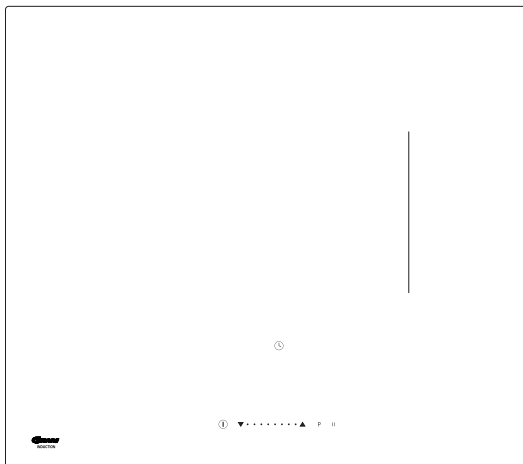




KKI 6564-91 T



(DK) Betjeningsvejledning.....	2
(NO) Bruksanvisning.....	32

- 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
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	22
RENGØR EFTER HVER BRUG	22
FJERN SNAVS	22
FEJLFINDING	24
SPECIFIKATION	26
INSTALLATIONSVEJLEDNING	27
UDSKÆRING I BORDPLADEN	27
MONTERING AF KOGEPLADEN I ÅBNINGEN	29
LEDNINGSDIAGRAM	31

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.

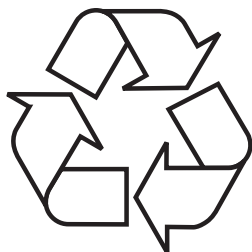
ENERGIBESPARELSE



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

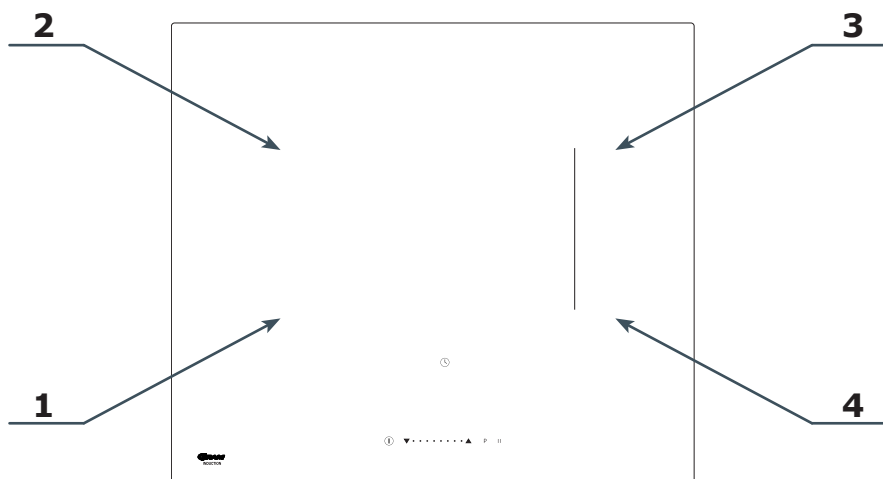


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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.

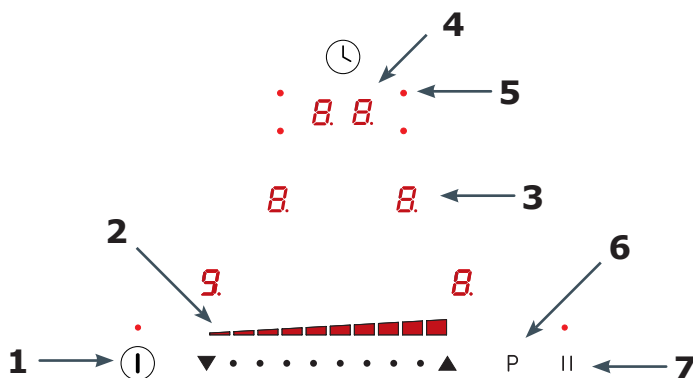
Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

BESKRIVELSE AF APPARATET



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

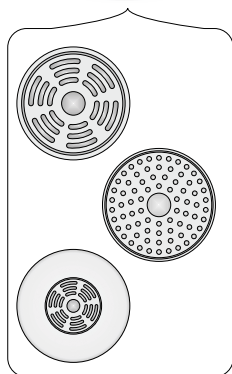
En elektrisk generator giver strøm til en spole inde i apparatet. Denne spole producerer et magnetisk felt, som fremkalder hvirvelstrømme i gryden. Disse hvirvelstrømme, der er fremkaldt af det magnetiske felt, får gryden til at varme op. Dette kræver brug af gryder og pander med magnetisk bund, der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

Kontrolpanel

Det berøringsfølsomme betjeningspanel er udstyret med sensorfelter, hvor kogezone-displayet også fungerer som sensor for valg af kogezone og minutur. Sensoren for indstilling af varmetrin (2) er en berøringsfølsom 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, berøringsfølsomme sensorfelter, som betjenes ved at berøre dem med fingeren i mindst 1 sekund.
- Berøring af et sensorfelt ledsages af et lydsignal.



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

Tænde for apparatet

Apparatet tændes ved at berøre tænd/sluk-sensorfeltet (1) i mindst 1 sekund. 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 blevet tændt ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1), skal du vælge en kogezone (3) inden 20 sekunder.

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



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



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

Valg af varmetrin for kogezone

Når kogezone-displayet (3) viser „0” og et decimaltegn, sæt 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 200mm. 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 sensoren for indstilling af varmetrin (2) og reducer varmetrinnet, eller fjern gryden fra kogezone.



For 200,160 mm-kogezonen er Power Booster funktionen begrænset til 5 minutter. Når Power Booster funktionen slår fra automatisk, vil kogezonen 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 kogezonen, 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. Kogezonen vil forsat arbejde ved sin nominelle strømstyrke.

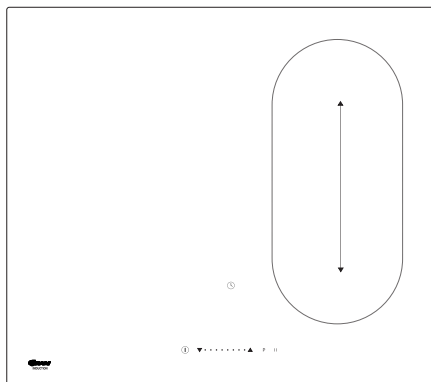
Betjening af Power Booster funktion

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

Hvis du forsøger at aktivere booster-funktionen for begge kogezoner 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.



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

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 for 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 kogezoneerne stadig er varme, vil displayet vise skiftevis „0“ og bogstavet „H“.

Restvarmeindikator

Når en kogezone er slukket, vil et „H“ blive vist på displayet for den relevante kogezone for at advare om, at „kogezoneen 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 restvarme-indikatoren ikke lyse.



Begrænsning af betjeningstiden

For at forøge effektiviteten er induktionsko-gepladen forsynet med en tidsbegrænset brug af hver kogezone. Den maksimale betjeningsstid 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)
⏏	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 160	1,5
P Ø 200	0,08

Automatisk effektreduktion

- Vælg den ønskede kogezone (3), så displayet viser „0.“. (decimaltegnet er tændt).
- Vælg og hold fingeren på den ønskede indstilling i 3 sekunder.
- 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 koge- zonen vende tilbage til det valgte varmetrin, som vil blive vist på displayet.

Indstilling af varmetrin	Varighed af automatisk opvarmning (minutter)
	-
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



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 kogezone, 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 varmetrin "1" til "8" ved at berøre sensorfeltet til indstilling af varmetrin (2).

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.

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.

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 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 minuturet før tid, berøres tænd/sluk-sensoren (1) to gange. Alle displays vil slukke.

Holde varm funktion

Med denne funktion kan maden holdes spiseklar på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved lav varme. Kogezonens varmetrin reguleres automatisk, således at madens temperatur holdes på en konstant temperatur på 65 °C. Hermed vil den varme mad være parat til servering, samtidig med at den beholder sin smag og ikke brænder fast i gryden. Denne funktion kan også bruges til at smelte smør og chokolade. For at holde varm funktionen kan fungere korrekt, skal der anvendes en flad gryde eller stegepande, således at bundens temperatur kan måles præcist af den temperatursensor, som sidder i kogezonen.

Holde varm funktionen kan aktiveres på hvilken som helst kogezone. Af hensyn til faren for udvikling af mikroorganismer frarådes det at holde maden varm i længere tid, så holde varm funktionen slukker derfor efter 2 timer.

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

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

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

Stop&Go funktion

Stop&Go funktion fungerer som pause. Stop&Go funktionen afbryder samtidigt alle kogezone og tænder dem igen på det varmetrin, som tidligere var valgt.

For at slå Stop&Go funktionen til, skal mindst en af kogezoneerne være i brug. Berør herefter sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7). „II” vil blive vist på alle kogezone-display (3) og en LED kontrollampe vil tænde over sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7).

For at slå Stop&Go funktionen fra, berør sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7) igen. LED kontrollampen vil begynde at blinke, og berør derefter hvilket som helst sensorfelt for valg af kogezone (3). Kogezone-display (3) vil nu vise det varmetrin, der var valgt før Stop&Go funktionen blev slået til.



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 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 .

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 restvarme.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

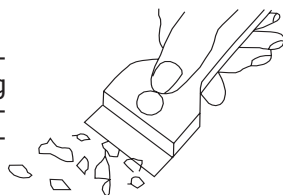


Glaskeramiske overflader rengøres på samme måde som glasoverflader. Brug ikke skuremidler, skrappe rengøringsmidler, sand eller ridsende svampe. Du må heller ikke anvende et damprengøringsapparat.

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 varme	- 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).

Fejlkoder:

E6 - strømforsyningens spænding er for lav

E7 - strømforsyningens spænding er for høj

E (binker) - Overophedet kogezone

SPECIFIKATION

Nominel spænding	220-240/380-415V 2N~50 Hz
Nominel strømstyrke:	7.35 kW
Type:	KKI 6564-91 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

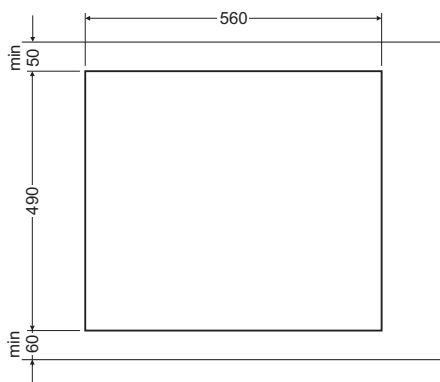
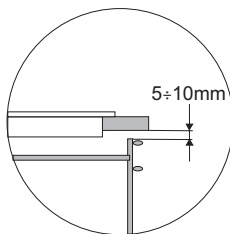
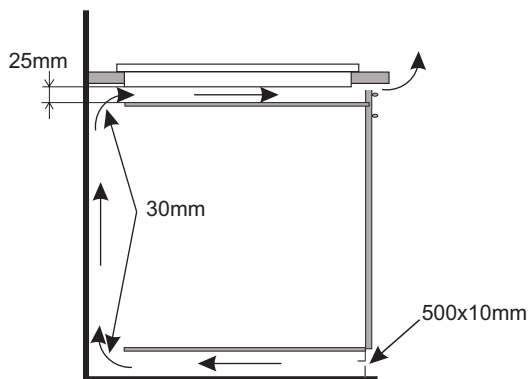
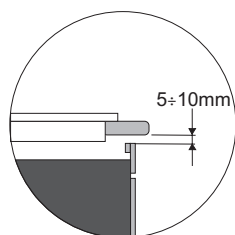
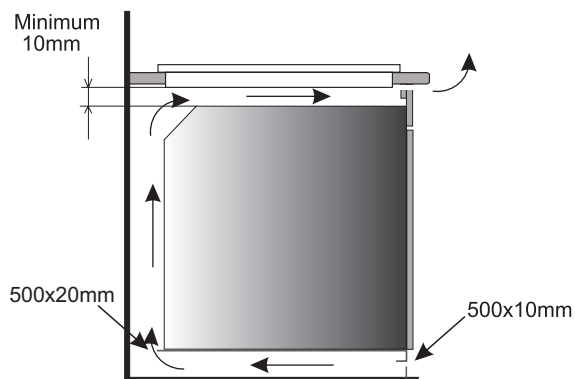


Fig.2



Installation af kogepladen i en bordplade over køkkenskab.



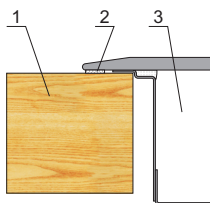
Installation af kogepladen i en bordplade over en ovn med ventilation.



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.



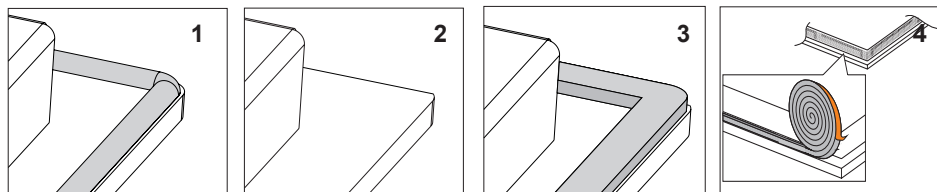
- 1 - bordplade
- 2 - pakning af kogepladens kant
- 3 - keramisk kogeplade

Montering af pakningen

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

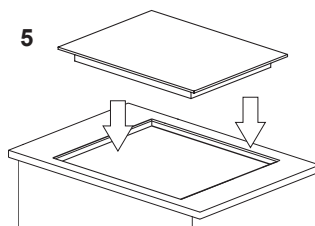
Fortsæt som følger, hvis forseglingen ikke er monteret på fabrikken: Før kogepladen monteres i bordpladens udskæring, skal pakningen fastgøres på bagsiden af kogepladen (fig. 2)

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 $\oplus$				Anbefalet kabel til tilslutning
1	220-240 V enkeltfaset forbindelse med en nulleledning, klemmerne L1-L2 og N1-N2 er forbundet med bro, nulleledningen forbindes til klemme N1 og jordlederen til $\oplus$	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 $\oplus$	2N~		HO5VV-FG 4 x 2,5 mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N = nullebningsforbindelse; $\oplus$ = 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	34
HVORDAN SPARE STRØM	37
UTPAKKING	38
AVHENDING AV GAMMELT APPARAT	39
PRODUKTBESKRIVELSE	40
KONTROLLPANEL	40
GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET	41
SLIK VIRKER KOKETOPPEN	41
KOKEKARENES EGENSKAPER	41
KOKEKARETS STØRRELSE.	43
FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG	43
BRUK	44
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	51
GJØR RENT ETTER BRUK	51
FJERN SMUSS	51
FEILSØKING	53
SPESIFIKASJON	55
MONTERINGSVEILEDNING	56
INSTALLER KOKETOPPEN I ÅPNINGEN	58
KOBLINGSSKJEMA	60
KOBLINGSSKJEMA	60

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:

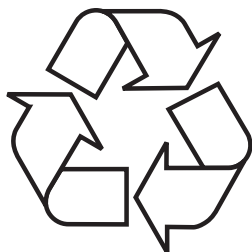
- Bruk riktige kokekar.

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.

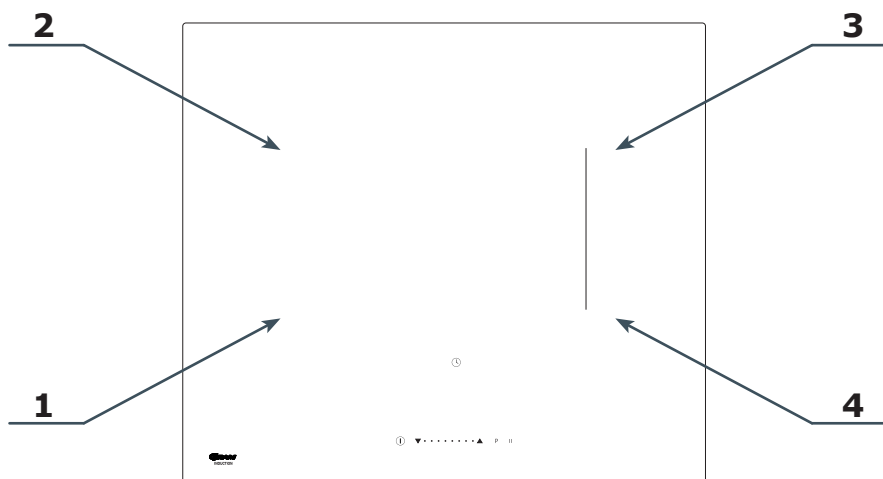
Viktig! Oppbevar emballasjematerialet (posser, Styrofoam-plater osv.) utilgjengelig for barn under utpakkingen.

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.

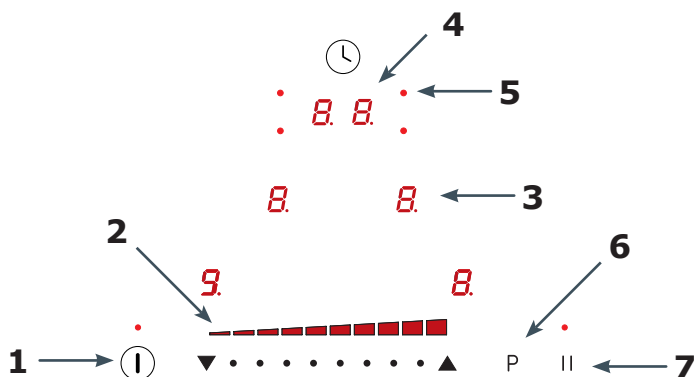
PRODUKTBESKRIVELSE



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

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

Kontrollpanel



1. Av/på-sensor
2. Sensorfelt for varmeinnstilling
3. Kokesoneindikator
4. Display for timerfunksjon
5. Indikatorlys for timerfunksjon
6. Booster sensorfelt
7. Stop&Go-funksjon sensorfelt

GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET

Slik virker koketoppen

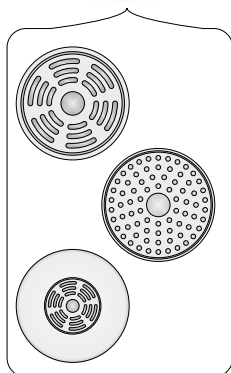
Under overflateglasset er det induksjonsspoler som produserer pulserende magnetfelt. Dette magnetfeltet overfører varmen til et kokekar som er plassert på kokeplaten, slik at kokekaret blir varmt. Det er viktig å bruke kokekar med egnet bunn.



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 aluminiumsdeler, 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

Kontrollsensorpanelet er utstyrt med sensorfelter (3.4), der kokesonedisplayet også fungerer som sensor for valg av kokesone og timer. Sensorfelt for varmeinnstilling (2) er en gliderkontrollsensor 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.
- Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som betjenes ved å trykke det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Når du trykker sensorfeltet, bekreftes dette med et akustisk signal.



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

Slå apparatet på

Du slår apparatet på ved å trykke og holde inne på/av-sensorfeltet (1) i minst ett sekund. 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.



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 200 mm-kokesonen fra 2300 W til 3000 W og for 160 mm-kokesonen fra 1200 W til 1400 W. Når en kokesone er aktiv (3), kan du aktivere boosterfunksjonen ved å trykke „P”-sensorfeltet (6). Aktivisering 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.



200, 160 mm-kokesonen har en Booster-funksjon som bare kan aktiveres i fem minutter. Hvis boosterfunksjonen deaktiveres automatisk, fortsetter kokesonen å fungere på nominell effekt. Boosterfunksjonen kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes.

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

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

Boosterfunksjonskontroll

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

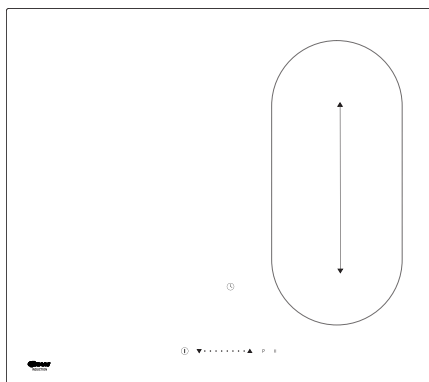
Hvis du forsøker å aktivere Booster-funksjonen for begge kokesonene samtidig, vil maksimalt strømforbruk overskrides.

I så fall reduseres varmen til den først aktiverte kokesonen til det høyeste tilgjengelige nivå.



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

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.



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“.

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)
U	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". (desimalpunkt er på).
- Velg og hold fingeren din på ønsket innstilling i 3 sekunder.
- 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.

Varmeinnstilling for koking	Lengde på den automatiske oppvarmingen (Minutter)
	-
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



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 varmekontrollfunksjonen 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.

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 varminnstillingene 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.

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.

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 kokesone-displayene (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.

Holde maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen opererer på en lav varmeinnstilling. Kokesonens varmeinnstilling justeres automatisk, slik at 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.



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.

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.

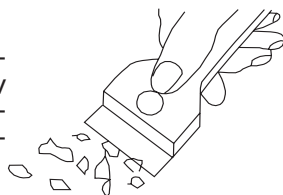


En keramisk glassflate skal behandles som en glassflate. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler, skurepulver eller stålull under noen omstendigheter! Ikke bruk damprengjørere.

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 aktivering av berøringskontroller (kortere enn ett sekund)	- Aktiver berøringskontroller litt lenger
	- Du har berørt på flere berøringskontroller samtidig	- Ta på alltid en berøringskontroll om gangen (bortsett fra når du slår av kokesone)
3. Kokeplaten reagerer ikke og du hører et langvarig akustisk signal	- Feil betjening (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	- Funksjonstidsbegrens	- 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 glasskjeramiske 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).

Feilkoder:

E6 - Strømforsyningsspenningen for lav
 E7 - Strømforsyningsspenningen for høy
 E (binker) - Overopphetet kokesone

SPESIFIKASJON

Nominell spenning	220-240/380-415V 2N~50 Hz
Nominell effekt:	7.35 kW
Type:	KKI 6564-91 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

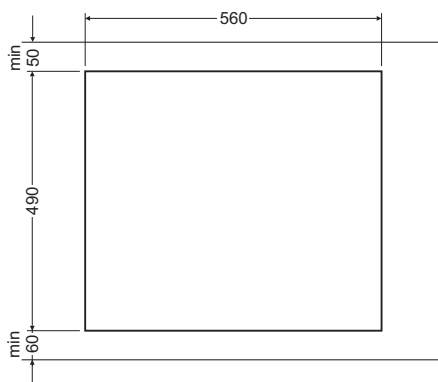
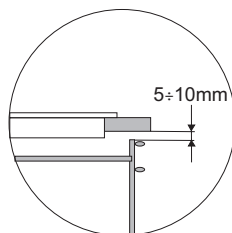
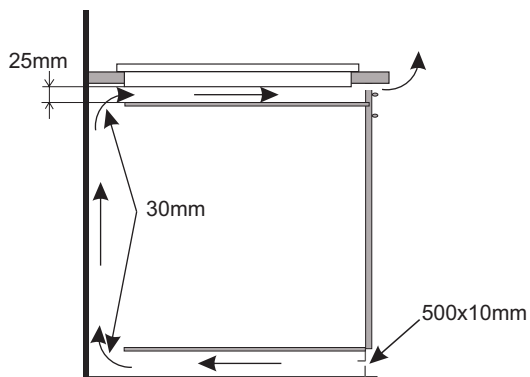
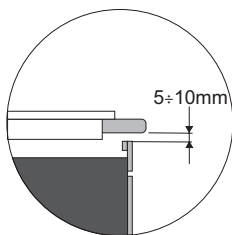
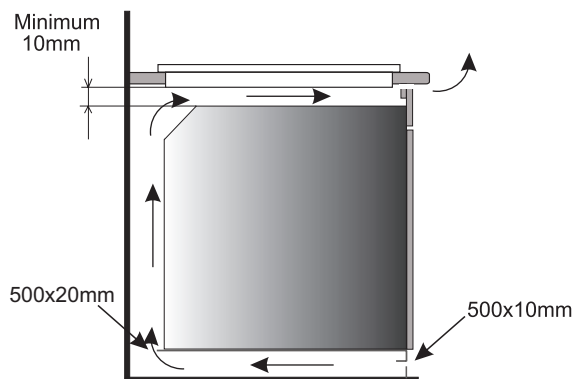


Fig.2



Montere koketoppen i kjøkkenskapets benkeplate/kjøkkenbenk.



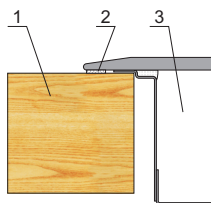
Monterer koketoppen i kjøkkenbenken over en ovn med ventilasjon.



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,



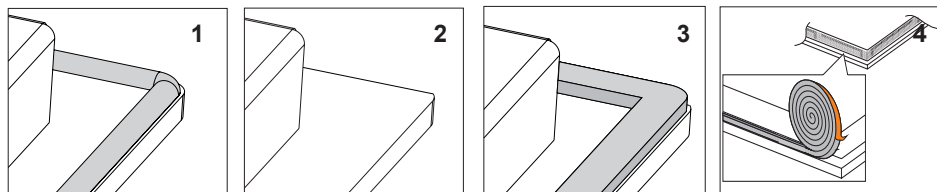
- 1 - kjøkkenbenk
- 2 - koketoppens flenspakning
- 3 - keramisk koketopp

Montering av pakning

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

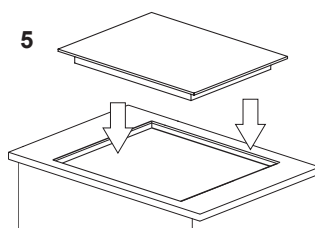
Hvis produsenten ikke har montert pakningen, følg veiledningen nedenfor: Før du installerer apparatet i en benkeplate, monter den vedlagte pakningen på platetoppens underside (fig. 2).

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 avstanden 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.

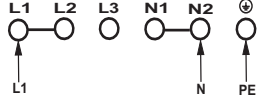
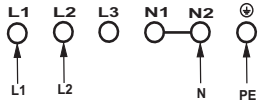
Hvis du kobler til koketoppen på annen måte enn det som er vist på koblingsskjemaet, kan det skade koketoppen.

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

Helge Nielsens Allé 7B

DK-8723 Løsning

+45 73 20 10 00

www.gram.dk