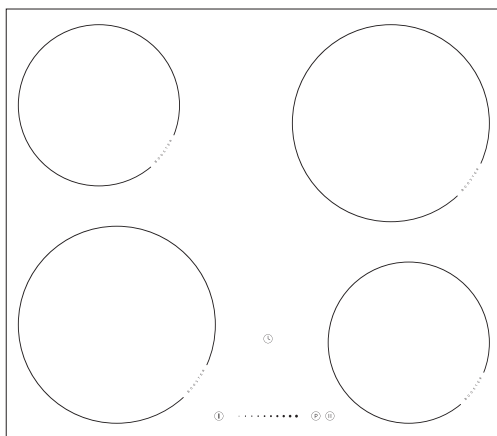




IN 6064 TF



DK	Betjeningsvejledning.....	2
NO	Bruksanvisning.....	35

- 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, da dette skal være med til at forebygge ulykker eller skader på glaskeramiske kogeplade.
- 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

Generel information.....	2
Sikkerhedsvejledning.....	4
Beskrivelse af apparatet.....	9
Installation.....	10
Betjening.....	14
Rengøring og vedligehold.....	30
Fejlfinding.....	32
Specifikation.....	34

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

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

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

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

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

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

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

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

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

SIKKERHEDSVEJLEDNING

- Før denne induktionskogeplade tages i brug første gang, skal denne vejledning læses omhyggeligt. Dette vil sikre brugerens sikkerhed og forhindre, at der opstår skade på apparatet.
- Hvis induktionskogepladen betjenes i umiddelbar nærhed af radio, fjernsyn eller andet apparat, som udsender radiofrekvens, skal det kontrolleres, at kogepladens berøringssfølsomme sensorer virker korrekt.
- Kogepladen skal tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Installér ikke apparatet i nærheden af en radiator.
- Møbler, hvori kogepladen installeres, skal kunne modstå temperaturer på op til 100 °C. Dette gælder finér, hjørner, plastikoverflader, lim og maling.
- Apparatet må kun bruges, efter at det er installeret i køkkenmøblet. Dette vil beskytte brugeren mod at komme til at berøre strømførende dele.
- Reparation af elektriske apparater må kun udføres af specialister. Ukorrekte reparationer kan være farlige for brugeren.
- Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, når stikket er trukket ud eller hovedafbryderen er slukket.
- Ledningens stik skal være tilgængeligt, når apparatet er installeret.
- Undgå at børn leger med apparatet.
- Dette apparat bør ikke bruges af personer (herunder børn) med fysiske, mentale eller sensoriske handicap, eller nogen, som er uerfarne og uden kendskab til apparatet, med mindre det sker under opsyn og i overensstemmelse med instruktionerne, der gives af de personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Personer med indopereret apparatur, som støtter vitale dele (f.eks. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat) må sikre sig, at dette apparatur ikke påvirkes af induktionskogepladen (kogepladens frekvens er 20-50 kHz).
- Hvis strømmen afbrydes, bliver alle indstillinger og visninger slettet. Når strømmen genetableres, bør der udvises forsigtighed. Hvis kogezone er varm, vil indikatoren for restvarme „H” være vist. Symbolet for børnelås vil også være vist, når apparatet tilsluttes første gang.
- Den indbyggede indikator for restvarme kan bruges til at afgøre, om apparatet er tændt, og om det stadig er varmt.
- Hvis stikket til lysnettet er nær komfurområdet, vær da sikker på, at ledningen ikke kommer i berøring med varme områder.
- Hvis du laver mad med olie og fedt, efterlad da ikke apparatet uden opsyn, af hensyn til brandfare.
- Brug ikke plasticbeholdere og aluminiumsfolie. De smelter ved høj temperatur og kan beskadige kogepladens overflade.
- Fast eller flydende sukker, citronsyre, salt og plastic må ikke spildes på den varme kogezone.
- Hvis sukker eller plastic ved et uheld falder ned på den varme kogezone, sluk da ikke for kogepladen, og skrab sukkeret eller plastic'en af med en skarp skraber. Beskyt hænderne mod forbrændinger og læsioner.

SIKKERHEDSVEJLEDNING

- 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.
- Induktionskogepladen er resistent over for varmechock. Den er ikke følsom overfor kulde eller varme.
- Undgå at tabe ting på kogepladens overflade. Under visse omstændigheder kan påvirkning af tunge genstande, f.eks. et krydderiglas, føre til revner og skår i kogepladens overflade.
- Hvis der sker skade, kan mad, som koger trænge ind i de strømførende dele af induktionskogepladen gennem de beskadigede områder.
- Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen 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 indbygningsovn uden ventilator.
- 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 kan garantien være ugyldig.

ENERGIBESPARELSE



Brug af elektricitet på en ansvarlig måde sparer ikke blot penge, men beskytter også miljøet. Det kan du gøre på følgende måde:

- **Brug korrekt kogegrej.**

Kogegrej med en flad og tyk bund kan spare op til 1/3 af elektriciteten. 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 .

Vigtigt! Hold pakkematerialet (poser, flamingostykker osv.) væk fra børn under udpakningen.

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 vores miljøet.

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

BESKRIVELSE AF APPARATET

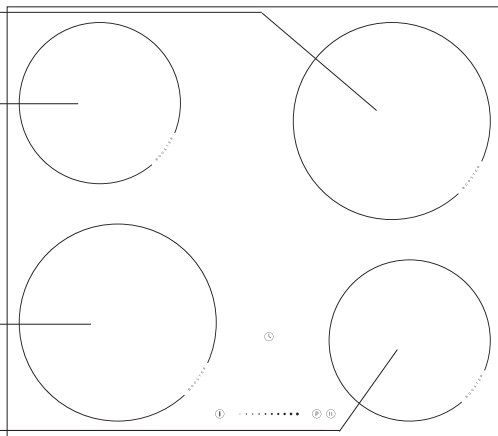
Beskrivelse af IN 6064 TF kogeplade

Bageste højre
opkogningszone Ø 220

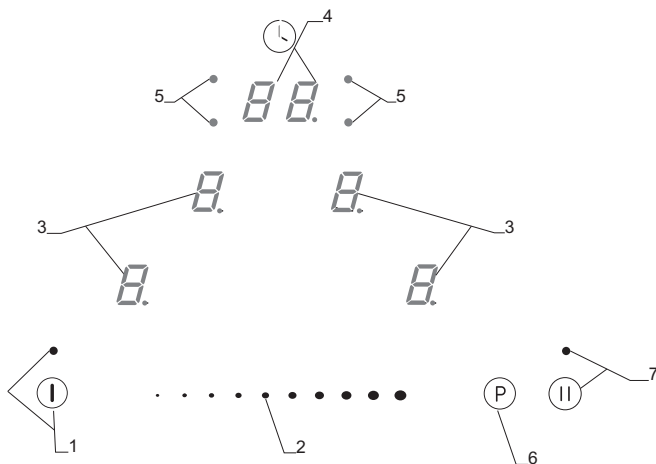
Bageste venstre
opkogningszone Ø 180

Forreste venstre
opkogningszone Ø 220

Forreste højre
opkogningszone Ø 180



Kontrolpanel

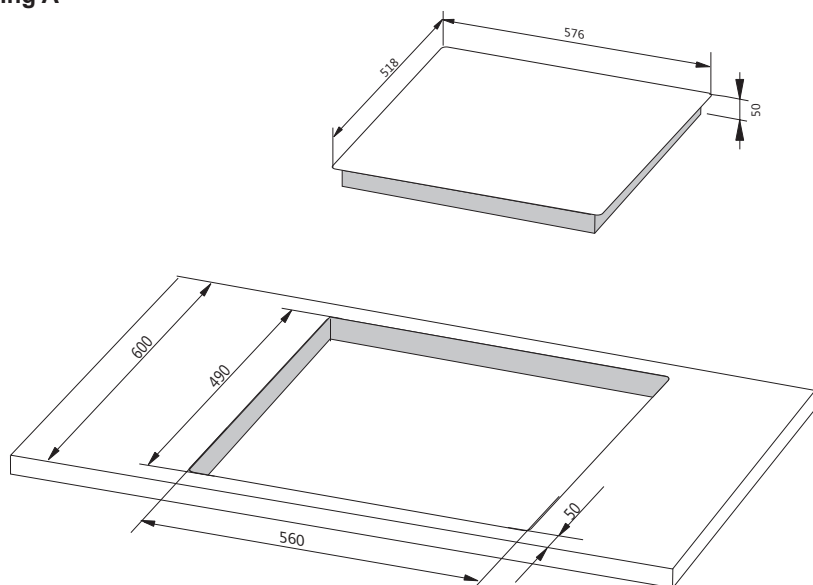


1. Tænd/sluk-sensor med LED kontrollampe
2. Sensor for indstilling af varmetrin
3. Sensor for valg af kogezone med display
4. Sensor for valg af elektronisk timer med display
5. Kontrollamper for tilkobling af elektronisk timer for de enkelte kogezone
6. Indstilling af sensor for Power Booster funktion
7. Sensor for Stop&Go-funktion med LED kontrollampe

Udskæringen i køkkenbordet

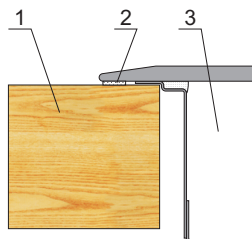
- Lav en udskæring i bordpladen iht. målene i montagetegningen (tegning A).
- Minimum afstand mellem kogepladen og lodrette skabsvægge skal være 50 mm.
- Kogepladen er 50 mm høj.
- Hvis kogepladen er adskilt fra den øvrige del af indbygningsskabet med en vandret sikkerhedsplade, skal mellemrummet mellem kogepladens bund og sikkerhedspladen være mindst 25 mm – for at sikre uhindret luftcirkulation.
- I den bageste del af sikkerhedspladen skal der laves en kvadratisk udskæring, hvis sider skal mindst være 80 mm (tegning C).
- Forbind komfuret, hvis det er udstyret med et 1,5m langt elkabel afsluttet med et stik, til en kontakt med jordforbindelse.
- Fjern papirtapen, som beskytter det dobbeltklæbende segl, der sidder på kanten af komfurets fals.
- Rens bordpladen for støv, læg den glaskeramiske induktionskogeplade ned i åbningen og tryk den hårdt ned mod bordpladen (tegning B).

Tegning A



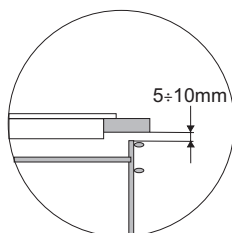
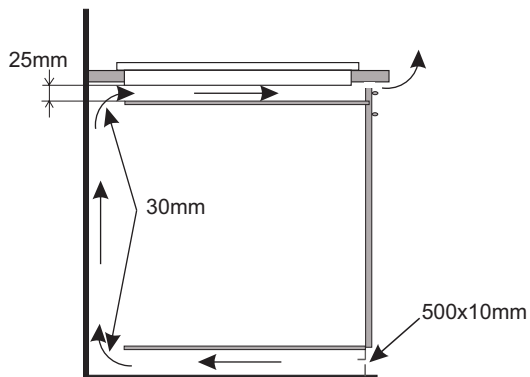
INSTALLATIONSVEJLEDNING

Tegning B

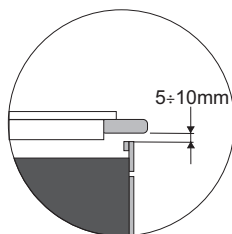
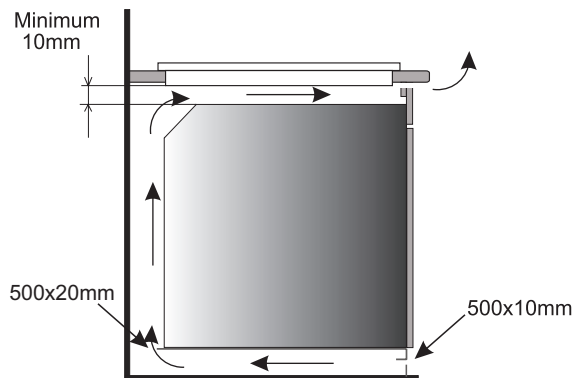


1. Bordplade
2. Tætning
3. Glaskeramisk kogeplade

Tegning C



Installering af kogepladen i køkkenbord over skab.



Installering af kogepladen i køkkenbord over ovn med ventilation.



Installér ikke kogepladen over ovn uden at skabe den nødvendige ventilation.

Tilslutning til strømforsyning

Vigtigt!

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

Anvisning til installatøren

Kogepladen leveres med en klemmerække, hvortil kan tilsluttes forskellige stik, i overensstemmelse med den pågældende strømforsyning.

Klemmerækken accepterer følgende stik:

- Enkeltfase 230V
- Tofaset 400V 2N

Kogepladen kan tilsluttes særlige strømforsyninger ved at forbinde de relevante tilslutningsklemmer ifølge ledningsskemaet.

Ledningsskemaet er placeret på kogepladens underside. Der opnås adgang til klemmerækken ved at fjerne låget på kogepladens underside. Husk at vælge det korrekte kabel til forbindelsestypen og kogepladens strømklassificering.

Vigtigt!

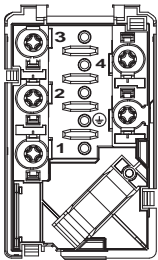
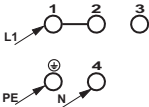
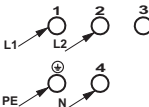
Husk at forbinde jordledning til den korrekte klemme i klemmerækken, mærket . Det elektriske system, som forsyner kogepladen, skal være beskyttet af en passende udløseranordning eller afbryder, som afbryder strømforsyningen i nødsituationer.

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

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

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

INSTALLATIONSVEJLEDNING

LEDNINGSSKEMA				
VIGTIGT! VARMEELEMENTERNE FUNGERER VED 230V.				
		Vigtigt! For hver forbindelse skal beskyttelseslederen forbindes til tilslutningsklemmen mærket 		Anbefalet tilslutningsledning
1	Til en 230 V enkeltfase-forbindelse med en neutral ledning, forbindes tilslutningsklemmerne 1 og 2, den neutrale ledning tilsluttes tilslutningsklemme 4, og beskyttelseslederen til 	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2*	Til en 400/230 V tofase-forbindelse med en neutral ledning, forbindes tilslutningsklemmerne 2 og 3, den neutrale ledning tilsluttes tilslutningsklemme 4, og beskyttelseslederen til 	2N~		OWY 4X2,5mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=neutral ledningstilslutning,  =tilslutningsklemme til beskyttelsesledning				

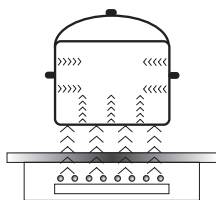
* For husholdnings 3-fase 400/230V elektrisk system, tilslut den sidste ledning til tilslutningsklemme: 3, som ikke er tilsluttet kogepladens interne elektriske system.

BETJENING

Før apparatet tages i brug første gang

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

Betjening af induktionskogezoner



En elektrisk generator tilfører strøm til en spiral inde i apparatet. Denne spiral producerer et magnetisk felt, som inducerer hvirvelstrømme i gryden, når den står på kogepladen. Disse strømme gør, at det er gryden, som overfører varmen, mens kogepladens glasoverflade forbliver kold.

Dette kræver, at grydens bund er magnetisk og dermed modtagelig over for magnetiske felter.

Induktionsteknologien har to fordele:

- Varmen afgives kun gennem gryden, hvorved dens brug maksimeres,
- der er intet varmetab, da tilberedningen starter i det øjeblik, gryden sættes på kogepladen og afbrydes, når den fjernes.

Beskyttelsesudstyr:

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

Ventilator: Beskytter og afkøler knapper og strømelementer. Den arbejder med to forskellige hastigheder og aktiveres automatisk. Blæseren kører indtil det elektroniske system er kølet tilstrækkeligt af, uanset om apparatet eller kogezoneerne er tændte eller slukkede.

Temperatur-sensor: Temperaturen på det elektroniske kredsløb er konstant overvåget af en temperatur-sensor. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, vil dette beskyttelses-system reducere kogezonens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

Gryderegrering: Lader kogepladen registrere kogeobjekt placeret på en kogezone. Små genstande, placeret på kogezone (f.eks. ske, kniv, ring) vil ikke blive registreret som kogeobjekt, og kogepladen vil ikke kunne tænde.

▶ Registrering af kogegej

Registrering af kogegej er installeret på alle induktionskogeplader. Registrering af kogegej starter opvarmning, når en gryde/pande registreres på en kogezone og stopper opvarmningen, når den fjernes. Dette giver en energibesparelse.

- Når en passende gryde/pande sættes på en kogezone, viser displayet indstillingen af varmetrin.
- Induktion kræver brug af velegnet kogegej med magnetisk bund (se tabel på side 17).

Hvis der ikke sættes en gryde/pande på kogezone, eller hvis den ikke er velegnet, vises symbolet . Kogezone vil ikke fungere. Hvis en gryde/pande ikke registreres i løbet af 10 minutter, slukker kogezone.

Kogezone bør hellere slukkes ved berøring af sensorfeltet end ved at fjerne gryden/panden.



Registrering af kogegej fungerer ikke som tænd/sluk-sensor.

Induktionskogepladen er udstyret med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelter, som betjenes ved at berøre det markerede felt med en finger.

Hver gang et sensorfelt berøres, høres et lydsignal.

Når apparatet tændes eller slukkes eller varmeindstillingen ændres, bør det undgås at berøre mere end ét sensorfelt ad gangen. Hvis to eller flere sensorfelter berøres på samme tid (undtagen minutur og børnesikring), vil apparatet ignorere kontrolsignalerne, og det kan muligvis forårsage en fejlmeddelelse, hvis sensorfelterne berøres i lang tid.

Når du er færdig med madlavningen, sluk da for kogezone ved brug af sensorfelterne, og stol ikke alene på registrering af kogegej.

Valg af kogegrej til induktionskogeplade



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

Induktionskogepladen er udstyret med fire kogezone, hvis centre er markeret med et symbol (+). Kogegrej kan anbringes på hvilken som helst kogezone og arrangeres efter ønske. Kogegrejet skal dog altid dække symbolet (+) helt.



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

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

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



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



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

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

Brug ikke beskadiget kogegrej, såsom kogegrej med misdannet bund forårsaget af overdreven opvarmning.

Valg af kogegej til induktionskogezone

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

BETJENING

Kontrolpanel

Det berøingsfølsomme betjeningspanel er udstyret med sensorfelter, hvor kogezoneudisplayet også fungerer som sensor for valg af kogezone og minutur. Sensoren for indstilling af varmetrin (2) er en berøingsfølsom glider-sensor, med hvilken varmetrinnet (1-9) og minutur (1-99) kan sættes ved at berøre den og lade fingeren glide henover det markerede område (2):

- til højre - for at forøge varmetrinnet
- til venstre - for at reducere varmetrinnet

Det er også muligt at vælge varmetrinnet direkte ved at berøre det pågældende sted på sensoren for indstilling af varmetrin (2).

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



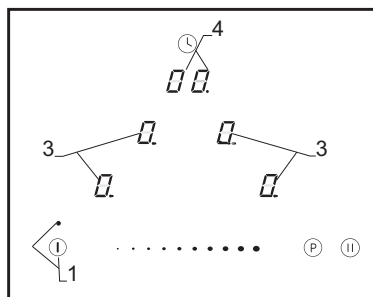
Ingen genstande må placeres på sensorfelterne (dette kan forårsage en fejl). Sensorfelterne bør altid holdes rene.

Tænde for apparatet

Apparatet tændes ved at berøre tænd/sluk-sensorfeltet (1) i mindst 1 sekund. Apparatet er tændt, og LED kontrollampen tænder over tænd/sluk-sensorfeltet (1), mens alle display (3,4) viser „0”.



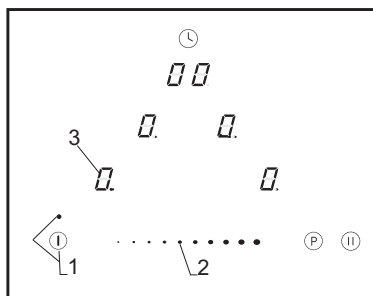
Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 20 sekunder, slukker apparatet automatisk.



Tænde for kogezoneerne

Når apparatet er tændt ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1), vælg da en kogezone (3) inden 20 sekunder.

1. Når et sensorfelt for valg af kogezone (3) berøres (3), vil den relevante varmetrinsindikator vise „0” og en prik.
2. Lad fingeren glide hen over sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) for at vælge det ønskede varmetrin.



BETJENING



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



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

Valg af varmetrin for kogezone

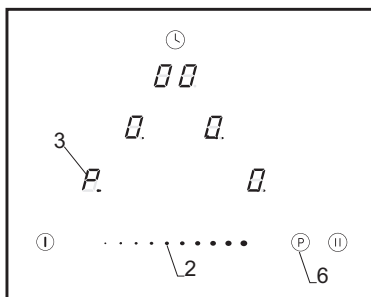
Når kogezone-displayet (3) viser „0” og et decimaltegn, sæt da det ønskede varmetrin ved at lade fingeren glide hen over sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2).

Power Booster „P”

Power Booster er en opkogningsfunktion, som øger den nominelle strømstyrke på 220mm-kogezone fra 2300 W til 3000 W og på 180mm-kogezone fra 1200 W til 1400 W.

Når en kogezone er tændt (3), kan Power Booster funktionen slås til ved et røre „P” på sensorfeltet (6). At Power Booster funktionen er slået til vil fremgå af bogstavet „P” på den pågældende kogezones display (3).

For at slukke for Power Booster funktionen, berør da sensoren for indstilling af varmetrin (2) og reducer varmetrinnet, eller fjern gryden fra kogezone.



For 220 mm-kogezone er Power Booster funktionen begrænset til 5 minutter. Når Power Booster funktionen slår fra automatisk, vil kogezone arbejde videre ved sin nominelle strømstyrke. Power Booster funktionen kan atter slås til, hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspiraler ikke er overophedet.

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

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

BETJENING

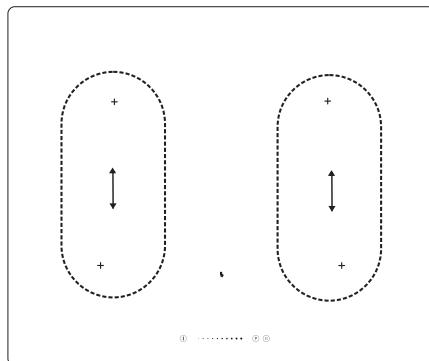
Betjening af Power Booster funktion

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

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



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



Børnesikring

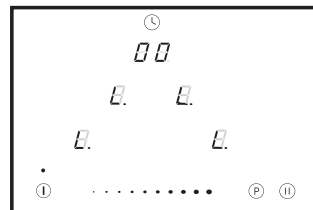
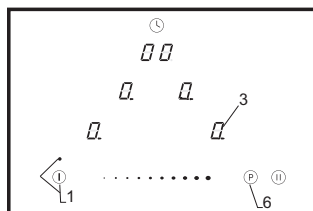
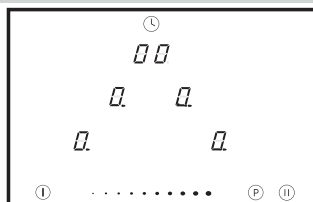
Børnesikringen forhindrer børns utilsigtede betjening af apparatet. Apparatet kan betjenes, når børnesikringen er slået fra.

Tilkobling af børnesikringen

Børnesikringen kan kun slås til, når apparatet er tændt, og ingen af kogezoneerne eller minuturet er i brug (alle display viser „0“, og prikkerne blinker). For at slå børnesikringen til: Tænd apparatet ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1), berør samtidigt sensorfeltet for forreste højre kogezone (3) samt sensorfeltet for Power Booster funktionen (6) og derefter igen sensorfeltet for forreste højre kogezone (3). Alle displays vil vise bogstavet „L“ (Låst), hvilket betyder, at børnesikringen er slået til. Hvis kogezoneerne stadig er varme, vil displayet vise skiftevis „L“ og „H“.



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



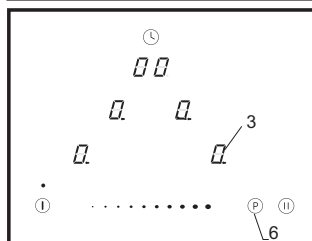
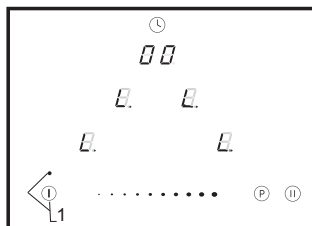
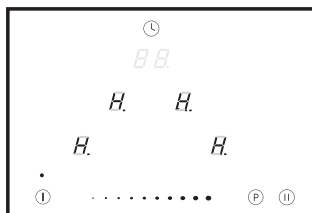
BETJENING



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

Frakobling af børnesikringen under madlavning

Tænd for apparatet ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1); alle displays vil vise bogstavet „L” (Låst). For at slå børnesikringen fra, berør samtidigt sensorfeltet for forreste højre kogezone (3) samt sensorfeltet for Power Booster funktion (6). Bogstaverne „L”, som vises på kogezonernes displays, vil blive erstattet med „0.” og en blinkende prik. Kogezonerne kan nu bruges. (For mere information, se venligst „Valg af kogezonens varmetrin”).

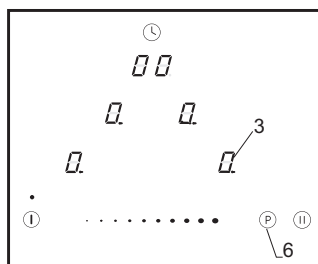
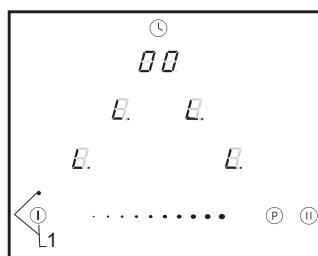


Frakobling af børnesikringen

Tænd for apparatet ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1); alle displays vil vise bogstavet „L” (Låst). For at slå børnesikringen fra, berør samtidigt sensorfeltet for forreste højre kogezone (3) samt sensorfeltet (6) og derefter igen sensorfeltet (6) én gang. Apparatet vil slukke automatisk (alle displays er slukket).



Børnesikringen skal slås fra inden 10 sekunder, og ingen andre sensorfelter end de ovenfor nævnte må berøres. Ellers vil børnesikringen ikke blive slået fra. Hvis børnesikringen er slået korrekt fra, vil et „0” og en blinkende prik blive vist på alle displays, når apparatet tændes ved hjælp af tænd/sluk-sensorfeltet (1). Hvis kogezonerne stadig er varme, vil displayet vise skiftevis „0” og bogstavet „H”.



BETJENING

Restvarmeindikator

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



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



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



Hvis der ikke er strøm, vil restvarmeindikatoren ikke lyse.

Begrænsning af betjeningstiden

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

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

Indstilling af varmetrin	Maksimal betjeningstid (timer)
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 180	1,5
P Ø 220	0,08

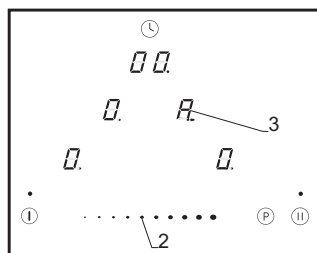
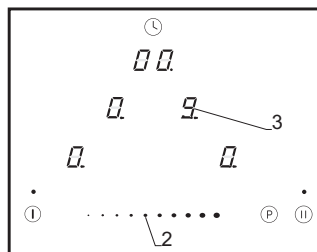
BETJENING

Automatisk effektreduktion

- Vælg den ønskede kogezone (3) så displayet viser „0.” (med prik).
- Lad fingeren glide henover sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) og vælg varmetrin „9”.
- Berør sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) igen for at bekræfte det valgte varmetrin „9”. Displayet vil vise bogstavet „A”.
- Lad nu fingeren glide henover sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) og vælg det ønskede varmetrin.

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

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



Hvis automatisk opvarmningsfunktion er slået til, og der er valgt varmetrin „0” eller ikke valgt noget varmetrin inden 3 sekunder, vil den automatiske opvarmningsfunktion blive slået fra.



Hvis en gryde fjernes fra kogezoneen, og sættes tilbage igen før opvarmningsnedtællingen er færdig, vil opvarmningsfunktionen blive genoptaget, og nedtællingen fortsætte, indtil den er afsluttet.



For at aktivere den automatiske opvarmningsfunktion berøres sensorfeltet for valg af kogezone (3), når varmetrinnet "9" er valgt. Herefter vælges varmetrinnet "9" ved at berøre sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2). Hvis du ikke ønsker at aktivere den automatiske opvarmningsfunktion, vælg da varmetrin "1" til "8" ved at berøre sensorfeltet til indstilling af varmetrin (2).

Indstilling af varmetrin	Varighed af automatisk opvarmning (minutter)
U	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BETJENING

Elektronisk timer

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

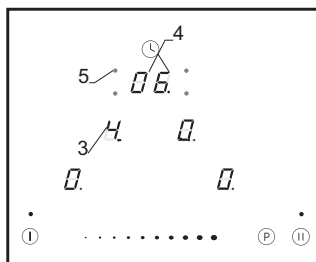
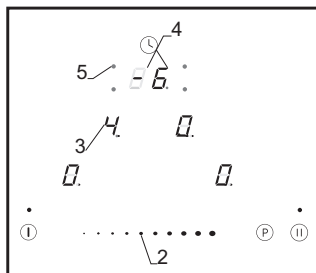
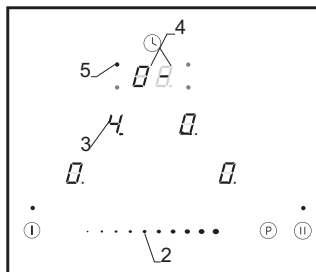
Indstilling af elektronisk timer.

Med den elektroniske timer kan kogezone slukkes efter udløbet af den fastsatte tid.

Timeren kan kun sættes, når en kogezone er tændt (varmetrinnet er højere end „0”). Timeren kan sættes uafhængigt for hver enkelt kogezone. Nedtællingstiden kan sættes fra 1 til 99 minutter.

Indstilling af den elektroniske timer:

- Vælg en kogezone ved at berøre sensorfeltet for valg af kogezone (3) og vælg det ønskede varmetrin mellem 1 og 9 ved at lade fingeren glide hen over sensorfeltet for valg af varmetrin (2). Displayet vil nu vise de valgte varmetrin fra 1 til 9 samt et decimalpunkt (for eksempel „4.”).
- Berør derefter, inden for 10 sekunder, sensorfeltet for valg af timer (4). „0 -” vil blive vist på timer displayet (4) og den relevante timers kontrollampe (5) vil tænde og indikere, at timeren er sat for den pågældende kogezone.
- Lad nu fingeren glide henover sensorfeltet (2) og vælg den ønskede indstilling for timeren. Det andet tal sættes først og derefter det første. Når det andet tal er sat, vil det blive vist på displayet, og timeren vil automatisk lade dig sætte det første tal ved at vise en tankestreg „-” (for eksempel „- 6”). Hvis det første tal ikke sættes inden for 10 sekunder vil tankestregen „-” blive erstattet af et „0” (for eksempel „0 6”). Nedtællingen starter, når timerens kontrollampe (5) stopper med at blinke.



BETJENING

Ændring af indstilling af elektronisk timer

Indstillingen af den elektroniske timer kan til enhver tid ændres. For at ændre indstillingen for timeren vælges en kogezone ved at berøre sensorfeltet for valg af kogezone (3) og derefter berøre sensorfeltet for valg af elektronisk timer (4).

Tjek af timerens nedtælling

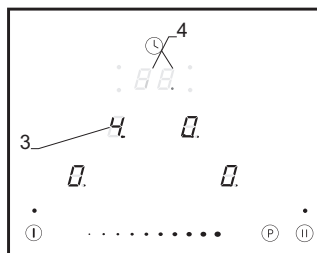
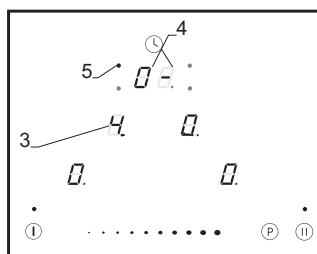
For at tjekke den elektroniske timers nedtælling, når som helst, berøres sensorfeltet for valg af kogezone (3).

Stop elektronisk timer

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 timerens nedtælling før tiden er udløbet:

- Vælg en kogezone ved at berøre sensorfeltet for valg af kogezone (3).
- Berør derefter, inden for 10 sekunder, sensorfeltet for valg af timer (4). „0 -“ vil blive vist på displayet (4) og den relevante timers kontrollampe (5) vil tænde og indikere, at timeren er sat for den pågældende kogezone.
- Hvis der ikke vælges en indstilling inden for 10 sekunder, eller hvis sensorfeltet for valg af kogezone berøres (3), vil timeren stoppe og displayet (4) vil slukke.



BETJENING

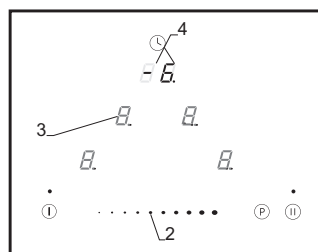
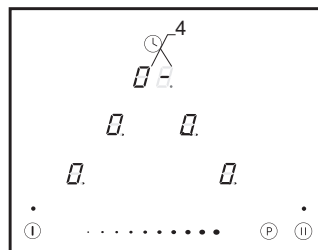
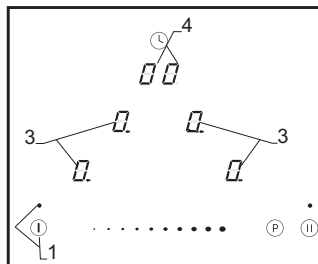
Minutur

Hvis ingen kogezone er i brug, kan timeren anvendes som almindeligt minutur.

Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Tænd apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren (1). Nu vil der blive vist „0” på kogezone-displays (3) og LED kontrollampen vil tænde over tænd/sluk-sensoren (1).
- Berør derefter, inden for 10 sekunder, sensorfeltet for valg af minutur (4). Der vil blive vist „0 -” på displayet (4).
- Lad nu fingeren glide henover sensorfeltet (2) og vælg den ønskede indstilling for minuturet. Det andet tal sættes først og derefter det første. Når det andet tal er sat, vil det blive vist på displayet, og minuturet vil automatisk lade dig sætte det første tal ved at vise en tankestreg „-” (for eksempel „- 6”). Hvis det første tal ikke sættes inden for 10 sekunder vil tankestregen „-” blive erstattet af et „0” (for eksempel „0 6”). Nedtællingen starter når „0” slukker på kogezone-displays (3).



Stop minutur

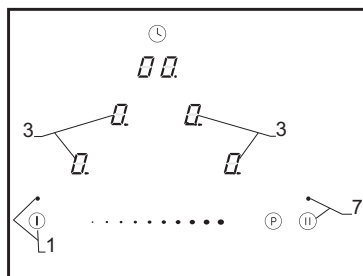
Når den indstillede tid udløber, høres et lydssignal, som kan stoppes ved at berøre hvilket som helst sensorfelt. Hvis intet sensorfelt berøres, vil lydssignalet automatisk stoppe efter 2 minutter. For at stoppe minuturet før tid, berøres tænd/sluk-sensoren (1) to gange. Alle displays vil slukke.

BETJENING



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

Hvis apparatet utilsigtet blev slukket ved brug af tænd/sluk-sensoren (1), gør Stop&Go funktionen det muligt hurtigt at genskabe de tidligere indstillinger. For at genskabe de tidligere indstillinger efter at apparatet har været slukket ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (1), berør da tænd/sluk-sensoren (1) igen inden 6 sekunder. „II” vil blive vist på alle kogezone-display (3) og en LED kontrollampe vil tænde over sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7). Berør derefter, inden for 6 sekunder, sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7). Kogezone-display (3) vil nu vise det varmetrin, der var valgt før apparatet blev utilsigtet slukket .



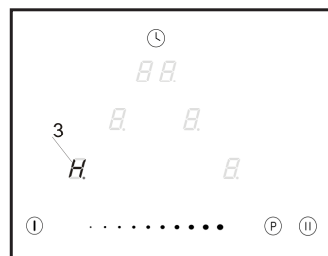
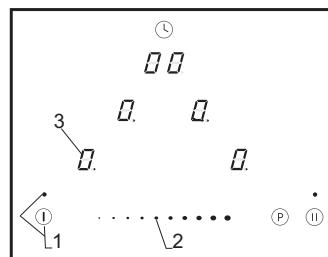
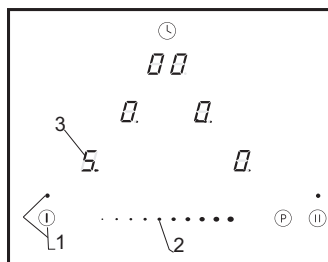
BETJENING

Slukke for kogezoneerne

- En given kogezone skal være tændt. Decimalpunktet er vist.
- Lad fingeren glide henover sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) for at reducere varmetrinnet til „0”.



Kogezonen vil blive slukket efter ca. 10 sekunder. Hvis kogezonen stadig er varm, vil det tilhørende display (3) skiftevis vise bogstavet „H” og „0” i ca. 10 sekunder, hvorefter bogstavet „H” vil blive vist.

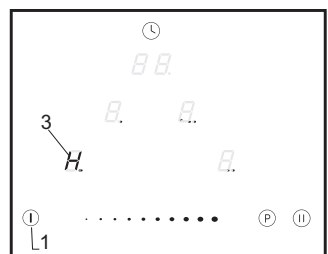


Slukke for apparatet

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



Hvis kogezonen stadig er varm, vil det relevante display (3) vise bogstavet „H” for at indikere rest-varme.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Jævnlig vedligehold og rengøring af apparatet kan forlænge dets problemfri funktion betydeligt.

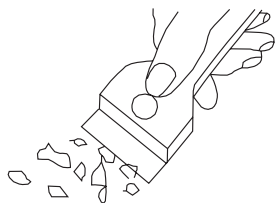


Glaskeramiske overflader rengøres på samme måde som glasoverflader. Brug ikke skuremidler, skrappe rengøringsmidler, sand eller ridsende svampe.

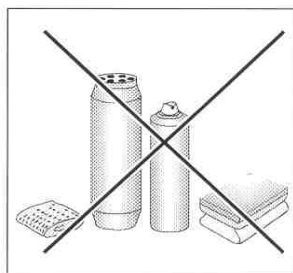
Du må heller ikke anvende et damprengøringsapparat, da dampen kan trænge ind i de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Rengør efter hver 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 pletter (restaluminium)** kan fjernes fra den kolde kogeplade med et specialrensemiddel. Kalkrester (f.eks. efter vand, som er kogt over) 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 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.

Vigtigt!

Hvis kogepladens kontrolfelter ikke svarer af en eller anden grund, afbryd da strømmen på hovedafbryderen eller fjern sikringen og kontakt GRAM service.

Vigtigt!

I tilfælde af brud eller slag på kogepladens overflade, sluk da for apparatet og afbryd strømmen. Dette kan gøres ved at afbryde sikringen eller strømforsyningen. Kontakt derefter GRAM service.

Jævnlig 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 kontrol af apparatet.

Vigtigt!

Alle reparationer og tilrettelser skal udføres af en autoriseret personale.

FEJLFINDING

I tilfælde af fejl:

- Sluk for apparatet
- Afbryd strømmen
- Få apparatet repareret
- Mindre problemer kan du afhjælpe på egen hånd ved at følge vejledningen i tabellen nedenfor. Tjek venligst følgende punkter i tabellen, før du GRAM service.

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

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
7. Indikatoren for restvarme slukker, selvom kogezone- ne er varme	- strømafbrydelse eller ap- paratet er blevet afbrudt fra strømforsyningen	- indikator for restvarme vil blive vist igen næste gang apparatet tændes og sluk- kes igen
8. Kogepladens overflade er revnet	 Fare! Afbryd straks apparatet eller sluk for strømmen på hovedafbryderen. Kontakt GRAM service.	
9. Hvis problemet ikke er løst.	Afbryd straks apparatet eller sluk for strømmen på hovedafbryderen (sikring). Kontakt GRAM service. Vigtigt! Du er ansvarlig for at betjene apparatet korrekt og at vedlige- holde det. Hvis du tilkalder service som resultat af fejlbetjening af apparatet, er du ansvarlig for omkostninger, selv i garantipe- rioden Producenten er ikke ansvarlig for fejl opstået ved undladelse af at følge denne vejledning.	
10. Induktionskogepladen har en summende lyd.	Dette er normalt. Afkølingsblæseren afkøler den interne elek- tronik.	
11. Induktionskogepladen laver hvæsende og hvislende lyde.	Dette er normalt. Når flere kogezone- buges på fuld kapacitet, laver kogepladen hvæsende og hvislende lyde på grund af frekvenserne brugt til at give strøm til spiralerne.	
12. Symbolet E2 vises	Induktionsspiralen er overo- phedet	- utilstrækkelig afkøling, - kontrollér at induktionskoge- pladen er indbygget i henhold til vejledningen. - tjek om kogegrejet overholder kravene i listen på side 16.

SPECIFIKATION

Nominel spænding:	400V 2N~50 Hz
Nominel strøm:	IN 6064 TF
- induktionskogezone :	
- induktionskogezone : Ø 180 mm	1200 W
- induktionskogezone : Ø 220 mm	2300 W
- Induktionskogezone-opkogning: Ø 220 mm	2300/3000 W
- Induktionskogezone-opkogning: Ø 180 mm	1200/1400W
Dimensioner:	576 x 518 x 50;
Vægt:	ca. 10,5 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 kokketoppen 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 endringer som ikke påvirker koketoppens funksjon.

INNHold

Grunnleggende informasjon.....	35
Sikkerhetsinstruksjoner.....	37
Beskrivelse av apparatet.....	42
Montering.....	43
Bruk.....	47
Rengjøring og vedlikehold.....	63
Feilsøking.....	65
Spesifikasjon.....	67

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 platetoppens 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.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR BRUK

- Før du bruker induksjonstoppen for første gang, må du lese nøye gjennom bruksanvisningen. Slik garanteres brukerens sikkerhet, og du unngår skader på apparatet.
- Hvis induksjonskoketoppen brukes i umiddelbar nærhet av radio, TV eller andre radiofrekvensenheter, må du kontrollere at koketoppens berøringfølsomme sensorer fungerer korrekt.
- Koketoppen må kobles til av en kvalifisert montør.
- Ikke monter apparatet i nærheten av et kjøleskap.
- Møblene der koketoppen monteres, må være bestandige mot temperaturer opp til 100 °C. Dette gjelder finerplater og kanter samt overflater av plastikk, lim og maling.
- Apparatet må kun brukes etter at det er montert i kjøkkeninnredningen. Slik unngår man at brukeren trykker bevegelige deler.
- Reparasjoner på elektriske apparater må kun utføres av spesialister. Hvis reparasjonene utføres på feil måte, kan det være farlig for brukeren.
- Apparatet er ikke koblet til strømnettet hvis det er koblet fra, eller hvis hovedbryteren er slått av.
- Strømkabelens plugg må være tilgjengelig etter at apparatet er montert.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet på å brukes av personer (inkludert barn) med fysiske, psykiske eller sensoriske handikap, eller personer som ikke har erfaring med apparatet eller er ukjent med det, og som ikke er under oppsyn av sikkerhetsansvarlige personer, eller som ikke følger sikkerhetsansvarliges instruksjoner.
- Personer med implanterte enheter som støtter vitale funksjoner (f.eks. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat), må sørge for at enhetene ikke påvirkes av induksjonstoppen (induksjonstoppen har en frekvens på 20–50 kHz).
- Når strømmen kobles fra, slettes alle innstillinger og angivelser. Når strømmen kobles til, bør du utvise forsiktighet. Hvis kokesonene er varme, vises „H“-restvarmeindikatoren. Barnesikringsnøkkelen vises også, på samme måte som når apparatet kobles til for første gang.
- Den innebygde restvarmeindikatoren brukes til å fastsette om apparatet er på, og om det fremdeles er varmt.
- Hvis stikkkontakten er i nærheten av kokesonen, må du passe på at ledningen ikke kommer i kontakt med varme omgivelser.
- Ved steking i olje og fett må ikke apparatet stå uten tilsyn, siden dette utgjør brannfare.
- Ikke bruk plastbeholdere og aluminiumsfolie. De smelter ved høye temperaturer og kan skade koketoppen.
- Ikke søl fast eller flytende sukker, sitronsyre, salt eller plast på den varme kokesonen.
- Dersom sukker eller plast ved et uhell faller på den varme kokesonen, må du ikke slå koketoppen av og skrape sukkeret eller plasten av med et skarpt redskap. Beskytt hendene mot forbrenning og skader.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR BRUK

- Ved steking på induksjonstoppen bør du kun bruke gryter og kar med flat bunn som ikke har skarpe kanter eller ujevnheter som kan danne permanente riper på koketoppen overflate.
- Induksjonstoppens overflate er bestandig mot termiske sjokk. Den er ikke følsom for kulde eller varme.
- Ikke slipp gjenstander ned på koketoppens overflate. I noen tilfeller kan kontakt med skarpe gjenstander føre til sprekker på overflaten og avskalling, for eksempel hvis du mister en krydderbøsse.
- Dersom det oppstår skade, kan sydende mat trenge seg inn i bevegelige deler av induksjonstoppen gjennom skadede områder.
- Dersom koketoppens overflate er sprukket, må du slå strømmen av for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk koketoppen som et skjærebrett eller arbeidsbord.
- Ikke plasser metallgjenstander, for eksempel kniver, gafler, skjeer, lokk og aluminiumsfolie, på overflaten. Slik unngår du at de hetes opp.
- Ikke monter koketoppen over en vifteløs ovn, en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser eller en vaskemaskin.
- Hvis koketoppen er bygget inn i kjøkkenbenken, kan metallgjenstander plassert i skapet under varmes opp til høye temperaturer gjennom luftstrømmene fra koketoppens ventilasjonsanlegg. Derfor anbefales det å bruke en skillevegg (se figur 2).
- Følg instruksjonene for vedlikehold og rengjøring av induksjonstoppen. Ved ukorrekt bruk er garantien ugyldig.

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.

●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 innsamlingscenteret som samler inn brukte elektriske og elektroniske varer. Innsamlingssentrene, inkludert lokale innsamlingspunkter, butikker og kommunale avdelinger, utarbeider returordninger. Riktig håndtering av brukte elektriske og elektroniske varer bidrar til å unngå miljø- og helsefarer som følge av farlige komponenter og upassende lagring og behandling av varene.

BESKRIVELSE AV APPARATET

Beskrivelse av IN 6064 TF-koketoppen

Bakre høyre

boosterkokesone Ø 220

Bakre venstre

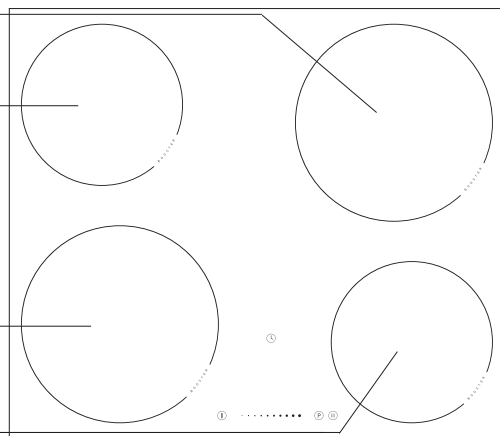
boosterkokesone Ø 180

Fremre venstre

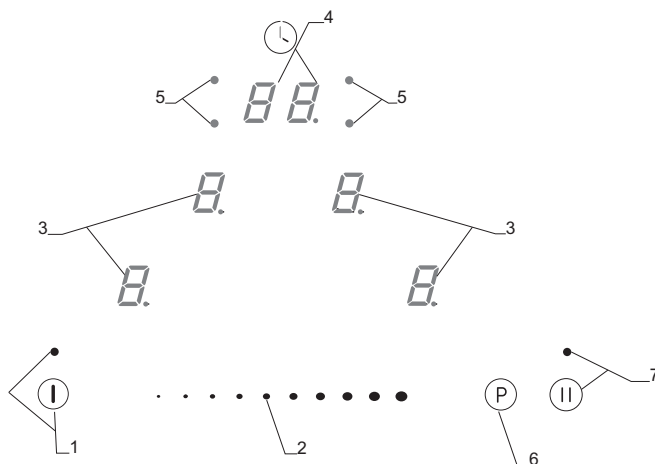
boosterkokesone Ø 220

Fremre høyre

boosterkokesone Ø 180



Kontrollpanel

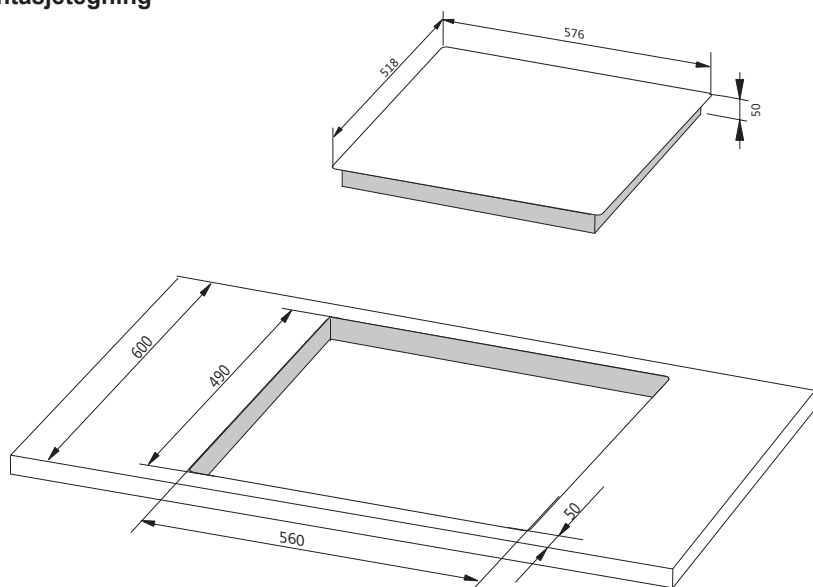


1. På/av-sensor med LED-indikatorlampe
2. Sensorfelt for varmeinnstilling
3. Sensor for valg av kokesone med display
4. Sensor for valg av timer/kjøkkentimer med display
5. Timeraktiveringsindikatorlampe for de enkelte kokesonene
6. Boosterkontrollsensorfelt
7. Stop&Go funksjonssensor med LED-indikatorlampe

Lage en fordypning i kjøkkenbenken

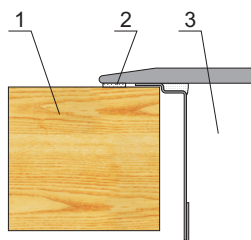
- Lag en utskjæring i benkeplaten etter mål i A-montasjetegningen.
- Min. avstand mellom koketoppen og lodrette skapsvegger må være 50 mm.
- Selve kokeplaten er 50 mm høy.
- Nå kokerplaten er atskilt fra den øvrige delen av innbygningsskapet ved bruk av en plan sikkerhetsplate, skal mellomrommet mellom innbygningens bunnplate og sikkerhetsplaten være minst 25 mm høy – dette for å sikre uhindret luftsirkulasjon.
- I den bakerste delen av sikkerhetsplaten skal det lages en kvadratisk utskjæring med like sider på 80 mm hver (tegning C).
- Koble til komfyren, som er utstyrt med en 1,5 meter lang strømkabel med en plugg med jordet kontakt,
- Fjern papirtapen som beskytter den tosidig selvklebende forseglingen som er festet til koketoppens kant
- Rengjør benkeplaten for støv, legg kokeplaten ned i åpningen og trykk den hardt ned mot benkeplaten (tegning B).

A-montasjetegning



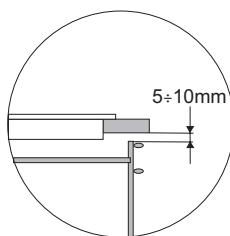
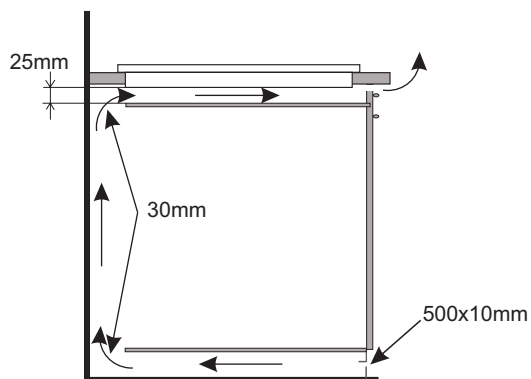
MONTERINGSVEILEDNING

Tegning B

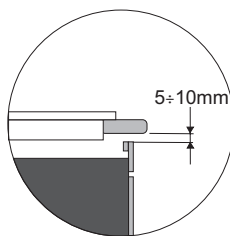
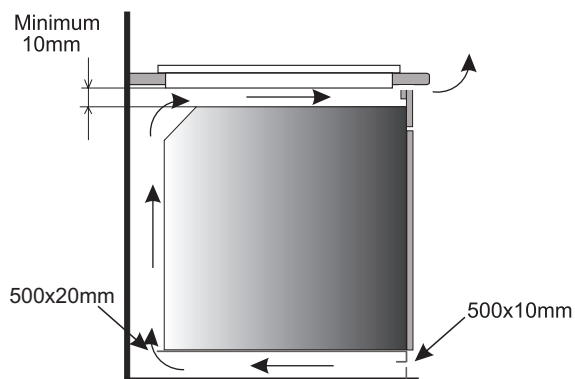


1. Bordplate
2. Tætning
3. Glaskeramisk kokeplate

Tegning C



Montere koketoppen i kjøkkenskapets benkeplate.



Monterer koketoppen i kjøkkenbenken over en ovn med ventilasjon.



Ikke monter koketoppen over en ovn uten ventilasjon.

MONTERINGSVEILEDNING

Tilkobling til strømnett

Viktig!

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

Tips for montøren

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

Terminalblokken muliggjør følgende tilkoblinger:

- Enfaset 230V
- Tofaset 400V 2N

Koketoppen kan tilpasses til en bestemt type strømforsyning ved å koble til de riktige kontaktene i henhold til skjema.

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

Viktig!

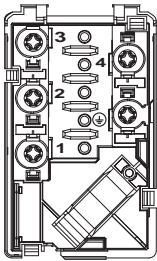
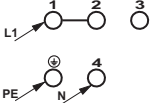
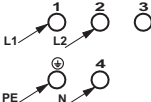
Husk å koble jordledningen til korrekt terminalblokklemme som er merket med ⊕. Det elektriske systemet som leverer strøm til koketoppen, må være beskyttet med en egnet utløsermekanisme eller en effektbryter som kobler strømforsyningen fra i en nødssituasjon.

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

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

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

MONTERINGSVEILEDNING

KOBLINGSSKJEMA				
VIKTIG! VARMEELEMENTENE DRIVES PÅ 230 V.				
		Viktig! På hver tilkobling må beskyttelseslederen kobles til terminalen som er merket 		Anbefalt tilkobling-sledning
1	På en 230 V-enfaseforbindelse med en nulledning er terminalene 1-2 forbundet, nulledningen koblet til terminal 4 og beskyttelseslederen til 	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2*	På en 400/230 V-tofaseforbindelse med en nulledning er terminalene 2-3 forbundet, nulledningen koblet terminal 4, og beskyttelseslederen til 	2N~		OWY 4X2,5mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=nulledningsforbindelse,  =terminal for beskyttelsesleder				

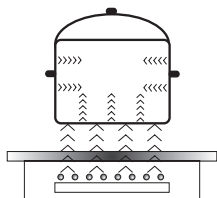
* På innenlandsk trefaset elektrisk 400/230V-system må de resterende ledningene kobles til terminalen: 3, som ikke er koblet til koketoppens interne elektriske system.

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.

Kardetektor

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

- Hvis en egnet kjele plasseres på en kokesone, viser displayet varmeinnstillingen.
- Induksjon krever bruk av egnet kokekar med ferromagnetisk bunn (se tabellen på side 50).

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

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



Kardetektoren fungerer ikke som en på/av-sensor.

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

Hver gang et sensorfelt trykkes, høres et akustisk signal.

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

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

Valg av kokekar for matlaging med induksjon



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

Induksjonstoppen er utstyrt med fire kokesoner som har senter merket med trådkors (+). Kokekarene kan plasseres på alle kokesonene og arrangeres etter behov. Kokekarene må imidlertid alltid dekke trådkorset (+) fullstendig.



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

Energien overføres best når kokekaret og kokesonen har lik størrelse.

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

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



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



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

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

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

Valg av kokekar for matlaging med induksjonssone

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

BRUK

Kontrollpanel

Kontrollsensormenyeen er utstyrt med sensorfelter (3.4), der kokesonedisplayet også fungerer som sensor for valg av kokesone og timer. Sensorfelt for varmeinnstilling (2) er en gliderkontrollsensormenye som lar deg konfigurere varme- (1-9) og tidsinnstilling (1-99) ved å trykke og skyve fingeren over det markerte området (2):

- skyv mot høyre – øk varmeinnstillingen
- skyv mot venstre – reduser varmeinnstillingen.

Det er også mulig å konfigurere varmeinnstillingen direkte ved å trykke den aktuelle delen av sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.

- Umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømmettet, lyser alle displayene opp et kort øyeblikk. Induksjonstopp er deretter klar til bruk.
- Induksjonskokeren er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelter 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.



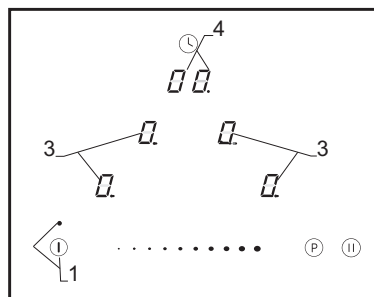
Ikke plasser gjenstander på sensorfeltene (dette kan utløse feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.

Slå apparatet på

Du slår apparatet på ved å trykke og holde inne på/av-sensorfeltet (1) i minst ett sekund. Apparatet slås på, og LED-indikatorlampen tennes over på/av-sensorfeltet (1), mens alle displayene (3, 4) viser „0”.



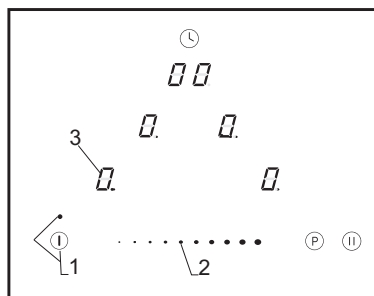
Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 20 sekunder, slår apparatet seg av.



Slå kokesonene på

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1), kan du velge en kokesone (3) i løpet av de neste 20 sekundene.

1. Når et sensorfelt (3) for valg av kokesone trykkes (3), lyser „0” og et punkt på den respektive indikatorskjermen for varmeinnstillingen.
2. Du velger ønsket varmeinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.



BRUK



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 samt et desimaltegn. Dette viser at kokesonen er klar for konfigurering eller endring av varmeinnstillingen.

Valg av kokesonens varmeinnstilling

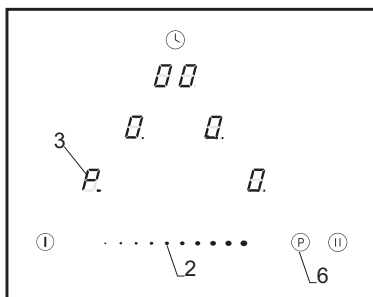
Når kokesonedisplayet (3) viser „0” og et desimaltegn, kan du konfigurere ønsket varmeinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.

Boosterfunksjon „P”

Boosterfunksjonen øker nominell effekt for 220 mm-kokesonen fra 2300 W til 3000 W og for 180 mm-kokesonen fra 1200 W til 1400 W.

Når en kokesone er aktiv (3), kan du aktivere boosterfunksjonen ved å trykke „P”-sensorfeltet (6). Aktivering av boosterfunksjonen indikeres ved at bokstaven „P” vises på det aktuelle kokesonedisplayet (3).

Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke sensorfeltet for varmeinnstilling (2) og redusere varmeinnstillingen eller løfte kokekaret fra kokesonen.



220 mm-kokesonen har en Boosterfunksjon som bare kan aktiveres i fem minutter. Hvis boosterfunksjonen deaktiveres automatisk, fortsetter kokesonen å fungere på nominell effekt. Boosterfunksjonen kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes.

Hvis karet løftes fra kokesonen når boosterfunksjon er på, er den fortsatt aktiv, og nedtellingen fortsetter.

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

BRUK

Boosterfunksjonskontroll

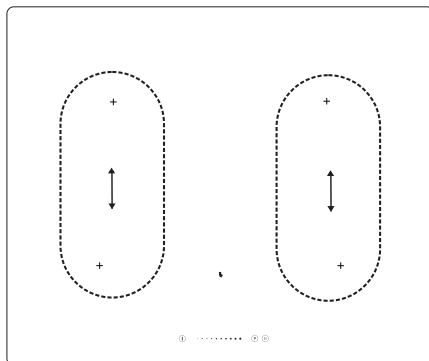
Avhengig av modellen, blir kokesonene sammenkoblet vertikalt eller diagonalt. Total strøm er delt på de sammenkoblede kokesonene.

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



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

Hvor mye strømmen reduseres med, avhenger av kartypen som brukes.



Barnesikringsfunksjon

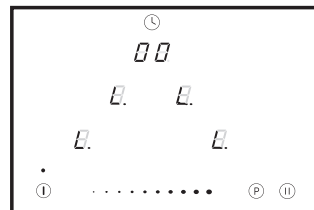
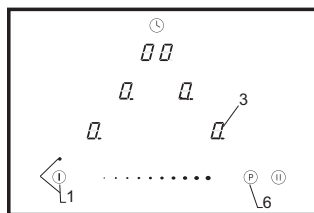
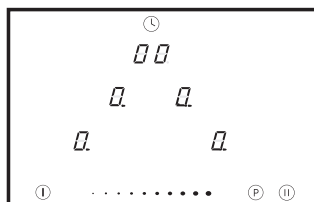
Barnesikringsfunksjonen beskytter maskinen mot utilsiktet bruk av barn. Apparatet kan bare brukes når barnesikringsfunksjonen er deaktivert.

Konfigurere barnesikringsfunksjonen

Barnesikringsfunksjonen kan bare aktiveres når apparatet er slått på, og hverken kokesonene eller timeren er i drift (alle displayene viser „0”, og punktene blinker). Du konfigurerer barnesikringsfunksjonen ved å slå apparatet på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1) og samtidig trykke sensorfeltet (3) for valg av fremre høyre kokesone og sensorfeltet (6) for boosterfunksjon og nok en gang trykke sensorfeltet (3) for valg av fremre høyre kokesone. Alle displayene viser bokstaven „L” (låst), som indikerer at barnesikringsfunksjonen er aktivert. Hvis kokesonene fremdeles er varme, vil displayet veksle mellom å vise bokstavene „L” og „H”.



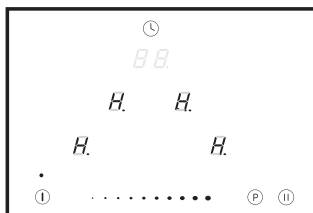
Barnesikringsfunksjon må aktiveres innen ti sekunder, og du må ikke trykke andre sensorfelt enn de som er beskrevet ovenfor. Ellers vil ikke barnesikringsfunksjonen aktiveres.



BRUK

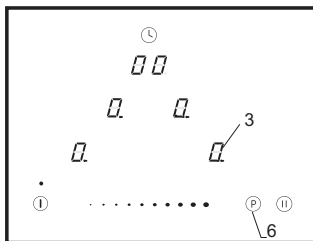
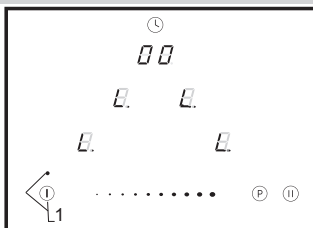


Barnesikringsfunksjonen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Selv om du kobler apparatet fra strømnettet, deaktiveres ikke barnesikringen.



Deaktiver barnesikringsfunksjonen for kun koking

Slå apparatet på med på/av-sensorfeltet (1). Alle displayene viser bokstaven „L” (låst). Du deaktiverer barnesikringsfunksjonen ved samtidig å trykke sensorfeltet (3) for valg av fremre høyre kokesone og sensorfeltet (6) for boosterfunksjon. Bokstavene „L” som vises på kokesonedisplayene, erstattes med „0.” og et blinkende punkt. Kokesonene kan nå betjenes. (Du finner nærmere opplysninger i avsnittet „Valg av kokesonens varmeinnstilling”).

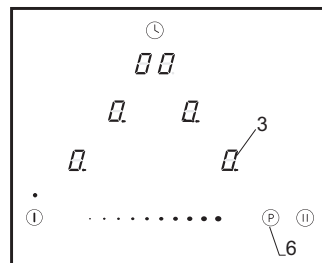
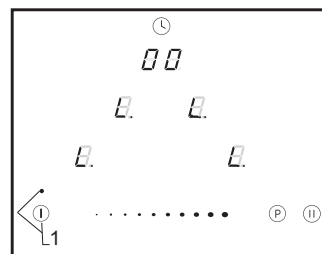


Deaktivere barnesikringsfunksjonen

Slå apparatet på med på/av-sensorfeltet (1). Alle displayene viser bokstaven „L” (låst). Du deaktiverer barnesikringsfunksjonen ved samtidig å trykke sensorfeltet (3) for valg av fremre høyre kokesone og sensorfeltet (6), og deretter trykke sensorfeltet (6) én gang til. Apparatet slår seg av (alle displayene er tomme).



Barnesikringsfunksjon må deaktiveres innen ti sekunder, og du må ikke trykke andre sensorfelt enn de som er beskrevet ovenfor. Ellers vil ikke barnesikringsfunksjonen deaktiveres. Hvis barnesikringsfunksjonen er deaktivert, vises „0” og et blinkende punkt på alle displayene når apparatet er slått på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1). Hvis kokesonene fremdeles er varme, vil displayet veksle mellom å vise „0” og bokstaven „H”.



BRUK

Restvarmeindikator

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



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

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



Ved strømbrudd lyser ikke restvarmeindikatoren.

Begrensning av driftstid

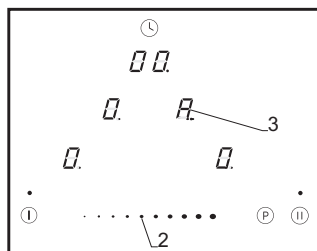
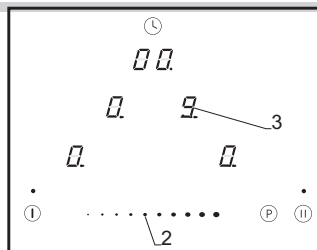
For å øke effektiviteten er induksjonstoppen utstyrt med driftstidsbegrensning for samtlige kokesoner. Maksimal driftstid er aktivert i henhold til siste valgte varmeinnstilling.

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.

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 180	1,5
P Ø 220	0,08

Automatisk oppvarmingsfunksjon

- Velg ønsket kokesone (3), slik at displayet viser „0”. (prikken er på).
- Velg ønsket varmeinnstilling „9” ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.
- Trykk sensorfeltet (2) for varmeinnstilling på nytt for å bekrefte den valgte varmeinnstillingen „9”. Displayet viser umiddelbart bokstaven „A”.
- Du velger ønsket varmeinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.



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

Etter en viss tid med økt effekt veksler kokesonen tilbake til varmeinnstillingskonfigurasjonen som vises på displayet.



Hvis den automatiske oppvarmingsfunksjonen er aktivert, og „0”-varmeinnstillingen velges, eller det ikke velges noen varmeinnstilling innen 3 sekunder, deaktiveres den automatiske oppvarmingsfunksjonen.



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



Du aktiverer den automatiske oppvarmingsfunksjonen ved å trykke sensorfeltet (3) for valg av kokesone når varmeinnstillingen „9” er valgt, og deretter velge varmeinnstillingen „9” ved å trykke sensorfeltet (2) for varmeinnstilling. Hvis du ikke ønsker å aktivere den automatiske oppvarmingsfunksjonen, kan du velge varmeinnstilling „1” til „8” ved å trykke sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.

Varmeinnstilling for koking	Lengde på den automatiske oppvarmingen (Minutter)
0	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BRUK

Timer

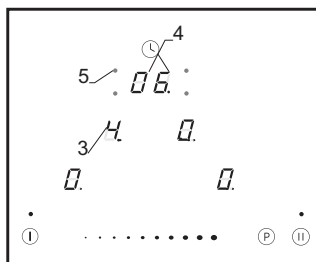
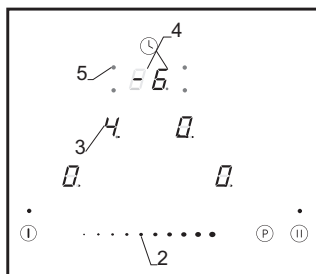
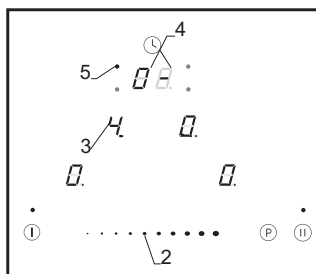
Timerfunksjonen forenkler matlagingen ved å la deg stille inn koketiden. Den kan også brukes som kjøkkentimer.

Innstilling av timer

Timerfunksjonen lar kokesonen slås av etter at konfigurert tid har utløpt. Timerfunksjonen kan bare konfigureres når en kokesone er i drift (varmeinnstillingen er høyere enn „0“). Timerfunksjonen kan konfigureres uavhengig for alle de enkelte kokesonene. Timernedtellingen kan konfigureres fra 1 til 99 minutter.

Slik stiller du inn timeren:

- velg en kokesone ved å trykke sensorfeltet (3) for valg av kokesone, og velg ønsket varmeinnstilling fra 1 til 9 ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling. Displayet viser alle de valgte varmeinnstillingene fra 1 til 9 og et desimaltegn (for eksempel „4“).
- i løpet av de neste 10 sekundene trykker du sensorfelt (4) for valg av timer. „0 -“ vises på timerdisplayet (4), og den aktuelle indikatorlampen (5) for timeraktivering lyser for å indikere aktivering av timerfunksjonen for den aktuelle kokesonen.
- Du velger ønsket timerinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for timerinnstilling. Det andre sifferet konfigureres først, og det første sifferet konfigureres deretter. Når det andre sifferet er konfigurert, vises det på displayet, og timeren vil automatisk tillate deg å konfigurere det første sifferet ved å vise bindestreksymbolet „-“ (for eksempel „- 6“). Hvis det ikke er valgt noen innstilling for det første sifferet i løpet av 10 sekunder, erstattes bindestreksymbolet „-“ med „0“ (for eksempel „0 6“). Nedtellingen starter når indikatorlampen (5) for timeraktivering slutter å blinke.



BRUK

Endre timerinnstillingen (koketiden)

Den programmerte timerinnstillingen kan når som helst endres. For å endre den programmerte timerinnstillingen velger du en kokesone ved å trykke sensorfeltet (3) for valg av kokesone og deretter sensorfeltet (4) for valg av timer.

Sjekk timernedtellingen

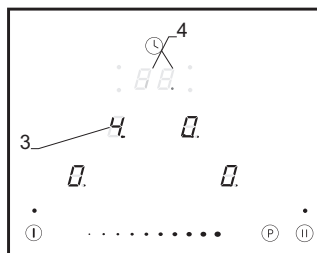
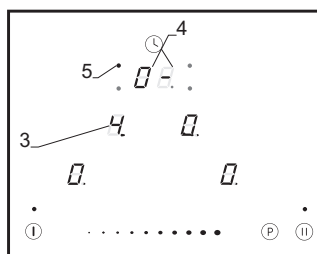
Du kan til enhver tid sjekke timernedtellingsens fremdrift ved å trykke sensorfeltet (3) for valg av kokesone.

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:

- velg en kokesone ved å trykke sensorfelt (3) for valg av kokesone.
- i løpet av de neste 10 sekundene trykker du sensorfelt (4) for valg av timer. „0 -” vises på timerdisplayet (4), og den aktuelle indikatorlampen (5) for timeraktivering lyser for å indikere aktivering av timerfunksjonen for den aktuelle kokesonen.
- Hvis det ikke velges noen innstilling i løpet av 10 sekunder, eller sensorfeltet (3) for valg av kokesone trykkes, stopper timeren, og timerdisplayet (4) slukkes.



BRUK

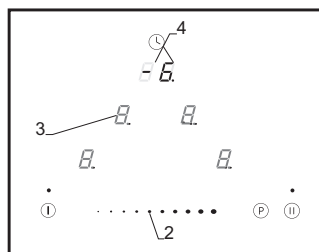
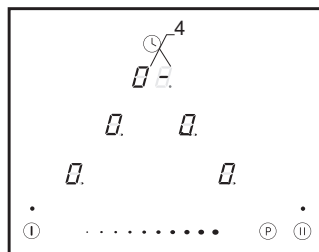
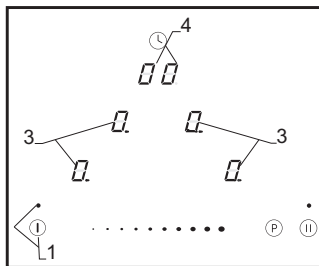
Kjøkkentimer

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). „0” vises på kokesonedisplayene (3), og LED-indikatoren lyser opp over på/av-sensoren (1).
- i løpet av de neste 10 sekundene trykker du sensorfelt (4) for valg av timer. „0 -” vises på timerdisplayet (4).
- Du velger ønsket timerinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for timerinnstilling. Det andre sifferet konfigureres først, og det første sifferet konfigureres deretter. Når det andre sifferet er konfigurert, vises det på displayet, og timeren vil automatisk tillate deg å konfigurere det første sifferet ved å vise bindestreksymbolet „-” (for eksempel „- 6”). Hvis det ikke er valgt noen innstilling for det første sifferet i løpet av 10 sekunder, erstattes bindestreksymbolet „-” med „0” (for eksempel „0 6”). Nedtellingen starter når „0” slukkes på kokesonedisplayene (3).



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.

Du stopper kjøkkentimeren før tiden løper ut, ved å trykke på/av-sensoren (1) to ganger. Alle displayene slukkes.

BRUK

Hold maten varm

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

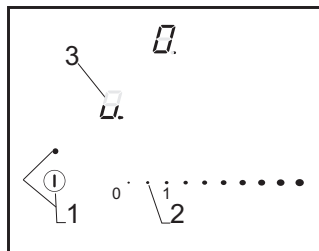
Hold varm-innstillingen er en ytterligere varmeinnstilling tilgjengelig mellom „0” og „1” og vises på displayet som „L”.

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”.

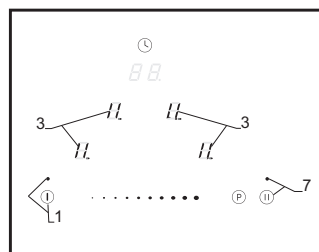


Stop&Go funksjon (pause II)

Stop&Go funksjonen fungerer som en pause. Stop&Go funksjonen setter alle kokesonene ut av drift samtidig og fortsetter deretter på varmeinnstillingene som ble konfigurert tidligere.

For å aktivere Stop&Go funksjonen må minst én kokesone være i bruk. Trykk deretter sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen. „II” vises på alle kokesonedisplayene (3), og LED-indikatoren lyser opp over sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen.

For å deaktivere Stop&Go funksjonen trykker du sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen på nytt. LED-indikatoren begynner å blinke. Deretter kan du trykke et av sensorfeltene (3) for valg av kokesone. Kokesonedisplayene (3) viser varmeinnstillingen som ble konfigurert før aktiveringen av Stop&Go funksjon.

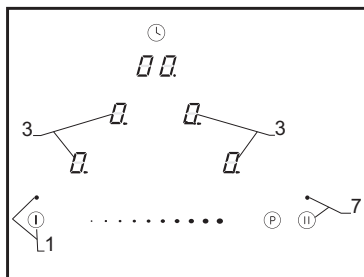


BRUK



Stop&Go funksjon kan aktiveres i maksimalt 10 minutter. Hvis Stop&Go funksjonen ikke deaktiveres i løpet av denne tiden, slås apparatet av automatisk.

Hvis apparatet ved et uhell slås av med på/av-sensoren (1), lar Stop&Go funksjonen deg raskt gjenopprette innstillingene. Hvis du vil gjenopprette innstillingene etter at apparatet er slått av med på/av-sensoren (1), trykker du på/av-sensoren (1) på nytt innen 6 sekunder. „0” vises på alle kokesonedisplayene (3), og LED-indikatoren begynner å blinke over sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen. I løpet av de neste 6 sekundene trykker du sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen. Kokesonedisplayene (3) viser varmeinnstillingen som ble konfigurert før apparatet ble avslått ved et uhell.



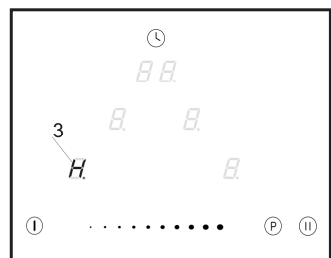
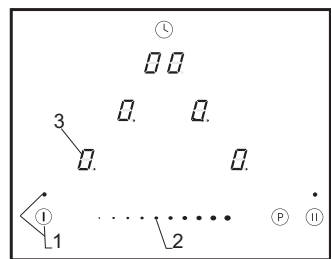
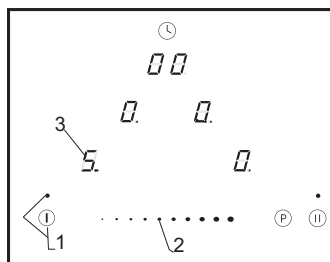
BRUK

Slå kokesonene av

- En gitt kokesone må være aktiv. Desimaltegnet er på.
- Skyv fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstillingen for å redusere varmeinnstillingen til „0”.



Kokesonen deaktiveres etter ca. 10 sekunder. Hvis kokesonen fortsatt er varm, veksler displayet (3) mellom å vise bokstaven „H” og „0” i omtrent 10 sekunder. Deretter vises bokstaven „H”.

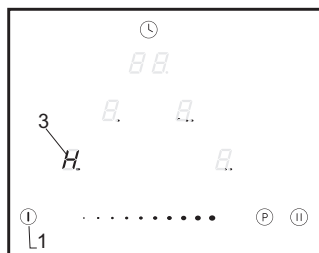


Slå apparatet av

- Platetoppens overflate er aktiv 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.

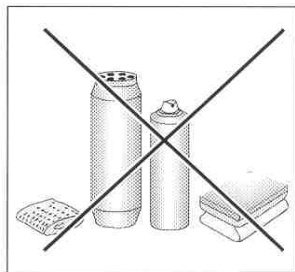


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

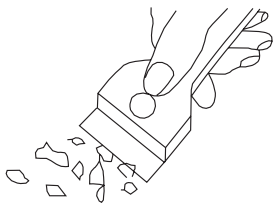


Ved rengjøring av induksjonstopper gjelder samme prinsipper som for glassflater. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler, skurepulver eller stålull under noen omstendigheter! Ikke bruk damp- eller trykkvasking.



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 (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.
- 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 og justeringer 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 kundeservice.

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

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
7. Ettervarmeindikatoren slukkes selv om kokesone- ne er varme	- strøm er brutt, eller appa- ratet har blitt frakoblet	- ettervarmeindikatoren vises på nytt neste gang ap- paratet slås av og på igjen
8.Koketoppens overflate er sprukket.	 Fare! Koble apparatet fra umiddelbart, eller slå av hovedbryteren. Kontakt GRAM service.	
9.Hvis problemet fortsatt ikke er løst.	Koble apparatet fra umiddelbart, eller slå av hovedbryteren (sikringen). Kontakt GRAM service. Viktig! Du er ansvarlig for korrekt bruk og vedlikehold av apparatet. Hvis du kontakter service som følge av feil bruk av apparatet, er du selv ansvarlig for kostnader som påløper, også under garantitiden. Produsenten holdes ikke ansvarlig for skader som skyldes at du ikke har fulgt denne manualen.	
10. Induksjonstoppen avgir en summende lyd.	Dette er normalt. Kjøleviften kjører for å kjøle ned den innvendige elektronikken.	
11. Induksjonstoppen avgir hvese- og plystrelyder.	Dette er normalt. Ved bruk av flere soner med full effekt avgir koketoppen hvese- og plystrelyder på grunn av frekvensene som brukes til å drive spolene.	
12. E2-symbolet vises	Induksjonsspolen er overop- phetet.	- utilstrekkelig avkjøling, - kontroller om induksjonstop- pen er bygget inn i samsvar med instruksjonene. - sjekk om kokekarene oppfyller kravene som står oppført på side 49.

SPESIFIKASJON

Nominell spenning:	400V 2N~50 Hz
Nominell effekt:	IN 6064 TF
- induksjonssone :	
- induksjonssone : Ø 180 mm	1200 W
- induksjonssone : Ø 220 mm	2300 W
- Boosterkokesone: Ø 220 mm	2300/3000 W
- Boosterkokesone: Ø 180 mm	1200/1400W
Dimensjoner:	576 x 518 x 50;
Vekt:	ca. 10,5 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