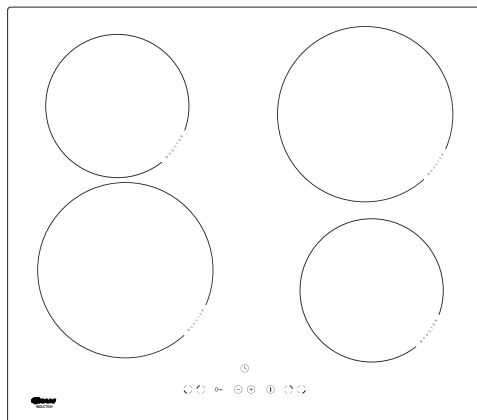




KKI 6544-91 T



(DK) Betjeningsvejledning.....	2
(NO) Bruksanvisning.....	30

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

SIKKERHEDSVEJLEDNING	5
ENERGIBESPARELSE	8
UDPAKNING	9
BORTSKAFFELSE AF DET GAMLE APPARAT	10
BESKRIVELSE AF APPARATET	11
BETJENINGSPANEL	11
GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM DIT APPARAT	12
FUNKTIONSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEPLADE	12
KOGEGREJETS EGENSKABER	12
KOGEGREJETS STØRRELSE	14
FØR APPARATET BRUGES FØRSTE GANG	14
BETJENING	15
TÆND APPARATET	15
BRUG AF EN KOGEZONE	15
VALG AF KOGEZONENS VARMEINDSTILLING	15
DEAKTIVERING AF KOGEZONER	15
SLUKNING AF APPARATET	16
BØRNESIKRINGEN	16
AKTIVERING AF BØRNESIKRINGEN	16
DEAKTIVERING AF BØRNESIKRINGEN	16
BOOSTER-FUNKTION "P"	17
INDIKATOR FOR RESTVARME	17
BEGRÆNSNING AF OPERATIONSTIDEN	17
TIMER	18
INDSTILLING AF TIMEREN	18
ÆNDRING AF TIMERTIDEN	18
TJEK TIMERTIDEN	19
STANDSNING AF TIMEREN	19
MINUTUR	19
INDSTILLING AF MINUTUR	19
STANDSNING AF MINUTUR	19
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	20
RENGØR EFTER HVER BRUG	20
FJERN SNAVS	20
FEJLFINDING	22
SPECIFIKATION	24
INSTALLATIONSVEJLEDNING	25
UDSKÆRING I BORDPLADEN	25
MONTERING AF KOGEPLADEN I ÅBNINGEN	27
LEDNINGSDIAGRAM	29

SIKKERHEDSVEJLEDNING

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, medmindre 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, medmindre 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, medmindre 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.

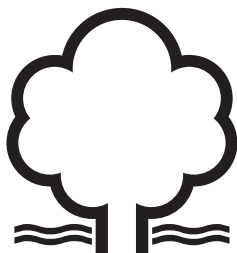
Sluk apparatet efter brug, og stol ikke kun på indikationerne for registrering af kogeobjekt.

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

- Før denne kogeplade tages i brug første gang, skal denne vejledning læses omhyggeligt. Dette vil sikre brugerens sikkerhed og forhindre, at der opstår skade på apparatet.
- Kogepladen må kun installeres af en autoriseret el-installatør.
- Kogepladen må ikke installeres i nærheden af køleapparater.
- Møbler til kogepladens indbygning skal kunne tåle temperaturer op til 100° C. Det gælder for finer, kanter, overflader af kunststof, lim og lak.
- Kogepladen må først benyttes efter installering. Derved undgår du at røre ved dele, som er strømførende.
- Elektriske apparater kan kun repareres af en autoriseret el-installatør. Reparationer foretaget af personer, som ikke er autoriseret, kan betyde alvorlig fare for brugeren.
- Afbrydelse af strømforsyning sker kun, når sikringer er koblet fra eller stikket er taget ud af stikkontakten.
- Hold børn væk fra den glaskeramiske kogeplade, når den er i brug.
- Elektronikken har en restvarmeindikator, som viser, om kogepladen stadig er varm.

- I tilfælde af strømsvigt bliver alle indstillinger og indikationer slettet. Når strømmen kommer tilbage skal du være forsigtig, fordi kogeplader, som er blevet opvarmet inden strømsvigtet, ikke længere overvåges af indikatoren.
- Hvis stikdåsen er monteret i nærheden af en kogezone, skal du sikre, at ledningen ikke kommer i berøring med en varm kogezone.
- Undgå at lade gryder med mad, der tilberedes på fedt eller olie, stå på en tændt plade uden opsyn. Varmt fedt kan antænde.
- Sukker, citronsyre, salt osv., både fast og flydende, samt plast må ikke komme på en opvarmet kogezone.
- Brug kun kogegrej med flade og jævne bunde uden skarpe kanter, ellers kan der opstå varige ridser i kogepladen.

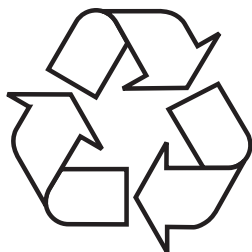
ENERGIBESPARELSE



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

- Brug det korrekte kogegrej.
- Kogegrej med en flad og tyk bund kan spare op til 1/3 energi. Husk at bruge låg på kogegrejet, ellers stiger energiforbruget fire gange!
- 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.
- Installer ikke kogepladen i umiddelbar nærhed af køleskab/fryser.

UDPAKNING



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

Bemærk!

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

BORTSKAFFELSE AF DET GAMLE APPARAT

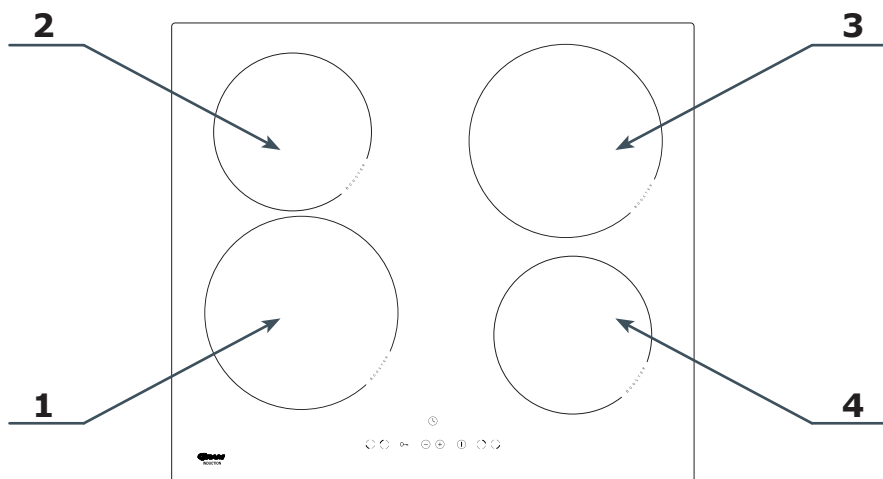


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet.

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

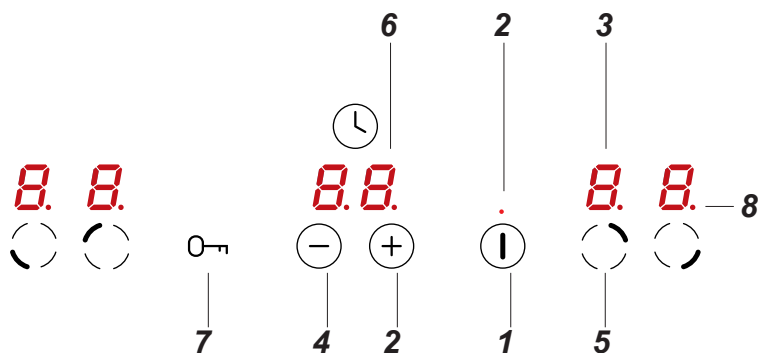
BESKRIVELSE AF APPARATET



1. Induktionskogezone med booster
Ø 200 mm (forrest til venstre)
2. Induktionskogezone med booster
Ø 160 mm (bagest til venstre)

3. Induktionskogezone med booster
Ø 200 (bagest til højre)
4. Induktionskogezone med booster
Ø 160 mm (forrest til højre)

Betjeningspanel



1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmeindstilling
5. Sensor til valg af kogezone
6. Indikatorlys for minutur
7. Børnesikrings-sensor
8. Indikatorlys for minutur

GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM DIT APPARAT

Funktionsprincip for induktionskogeplade

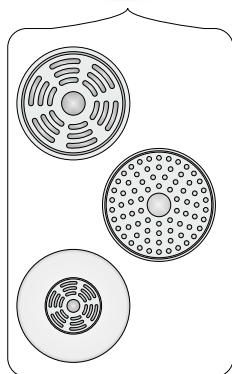
En elektrisk generator giver strøm til en spole inde i apparatet. Denne spole producerer et magnetisk felt, som fremkalder hvirvelstrømme i gryden. Disse hvirvelstrømme, der er fremkaldt af det magnetiske felt, får gryden til at varme op. Dette kræver brug af gryder og pander med magnetisk bund, der er påvirkelig over for magnetfelter.

 Støjen, der kan høres under normal betjening af apparatet, er resultatet af betjening af køleventilatoren, madlavningsmetoden, koge-grejets dimensioner, koge-grejets materiale samt varmeindstillingen.

Disse lyde er normale og er ikke tegn på en fejl.

Kogegrejets egenskaber

- For at afgøre om kogegrejet er egnet, kan man teste om bunden tiltrækker en magnet
- Vælg altid kogegrej af god kvalitet og med en helt jævn bund. Dette forhindrer dannelsen af lokale varmeområder, hvor maden kan hænge fast. Gryder og pander med tykke stålvægge giver den bedste varmfordeling. En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre modulet, der kontrollerer temperaturen, og kan forårsage overophedning af gryden eller panden.



- Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.

Hvis du bruger stort kogegrej med magnetisk bund, hvis diameter er mindre end kogegrejets totale diameter, vil kun den ferromagnetiske bund blive opvarmet. Dette resulterer i en situation, hvor det er umuligt at fordele varmen jævnt i kogegrejet. Hvis det ferromagnetiske område reduceres på grund af aluminiumsdele, kan det effektivt opvarmede område blive reduceret. Der kan derved opstå problemer med registrering af kogegrejet, eller kogegrejet vil slet ikke blive registreret. For at opnå de bedste madlavningsresultater bør diameteren på den magnetiske bund passe til kogezone's diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.

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

 Det frarådes at anvende eksterne induktionsadapters.

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



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

Kogegrejets størrelse

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

Før apparatet bruges første gang

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

BETJENING

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



Der må ikke placeres nogen genstande på sensorerne (det kan medføre en fejl). Berøringssensorer skal altid holdes rene.

Tænd apparatet

For at tænde apparatet skal du berøre og holde tænd/sluk-sensoren(1) i mindst 1 sekund. Alle displays (3) viser tallet "0".



Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 20 sekunder, slukker apparatet af sig selv.

Brug af en kogezone

Når apparatet er blevet tændt ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (1), skal du vælge en kogezone (5) inden for 20 sekunder.

1. Når en kogezonesensor(5) berøres, lyser "0" op på det tilsvarende indikator-display for varmeindstilling.
2. Vælg den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) og "-" (4).



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



En kogezone er aktiv, når et tal eller bogstav vises på dens display. Dette indikerer, at kogezoneen er parat til at varmeindstillingen kan sættes eller ændres.

Valg af kogezonens varmeindstilling

Når kogezone-displayet (3) viser et lysende "0", kan man starte den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) og "-" (4).

Deaktivering af kogezone

- En given kogezone skal være aktiv. Varmeindstillings-displayet lyser.
- For at slukke en kogezone, skal du berøre tænd/sluk-sensoren eller berøre sensoren til sænkning af temperaturen "-" (4) for at reducere varmeindstillingen til "0".

Slukning af apparatet

- Apparatet arbejder, når mindst én kogezone er tændt.
- For at slukke for apparatet skal du berøre sensoren tænd/sluk(1).

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

Børnesikringen

Børnesikringsfunktionen forhindrer børns uforvarende brug af apparatet. Apparatet kan betjenes, når børnesikringen er slået fra.

Aktivering af børnesikringen

Børnesikringen kan kun aktiveres, når apparatet er tændt, og ingen af kogezone eller timeren er i brug (alle displays viser "0", og der er blinkende prikker). For at aktivere børnesikringen skal du tænde for apparatet ved brug af sensoren tænd/sluk (1) og derefter samtidigt berøre sensoren for forreste højre kogezone (5) og booster-sensoren (4) og derefter igen berøre sensoren for forreste højre kogezone (5) én gang. Alle displays viser symbol (Låst), hvilket indikerer, at børnesikringen er aktiveret. Hvis kogezone stadig er varm, vil displayet på skift vise bogstaverne symbol og "H".



Børnesikringen skal aktiveres inden for 10 sekunder, og ingen sensor, andre end de ovenfor beskrevne, må berøres. Ellers vil børnesikringen ikke blive aktiveret.



Børnesikringen forbliver aktiveret, indtil den afbrydes, også selvom apparatet slukkes og tændes igen. Hvis strømmen fra lysnettet til apparatet afbrydes, deaktiveres børnesikringen.

Booster-funktion "P"

Booster-funktionen øger effekten på 200 mm-kogezonen fra 2300 W til 3000 W, og på 160 mm-kogezonen fra 1400 W til 2100 W

For at aktivere booster-funktionen skal du vælge kogezone, sætte varmeindstillingen til "9" og derefter berøre sensoren (2) igen. Displayet viser bogstavet "P". For at deaktivere booster-funktionen skal du berøre sensoren (4) for at reducere varmeindstillingen eller løfte kogegrejet væk fra kogezone.



For 160 mm- og 200 mm-kogezonerne er booster-funktionen begrænset til 5 minutters varighed. Når booster-funktionen automatisk er blevet deaktiveret, vil kogezone fortsat operere ved sin nominelle effekt. Booster-funktionen kan aktiveres igen, under forudsætning af at apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler ikke er overophedede. Hvis en gryde løftes væk fra kogezone, mens booster-funktionen er i gang, forbliver den aktiv og nedtællingen fortsætter.

Hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler bliver overophedede, mens booster-funktionen er i gang, deaktiveres den automatisk. Kogezone arbejder videre ved sin nominelle effekt.

Indikator for restvarme

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



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



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



Hvis der ikke er nogen strøm, vil indikatoren for restvarme ikke lyse.

Begrænsning af operationstiden

For at opnå øget effektivitet er induktionskogepladen forsynet med mulighed for at begrænse operationstiden for hver af kogezonerne. Den maksimale operationstid er sat i henhold til den sidst valgte varmeindstilling.

Hvis du ikke ændrer varmeindstillingen i længere tid (se tabel), vil den pågældende kogezone automatisk slukke, og indikatoren for restvarme aktiveres. Men du kan tænde for og betjene individuelle kogezoner når som helst i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Indstilling af temperatur	Maksimal funktions-tid (timer)
	2
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



Med henblik på at spare elektricitet vil en varmeindstilling på "9" automatisk blive reduceret til "8" efter 30 minutter, men tilberedningstiden forbliver uændret.

Timer

Timer-funktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en varighed. Den kan også bruges som minutur.

Indstilling af timeren

Timerfunktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en tilberedningstid. Den kan også bruges som minutur.

- Vælg en kogezone ved at berøre kogezonesensoren **(5)**. Tallet "0" lyser.
- Berør sensoren "+" **(2)** eller "-" **(4)** for at sætte den ønskede varmeindstilling i intervallet 1 til 9.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensorerne "+" **(2)** og "-" **(4)** samtidigt inden for 10 sekunder.
- Berør sensoren "+" **(2)** eller "-" **(4)** for at indstille den ønskede tilberedningstid (1 til 99 minutter). En decimal-prik vises på det tilsvarende kogezone-display for at indikere, at kogezonens betjening styres af timerfunktionen.



Timerens nedtællingsperiode kan sættes uafhængigt for alle kogezoneer.

Ændring af timertiden

Timertiden kan ændres når som helst.

- Vælg en kogezone ved at berøre kogezonesensoren **(5)**. Displayet lyser op.
- Den programmerede timerindstilling vises på topdisplayet.
- Berør sensoren "+" **(2)** eller "-" **(4)** for at justere timerindstillingen.

Tjek timertiden

Du kan når som helst tjekke den tilbageværende timertid ved at berøre kogezonesensoren **(5)**, og derefter berøre sensorerne "+" **(2)** og "-" **(4)** samtidigt.

Standstning af timeren

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydssignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydssignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

Standstning af timerens nedtællingstid, før den er udløbet:

- Vælg en kogezone ved at berøre kogezonesensoren **(5)**. Displayet lyser op.
- Berør sensorerne "+" **(2)** og "-" **(4)** for at aktivere timeren.
- Berør sensoren "-" **(4)** for at reducere tiden til "00". Timerfunktionen deaktiveres, mens kogezone fortsat arbejder, indtil den slukkes manuelt.

Minutur

Hvis der ikke er nogen kogezone i brug, kan timerfunktionen bruges som et almindeligt minutur.

Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Berør sensoren tænd/sluk **(1)** for at tænde for apparatet.
- Berør sensorerne "+" **(2)** og "-" **(4)** samtidigt for at vælge minutur.
- Brug sensoren "+" **(2)** eller "-" **(4)** til at justere timerindstillingen.

Standsnings af minutur

Når den indstillede tid er udløbet, høres en biplyd, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, stopper lydsignalet automatisk efter 2 minutter.

Standsnings af minuturets nedtællingstid, før den er udløbet:

- Berør sensorerne "+" **(2)** og "-" **(4)** samtidigt for at vælge minutur.
- Berør sensoren "-" **(4)** for at reducere tiden til "00".
- Minuturet standser.
- Minutursfunktionen påvirker ikke funktionen af kogezoneerne.

Holde varm funktion

Med denne funktion kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved en lav varmeindstilling. Kogezonens varmeindstilling justeres automatisk, så maden holdes ved en temperatur på ca. 65 °C. Takket været dette brænder den ikke fast, bevarer sin smag og er lige til at servere. Denne funktion kan også bruges til smeltning af smør eller chokolade.

For at holde varm funktionen skal fungere korrekt, skal du bruge en gryde eller pande med flad bund, så bundens temperatur måles nøjagtigt af temperatursensoren, der sidder i kogezonen.

Holde varm funktionen kan aktiveres på alle kogezoneer.

På grund af faren for vækst af mikroorganismer anbefales det ikke at holde maden varm i længere tid, så varmholdelsesfunktionen slukker efter 2 timer.

Indstillingen af holde varm funktionen er en ekstra indstilling mellem "0" og "1", og den vises på displayet som "L".

Aktivering af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet "Tænding af kogezonen".

Slukning af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet "Slukning af kogezoneerne".

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

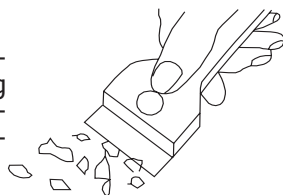


Glaskeramiske overflader rengøres på samme måde som glasoverflader. Brug ikke skuremidler, skrappe rengøringsmidler, sand eller ridsende svampe. Du må heller ikke anvende et damprengøringsapparat.

Rengør efter hver brug

- **Ubrændte, lette madrester**

Tørres af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. Brug af opvaskemiddel kan medføre en blålig misfarvning på overfladen. Disse hårdnakkede pletter kan ikke altid fjernes, selv ikke med et specialrensemiddel.



- **Tørre fastsiddende madrester**

Fjernes med en skarp skraber. Derefter aftørres det keramiske glas med en fugtig klud.

Fjern snavs

- Lyse perlefarvede pletter (forårsaget af aluminium) kan fjernes fra den kolde kogeplade med et specialrensemiddel. Kalkrester (f.eks. efter fordampet vand) kan fjernes med eddike eller et specialrensemiddel.
- Sluk ikke for kogezone, når der fjernes sukker, madrester indeholdende sukker, plastik 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. Vær ekstra omhyggelig ved rengøring af en varm kogeplade.

- Specialrensemidler kan købes i supermarkeder, forretninger med elektronik og hårde hvidevarer, materialister samt i detailforretninger for fødevarer samt køkkenbutikker. Skrabere kan købes hos isenkræmmere, i byggemarkeder og forretninger med maletilbehør.
- 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 de være ætsende og beskadige kogepladens overflade permanent.



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



Ridser og misfarvning påvirker ikke induktionskogepladens korrekte funktion.

FEJLFINDING

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for kogepladen
- Afbryde strømmen til kogepladen
- Kontakte Gram service
- Nogle små fejl kan du afhjælpe på egen hånd ved at følge vejledningen i den nedenstående tabel. Vi anbefaler derfor at du gennemgår tabellen, inden du kontakter GRAM service.

PROBLEM	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
1. Kogepladen virker ikke	- Strømtilførslen er afbrudt	-Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af
2. Kogepladen reagerer ikke, når den betjenes	-Betjeningspanelet er ikke tændt	- Tænd for betjeningspanelet
	- For kort aktivering af sensorer (kortere end et sekund)	- Aktivering af sensorer skal vare lidt længere
	- Der er trykket på flere sensorer samtidig	- Der skal altid kun trykkes på en sensor (bortset fra, når du slukker for kogepladen)
3. Kogepladen reagerer ikke, og der høres et langvarigt akustisk signal	- Forkert betjening (aktivering af forkerte sensorer eller for hurtig aktivering af sensorer)	- Tænd for kogepladen igen
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Fjern det der dækker sensorerne eller rengør dem
4. Hele kogepladen slukkes	- Kogepladen var ikke betjent længere end 10 sek. fra tænding.	- Tænd for betjeningspanelet igen og begynd omgående med at betjene det
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Fjern det der dækker sensorerne eller rengør dem

5. Når en kogezone slukkes, tændes bogstavet H i displayet	- Funktionstidsbegrænsning	- Tænd for kogezone igen
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Fjern det der dækker sensorerne eller rengør dem
	- Overophedning af de elektroniske elementer	
6. Restvarmeindikatoren lyser ikke, selv om kogezone stadig er varm	- Ingen strømforsyning, strømtilførsel er afbrudt	- Restvarmeindikatoren kommer først til at virke igen, når du har tændt og slukket for betjeningspanelet
7. Revner i den glaske-ramiske kogeplade.	 Fare! Afbryd straks strømmen til kogepladen (sikring). Tilkald GRAM service.	
8. Når fejlen fortsat ikke er afhjulpet	Afbryd strømmen til kogepladen (sikring!) Tilkald GRAM service. GRAM dækker ikke: - Fejl eller skader, som er opstået ved transport, fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning. - Skader, som er opstået pga. brand, ulykke, lynnedslag og elektriske forstyrrelser som f.eks. defekte sikringer eller fejl i de elektriske installationer. - Fejl eller skader, som er opstået ved, at der er udført reparationer af andre end GRAM servicecentre. Reparationer foretaget uden for garantiperioden og omkostninger ved uberettigede reklamationer skal du selv betale.	
9. Induktionspladen summer	Dette er normalt, og skyldes "støj" fra ventilatoren, som afkøler elektronikken.	
10. Induktionspladen afgiver støj, der lyder som fløjt	Dette er normalt. Pladen kan afgive en del fløjt når den fungerer med fuld effekt, og når flere kogezone er i brug – støjen skyldes spolernes frekvens.	
11. Kogepladen virker ikke. Kogezone fungerer ikke.	- elektronisk fejl	- nulstil apparatet, afbryd strømmen i nogle få minutter (afbryd sikringen).

SPECIFIKATION

Nominel spænding	220-240/380-415V 2N~50 Hz
Nominel strømstyrke:	7.4 kW
Type:	KKI 6544-91 T
Induktionskogezones styrke:	
- induktionskogezone 160 mm	1400 W /2100 W
- induktionskogezone 200 mm	2300 W /3000 W
Dimensioner [mm]:	592 x 522 x 54;
Vægt [kg]:	ca. 10,5kg

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

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

INSTALLATIONSVEJLEDNING

Udskæring i bordpladen

- Bordpladens tykkelse bør være min. 30 mm, og dens bredde mindst 600 mm. Bordpladen skal være flad og jævn. Kanten af bordpladen mod væggen skal forsegles for at forhindre indtrængen af vand eller andre væsker.
- Der skal være tilstrækkelig plads omkring åbningen, især mindst 50 mm afstand fra væggen og 60 mm afstand fra bordpladens forkant.
- Afstanden mellem kanten af åbningen og sidevæggen på skabet skal være mindst 55 mm.
- Bordpladen skal være fremstillet af materialer, herunder finer og lim, som kan modstå en temperatur på 100 °C. I modsat fald kan fineren gå af, eller bordpladens overflade kan blive beskadiget.
- Kanten af åbningen skal forsegles med passende materialer for at undgå indtrængen af vand.
- Åbningen i bordpladen skal udskæres ifølge målene, vist på figur 1.
- Kontroller, at der er frit rum 25 mm under kogepladen for at sikre en passende luftcirkulation og forhindre overophedning. Se Figur 2.

Fig.1

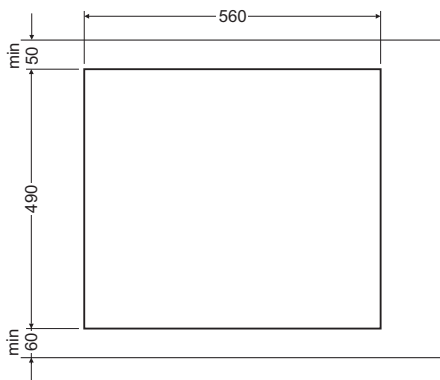
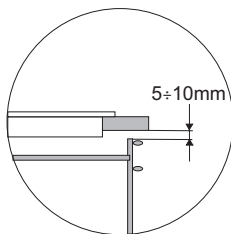
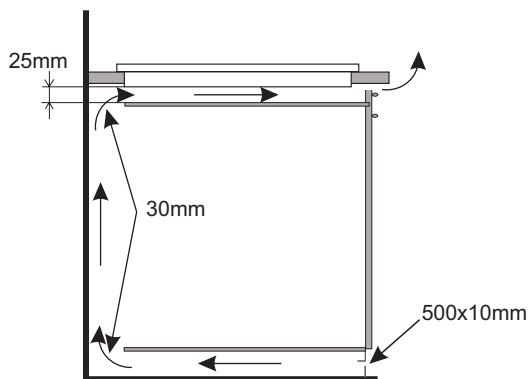
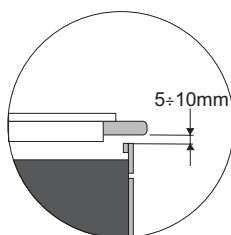
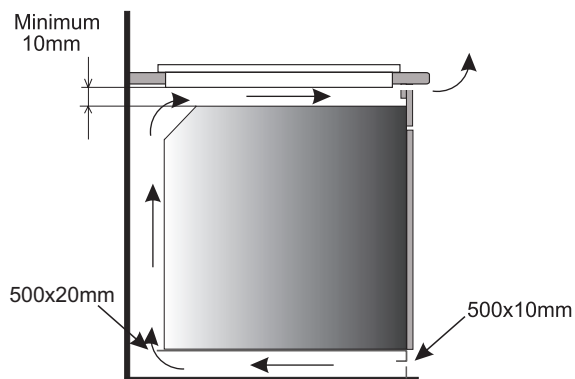


Fig.2



Installation af kogepladen i en bordplade over køkkenskab.



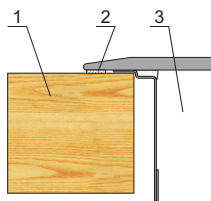
Installation af kogepladen i en bordplade over en ovn med ventilation.



Monter ikke kogepladen over ovnen uden ventilation.

Montering af kogepladen i åbningen

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



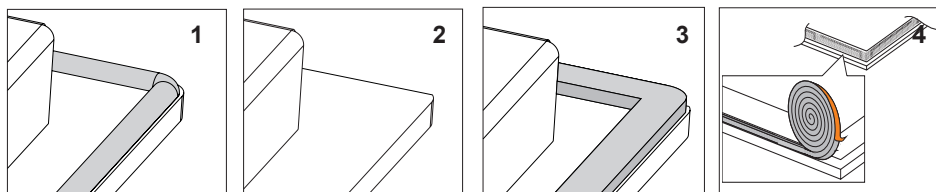
- 1 - bordplade
- 2 - pakning af kogepladens kant
- 3 - keramisk kogeplade

Montering af pakningen

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

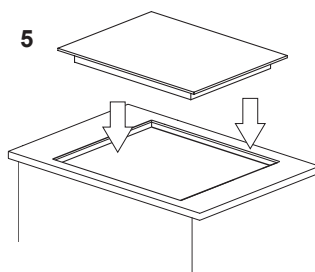
Fortsæt som følger, hvis forseglingen ikke er monteret på fabrikken: Før kogepladen monteres i bordpladens udskæring, skal pakningen fastgøres på bagsiden af kogepladen (fig. 2)

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



Monter ikke apparatet uden skumpakningen.

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





Information til installatøren

Kogepladen er produceret til tilslutning til et 220-240/380-415V lysnet. Kogepladen skal sikres med en 25A sikring. Før tilslutning af apparatet til lysnettet skal brugeren sikre sig, at lysnettets data svarer til informationen på mærkepladen, som sidder på bagsiden eller højre side af kogepladen eller kopien deraf, som er vedlagt denne vejledning.

Kogepladen er udstyret med et tilslutningskabel og et separat stik. Kablet og stikket er **KUN** til brug i Norge, og skal udskiftes med godkendt installationsmateriale i andre lande.

Før du tilslutter kogepladen er det vigtigt, at du læser nedenstående information.



Vigtigt! Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret installatør. Foretag ikke ændringer i apparatets elektriske system.

Tip til installatøren

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

Klemmerækken kan bruges til følgende forbindelser:

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



Kogepladen kan tilpasses en speciel strømtype ved at forbinde de passende klemmer ifølge ledningsdiagrammet. Ledningsdiagrammet er placeret på kogepladens underside. Der opnås adgang til klemmerækken ved at fjerne låget på kogepladens underside. Husk, at strømkablet skal passe til typen af forbindelse og kogepladens strømstyrke.



Vigtigt!

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

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

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

BEMÆRK!

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

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

Ledningsdiagram

Ledningsdiagram Bemærk: Varmeelementerne arbejder ved 220-240/380-415 V				
Bemærk: For hver forbindelse skal jordlederen tilsluttes klemmen mærket ⊕			Anbefalet kabel til tilslutning	
1	220-240 V enkeltfaset forbindelse med en nulledning, klemmerne L1-L2 og N1-N2 er forbundet med bro, nulledningen forbindes til klemme N1 og jordlederen til ⊕	1N~		HO5VV-FG 3 X 4 mm ²
2	220-240/380-415 V trefase-forbindelse med en neutral ledning, tilslutningsklemmerne N1-N2 forbindes, individuelle faser forbindes til tilslutningsklemmerne hhv. L1, L2, neutral ledning til de forbundne tilslutningsklemmer N1-N2, og beskyttelseslederen til ⊕	2N~		HO5VV-FG 4 x 2,5 mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N = nulledningsforbindelse; ⊕ = klemme til jordleder				

- Vær vennlig og les nøye denne bruksanvisningen før du slår på koketoppen og tar den i bruk.
- Bli kjent med koketoppens samtlige funksjoner i den rekkefølge som fremgår av bruksanvisningen.
- Vær oppmerksom på alle opplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling av koketoppen. På denne måten oppnår du at koketoppen alltid blir klar til bruk og at den holder lenge.
- Vær også oppmerksom på alle sikkerhetsregler. De er med her for å forebygge ulykker og skader.
- Husk å oppbevare bruksanvisningen slik at du alltid kan slå opp i den på et senere tidspunkt.

Bemerk!

Bruk ikke koketoppen før du har lest og forstått bruksanvisningen.

Koketoppen kan bare brukes til koking. Enhver annen anvendelse av koketoppen (f.eks. til oppvarming av rom) er ikke tillatt og kan bli farlig.

Produsenten forbeholder seg rett til å modifisere koketopper uten at det medfører endring av utstyrets hovedfunksjoner.

INNHold

SIKKERHETsinFORMASJON	32
HVORDAN SPARE STRØM	35
UTPAKKING	36
AVHENDING AV GAMMELT APPARAT	37
PRODUKTBESKRIVELSE	38
KONTROLLPANEL	38
GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET	39
SLIK VIRKER KOKETOPPEN	39
KOKEKARENES EGENSKAPER	39
KOKEKARETS STØRRELSE	41
FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG	41
BRUK	42
SLÅ PÅ APPARATET	42
BRUKE EN KOKESONE	42
VELG VARMEINNSTILLING FOR KOKESONEN	42
DEAKTIVERE KOKESONER	42
KONTROLLPANEL	42
SLÅ AV APPARATET	43
BARNESIKRING	43
STILLE INN BARNESIKRINGSFUNKSJONEN	43
DEAKTIVERE BARNESIKRINGEN	43
SLÅ AV APPARATET	44
BARNESIKRING	44
STILLE INN BARNESIKRINGSFUNKSJONEN	44
DEAKTIVERE BARNESIKRINGEN	44
BOOSTERFUNKSJON "P"	45
RESTVARMEINDIKATOREN	45
BEGRENSE BRUKSTIDEN	45
TIMERFUNKSJON	46
STILLE INN TIMERFUNKSJONEN	46
ENDRE TID FOR TIMERFUNKSJONEN	46
KONTROLLERER TIDSINNSTILLINGEN FOR TIMERFUNKSJONEN	47
SLÅ AV TIMERFUNKSJONEN	47
KJØKKENUR	47
STILLE INN KJØKKENUR	47
STOPP KJØKKENURET	47
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	48
GJØR RENT ETTER BRUK	48
FJERN SMUSS	48
FEILSØKING	50
SPESIFIKASJON	52
MONTERINGSVEILEDNING	53
INSTALLER KOKETOPPEN I ÅPNINGEN	55
KOBLINGSSKJEMA	57
KOBLINGSSKJEMA	57

SIKKERHETSINFORMASJON

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 medmindre 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, medmindre 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 koketoppens overflate.

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

Ikke plasser metallgjenstander, for eksempel kniver, gafler, skjær, lokk og aluminiumsfolie, på koketoppens 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.

- Les nøye bruksanvisningen før bruk av kjeramisk koketopp. Slik kan du sikre deg trygg bruk av koketoppen og unngår ev. ulykker eller skader på den.
- Koketoppen må tilkobles av kvalifisert og godkjent installatør.
- Koketoppen må ikke installeres i nærheten av kjøleutstyr.
- Møbler koketoppen er innbygget i, må kunne tåle temperaturen opptil 100 grader. Det gjelder finer, kanter og overflater laget av kunststoff, lim og lakk.
- Koketoppen må ikke brukes før den er blitt innbygget. Dette forhindrer at man kommer i berøring med deler som er strømførende.
- Reparasjon av elektrisk utstyr kan bare utføres av kvalifiserte fagfolk. Reparasjoner utført av uprofesjonelle kan medføre stor fare for brukeren.
- Strømforsyningen er avbrudt, når sikringer er koblet av fra elektrisk installasjon eller støpselen er trukket ut av stikkontakten.
- Barn må ikke oppholde seg i nærheten av koketoppen under koking. Gryter med varm mat kan være årsaken til forbrenninger.
- Restvarmeindikator som er innebygget i det elektroniske systemet, viser om koketoppen er slått på eller om den fremdeles er varm.
- Ved strømsvikt, slettes alle innstillinger og anvisere. Vær derfor forsiktig, når du merker at strømmen er tilbake. I så tilfelle overvåkes nemlig tidligere oppvarmet plate, ikke lenger av indikator.
- Befinner stikkontakten seg i nærheten av kokesone, må det påpasses at kabelen ikke er i berøring med varme soner.

- Du må ikke la platen stå uten tilsyn, mens du anvender olje eller smør. Bruk av olje eller smør kan forårsake brann.
- Sukker, sitronsyre og salt i både flyktig og fast tilstand og ellers kunststoffer må ikke komme utover varme kokesoner.
- Skal du koke på kjeramisk koketopp, må du bare anvende gode kokekar med flat bunn. Ellers kan det oppstå varige risser på den kjeramiske overflaten.
- Kjeramiske plater på koketoppen er motstandsdyktige mot temperatursvingninger. De er hverken ømfintlige for kulde eller varme.
- Pass på at det ikke faller ting på kokesoner. Fall eller slag av en enkel krydderflaske i kjeramisk platen, kan medføre riper eller splint av kjeramisk materiale.
- Oppstår det brudd, sprekke eller kratere i kjeramisk plate, må strømtilførsel umiddelbart stoppes eller pluggen må tas ut av stikkontakten. Konsulter GRAM service umiddelbart.
- Du skal alltid overholde anvisninger ved rengjøring og vedlikehold av koketoppen. Respekteres ikke bruksanvisningen, kan vi ikke ta ansvar for eventuelle skader utifra garantienforpliktelsen.

HVORDAN SPARE STRØM



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

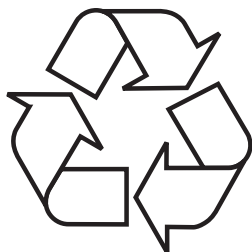
- Bruk riktige kokekar.

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

- 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.

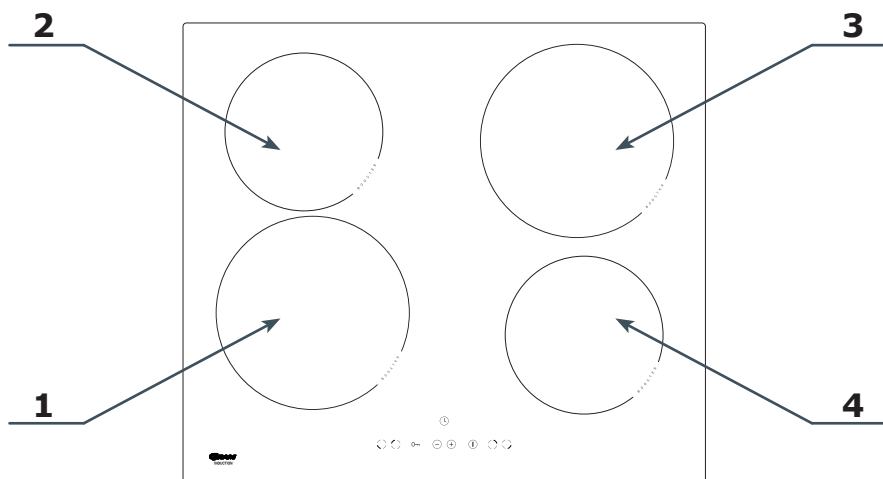
Viktig! Oppbevar emballasjematerialet (posser, Styrofoam-plater osv.) utilgjengelig for barn under utpakkingen.

AVHENDING AV GAMMELT APPARAT



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 innsamlings-senteret som samler inn brukte elektriske og elektroniske varer. Innsamlings-sentrene, 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.

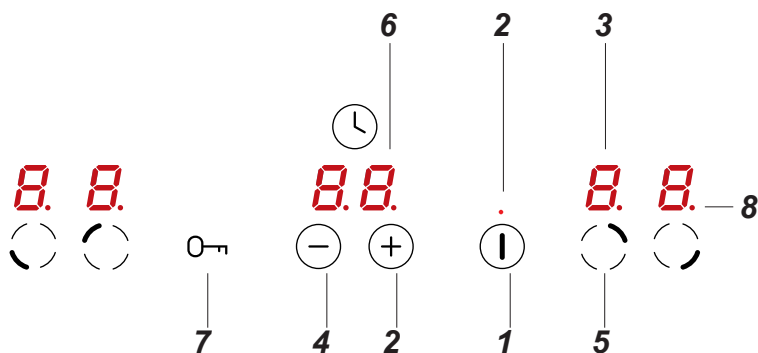
PRODUKTBESKRIVELSE



1. Boosterkokesone:
Ø 200 (foran venstre)
2. Boosterkokesone:
Ø 160 (bak venstre)

3. Boosterkokesone:
Ø 200 (bak høyre)
4. Boosterkokesone:
Ø 160 (foran høyre)

Kontrollpanel



1. Av/på-sensor
2. Knapp for økning av varmeinnstilling
3. Kokesoneindikator
4. Knapp for reduksjon av varmeinnstilling
5. Sensor for valg av kokesone
6. Indikatorlys for timerfunksjon
7. Sensor for barnesikring
8. Indikatorlys for timerfunksjon

GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET

Slik virker koketoppen

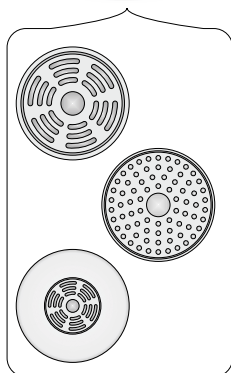
Under overflateglasset er det induksjonsspoler som produserer pulserende magnetfelt. Dette magnetfeltet overfører varmen til et kokekar som er plassert på kokeplaten, slik at kokekaret blir varmt. Det er viktig å bruke kokekar med egnet bunn.



Avhengig av kokekarene som benyttes og varmeinnstillingen som velges under matlaging, vil apparatet gi fra seg en særegen vislelyd. Dette er normalt og utgjør ikke en grunn til å klage.

Kokekarenes egenskaper

- For å kontrollere om et kokekar er egnet til induksjonstoppen, må en magnet trekke kokekarets bunn til underlaget. Desto større tiltrekningskraft, jo bedre egnet er kokekaret.
- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med perfekt, flat bunn. Bruk av slike kokekar forebygger varmesoner som får maten til å feste seg i kokekaret. Kokekar med tykke stålkanten gir overlegen varmeformdeling. En konkav bunn eller en bunn med en kraftig stanset produsentlogo kan påvirke temperaturkontrollen for induksjonsmodulen og føre til overoppheting av stekepannen eller kokekaret.
- Ikke bruk skadde kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn, da dette vil gi sterk varmeutvikling.



- Dersom man bruker et stort, ferromagnetisk kokekar med en diameter som er mindre enn den totale diameteren på kokefeltet, varmes bare den ferromagnetiske bunnen opp. Dette resulterer i en situasjon hvor det ikke er mulig å oppnå en ensartet fordeling av varmen i kokekaret. Dersom det ferromagnetiske område blir redusert på grunn av aluminiumsdelene, kan dette redusere det effektivt oppvarmede område. Det kan oppstå problemer med registrering av kokekar. For å oppnå optimale tilberedningsresultater, bør diameteren på den ferromagnetiske basen passe til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.

 Kokekar av høy kvalitet er viktig for å sikre effektiv matlaging på induksjonstopp.

 Det anbefales ikke å bruke eksterne induksjonsadaptere.

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



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 magnetiske stål	
Aluminium	Kokekaret registreres ikke	
Støpejern	Høy effektivitet	
	Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate	
Emaljert stål	Høy effektivitet	
	Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn	
Glass	Kokekaret registreres ikke	
Porselen	Kokekaret registreres ikke	
Kokekar med kobberbunn	Kokekaret registreres ikke	

Kokekarets størrelse.

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

Før du bruker apparatet for første gang

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

BRUK

Kontrollpanel

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



Ikke plasser noe på sensorene (det vil kunne forårsake feil). Berøringssensorene må alltid holdes rene.

Slå på apparatet

Trykk og hold på/av-sensoren (1) i minst 1 sekund for å slå på apparatet. Alle displayene (3) viser tallet "0".



Dersom ingen av sensorene berøres innen 20 skunder, vil apparatet slå seg av.

Bruke en kokesone

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

1. Når du trykker på et sensorfelt (5) for å velge en kokesone, lyser "0" på det korresponderende indikatordisplayet for varmeinnstillingen.
2. Velg ønsket varmeinnstilling ved å bruke "+" (2) eller "-" (4) sensorene.



Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 20 sekunder fra apparatet er slått på, vil kokesonen slå seg av.



En kokesone er aktiv når den viser et tall eller en bokstav. Dette betyr at du kan stille inn eller endre varmeinnstillingen for kokesonen.

Velg varmeinnstilling for kokesonen

Når kokesonedisplayet (3) viser en lysende "0", kan du velge ønsket varmeinnstilling ved hjelp av "+" (2) eller "-" (4) sensorfeltet.

Deaktivere kokesoner

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

Slå av apparatet

- Apparatet er slått på når minst en kokesone er i bruk.
- Du slår av apparatet ved å berøre på/av-sensoren (1).

Hvis kokesonen fortsatt er varm, vil det relevante displayet (3) vise bokstaven "H" for å indikere restvarme.

Barnesikring

Barnesikringsfunksjonen beskytter barn mot utilsiktet bruk av apparatet. Apparatet kan kun brukes når barnesikringen er deaktivert.

Stille inn 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). For å slå på barnesikringsfunksjonen, slå på apparatet ved å bruke på/av-berøringssensoren (1), samtidig som du trykker på sensoren for høyre kokesone (5) og boosterfunksjonssensoren (4) før du igjen trykker en gang på sensoren for høyre kokesone (5). Alle displayene viser symbol (låst), som indikerer at barnesikringsfunksjonen er aktivert. Hvis kokesonene fremdeles er varme, vil displayet veksle mellom å vise symbol og "H".



Barnesikringsfunksjonen må stilles inn innen 10 sekunder, og du må ikke trykke på andre sensorer enn dem som er beskrevet over. Ellers vil ikke barnesikringsfunksjonen aktiveres.



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

Boosterfunksjon "P"

Boosterfunksjonen øker nominell effekt for 200 mm-kokesonen fra 2300 W til 3000 W og for 160 mm-kokesonen fra 1400 W til 2100 W

Du aktiverer boosterfunksjonen ved å velge kokesonen, sette varmeinnstillingen til "9" og deretter berøre sensorfeltet (2) på nytt. Bokstaven "P" vises på displayet.

Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke på sensorfeltet (4) for å redusere varmeinnstillingen, eller ved å løfte kokekaret av kokesonen.



For kokesonene på 200 mm og 160 mm, er bruk av boosterfunksjonen begrenset til 5 minutter. Etter at boosterfunksjon er automatisk deaktivert, fortsetter kokesonen med nominell effekt. Boosterfunksjon kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes. Selv om kokekaret løftes opp fra kokesonen, vil boosterfunksjonen forbli aktiv og nedtellingen fortsette.

Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphetes mens boosterfunksjonen er aktiv, vil den automatisk deaktiveres. Kokesonen fortsetter med nominell effekt.

Restvarmeindikatoren

Når kokesonen slås av, vises det en «H» for den aktuelle kokesonen for å advare mot at kokesonen fortsatt er varm.



Ikke berør kokesonen på dette tidspunktet, slik at du unngår å brenne deg på den resterende varmen! Plasser heller ikke varmekfølsomme gjenstander på kokesonen!



Når restvarmeindikatoren slukkes, kan kokesonen berøres. Husk derimot at den fremdeles kan være varmere enn romtemperaturen.



Hvis strømmen er koblet fra, vil ikke restvarmeindikatoren lyse.

Begrense brukstiden

For å øke effektiviteten, er induksjonstoppen programmert inn med en begrenset brukstid for hver av kokesonene. Maksimal brukstid velges i henhold til den siste valgte varmeinnstillingen. Hvis du ikke endrer varmeeffekten over lengre tid (se tabell), slås den gjeldende kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Vi anbefaler imidlertid at du slår på og betjener de enkelte kokesonene i henhold til bruksanvisningen.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Lengste brukstid (timer)
	2
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



For å spare strøm, reduseres varmeinnstilling "9" etter 30 minutter automatisk til varmeinnstilling "8", men varigheten vil ikke endres.

Timerfunksjon

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som kjøkkenur.

Stille inn timerfunksjonen

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som kjøkkenur.

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



Nedtellingstiden for timerfunksjonen kan stilles inn individuelt for de enkelte kokesonene.

Endre tid for timerfunksjonen

Tidsinnstillingene for timerfunksjonen kan endres til en hver tid.

- Berør sensorfeltet **(5)** for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Innstillingen for den programmerte timeren vises på det øverste displayet.
- Trykk på "+" **(2)** eller "-"- **(4)** sensorfeltet for å justere tidsinnstillingen.

Kontrollere tidsinnstillingen for timerfunksjonen

Du kan sjekke gjenværende varighet når som helst ved å trykke på sensorfeltet for valg av kokesone (5) og deretter trykke samtidig på "+" (2) og "-" (4) samtidig.

Slå av timerfunksjonen

Når den innstilte tiden er utløpt, høres et akustisk signal, som kan dempes ved å trykke på en hvilken som helst sensor. Hvis det ikke trykkes på en sensor, vil signalet stoppe automatisk etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

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

kjøkkenur

Når kokesonene ikke er i bruk, kan timerfunksjonen brukes som et vanlig kjøkkenur.

Stille inn kjøkkenur

Hvis apparatet er slått av:

- Berør av/på-sensoren (1) for å skru av apparatet.
- Trykk samtidig på "+" (2) og "- (4) for å velge kjøkkenur.
- Bruk "+" (2) eller "- (4) for å stille inne kjøkkenuret.

Stopp kjøkkenuret

Når det angitte varigheten har utløpt, vil du høre en pipelyd, som kan dempes ved å berøre en hvilken som helst sensor. Hvis det ikke trykkes på en sensor, vil signalet stoppe automatisk etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Trykk samtidig på "+" (2) og "- (4) for å velge kjøkkenur.
- Trykk "-"-sensorfeltet (4) for å redusere tiden til "00".
- Kjøkkenuret stopper.
- kjøkkenurfunksjonen påvirker ikke bruken av kokesonene.

Holde maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen vil ha en lav temperatur. Kokesonens varmeinnstilling vil automatisk justeres, slik at maten holdes varm med en temperatur på rundt 65 °C. Med denne funksjonen kan ferdig tilberedt mat holdes varm og smaksrik, uten å brenne seg fast i bunnen av kokekaret. 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 faren for vekst av mikroorganismer, anbefales vi ikke at maten holdes varm i lang tid. Hold varm-funksjonen slåss derfor av etter to timer.

Hold varm-funksjonen er enda en varmeinnstilling tilgjengelig mellom "0" og "1", og som vises på displayet med symbolet "L".

Hold varm-funksjonen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet "Slå på kokesonen".

Hold varm-funksjonen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet "Slå av kokesoner".

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

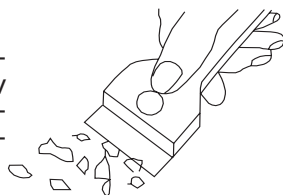
Riktig regelmessig vedlikehold og rengjøring av apparatet kan i betydelig grad forlenge problemfri drift.

 **En keramisk glassflate skal behandles som en glassflate. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler, skurepulver eller stålull under noen omstendigheter! Ikke bruk damprengjørere.**

Gjør rent etter bruk

- **Ikke brente, lette matrester**

Tørk av med fuktig klut uten såpe. Bruk av oppvaskmiddel kan forårsake en blålig misfarging av overflaten. Vedvarende flekker kan ikke alltid fjernes umiddelbart, selv ved hjelp av et spesielt rensemiddel.



- **Inntørkede matrester**

Fjernes med en skarp skrape. Tør deretter av det keramiske glasset med en fuktig klut.

Fjern smuss

- Perlefargende flekker (aluminiumrester) kan fjernes med et spesielt rengjøringsmiddel. Kalkrester (f.eks. etter fordampet vann) kan fjernes med eddik eller spesialvaskemiddel.
- Ikke slå kokesonen av når du fjerner sukker, mat som inneholder sukker, plast og aluminiumsfolie. Skrap øyeblikkelig restene omhyggelig av den varme kokesonen med en skarp skrape. Etter at du har fjernet flekker, slår du koketoppen av og rengjør med et spesialvaskemiddel når den er kald. Vær ekstra forsiktig når koketoppen er varm.

- 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.
- Bruk aldri vaskemidler på den varme kokesonen.
- Påfør vaskemiddel, og la det tørke før du tørker det bort med en våt klut. Eventuelle spor av vaskemiddel bør tørkes fullstendig av med en fuktig klut før du varmer kokesonen opp på nytt. Ellers kan korrodere og skape koketoppen permanent.



Feil behandling av keramisk glass dekkes ikke av garantien.



Riper og misfarging påvirker ikke driften til koketoppen.

FEILSØKING

Ved eventuell driftsvikt, gjør følgende:

- slå av kokeplatens driftsmoduler
- avbryt strømtilførsel
- kontakt Gram service for reparasjon

En rekke småfeil kan rettes opp på egen hånd ved å følge nedenforstående veiledning. Før Gram service tilkalles, vær snill og kontroller eventuelle problemer utifra denne tabellen:

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Kokeplaten virker ikke	- Brudd på strømtilførselen	-Sjekk sikring i din husinstallasjon, ev. skifte den ut, når det er brent
2. Kokeplaten reagerer ikke ved betjening	-Styrepanel er ikke slått på	- Slå på styrepanlet
	-For kort aktivisering av berøringskontroller (kortere enn ett sekund)	- Aktiver berøringskontroller litt lenger
	- Du har berørt på flere berøringskontroller samtidig	- Ta på alltid en berøringskontroll om gangen (bortsett fra når du slår av kokesone)
3. Kokeplaten reagerer ikke og du hører et langvarig akustisk signal	- Feil betjening (aktivisering av ukorrekte berøringskontroller eller for hurtig aktivisering)	- Slå på kokeplaten igjen
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	-Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
4. Hele kokeplaten slås av.	- Kokeplaten var ikke betjent på mer enn 10 sekunder fra det ble slått på	- Slå på styrepanel igjen og sett igang betjening av det
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig

5. Mens en kokesone slås av, lyser H-bokstaven opp i displayet	- Funksjonstidsbegrensninger	- Slå på kokesone igjen
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
	-Oveoppheting av elektroniske elementer	
6. Restvarmeindikator lyser ikke selvom kokesoner fortsatt er varme	- Avbrudd av strømtilførsel, utstyret er koblet av	- Restvarmeindikator vil virke etter at betjeningspanelet slås på og av igjen
7. Sprekk i den glasskeramiske kokeplaten	 FARE! Avbryt strømtilførsel til kokeplaten (sikring). Tilkall kundeservice!	
8. Feil kan ikke avhjelpes	Avbryt Strømførsel til kokeplaten (sikring). Tilkall GRAM service! Viktig! Du tar ansvar for riktig tilstand av kokeplaten og dets korrekte bruk i din husholdning. Har du tilkalt GRAM service i forbindelse med feilbetjening, er du nødt til å dekke omkostninger ved besøket, selvom det har inntruffet innenfor garantitiden. Vi tar ikke ansvar for skader som følge at bruksanvisningens regler ikke overholdes	
9. Induksjonsplaten summer	Dette er normalt. Støy kommer fra ventilatoren som avkjøler elektronisk system.	
10.Induksjonsplaten lager bråk som ligner susing	Dette er normalt. Kokeplaten kan avgi susing, når flere kokesoner er i bruk. Støyet er knyttet til spolenes frekvens	
11. Koketoppen virker ikke. Kokesonene fungerer ikke.	- Defekt elektronikk	- Nullstille apparatet, koble det ut i noen minutter (koble ut sikringen).

SPESIFIKASJON

Nominell spenning	220-240/380-415V 2N~50 Hz
Nominell effekt:	7.4 kW
Type:	KKI 6544-91 T
Induksjonskokesonens kraft:	
- induksjonskokesone 160 mm	1400 W /2100 W
- induksjonskokesone 200 mm	2300 W /3000 W
Dimensjoner [mm]:	592 x 522 x 54;
Vekt [kg]:	ca. 10,5

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

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

MONTERINGSVEILEDNING

Lage fordypning i kjøkkenbenken

- Kjøkkenbenken bør ha en tykkelse på minst 30 mm og en bredde på minst 600 mm. Kjøkkenbenken må være flat og jevn. Kanten på kjøkkenbenken nær veggen må tettes for å forhindre at vann eller andre væsker trenger seg inn.
- Det bør være tilstrekkelig avstand rundt åpningen, nærmere bestemt minst 50 mm til veggen og 60 mm til forkanten av benkeplaten.
- Avstanden mellom kanten på åpningen og møblenes sidevegg bør være minimum 55 mm.
- Benkeplaten må være laget av materialer, inkludert finer og lim, som tåler en temperatur på 100 °C. Hvis ikke, kan fineringen flasse av eller benkeplatens overflate bli skadet.
- Åpningens kant må tettes med egnede materialer for å unngå at vann trenger seg inn.
- Kjøkkenbenkens åpning må kappes til dimensjonene som er vist i figur 1.
- Sikre en minimumsklaring på 25 mm under koketoppen for å oppnå tilstrekkelig luftsirkulasjon og forhindre overoppheting. Se figur 2.

Fig.1

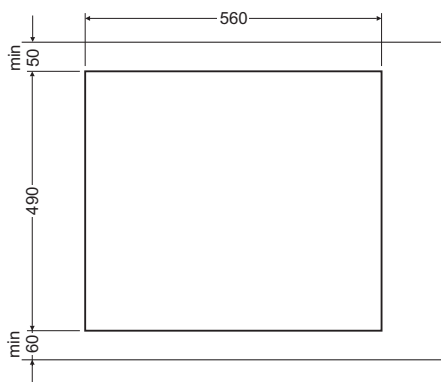
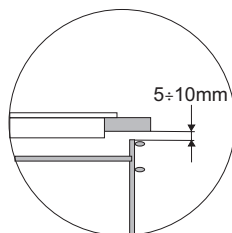
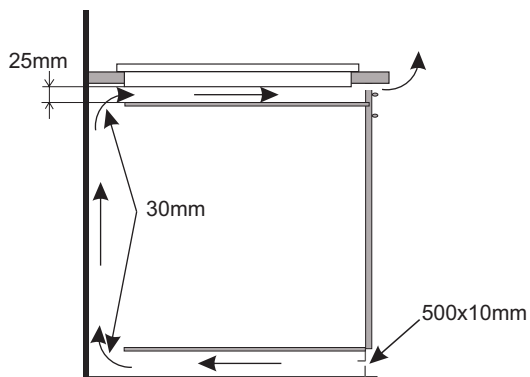
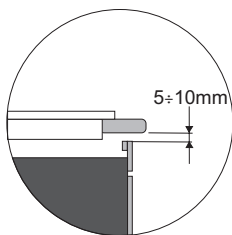
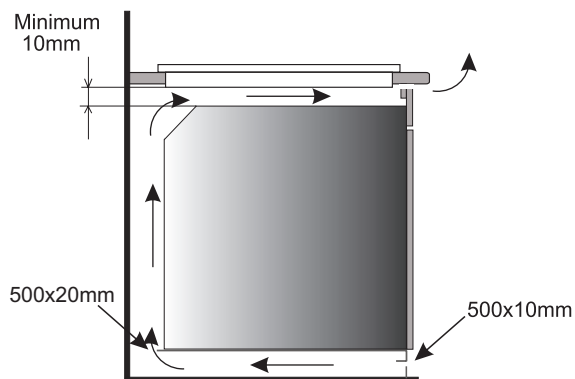


Fig.2



Montere koketoppen i kjøkkenskapets benkeplate/kjøkkenbenk.



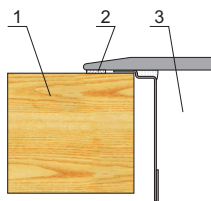
Monterer koketoppen i kjøkkenbenken over en ovn med ventilasjon.



Ikke monter koketoppen over en ovn uten ventilasjon

Installer koketoppen i åpningen

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



- 1 - kjøkkenbenk
- 2 - koketoppens flenspakning
- 3 - keramisk koketopp

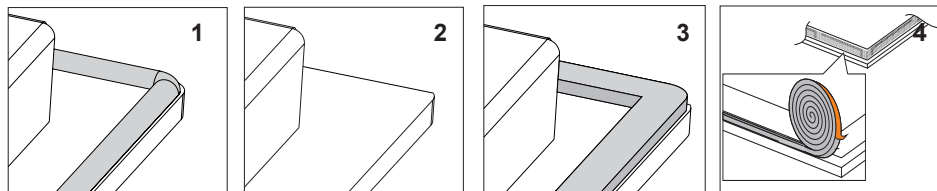
Montering av pakning

Avhengig av modell, er det mulig at produsenten har montert en pakning på platetoppen (fig. 1)

Hvis produsenten ikke har montert pakningen, følg veiledningen nedenfor:

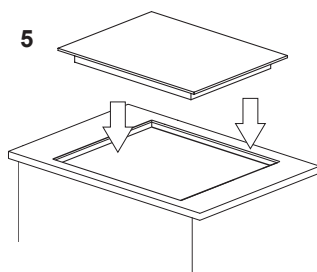
Før du installerer apparatet i en benkeplate, monter den vedlagte pakningen på platetoppens underside (fig. 2).

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



Det er forbudt å installere apparatet uten pakning.

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





Informasjon til installatøren

Koketoppen er produsert for tilkopling til 220-240/380-415 Volts anlegg. Kursen til koketoppen skal være sikret med 25 A sikring. Før man kobler koketoppen til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert bak på koketoppen høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.

Koketoppen er utstyrt med en tilkoblingsledning og et separat stikk. Kabelen og stikket er **KUN** for bruk i Norge, og må erstattes med godkjente installasjon materialer for andre land.

Før du kobler til apparatet, er det viktig at du leser informasjonen nedenfor.



Viktig! Den elektriske tilkoblingen må utføres av en kvalifisert og faglært montør. Ikke foreta endringer i apparatets elektriske system.



Tips til montøren

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

Terminalblokken muliggjør følgende tilkoblinger:

- Enkeltfase 220-240V ~

- Tofase 380-415V 2N ~

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



Viktig!

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

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

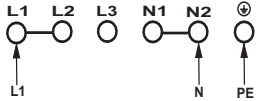
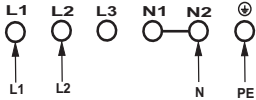
Hvis du kobler til koketoppen på annen måte enn det som er vist på koblingsskjemaet, kan det skade koketoppen.

MERK!

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

- enfaset, tofaset eller trefaset strømledningssnitt, type beskyttelse (sikring) som brukes.

Koblingsskjema

Koblingsskjema				
Merk: Varmeelementene har en spenning på 220-240/380-415 V.				
Merk: For hver tilkobling, må vernelederen kobles til terminalen som er merket med ⊕			Anbefalt tilkoblingsledning	
1	220-240 V enfasetilkobling med nøytral ledning, terminalene L1-L2 og N1-N2 er en brodannet, nøytral ledning koblet til terminal N1, og beskyttelsesledningen til ⊕	1N~		HO5VV-FG 3x4 mm²
2	220-240/380-415 V trefase tilkobling med en nøytral ledning, terminalene N1-N2 er en brodannet, nøytral ledning koblet til terminal N, og beskyttelsesledningen til ⊕	2N~		HO5VV-FG 4x2.5 mm²
L1=R, L2=S, L3=T; N = nøytralledningsforbindelse, ⊕ = beskyttende lednings-terminal				

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