsert for å fungere med en enfaset vekselstrøm (220-240V 1N~50/60Hz) og er utstyrt med en 3 x 1,5 mm² tilkoblingssledning.

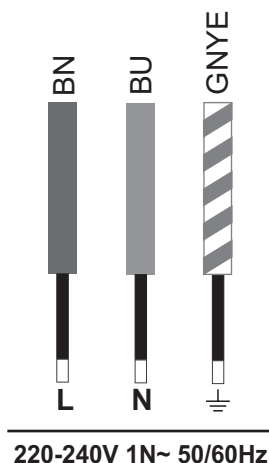
Strømforsyningen til koketoppen skal ha en sikkerhetsbryter som gjør det mulig å bryte strømmen i nødstilfeller. Avstanden mellom arbeidskontaktene til sikkerhetsbryteren må være minst 3 mm.

Før du kobler koketoppen til strømforsyningen er det viktig å lese informasjonen på typeskiltet og koblingsskjemaet.

Forsiktighet! Installatøren er forpliktet til å gi brukeren "elektrisk tilkoblingssertifikat" (vedlagt garantikortet).

Tilkoblingsskjema

Merk! Varmeelementer fungerer med 220-240V. Merk! Beskyttelsesjordledningen (PE) må kobles til PE-terminalen.



L - live: BN – brun
N – nøytral: BU – blå
PE – jordet: GNYE – grønn/gul

Strømkretsen må beskyttes med en **16A** strømbryter

Anbefalt tilkobling:
H05VV-F, 3 x 1,5mm².

Viktig!

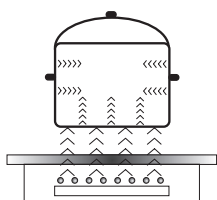
Hvis den faste strømforsyningskabelen er skadet, bør den skiftes ut hos produsenten eller ved et autorisert serviceuttak, eller av en kvalifisert person for å unngå fare.

BRUK

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.

BRUK

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. skjærer, kniver eller ringer ...) blir ikke gjenkjent som kjeler, og koketoppen vil ikke fungere.

Kokekarsensor

Kokekarsensoren er montert i induksjonskoketopper. Kokekarsensoren starter oppvarmingen automatisk hvis et kokekar registreres på en kokesone, og stopper oppvarmingen hvis kokekaret fjernes. Dette bidrar til å spare strøm.

- Når et egnet kokekar plasseres på en kokesone, viser displayet varmeinnstillingen.
- Induksjon krever bruk av et egnet kokekar med ferromagnetisk bunn (se tabellen)

Hvis det ikke er plassert et kokekar på en kokesone, eller kokekaret er uegnet for induksjonstoppen, vises symbolet . Kokesonen vil ikke fungere. Hvis det ikke registreres et kokekar innen ti minutter, slås kokesonen av.

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



Kokekarsensoren fungerer ikke som en av/på-sensor.

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

Du vil høre et lydsignal hver gang du berører et sensorfelt.

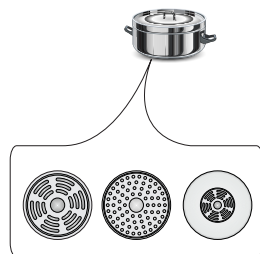
Hvis du slår apparatet av eller på eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan berøres av gangen. Hvis du berører to eller flere sensorfelt samtidig (bortsett fra timerfunksjonen og barnesikringen), vil apparatet ignorere kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene berøres i lang tid, kan det utløses en feilmelding. Når du er ferdig med matlagingen må du slå av kokesonen ved hjelp av kontrollsensorfeltene, og ikke stole utelukkende på kokekarsensoren.

Valg av kokekar for matlaging med induksjon



Kokekarenes egenskaper.

- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med perfekt, falt bunn. Dette hindrer at det danner seg lokale områder som blir ekstra varme og der maten kan brenne seg fast. Kjeler og panner i tykt stål sikrer en jevn varmefordeling.
- Sørg for at kokekarets underside er tørr: når du fyller et kokekar eller bruker kokekar som er tatt ut av kjøleskapet, må du passe på at undersiden på kokekaret er helt tørr før du setter det på kokesonen. Dette er for å unngå å gjøre kokekarets overflate skitten.
- Lakk hindrer at varmen unnslipper og reduserer dermed oppvarmingstiden og strømforbruket.
- For å avgjøre om et kokekar er egnet, kan du sjekke om bunnen lar seg tiltrekke av en magnet.
- **Kokekarets bunn må være flat for at induksjonsmodulens temperaturkontroll skal fungere optimalt.**
- **En konkv 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. Det kan 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 passer til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.



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	

Kokekarets størrelse.

- For å oppnå best mulig resultat, må du bruke kokekar med ferromagnetisk bunn som har en størrelse som passer til kokesones størrelse.
- Dersom du bruker kokekar som har en diameter som er mindre enn størrelsen på kokesonen, vil dette redusere effekten av kokesonen og øke koketiden.
- Kokesonenes kokeevne er avhengig av diameteren på den ferromagnetiske delen kokekaret samt kokekarets materiale. Bruk av uegnet kokekar kan føre til at det ikke varmes opp.

BRUK

Kontrollpanel

- Umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømmettet, lyser alle displayene opp et kort øyeblikk. Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonskokerstoppen 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 indikatorskjermer 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).

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”.

BRUK

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 210 mm-kokesonen fra 2000 W til 3000 W, ø 160 mm-kokesonen fra 1200 W til 1400 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.



160, 210 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.

Automatisk oppvarmingsfunksjon

- Berør sensor (5) for å aktivere den valgte kokesonen
- Berør deretter „+” (2) eller „-” (4) for å stille inn varmeinnstillingen du ønsker fra 1-8, før du trykker på sensoren (5) på nytt.
- Displayet vil veksle mellom å vise bokstaven A og varmeinnstillingen.

Etter en viss tid med bruk av boosterfunksjonen, går kokesonen tilbake til den innstilte varmen, som vil vises på displayet.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Varmeinnstillinger for tilberedning av mat
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Hvis et kokekar løftes opp fra kokesonen og settes tilbake før nedtellingen for oppvarmingen er fullført, fortsetter oppvarmingsfunksjonen og nedtellingen til den er fullført.

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.

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 varmfølsomme 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.

Aktivere/deaktivere barnesikringen

Berør føleren (7) i fem sekunder for å aktivere/deaktivere barnesikringen. Indikatorlyset lyser når barnesikringen er aktivert.



Barnesikringen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Barnesikringen vil deaktiveres dersom apparatet kobles fra strømuttaket.

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”.

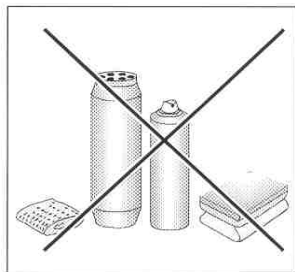
Hold varm-innstillingen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet „Slå kokesonene på”.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

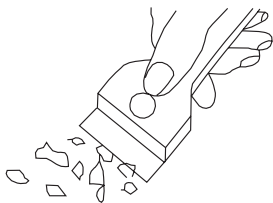


Ved rengjøring av induksjonstopper gjelder samme prinsipper som for glassflater. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler, skurepulver eller stålull under noen omstendigheter! Ikke bruk damp- eller trykkvasking.



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

FEILSØKING

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
7. Sprekk i den glasskjermiske kokeplaten	 FARE! Avbryt strømtilførsel til kokeplaten (sikring). Tilkall kundeservice!	
8. Feil kan ikke avhjelpes	Avbryt Strømførsel til kokeplaten (sikring). Tilkall GRAM service! Viktig! Du tar ansvar for riktig tilstand av kokeplaten og dets korrekte bruk i din husholdning. Har du tilkalt GRAM service i forbindelse med feilbetjening, er du nødt til å dekke omkostninger ved besøket, selvom det har inntruffet innenfor garantitiden Vi tar ikke ansvar for skader som følge av bruksanvisningens regler ikke overholdes	
9. Induksjonsplaten summer	Dette er normalt. Støy kommer fra ventilatoren som avkjøler elektronisk system.	
10. Induksjonsplaten lager bråk som ligner susing	Dette er normalt. Kokeplaten kan avgi susing, når flere kokesoner er i bruk. Støyet er knyttet til spolenes frekvens	
11. Koketoppen virker ikke. Kokesonene fungerer ikke.	- defekt elektronikk	- nullstille apparatet, koble det ut i noen minutter (koble ut sikringen).

SPESIFIKASJON

Nominell spenning:	220-240V~50/60 Hz
Nominell effekt:	3,7 kW
- induksjonssone :	
- induksjonssone : Ø 160 mm	1200/1400 W
- Boosterkokesone: Ø 210 mm	2000/3000 W
Dimensjoner:	58x300x522
Vekt:	ca. 5,5 kg;

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

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