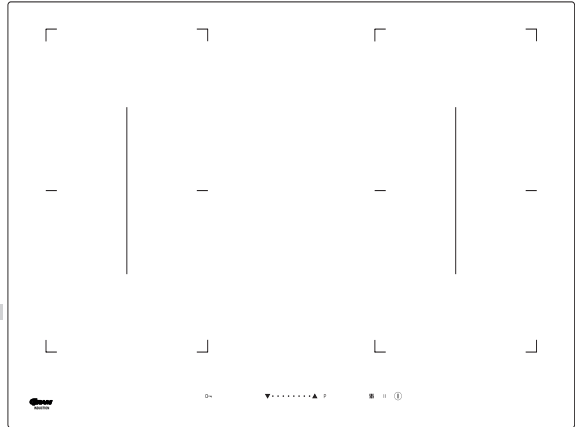




KKI 7184-91 TI



(DK) Betjeningsvejledning.....	2
(NO) Bruksanvisning.....	33

- 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
BETJENINGSPANEL.....	15
TÆNDING AF APPARATET.....	15
AKTIVER KOGEZONEN, OG INDSTIL VARMEN.....	15
DEAKTIVERING AF KOGEZONER.....	16
SLUKNING AF APPARATET.....	16
BOOSTER-FUNKTION "P".....	16
INDIKATOR FOR RESTVARME "H".....	17
SIKKERHEDSSTOP.....	18
AUTOMATISK OPVARMNINGSFUNKTION.....	18
TIMER.....	19
MINUTUR.....	20
HOLDE VARM FUNKTION.....	21
STOP&GO FUNCTION "II".....	22
TWINZONE.....	22
KONTROLLER, AT KOGEGREJET EREGNETTILENKOGEZONE.....	23
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	24
RENGØR EFTER HVER BRUG.....	24
FJERN SNAVS.....	24
FEJLFINDING	26
SPECIFIKATION	28
INSTALLATIONSVEJLEDNING	29
UDSKÆRING I BORDPLADEN.....	29
MONTERING AF KOGEPLADEN I ÅBNINGEN.....	31
LEDNINGSDIAGRAM.....	33

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 kogevej.

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.

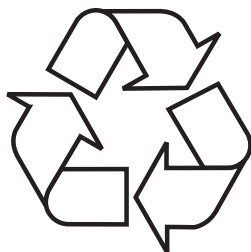
ENERGIBESPARELSE



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 kogezonerne 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

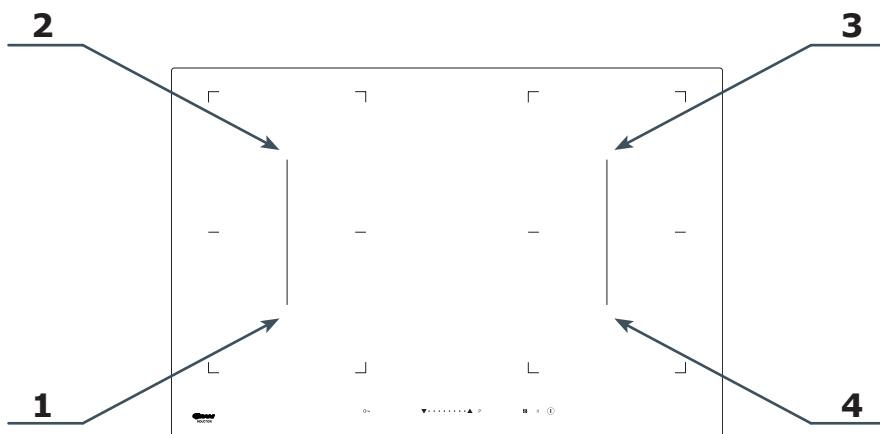


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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.

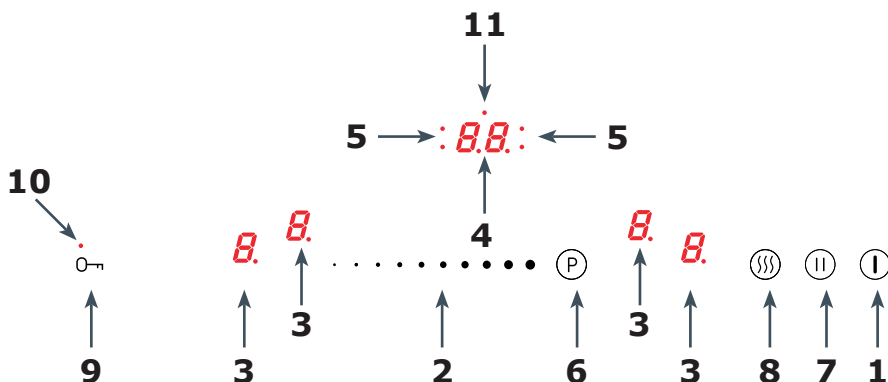
Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

BESKRIVELSE AF APPARATET



1. Induktionskogezone med booster
Ø 220x190 mm (forrest til venstre)
2. Induktionskogezone med booster
Ø 220x190 mm (bagest til venstre)
3. Induktionskogezone med booster
Ø 220x190 mm (bagest til højre)
4. Induktionskogezone med booster
Ø 220x190 mm (forrest til højre)

Betjeningspanel



1. Tænd/sluk-sensor
2. Sensor til varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Timer-display
5. Indikatorlys for timer
6. Sensor til booster
7. Sensor til Stop&Go-funktion
8. Sensor til holde varm-funktion
9. Børnesikrings-sensor
10. Indikatorlys for børnesikring
11. Indikatorlys for minutur

GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM DIT APPARAT

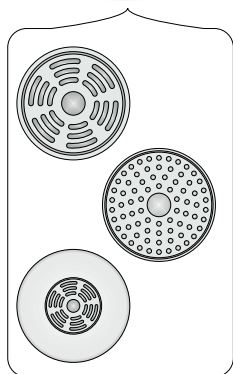
Funktionsprincip for induktionskogeplade

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, kogegrejets dimensioner, kogegrejets 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 kogezonens 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 magnetiske 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 kogezoneens effektivitet og forlænge tilberedningstiden.
- Kogezoner har en lavere registreringsgrænse for kogegrej, som afhænger af diameteren af den ferromagnetiske del af grydens bund og grydens materiale. Brug af en 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.

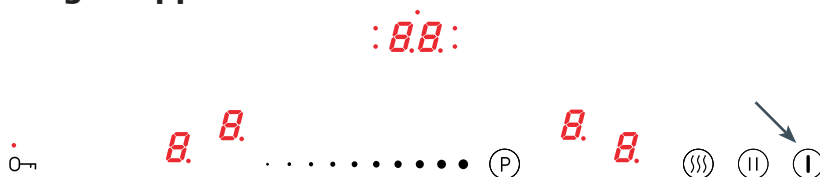
BETJENING


Betjeningspanel

- Umiddelbart efter at apparatet er blevet tilsluttet lysnettet, vil alle displays tænde kortvarigt. Din induktionskogeplade er derefter parat 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 (dette kan medføre en fejl). Berøringssensorer skal altid holdes rene.

Tænding af apparatet





Berør tænd/sluk-sensoren  i mindst 1 sekund. Kogepladen indikerer korrekt funktion (aktiv), når der vises "0" på displayet .


Hvis du ikke indstiller den ønskede varme for kogezone inden for 10 sekunder efter at have aktiveret kogepladen, vil apparatet slukke automatisk.

Aktiver kogezone, og indstil varmen.

- Tænd for kogepladen med sensoren .
- Placer kogeuret på den ønskede kogezone.
- Kogeuret vil automatisk blive registreret, og det relevante display  vil vise et blinkende "0."


 Når kogeuret registreres på mere end én kogezone, skal du berøre displayet  for den kogezone, du ønsker at bruge. Det vil blinke.

- For at vælge den ønskede varmeindstilling skal du lade fingeren glide hen over sensoren: • •, startende fra venstre (displayet vil vise den valgte varmeindstilling).
- Kogezone er i funktion.

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

Deaktivering af kogezone

Deaktiver en kogezone ved at gøre et af følgende:

- Sluk for kogepladen med sensoren .
- Berør og hold sensoren **B** i mindst 3 sekunder
- Berør . . . for at aktivere kogezone, og lad fingeren glide til venstre for at reducere varmen "0."

Slukning af apparatet



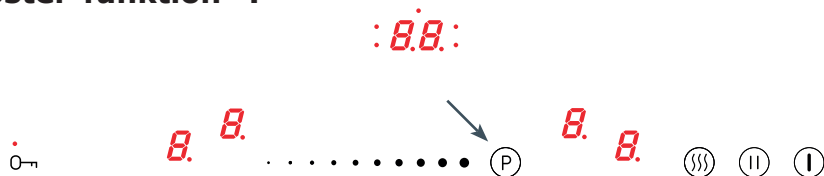
Apparatet fungerer, når mindst en kogezone er tændt.

- Sluk for kogepladen med sensoren .




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

Booster-funktion "P"



Booster-funktionen øger effekten på Ø 220x190 mm-kogezone fra 2200 W til 3700 W, og TwinZone (220 x 390 mm) fra 3600 W til 5500 W.

- Placer kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Kogegrejet vil automatisk blive registreret, og det relevante display **B** vil vise et blinkende "0."
- Berør  for at aktivere booster-funktionen - displayet vil vise bogstavet "P".

Sluk for booster-funktionen:

- Berør sensoren . . . , og lad fingeren glide til "0" for at slukke for booster-funktionen.



Booster-funktionen kan aktiveres i op til 10 minutter. Herefter indstilles varmen for kogezone til den nominelle effekt (hvis varmeindstillingen f.eks. ligger inden for intervallet 0-9, er den nominelle effekt 9, hvis intervallet er 0-12, er den nominelle effekt 12 osv.). Denne funktion kan desuden skifte tilbage til den nominelle effekt, hvis nogen af kogepladeelementerne overophedes.

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

Hvis en gryde løftes væk fra kogezone, mens booster-funktionen er i gang, forbliver den aktiv og nedtællingen fortsætter.

 Booster-funktionen kan aktiveres på to kogezone samtidigt, dvs. på to vandrette eller to lodrette kogezone. Denne funktion kan ikke aktiveres på kogezone i modsatte hjørner (diagonalt).

Børnesikringen

Med børnesikringen deaktiveres alle kogepladens kontrolknapper, f.eks. for at hindre børn i at bruge apparatet eller ved rengøring. Børnesikringen kan indstilles, når apparatet er tændt eller slukket. For at aktivere eller deaktivere børnesikringen berøres sensoren  i 5 sekunder. Når børnesikringen er tændt, vil et indikatorlys ved siden af sensoren  være tændt.

 **Børnesikringen forbliver aktiveret, indtil den afbrydes, selv efter at apparatet har været tændt og slukket igen . Hvis strømmen fra forsyningen til apparatet afbrydes, deaktiveres børnesikringen.**

Indikator for restvarme "H"

Den varme, som forbliver lagret i kogezone efter madlavningen, kaldes restvarmen.

Når en kogezone er over 60 °C, og kogezone eller apparatet er slukket, vil displayet for den relevante kogezone vise bogstavet "H".



Når en kogezones temperatur er mellem 45 °C og 60 °C, vil displayet for den pågældende kogezone vise bogstavet "h", som indikerer en lav restvarme.



* Temperaturer er cirka-angivelser

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

 **Indikatoren for restvarme, "H" eller "h", vil ikke blive vist ved strømafbrydelse. Kogezoneerne kan dog stadig være varme!**

Sikkerhedsstop

For at opnå øget effektivitet er induktionskogepladen forsynet med mulighed for at begrænse funktionstiden for hver af kogezoneerne.

Den maksimale betjeningstid sættes 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.

Indstilling af temperatur	Maksimal betjeningstid
— = ≡	8 t.
1	8 t.
2	8 t.
3	5 t.
4	5 t.
5	5 t.
6	1,5 t.
7	1,5 t.
8	1,5 t.
9	1,5 t.
P	10 min.

Men du kan tænde for og betjene individuelle kogezoneer når som helst i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Automatisk opvarmningsfunktion

Denne funktion sætter først kogezonens varmeindstilling til 9. Aktivering af funktionen:

For at aktivere funktionen:

- Placer kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Når kogegrejet er registreret automatisk, vælges varmeindstillingen 1-8
- Berør sensoren **B** igen.

Displayet vil skifte mellem blinkende varmeindstilling og symbolet "A".

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

Indstilling af temperatur	Varighed af den automatiske opvarmningsfunktion (minutter)
1	48 sek.
2	1 min. 12 sek.
3	2 min. 18 sek.
4	2 min. 30 sek.
5	4 min. 24 sek.
6	7 min. 12 sek.
7	2 min.
8	3 min. 12 sek.

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

Timer



Timer-funktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en varighed. Den kan også bruges som minutur. Timer-funktionen kan kun indstilles, når en kogezone er tændt (varmeindstillingen er større end "0"). Timerens nedtællingsperiode kan sættes uafhængigt for alle kogezone. Timerens nedtællingsperiode kan sættes mellem 1 og 99 minutter. (i trin på 1 min.).

Indstilling af timeren:

- Placer kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Når kogegrejet er registreret automatisk, vælges varmeindstillingen
- Vælg en kogezone, som du ønsker at sætte timeren for.
- Timeren aktiveres ved at berøre og holde **8.8.**, indtil du hører et bip. Displayet vil vise "00" og det højre "0" blinker.



Du indstiller først det andet tal og derefter det første.

- For at aktivere timeren skal du lade fingeren glide hen over sensoren . . • for at indstille det andet tal.
- Berør timer-sensoren igen for at indstille det første tal. Displayet skifter og tallet til venstre blinker.
- Lad fingeren glide hen over sensoren . • for at indstille det første tal.
- Hvis du ikke indstiller en værdi for det første tal inden for 10 sekunder, vil værdien blive sat til "0" (f.eks. "06", hvilket betyder, at timeren er sat til 6 minutter) .

Nedtællingen starter, når indikatorlyset for den valgte kogezone begynder at blinke (indikatorlys på betjeningspanelet fig. 5).

Indstilling af timeren for den næste kogezone sker ved at følge ovenstående trin ved at vælge en anden kogezone. Timerens nedtællingsperiode kan sættes individuelt for alle kogezone.



Hvis der er sat mere end én timer, vil den korteste periode blive vist. Dette indikeres ved en blinkende indikator ved siden af timer-displayet.

En programmeret timer-indstilling kan ændres når som helst. Under madlavning vælges den kogezone, som du ønsker at ændre timer-indstillingen for, f.eks. ved at aktivere den med sensoren **B**, berør timer-sensoren **B.B** og skift timer-indstillingen i henhold til vejledningen for timer-indstilling.

Du kan til hver en tid kontrollere den resterende madlavningstid. Berør timer-sensoren **B.B**; den aktive timer-tid for en valgt kogezone indikeres af et blinkende indikatorlys ved siden af displayet **B.B**.

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 lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

Timeren annulleres ved at berøre sensoren **B** (indikatoren for varmeindstilling vil lyse stærkere), berør derefter og hold sensoren **B.B** i 3 sekunder eller aktivere den ønskede kogezone ved at berøre sensoren **B**. Berør derefter sensoren **B.B** og brug **• • •** til at reducere tiden til "00" (se i kapitlet om indstilling af timeren, hvordan tierne og enerne indstilles).

Minutur

Hvis der ikke er nogen kogezone i brug, kan timer-funktionen bruges som et almindeligt minutur. Minuturet indstilles ved at følge alle trin for timer-indstilling, men der vælges ingen kogezone, dvs. at umiddelbart efter at kogepladen tændes, berøres timer-sensoren **B.B**, og tiden indstilles. Aktivering af minuturet indikeres af et blinkende indikatorlys over sensoren **B.B**. Annuller minuturet på samme måde, som du annullerer timeren for en valgt kogezone.

Holde varm funktion



Med denne funktion kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved en lav varmeindstilling. Med denne funktion holdes maden varm, brænder ikke fast, bevarer sin smag og er lige til at servere. Funktionen kan bruges til smeltning af smør eller chokolade.



For at funktionen skal fungere korrekt, skal den anvendte gryde have en perfekt flad bund og være egnet til brug på en induktionskogeplade (i henhold til producentens vejledning).

Holde varm funktionen kan aktiveres på alle kogezone. Hver kogezone har 3 varmeniveauer, dvs.:

- 42 °C —
- 70 °C =
- 94 °C ≡

Brug af holde varm funktion:

- Placer kogegrejet på den ønskede kogezone.
- Når kogegrejet er registreret automatisk, berøres sensoren for holde varm funktionen (☺), og displayet viser —. Dette symbol indikerer en varmeindstilling på 42 °C.
- Berør derefter sensoren (☺) igen, og det andet symbol = vil blive vist, hvilket indikerer, at temperaturen 70 °C er valgt.
- Berør sensoren (☺) igen, og det tredje symbol ≡ vil blive vist, hvilket indikerer, at temperaturen 94 °C er valgt.
- For at slukke for funktionen kan du når som helst berøre sensoren **B.** og derefter lade fingeren glide hen over sensoren. • • for at reducere varmeindstillingen til "0".

Stop&Go Function "II"



Stop&Go Function fungerer ligesom en pause. Stop&Go Function afbryder samtidigt betjeningen for alle kogezoneerne og genoptager den med de varmeindstillinger, der tidligere var valgt.

For at aktivere Stop&Go Function skal mindst én kogezone være i brug. Berør sensoren (II). "II" vil blive vist på alle displays for kogezone. Når en kogezone er varm, vil symbolet II blinke skiftevis med bogstavet "H" eller "h", afhængigt af kogezonens temperatur (restvarmeindikator).

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

TwinZone




Med TwinZone funktion kan to kogezone kombineres til en enkelt kogezone. TwinZone funktion er meget bekvem, især ved madlavning i store gryder, som f.eks en bradepande.

De to kogezone til hhv. højre og venstre side kan forbindes.

Valg af TwinZone funktionen:

- Tænd for kogepladen.
- Placer bradepanden på den venstre eller højre kogezone .
- Bradepanden vil blive registreret automatisk, og TwinZone funktion vil blive aktiveret, hvilket indikeres af symbolet

 Hvis du ikke vælger varmeindstilling inden for 10 sekunder, vil TwinZone funktionen blive deaktiveret.

- Den ønskede varmeindstilling vælges ved at lade fingeren glide hen over sensoren for varmeindstilling . . .

Nu kan begge kogezone kontrolleres samtidigt.



Du kan altid slukke for TwinZone funktionen manuelt.

For at aktivere TwinZone skal du berøre kogezone-sensoren **B** og derefter samtidigt berøre de to sensorer for kogezoneerne **B** på højre eller venstre side. Det bageste kogezone-display vil vise "L7", mens det forreste kogezone-display vil vise "0". Den ønskede varmeindstilling vælges ved at lade fingeren glide hen over sensoren for varmeindstilling . . .




For at deaktivere TwinZone funktionen skal du berøre og holde kogezone-sensoren **B** med symbolet "L7" i 3 sekunder. De relevante kogezone-displays vil vise "0".

Nu kan begge kogezoneer kontrolleres uafhængigt af hinanden.

Kontroller, at kogegrejet er egnet til en kogezone.

Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet til en kogezone for at opnå maksimal effektivitet og udnytte kogezoneen fuldt ud.

Testprocedure:

- Hæld lidt vand i dit kogegrej, og sæt det midt på kogezoneen.
- Tænd for kogepladen.
- Når kogegrejet er registreret, skal du samtidig berøre knappen for den valgte kogezone og holde den i 3 sekunder og derefter , indtil du hører et bip
- Symbolerne  og  vil blive vist skiftevis på displayet som indikation af at testen er i gang.
- Efter testen (maks. 20 sekunder) vil displayet vise et resultat i intervallet 00 til 99.
- Kogepladen slukker automatisk.



Flyt ikke på kogegrejet under testen. Resultatet 99 indikerer, at kogegrejet er ideelt at bruge på en kogezone.

Det viste resultat er kun indikerende og afhænger af kogegrejets bunddiameter, materiale og hvordan det er opbygget.

Du kan bruge kogegrej, når resultatet er 60 eller højere. Hvis kogegrejets bunddiameter er mindre end kogezoneens, og resultatet er under 60, skal du gentage testen på en mindre kogezone. Hvis du bruger kogegrej med et testresultat på under 60, vil madlavningen tage længere tid og være mindre effektiv.

Et testresultat på 00 betyder, at kogegrejet ikke egner sig til induktion.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

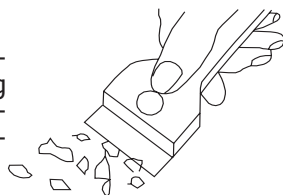
Ved løbende at rengøre og vedligeholde kogepladen korrekt, forlænger du samtidig dens levetid.

! **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. Kogezonerne 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 (blinker) - Overophedet kogezone

SPECIFIKATION

Nominal spænding	230V~50 Hz
Nominal strømstyrke:	7.4 kW
Type:	KKI 7184-91 TI
Induktionskogezones styrke:	
- induktionskogezone 220x190 mm	2200 W /3700 W
Dimensioner [mm]:	770 x 518 x 59
Vægt [kg]:	ca. 15

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

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

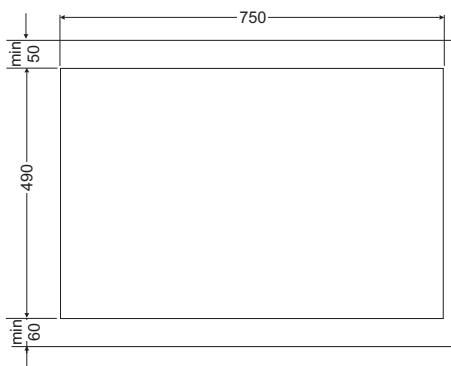
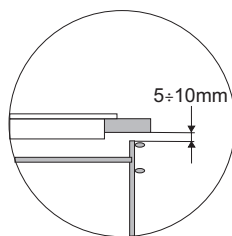
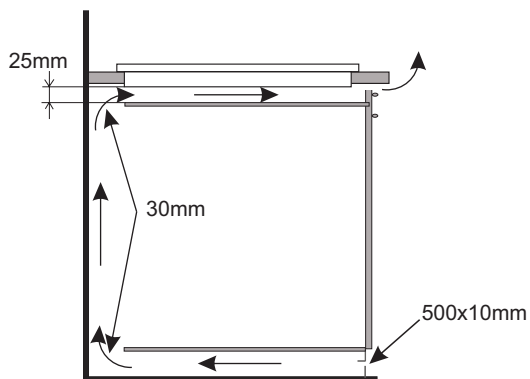
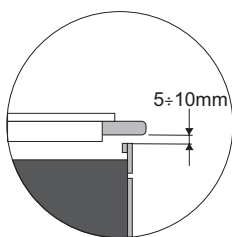
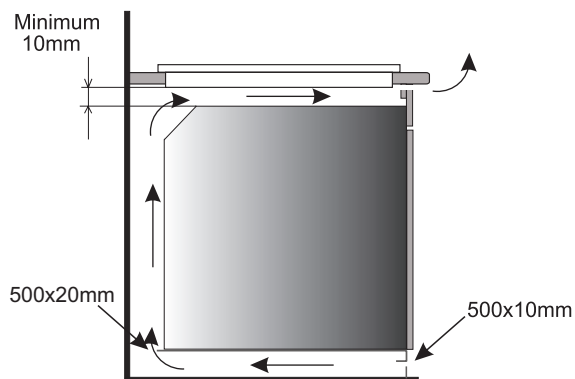


Fig.2



Installation af kogepladen i en bordplade over køkkenskab.



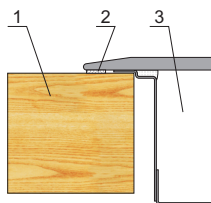
Installation af kogepladen i en bordplade over en ovn med ventilation.



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

Information til installatøren

Kogepladen er designet til tilslutning til et en-faset 230V 1N~ lysnet. 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 strømkabel. Før strømmen sluttes til 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 230 V ~
- Tofase 400 V 2N~
- Trefase 400 V 3N~



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



Vigtigt! Varmeelementerne arbejder ved 230 V.

Vigtigt! For hver forbindelse skal beskyttelseslederen tilsluttes klemmen mærket \oplus .		Tværsnit/ type af ledning	Sikrings- beskyttelse
1	For en 230 V enkeltfaset forbindelse med en nulledning skal klemmerne L1, L2 forbindes med bro, nulledningen forbindes til klemme N og beskyttelseslederen til \oplus	1N~ 	H05VV-FG 3x4 mm ² min.30 A
2*	For en 230/400 V tofaset forbindelse med en nulledning skal nulledningen forbindes til klemme N og beskyttelseslederen til \oplus	2N~ 	H05VV-FG 4x2.5 mm ² min.16 A
3*	For en 230/400 V trefaset forbindelse med en nulledning skal nulledningen forbindes til klemme N og beskyttelseslederen til \oplus	3N~ 	H05VV-FG 5x1,5 mm ² min.16 A
<p>* I et 3-faset 230/400V elektrisk system til husholdningsbrug forbindes den tilbageværende ledning til klemme: L3, som ikke er forbundet til kogepladens interne elektriske system.</p> <p>* NN-klemmerne forbindes internt, ikke nødvendigvis med bro</p>			

- 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	36
HVORDAN SPARE STRØM.....	39
UTPAKKING	40
AVHENDING AV GAMMELT APPARAT	41
PRODUKTBEKRIVELSE	42
KONTROLLPANEL.....	42
GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET	43
SLIK VIRKER KOKETOPPEN.....	43
KOKEKARENES EGENSKAPER.....	43
KOKEKARETS STØRRELSE.....	45
FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG.....	45
BRUK	46
KONTROLLPANEL.....	46
SLÅ PÅ APPARATET.....	46
AKTIVEREKOKESONE OG VELGE VARMEINNSTILLING.....	46
DEAKTIVEREKOKESONER.....	47
SLÅ AV APPARATET.....	47
BOOSTERFUNKSJON "P".....	47
INDIKATOR FOR RESTVARME «H».....	48
BEGRENSEBRUKSTIDEN.....	49
AUTOMATISK OPPVARMINGSFUNKSJON.....	49
TIMERFUNKSJON.....	50
MINUTUR.....	51
HOLD VARM-FUNKSJON.....	52
STOP&GO FUNCTION (PAUSE II).....	53
TWINZONE.....	53
SJEKK OM KOKEKARET ER EGNET FOR EN KOKESONE.....	54
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	55
GJØR RENT ETTER BRUK.....	55
FJERN SMUSS.....	55
FEILSØKING	57
SPESIFIKASJON	59
MONTERINGSVEILEDNING	60
TILPASSE BENKEPLATEN.....	60
INSTALLER KOKETOPPEN I ÅPNINGEN.....	62
KOBLINGSSKJEMA.....	64

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 kableen 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:

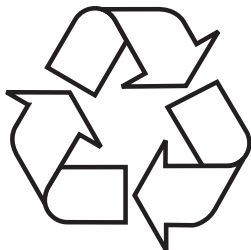
- Bruk riktige kokekar.

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.

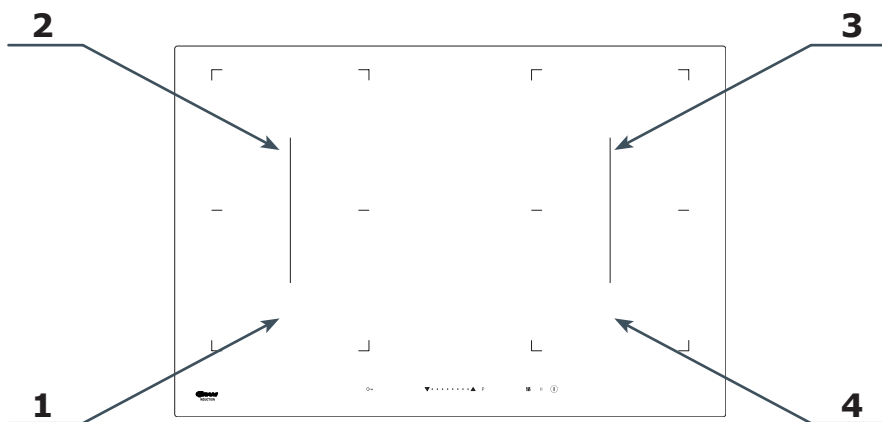
Viktig! Oppbevar emballasjematerialet (poser, Styrofoam-plater osv.) utilgjengelig for barn under utpakkingen.

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.

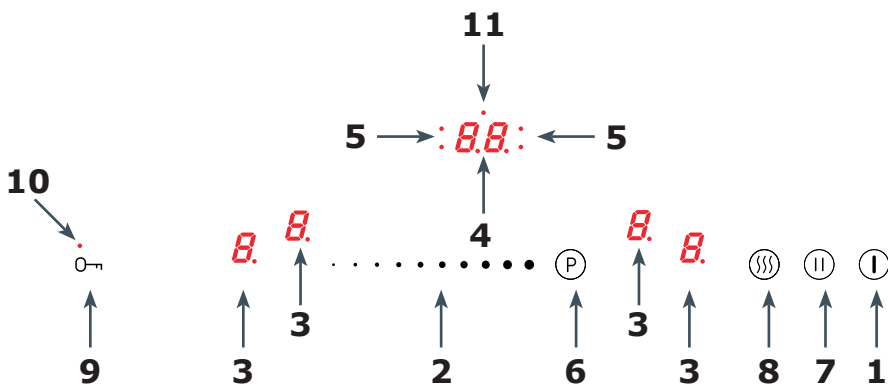
PRODUKTBESKRIVELSE



- 1. Boosterkokesone:
Ø 220x190 (foran venstre)
- 2. Boosterkokesone:
Ø 220x190 (bak venstre)

- 3. Boosterkokesone:
Ø 220x190 (bak høyre)
- 4. Boosterkokesone:
Ø 220x190 (foran høyre)

Kontrollpanel



- 1. På/av-sensorfelt
- 2. Sensorfelt for varmeinnstilling
- 3. Kokesoneindikator
- 4. Display for timerfunksjon
- 5. Indikatorlys for timerfunksjon
- 6. Booster sensorfelt

- 7. Stop&Go-funksjon sensorfelt
- 8. Hold varm-funksjon sensorfelt
- 9. Sensor for barnesikring
- 10. Indikatorlys for timerfunksjon
- 11. Indikatorlys for timerfunksjon

GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET

Slik virker koketoppen

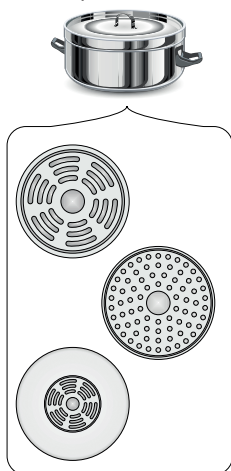
Under overflateglasset er det induksjonsspoler som produserer pulserende magnetfelt. Dette magnetfeltet overfører varmen til et kokekar som er plassert på kokeplaten, slik at kokekaret blir varmt. Det er viktig å bruke kokekar med egnet bunn.



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 stålkant gir overlegen varmefordeling. En konkav bunn eller en bunn med en kraftig stanset produsentlogo kan påvirke temperaturkontrollen for induksjonsmodulen og føre til overoppheting av stekepannen eller kokekaret.
- Ikke bruk skadde kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn, da dette vil gi sterk varmeutvikling.




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

 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.
- Lakk 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.
Rustfritt stål	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.
Aluminium	Kokekaret registreres ikke
Støpejern	Med unntak av kokekar av magnetiske stål
Emaljert stål	Høy effektivitet
Glass	Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate
Porselen	Høy effektivitet
Kokekar med kobberbunn	Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn
Kokekar med kobberbunn	Kokekaret registreres ikke
	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 kokesonens 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. Luk-tutslipp er midlertidig.

BRUK



Kontrollpanel


- Umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømmettet, vil alle displayene lyse en kort stund. Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som betjenes ved å berøre det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Ved berøring av en sensor hører du også et lydsignal.

 Ingen gjenstander må plasseres på sensorfeltene (da dette kan føre til feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.

Slå på apparatet





Trykk og hold på på-/av-sensoren inne i minst 1 sekund . Koketoppen viser riktig drift (activ) når "0" vises på displayet .


 Dersom du ikke angi ønsket varmeinnstilling for kokesonen i løpet av 10 sekunder etter at du har aktivert koketoppen, vil apparatet slå seg av automatisk.

Aktivere kokesone og velge varmeinnstilling.

- Slå på koketoppen med  sensoren.
- Plasser kokekaret på ønsket kokesone
- Kokekaret vil bli oppdaget automatisk, den aktuelle kokesonen gjenkjennes automatisk og det relevante displayet  vil blinke "0."

 Dersom det gjenkjennes kokekar på mer enn en kokesone, trykk på display  for den kokesonen du ønsker å bruke. Det vil blinke.

- For å velge ønsket varmeinnstilling, skyv fingeren over . . . sensoren fra venstre (displayet viser valgt varmeinnstilling).
- Bruk av kokesone.

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

Deaktivere kokesoner

Du kan deaktivere en kokesone slik:

- Slå av kokekoppen med ① sensoren.
- Trykk på **B** sensoren og hold den inne i 3 sekunder
- Trykk på . . . for å aktivere kokesonen, og skyv mot venstre for å redusere varmeinnstillingen mot "0."

Slå av apparatet



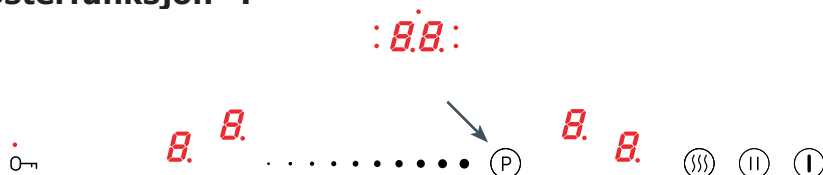
Apparatet er slått på når minst en kokesone er i bruk.

- Slå av kokekoppen med ① sensoren.



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

Boosterfunksjon "P"




Booster-funksjonen øker varmen på den 220 x 190 mm store kokesonen fra 2200 W til 3700 W, og TwinZone (220 x 390 mm) fra 3600 W til 5500 W.

- Plasser kokekaret på ønsket kokesone.
- Kokekaret vil bli oppdaget automatisk, den aktuelle kokesonen gjenkjennes automatisk og det relevante displayet **B** vil blinke "0."
- Trykk på **P** for å aktivere booster-funksjonen — displayet vil vise bokstaven "P".

Slå av booster-funksjonen:

- Trykk på . . . sensoren og skyv fingeren mot "0" for å slå av booster-funksjonen.

 Booster-funksjonen kan aktiveres i inntil 10 minutter. Deretter reduseres kokesonevarmen til nominell effekt (dersom varmeinnstillingsområdet er 0-9, vil nominell effekt være 9; dersom området er 0-12, vil nominell effekt være 12, osv.).

Funksjonen kan også gå tilbake til nominell effekt dersom en av kokekoppenes komponenter er overopphetet.

Du kan reaktivere booster-funksjonen når komponenten har blitt avkjølt til en trygg verdi. Denne funksjonen vil ikke starte automatisk.

Når du tar kokekaret av kokesonen mens booster-funksjonen er på, vil en timinutters nedtelling ikke bli avbrutt.

 Booster-funksjonen kan aktiveres på to kokesoner samtidig, f.eks. på to horisontale eller to vertikale kokesoner. Denne funksjonen kan ikke aktiveres på kokesoner i motsatte hjørner ("på skrå").

Barnesikring

Barnesikringen aktiverer alle koketoppbryterne. Den kan brukes for å hindre at barn bruker apparatet eller ved rengjøring. Barnesikringen kan aktiveres både når apparatet er slått av og på. For å aktivere eller deaktivere barnesikringen, hold \odot -sensoren inne i 5 sekunder. Når sikringen er på, vil et indikatorlys ved siden av \odot -sensoren lyse.

 **Koketoppen er last, selv om du prøver å slå den på eller av med \odot sensoren. Barnesikringen vil deaktiveres dersom apparatet kobles fra strømuttaket.**

Restvarme vises med bokstaven «H»

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

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



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




* Temperaturene er rundt

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

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

Begrense brukstiden

For å øke effektiviteten, er induksjonstoppen programmert inn med en begrenset brukstid for hver av kokesone.


Maksimal brukstid er individuelt avhengig av varmeinnstillingen som brukes under matlagingen. Hvis du bare bruker en varmeinnstilling i lengre tid, oppgis maksimal tilberedningstid i tabellen:	Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Maksimal brukstid
		8 t
	1	8 t
	2	8 t
	3	5 t
	4	5 t
	5	5h
	6	1,5 t
	7	1.5h
	8	1,5 t
	9	1,5 t
	P	10 min

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

Automatisk oppvarmingsfunksjon

Denne funksjonen velger varmeinnstilling 9 for kokesonen. Aktivere funksjonen:

For å aktivere funksjonen:

- Plasser kokekaret på ønsket kokesone.
- Når kokekaret er automatisk gjenkjent, velg varmeinnstilling 1-8
- Trykk på  sensoren igjen.

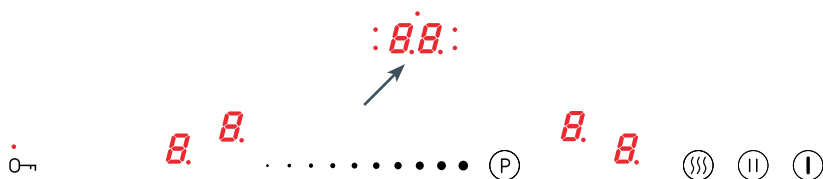
Displayet vil alternativt blinke og vise symbolet «A».

Etter at oppvarmingstiden er utløpt (se tabell), vil kokesonen automatisk gå tilbake til den tidligere valgte varmeinnstillingen, og da vil den bli vist på displayet.

Dersom du tar kokekaret av kokesonen mens oppvarmingsfunksjonen er aktiv og så setter den tilbake, vil oppvarmingsfunksjonen fortsette frem til full oppvarmingstid er utløpt.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Tidsinnstilling for den automatiske oppvarmingsfunksjonen (minutter)
1	48 s
2	1 min, 12 s
3	2 min, 18 s
4	2 min, 30 s
5	4 min, 24 s
6	7 min, 12 s
7	2 min
8	3 min, 12 s

Timerfunksjon



Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer. Du kan kun aktivere timerfunksjonen når du lager mat (når varmeinnstillingen er høyere enn «0»). Du kan bruke timerfunksjonen for alle kokesonene samtidig. Maksimal tid er 99 minutter (1 minutts trinn). Slik stiller du inn timerfunksjonen:

- Plasser kokekaret på ønsket kokesone.
- Når kokekaret gjenkjennes, velger du varmeinnstilling
- Velg den kokesonen du ønsker å stille tidsuret for.
- For å aktivere timeren, trykker du på og holder **8.8.** inntil du hører et lydssignal. Displayet viser "00" og det høyre "0" blinker.



Du stiller inn det andre sifferet først (enkeltminutter) og deretter det første sifferet (titallsminutter).

- Når du aktiverer timeren, skyver du fingeren over . . • sensoren for å velge enkeltminuttene.
- Trykk på timersensoren på nytt for å stille inn titallsminuttene. Displayet endres og sifferet til venstre blinker.
- Skyv fingeren over . . • sensoren for å stille inn titallsminuttene.
- Dersom du ikke stiller inn tiden i løpet av 10 sekunder, vil timeren bli satt til «0» (f.eks «06», noe som betyr at timeren settes på 6 minutter).

Timeren starter når indikatorlyset for den valgte kokesonen begynner å blinke (indikatorlys på kontrollpanel figur 5).

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



Hvis mer enn én timerfunksjon er stilt inn, vil den korteste varigheten vises på displayet. Dette vises ved et blinkende lys ved siden av timeren.

Tidsinnstillingene for timerfunksjonen kan endres til en hver tid. Velg den kokesonen som du ønsker å endre timerens varighet for, dvs. aktiver den med **B** sensoren, trykk på **B.B**. timersensoren og endre tidsinnstillingen for timeren som angitt over.

Du kan når som helst sjekke hvor lang tid det er igjen. Trykk på **B.B**. timersensoren, timerens varighet for en valgt kokesone vises med et blinkende lys ved siden av **B.B**. displayet.

Når den valgte tiden er utløpt, vil du høre et lydsignal. Trykk på en sensor for å slå den av Alarmen slås automatisk av etter to minutter. For å avbryte timeren, trykker du på **B**. (varmeinnstillingsindikatoren lyser tydeligere), trykk deretter og hold **B.B**. i 3 sekunder og trykk på **B** for å aktivere ønsket kokesone. Trykk så på **B.B**. og bruk **•••** for å redusere tiden til "00" (se kapittelet om hvordan stille inn timer for å se hvordan du stiller inn antall minutter).

Minutur

Timerfunksjonen kan brukes som uavhengig minutur som ikke kontrollerer noen av kokesonene. For å stille inn minutur, følger du de samme trinnene som når du stiller inn timeren, men uten å velge en kokesone. Så når du har aktivert koketoppen trykker du på **B.B**. timersensoren og stiller inn tiden. Når minutur er aktivert, vil det blinke et lys over **B.B**. sensoren. Du kan avbryte minutur på samme måte som du avbryter timeren for en valgt kokesone.

Hold varm-funksjonen



Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen vil ha en lav temperatur. Med denne funksjonen kan mat som er klar til servering holdes varm og smakfull, samtidig som den ikke brenner seg fast i bunnen på kokekaret. Funksjonen kan også brukes til å smelte smør eller sjokolade.



Dersom du ønsker å måle kokekartemperaturen helt høyaktig ved hjelp av kokesonesensoren, må kokekaret ha helt flat bunn og være egnet til induksjonstopp (i henhold til produsentens instruksjoner).

Hold varm-funksjonen kan aktiveres for alle kokesonene. Hver kokesone har 3 varmenivåer:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡




Slik aktiverer du hold varm-funksjonen:


- Sett kokekaret på ønsket kokesone.
- Når kokekaret gjenkjennes automatisk, trykker du på holde varm (☺), displayet viser —. Dette symbolet viser av kokesonen holder 42 °C.
- Trykk på varmefunksjonssensoren (☺) på nytt, og displayet viser =. Varmeinnstillingen økes da til 70 °C.
- Trykk på varmefunksjonssensoren (☺) på mytt, og displayet viser ≡. Varmeinnstillingen økes da til 94 °C.
- Du kan deaktivere hold varm-funksjonen ved å trykke på kokesonesensoren B, skyv fingeren over . . • sensoren for å redusere varmen til "0".

Stop&Go Function



Stop&Go Function fungerer som en pauseknapp. Stop&Go Function deaktiverer alle kokesonene samtidig og gjenoppretter deretter varmeinnstillingene som ble konfigurert tidligere.

For å aktivere Stop&Go Function, må minst en kokesone være i bruk. Trykk på  sensoren. Alle kokesonedisplayer vil vise  symbolet. Når en kokesone er varm, vil  symbolet blinke med bokstaven "H" eller "h", avhengig av kokesonetemperaturen (restvarmeindikator).

For å deaktivere Stop&Go Function, berører du sensorfeltet på nytt.  Kokesonedisplayene viser varmeinnstillingen som ble konfigurert før aktiveringen av Stop&Go Function.

TwinZone



TwinZone lar deg koble sammen to kokesoner til én felles kokesone. TwinZone er praktisk ved tilberedning av mat i store kokekar, for eksempel bakepanner.

De to venstre eller to høyre kokesonene kan benyttes sammen.

For å velge TwinZone:

- Slå på koketoppen.
- Plasser kokekaret på de venstre eller høyre kokesonene.
- Kokekaret vil bli gjenkjent automatisk, og TwinZone vil vises av .

 Dersom du ikke har stilt inn varme i løpet av 10 sekunder, vil TwinZone bli deaktivert.

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

Nå kan begge kokesonene betjenes samtidig.



Du kan alltid slå av TwinZone manuelt.

For å aktivere TwinZone, trykker du på sensoren til kokesone **B**, og samtidig trykkkoketpppen er du på to sensorer til kokesonene **B** på venstre og høyre side. Displayet til den bakre kokesonen vil nå vise "L", mens displayet til kokesonen foran vil vise "0". Ønsket varmeinnstilling velges ved å skyve fingeren over sensorfeltet for varmeinnstilling . . .



For å deaktivere TwinZone, berører du kokesone **B** med symbolet „L" i tre sekunder. De respektive kokesonedisplayene vil vise "0".

Nå kan begge kokesonene betjenes uavhengig av hverandre.

Sjekk om kokekaret er egnet for en kokesone

Du bør sjekke om kokekaret er egnet for en kokesone for å oppnå maksimal effektivitet og bruke kokesonens fulle effekt.

Testprosedyre:

- Hell litt vann i kokekaret, og sett det midt på kokesonen.
- Slå på platen.
- Når kokekaret oppdages, trykker du på kokesonevelgeren og (II) trykker samtidig på sensoren til du hører et lydsignal
-  og  symbolene vil alternere på displayet og vise at testen pågår.
- Etter testen (maks. 20 sekunder) vil displayet vise et resultat fra 00 til 99.
- Kokeplaten slår seg av automatisk.



Ikke flytt på kokekaret under testen..

99 viser at kokekaret er ideelt til bruk på en kokesone.

Resultatet som vises er kun veiledende og avhenger av kokekarets bunndiameter, materiale og hvordan det er satt sammen.

Du kan bruke kokekaret dersom resultatet viser 60 eller høyere. Dersom bunndiameteren på kokekaret er mindre enn kokesonen og resultatet under 60, bør du gjenta testen på en mindre kokesone. Dersom du bruker et kokekar med testresultat under 60, vil matlagingen ta lengre tid og være mindre effektiv.

Et testresultat på 00 betyr at kokekaret ikke er egnet til bruk på induksjonstoppen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

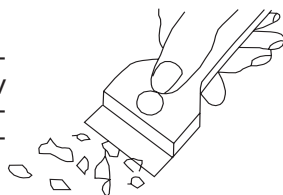
Riktig regelmessig vedlikehold og rengjøring av apparatet kan i betydelig grad forlenge problemfri drift.

 **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 rensmiddel.



● 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 (aktivering av ukorrekte berøringskontroller eller for hurtig aktivering)	- Slå på kokeplaten igjen
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	-Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
4. Hele kokeplaten slås av.	- Kokeplaten var ikke betjent på mer enn 10 sekunder fra det ble slått på	- Slå på styrepanel igjen og sett igang betjening av det
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig

5. Mens en kokesone slås av, lyser H-bokstaven opp i displayet	- 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).

Feilkoder:

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

SPESIFIKASJON

Nominell spenning	230V~50 Hz
Nominell effekt:	7.4 kW
Type:	KKI 7184-91 TI
Induksjonskokesonens kraft:	
- induksjonskokesone 220x190 mm	2200 W /3700 W
Dimensjoner [mm]:	770 x 518 x 59
Vekt [kg]:	ca. 15

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

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 benkeplaten 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

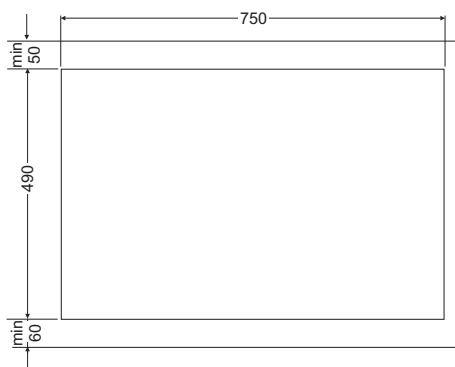
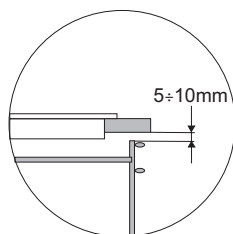
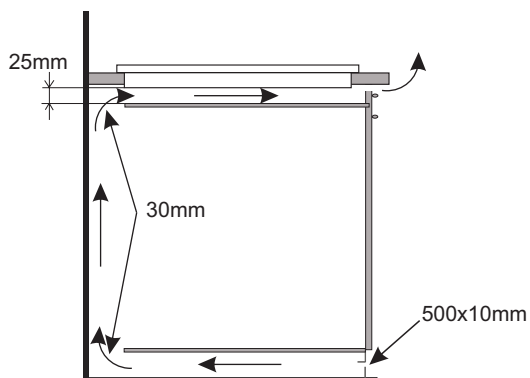
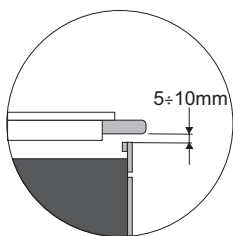
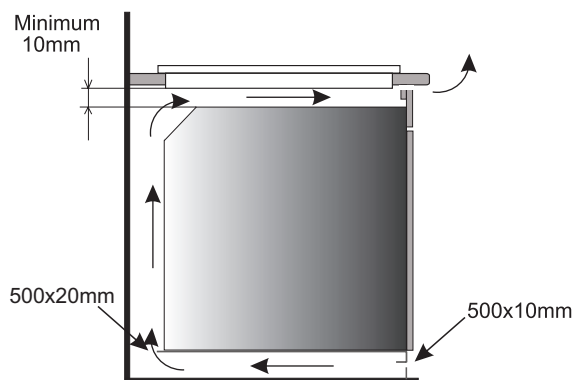


Fig.2



Montere koketoppen i kjøkkenskapets benkeplate/kjøkkenbenk.



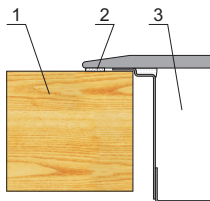
Monterer koketoppen i kjøkkenbenken over en ovn med ventilasjon.



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



Informasjon til installatøren

Koketoppen skal kobles til enfase 230V 1N ~ strømforsyning. 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 strømkabel. Før du kobler koketoppen til strøm, 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 230V ~
- Tofase 400V 2N ~
- Trefase 400 V 3N~

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



Viktig! Varmeelementene har en spenning på 230 V.

Viktig! For hver tilkobling må vernelederen kobles til terminalen som er merket med ⊕.		Type/ trådtverr- snitt	Sikrings- beskyttel- se
1	For et 230V-nettverk kobles enfaset tilkobling med en nøytral ledning, L1 og L2-klemmer, nøytral ledning til N-kontakt og beskyttelseslederen til ⊕.	1N~ 	H05VV-FG 3x4 mm ² min.30 A
2*	For en 230/400V to-faset kobling med en nøytral leder, kobles den nøytrale lederen til terminal N og vernelederen til ⊕.	2N~ 	H05VV-FG 4x2.5 mm ² min.16 A
3*	For en 230/400V trefaset kobling med en nøytral leder, kobles den nøytrale lederen til terminal N og vernelederen til ⊕.	3N~ 	H05VV-FG 5x1,5 mm ² min.16 A
<p>* På innenlandsk trefaset elektrisk 230/400V-system må de resterende ledningene kobles til terminalen: L3, som ikke er koblet til koketoppens interne elektriske system.</p> <p>* NN-terminaler er tilkoblet internt. De trenger ikke å brokobles.</p>			

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi

GRAM

Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk