



KÄYTTÖOHJE
BRUKSANVISNING

FI
SE

Induktioketittotasu / Induktionshäll



KKI 3002-90 T



IO-HOB-2365 / 9521142
(12.2025 / v2)

FI - SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUSOHJEITA	6
VIHJEITÄ SÄHKÖN SÄÄSTÄMISEEN	9
PAKKAUKSEN PURKAMINEN	10
VANHAN LAITTEEN HÄVITYS	10
PERUSTIETOJA LAITTEESTA	11
INDUKTIOTASON KÄYTTÄMINEN	11
KEITTOASTIOIDEN OMINAISUUDET	11
PANNUN TUNNISTIN	12
ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	13
LAITTEESI	14
OHJAUSPANEELI	14
KÄYTTÖ	15
OHJAUSPANEELI	15
KYTKE LAITE PÄÄLLE	15
KEITTOALUEEN AKTIVOINTI JA LÄMPÖASETUKSEN ASETTAMINEN	15
KEITTOALUEIDEN POISTAMINEN KÄYTTÖSTÄ	15
LAITTEEN VIRRRAN KATKAISEMINEN	16
TEHOSTUSTOIMINTO	16
JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO	16
KÄYTTÖAJAN RAJOITTAMINEN	17
AUTOMAATTINEN TURVAOMINAISUUS	17
KYPSENNYSAJAN AJASTIN	17
MINUUTTIAJASTIN	18
ASENNUSOHJEET	19
TYÖTASON SYVENNYKSEN TEKÖ	19
ASENNA INDUKTIO LIESI TASALLE TYÖTASON KANSSA	20
LIEDEN ASENNUS AUKKOON	23
LIITÄ LAITE SÄHKÖVERKKOON	23
PUHDISTUS JA HOITO	24
PUHDISTUS KUNKIN KÄYTÖN JÄLKEEN	24
LIAN POISTO	24
VIANMÄÄRITYS	25
VIRHEKOODIT:	26
TEKNISET TIEDOT	27
TAKUU JA MYYNNIN JÄLKEINEN HUOLTO	27
TAKUU	27

SE- INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETANVISNINGAR	29
ENERGISPARTIPS	32
UPPACKNING	33
SKROTA PRODUKTEN	33
GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT	34
ATT ANVÄNDA DIN SPISHÄLL	34
KOKKÄRLENS EGENSKAPER.	34
KASTRULL-DETEKTOR	35
INNAN DU ANVÄNDER HÄLLEN FÖRSTA GÅNGEN	36
DIN PRODUKT	37
KONTROLLPANEL	37
ANVÄNDNING	38
KONTROLLPANEL	38
STARTA PRODUKTEN	38
AKTIVERA KOKZONEN OCH STÄLL IN VÄRMEN.	38
STÄNGA AV KOKZONER	38
STÄNGA AV PRODUKTEN	39
BOOSTER-FUNKTION	39
INDIKERING AV RESTVÄRME	39
ATT BEGRÄNSA FUNKTIONSTIDEN	40
AUTOMATISK SÄKERHETS FUNKTION	40
TIMER FÖR TILLAGNINGSTID	40
ÄGGKLOCKA	41
INSTALLATIONSANVISNINGAR	42
GÖRA ÖPPNING I KÖKSBÄNKEN	42
INSTALLERA INDUKTIONSHÄLLEN I JÄMNHÖJD MED ARBETSYTAN	43
INSTALLERA SPISHÄLLEN I ÖPPNINGEN	46
ANSLUT APPARATEN TILL ELNÄTET	46
RENGÖRING OCH SKÖTSEL	47
RENGÖRING EFTER VARJE ANVÄNDNING	47
TA BORT SMUTS	47
FELSÖKNING	48
FELKOD	49
SPECIFIKATION	50
GARANTI OCH SERVICE	50
GARANTI	50

Hyvä asiakas,

tästä eteenpäin päivittäiset taloustyösi ovat helpompia kuin koskaan ennen. Laitteesi **GRAM** on poikkeuksellisen helppo käyttää ja hyvin tehokas. Kun olet lukenut nämä käyttöohjeet, laitteen käyttö on helppoa.

Valmistaja on testannut laitteen turvallisuuden ja toiminnan perusteellisesti ennen sen pakkaamista ja lähettämistä.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Kun noudatat näitä ohjeita huolellisesti, voit välttää mahdolliset ongelmat laitteen käytössä. On tärkeää säilyttää näitä käyttöohjeita varmassa paikassa, jotta niitä voidaan käyttää milloin tahansa.

Noudata näitä ohjeita huolellisesti mahdollisten onnettomuuksien välttämiseksi.

Ystävällisin terveisin

GRAM

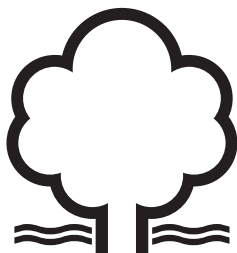
TURVALLISUUSOHJEITA

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen induktiolieden käyttöönottoa. Tämä varmistaa käyttäjäturvallisuuden ja estää laitteen vaurioitumisen.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Mikä tahansa muu käyttö (esim. lämmitys) on yhteensopimaton laitteen alkuperäisen tarkoituksen kanssa ja voi aiheuttaa käyttäjälle riskin.
- Valmistaja varaa itselleen oikeuden tehdä muutoksia, jotka eivät vaikuta laitteen käyttöön.
- Laite ja sen käsillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta lämpeneviin osiin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota koko ajan.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajalliset (lapset mukaan lukien) tai joilla ei ole kokemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa tehdä laitteen puhdistusta ja ylläpitoa ilman valvontaa.
- Valvomaton ruoan valmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Irrota laite verkkovirrasta ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.
- Tulipalon vaara: älä säilytä mitään keittopinnalla.
- Huomautus. Jos keittopinta on haljennut, kytke virrat pois päältä välttääksesi sähköiskun riskin.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei pidä sijoittaa liedon pinnalle, sillä ne voivat kuumeta.

- Sammuta liesi käytön jälkeen hallinta-anturilla tai painikkeella. Älä luota pelkästään astiantunnistimeen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Älä käytä liedon puhdistamiseen höyrypuhdistuslaitteita.
- Huomautus. Älä käytä sopimattomia liesisuoja, jotka estävät lapsilta pääsyn lieteen. Sopimattomien liesisuoja käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Jos induktioliettä käytetään radion, tv:n tai muun radioaajuutta lähettävän laitteen läheisyydessä, varmista, että liedon kosketusanturin ohjaimet toimivat oikein.
- Liedon saa kytkeä vain sähköasentaja tai muu valtuutettu asentaja. Tämä ei koske liesiä, joissa on tehdasasennettu yksivaiheinen pistoke.
- Kaluston, johon liesi asennetaan, on kestävä 100 °C:n lämpötila. Tämä koskee muoveja, liimoja ja maaleja sisältäviä vanereita, reunoja ja pintoja.
- Liettä saa käyttää vain kokonaan koottuna ja näiden käyttöohjeiden mukaisesti.
- Vain asiantuntijat saavat tehdä sähkölaitteiden korjauksia. Virheelliset korjaukset voivat olla vaarallisia käyttäjälle.
- Laite ei ole liitetty verkkovirtaan, kun sen pistoke ei ole pistorasiassa tai kun virta on katkaistu pääkatkaisimesta.
- Virtajohdon pistokkeen on oltava helposti saatavilla liedon asennuksen jälkeen, jotta se voidaan irrottaa vaivatta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Henkilöiden, joilla on elintoimintoja tukevia implanttilaitteita (esim. tahdistin, insuliinipumppu tai kuuloapuvälineitä), on varmistettava, että induktioliesti ei vaikuta näihin laitteisiin. Induktioliieden taajuus on 20 - 50 kHz).
- Virran katkaiseminen poistaa kaikki asetukset ja lukemat. Virran palauttamisessa on noudatettava varovaisuutta. Niin kauan kun kuumennusalueet ovat kuumia, näytössä näkyy jälkilämmön ilmaisin "H".
- Jos pistorasia on lähellä keittoaluetta, varmista, että johdot ei kosketa kuumia alueita.

- Älä käytä muovisäiliöitä ja alumiinifoliota. Ne sulavat korkeissa lämpötiloissa ja saattavat vahingoittaa keittopintaa.
- Varmista, että kuumille keittoalueille ei joudu ruokaa (varsinkaan sokeria, sitruunahappoa tai suolaa). Varo myös koskettamasta niitä muovisilla ruokailuvälineillä.
- Kun valmistat ruokaa induktioliedellä, käytä vain kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja ja joissa ei ole teräviä reunoja tai uria, sillä ne voivat naarmuttaa pysyvästi keittopintaa.
- Induktiolieden keittotaso on kestävä ja kestää hyvin lämpöshokkeja. Se kestää kylmää tai kuumaa lämpötilaa.
- Vältä esineiden pudottamista keittopinnalle. Joissakin olosuhteissa terävät iskut, kuten putoava maustepullo, voivat johtaa keittopinnan halkeamiin tai murenemiseen.
- Jos keraamiselle pinnalle tapahtuu jokin vaurio, kiehuva ruokaa voi joutua vaurioalueiden kautta induktiolieden toimiviin osiin.
- Älä käytä keittopintaa leikkuulautana tai työpöytänä.
- Älä asenna liettä lämmittimen päälle ilman tuuletinta tai astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen tai pesukoneen yläpuolelle.
- Jos lieden alla on kaappi, jossa säilytetään keittiövälineitä, ne saattavat lämmitä lieden jäähdytystuulettimesta tulevan ulostuloilman vuoksi.
- Noudata keraamisen pinnan hoito- ja puhdistusohjeita.
- Laitteen takuu mitätöityy, jos laitetta käytetään tai hoidetaan väärin.

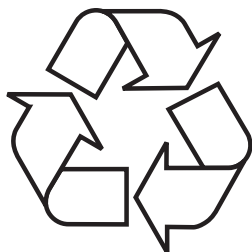
VIHJEITÄ SÄHKÖN SÄÄSTÄMISEEN



Energian käyttö vastuullisesti auttaa rahan säästämisen lisäksi ympäristöä. Joten säästetään energiaa! Voit tehdä sen näin:

- Varmista, että keittoastian pohja vastaa keittoalueen kokoa.
- Peitä pannut mahdollisuuksien mukaan energiankulutuksen vähentämiseksi.
- Pidä aina keittoalueet ja keittoastioiden pohjat puhtaina.
- Lika voi estää lämmön siirtymistä – ja toistuvasti kiinni palavat roiskeet voidaan poistaa vain tuotteilla, jotka aiheuttavat vahinkoa ympäristölle.
- Kun valmistat ruokaa induktioliedellä, käytä vain kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja ja joissa ei ole teräviä reunoja tai uria, sillä ne voivat naarmuttaa pysyvästi keittopintaa.
- Älä asenna liettä jääkaapin/pakastimen välittömään läheisyyteen.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN



Kuljetuksen aikana käytetään suojapakkausta, joka suojaa laitetta mahdolliselta vauriolta. Hävitä kaikki pakkausmateriaalit vastuullisesti pakkauksesta purkamisen jälkeen ympäristövaikutusten minimoimiseksi.

Laitteen kaikki pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä. Ne voidaan kierrättää 100-prosenttisesti, ja niissä on tästä kertova asianmukainen symboli.

Huomautus! Pakkausmateriaalit, mukaan lukien pussit, polyeteeni ja polystyreeni, aiheuttavat tukehtumisvaaran, ja ne on siksi pidettävä poissa lasten ulottuvilta pakkauksen purkamisen aikana ja sen jälkeen.

VANHAN LAITTEEN HÄVITYS



Euroopan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti tämä laite on merkitty yliviivatun jäteastian symbolilla. Symboli ilmoittaa, että laitetta ei saa laittaa sekajätteeseen.

Laite on velvollisuus hävittää valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen. Kierrätysjärjestelmän tarjoavat yhteistyössä paikalliset keräyspisteet, kaupat ja kunnan viranomaiset.

Vanhojen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden asianmukainen hävittäminen estää vaarallisten komponenttien ja väärän käsittelyn aiheuttamat ympäristö- ja terveysriskit.

PERUSTIETOJA LAITTEESTA

Induktiotason käyttäminen

Pintalasin alla on induktiokämejä, jotka tuottavat sykkivän magneettikentän. Tämä magneettikenttä kulkee liedelle asetetun astian läpi saaden sen lämpenemään. On tärkeää käyttää keittoastioita, joissa on sopiva pohja.

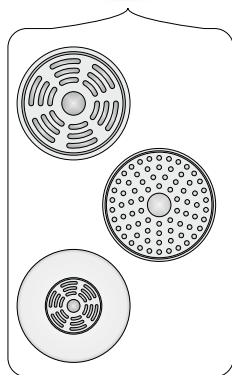


Laite tuottaa erityisen äänen käytettävien kattiloiden ja keitettäessä asetettun lämpöasetuksen mukaan. Tämä on normaalia, eikä muodosta perusteita valitukselle.

Keittoastioiden ominaisuudet

- Voit tarkistaa keittoastian sopivuuden induktiolieteesi varmistamalla, että magneetti vetää sen pohjaa hyvin puoleensa. Mitä suurempi vetovoima on, sitä parempi kattila on.
- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällaisen keittoastian käyttö estää kuumat pisteet, joiden takia ruoka voi tarttua pohjaan. Lämpö jakautuu parhaiten kattiloissa ja pannuissa, joissa on paksut teräseinämät. Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilainduktion hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumenemisen.
- Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa liiallista lämmön muodostumista.
- Jos käytät ferromagneettista keittoastiaa, jossa on puoleensavetävä magneetti ja pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja lämpenee. Tämä johtaa tilanteeseen, jossa lämmön

jakautuminen tasaisesti koko keittoastiaan ei ole mahdollista. Jos ferromagneettinen alue on pienempi keittoastian alumiiniosien takia, tehokkaasti kuumeneva alue voi olla pienempi. Tällöin voi ilmetä ongelmia keittoastian tunnistamisessa, tai liesi ei tunnista keittoastiaa lainkaan. Parhaat keittotulokset saadaan, jos ferromagneettisen pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella.



Pannun tunnistin

Induktiotasossa on astiantunnistin. Laite tunnistaa keittoalueelle asetetun sopivan astian ja aktivoi sen automaattisesti. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun keittoalueelle asetetaan sopiva keittoastia, asetettu teho näkyy näytöllä.
- Induktiotasolla tulee käyttää vain sopivia keittoastioita, joissa on ferromagneettinen pohja (katso sivun 13 taulukko).

Jos keittoalueelle ei aseteta astiaa tai keittoastia on sopimaton, näytöllä näkyy vierellä oleva symboli. Keittoalue ei toimi.

Jos keittoastiaa ei tunnisteta 90 sekunnin sisällä, keittoalue sammuu.

Sammuta keittoalue hallintapaneelilla äläkä luota pelkäästään astiantunnistimeen.



Korkealaatuinen keittoastia on olennaisen tärkeä tehokkaalle induktiokeitämiselle. Tyhjien astioiden käyttäminen keittoalueilla voi saada ne ylikuumenemaan.



Ei ole suositeltavaa käyttää ulkoisia induktiosovittimia.

- Käytä induktiokeitämiseen vain ferromagneettisia pohjamateriaaleja, kuten
 - emaloitu teräs
 - valurauta
 - erityiset ruostumatonta terästä olevat keittoastiat, jotka on suunniteltu induktiokeitämiseen.
- Kansi estää lämmön karkaamisen ja vähentää siten ruoan valmistusaikaa ja energian kulutusta.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, Kun täytät keittoastiaa tai käytät jääkaapista otettua keittoastiaa, varmista, että pohja on täysin kuiva ennen sen asettamista keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.



Keittoastian merkintä



Tarkista, onko keittoastiassa merkintä, jonka mukaan se soveltuu induktiokäyttöön.

Ruostumaton teräs

Tästä materiaalista valmistettuja keittoastioita ei tunnisteta
Poikkeuksena ferromagneettiset teräskeittoastiat

Alumiini

Tästä materiaalista valmistettuja keittoastioita ei tunnisteta

Valurauta

Suuri tehokkuus
Huomautus: Keittoastia voi naarmuttaa liedon pintaa

Emaloitu teräs

Suuri tehokkuus
Suositellaan keittoastiaa, jossa on tasainen, paksu ja sileä pohja

Lasi

Tästä materiaalista valmistettuja keittoastioita ei tunnisteta

Posliini

Tästä materiaalista valmistettuja keittoastioita ei tunnisteta

Keittoastiat, joissa on kupari-pohja

Tästä materiaalista valmistettuja keittoastioita ei tunnisteta

Keittoalueen keittoastian pienin hyödyllinen halkaisija:

Keittoalueen halkaisija [mm]	Keittoastian pohjan vähimmäishalkaisija [mm]
160	120
210	180

Muista materiaaleista kuin emaloidusta teräksestä valmistettujen keittoastioiden vähimmäishalkaisija voi vaihdella.

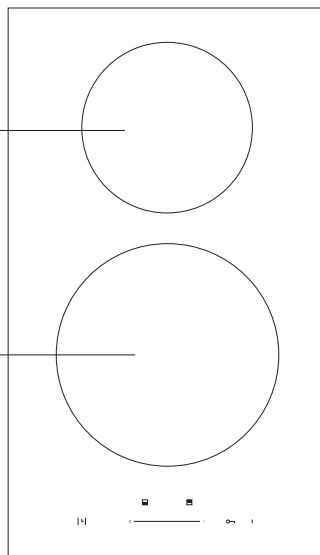
Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista induktioliesi perusteellisesti. Liedessä on lasipinta, ja sitä on siksi käsiteltävä varoen.
- Laitteesta voi ensimmäistä kertaa käynnistettäessä tulla hajua. Jos niin käy, kytke liesituuletin päälle tai avaa huoneen ikkuna. Haju on tilapäinen.

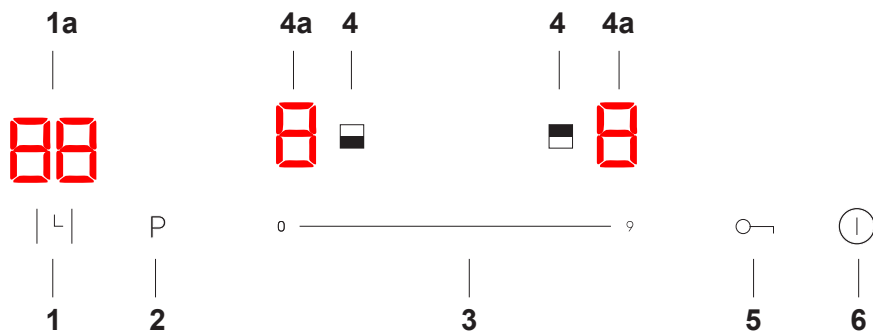
LAITTEESI

Induktikeittoalue **tehostuskeittoalue**
(takana) Ø 160 mm

Induktikeittoalueen **tehostin**
(edessä) Ø 210 mm



Ohjauspaneeli



- 1 - Ajastinanturi
- 1a - Ajastinnäyttö
- 2 - Pikatoiminnon kosketusanturi
- 3 - Teho-/aikavalinnan liukusäädin

- 4 - Keittoalueen valinta-anturi
- 4a - Keittoalueen ilmaisin
- 5 - Lapsilukon kosketusanturi
- 6 - Pälle/Pois

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Kun induktioliesi kytketään verkkovirtaan, se piippaa ja kaikki merkkivalot syttyvät hetkeksi (noin sekunniksi) ennen sammumistaan, mikä osoittaa laitteen olevan valmiustilassa.
- Induktioliesi on varustettu elektronisilla kosketusantureilla, joita käytetään koskettamalla niitä sormella vähintään 1 sekunti.
- Joka kerta, kun kosketat anturia, kuulet piippauksen. Merkkiäänä ei voi kytkeä pois päältä.



Älä aseta mitään esineitä ohjauspaneelin kosketusanturien päälle. Varmista, että keittoastia on kokonaan keittoalueella. Jos keittoastia asetetaan liian lähelle ohjauspaneelia tai peität jonkin antureista, laite sammuu turvallisuuksista automaattisesti.

Kytke laite päälle

Paina anturia ⓘ vähintään kolmen sekunnin ajan. Kaikki merkkivalot näyttävät merkkiä "–" ja induktioliesi on valmiustilassa.

Keittoalueen aktivointi ja lämpöasetuksen asettaminen

- Kytke liesi päälle ⓘ -anturilla.
- Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle ja paina sitten vastaavaa anturia.
- Keittoalue tunnistetaan automaattisesti, ja kyseisessä näytössä **B** näkyy vilkkuva "0". Tämä tarkoittaa, että valittu keittoalue on aktiivinen. Voit nyt valita tehon.
- Valitse haluamasi lämpöasetus liukusäätimellä. Säädä tehoa liu'uttamalla sormeasi anturin yli, niin valittu lämpöasetus näkyy kyseisen keittoalueen näytössä.
- Keittoalue toimii.



Jos haluttua lämpöasetusta ei valita 1 minuutin kuluessa käynnistyksestä, laite sammuu automaattisesti.

Keittoalueiden poistaminen käytöstä

Voit poistaa keittoalueen käytöstä tekemällä jonkin seuraavista:

1. Kytke liesi pois ⓘ -anturilla.
2. Kosketa aktiivisen keittoalueen anturia ja aseta sitten lämpöasetus arvoon "0" siirtämällä sormeasi liukusäätimen anturia pitkin. Valitun keittoalueen merkkivalon pitäisi näyttää "0".

Laitteen virran katkaiseminen



Liesi toimii, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.

- Sammuta laite koskettamalla ja pitämällä ⓘ-anturia painettuna.



Jos keittoalue on yhä kuuma, kyseisessä näytössä näkyy kirjain "H" tai "h" jälkilämmön merkiksi. Symbolin kuvaus on jäljempänä.

Tehostustoiminto

Tehostustoiminto lisää tilapäisesti keittoalueen tehoa. Tehotaso voidaan asettaa välille 1 - P, jossa P on suurin mahdollinen tehotaso.

Ota tehostustoiminto käyttöön:

- Aseta keittoastia keittoalueelle, jossa on tehostustoiminto.
- Aktivoi haluamasi keittoalue koskettamalla sen anturia.
- Aktivoi pikatoiminto koskettamalla anturia "P". Keittoalueen näyttöön ilmestyy kirjain "P".

Poista tehostustoiminto käytöstä:

- Kosketa sen keittoalueen anturia, jonka tehostustoiminto on käytössä.
- Paina tehostustoiminnon anturia "P" tai muuta lämpöasetusta liukusäätimellä.
- Toiminto on poistettu käytöstä.



Tehostustoiminto on rajoitettu 5 minuuttiin jatkuvassa käytössä, minkä jälkeen lämpöasetus laskee automaattisesti 9:ään.

Lapsilukko

Lapsilukko poistaa kaikki säätimet käytöstä. Se on hyödyllinen puhdistuksen aikana ja estää lapsia käyttämästä laitetta. Kun lapsilukko on käytössä, kaikki säätimet ⓘ-anturia lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä. Lukituksen aktivoimiseksi paina anturia ⓘ, ja poistaaksesi sen pidä sitä painettuna. Kun lapsilukkotoiminto on aktivoitu, ajastimen merkkivalossa näkyy "Lo".



Kun induktioliesi on päällä ja lukittu, voit sammuttaa sen välittömästi koskettamalla anturia ⓘ.

Jälkilämmön merkkivalo

Kun olet lopettanut ruoanlaiton, keittoalueiden lasi on edelleen kuumaa ja tätä kutsutaan jälkilämmöksi.

Jos lasin pinta on kuuma, keittoalueen näytössä näkyy "H".



Kun jälkilämmön merkkivalo palaa, älä koske keittoalueeseen! On olemassa vakava palovammojen vaara. Vältä myös asettamaan lämmölle herkkiä esineitä sen päälle, ennen kuin jäännöslämmön merkkivalo sammuu.

Käyttöajan rajoittaminen

Keittoalue sammuu automaattisesti tietyn ajan kuluttua, joka riippuu asetetusta lämpöasetuksesta. Tämä on turvaominaisuus, jota ei voi poistaa käytöstä.

Enimmäiskäyttöaika määräytyy yksilöllisesti keitettäessä käytetyn lämpöasetuksen perusteella. Jos käytät yhtä lämpöasetusta pitkän ajan, voit tarkistaa sen enimmäiskäyttöajan taulukosta.

Kun keittoalue saavuttaa enimmäiskäyttöajan, se poistuu käytöstä automaattisesti, ja näytössä näkyy jälkilämmön symboli. Enimmäiskäyttöaika koskee yhtä keittoaluetta.

Kypsymislämmön asetus	Enimmäiskäyttö- aika
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Automaattinen turvaominaisuus

Induktioliesitasoon asennettu lämpötila-anturi mittaa sen pintalämpötilaa. Jos lämpötila on liian korkea, liesi sammuu automaattisesti.

Kun liesitaso on jäähtynyt, voit käyttää induktioliesitasoa uudelleen.

Kypsennysajan ajastin

Ajastintoiniminto helpottaa kypsennystä, sillä se antaa mahdollisuuden keston asetukseen.

Voit aktivoida ajastustoiminnon vain keittäessä (kun lämpöasetus on suurempi kuin "0"). Ajastintointia voidaan käyttää useille keittoalueille samanaikaisesti.

Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

- Aseta ajastin koskettamalla haluamasi keittoalueen anturia.
- Kosketa -ajastimen anturia, niin näytössä näkyy "00" ja oikeanpuoleinen numero vilkkuu.
- Aseta vilkkuvan numeron arvo liukusäätimellä.
- Kosketa -ajastimen anturia uudelleen, niin vasen numero vilkkuu.
- Aseta vilkkuvan numeron arvo liukusäätimellä.
- Kun aika on asetettu, lähtölaskenta alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.



Kun ajastin on aktivoitu, keittoalueen lämpöasetuksen ilmaisimen oikeaan alakulmaan ilmestyy punainen piste.

- Kun asetettu kypsennysaika on kulunut loppuun, keittoalue sammuu automaattisesti, kuuluu lyhyt äänimerkki ja ajastimen merkkivalossa näkyy " - - ". Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne ovat jo päällä.

- Voit asettaa ajastimen seuraavalla keittoalueelle noudattamalla edellä kuvattuja vaiheita toiseen valittuun keittoalueeseen. Ajastintoiminto voidaan asettaa jokaiselle keittoalueelle erikseen.
- Voit säätää ohjelmoitua aikaa milloin tahansa koskettamalla |^L| -ajastimen anturia ja asettamalla sitten uuden ajan liukusäätimellä.



Jos useille keittoalueille on asetettu ajastin, näytössä näkyy vain lyhin aika ja kyseisen keittoalueen merkkivalon vieressä oleva piste vilkkuu. Kun asetettu aika on kulunut umpeen, vastaava keittoalue sammuu ja näytössä näkyy ajastimen uusi lyhin jäljellä oleva aika sekä vastaavan keittoalueen piste vilkkuu.



Kosketa mitä tahansa keittoalueen anturia, niin vastaava aika näkyy ajastimen näytössä.

Ajastimen välitön deaktivointi:

- Voit deaktivoida ajastimen koskettamalla haluamasi keittoalueen anturia.
- Kosketa ajastimen anturia |^L| – merkkivalo alkaa vilkkuu.
- Voit sammuttaa ajastimen asettamalla ajaksi liukusäätimellä "00".

Minuuttiajastin

Minuuttiajastimella voit seurata ajan kulkua. Minuuttiajastin ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

Hälytinajastimen asetus

- Varmista, että induktioliesi on päällä ja että keittoalueen anturi ei ole aktiivinen (keittoalueen merkkivalo "-" ei vilku).



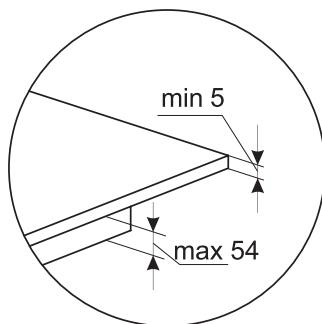
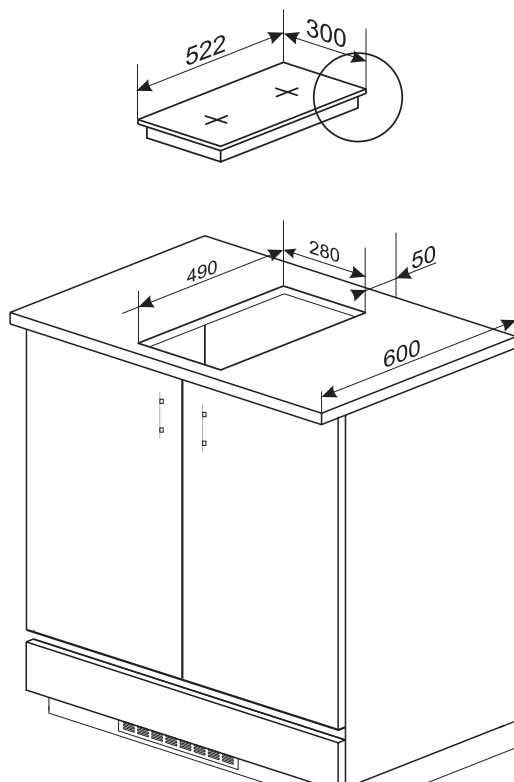
Voit asettaa ajastimen ennen keittoalueen lämpöasetuksen asettamista tai sen jälkeen.

- Kosketa |^L| -ajastimen anturia, niin näytössä näkyy "00" ja oikeanpuoleinen numero vilkkuu.
- Aseta vilkkuvan numeron arvo liukusäätimellä.
- Kosketa |^L| -ajastimen anturia uudelleen, niin vasen numero vilkkuu.
- Aseta vilkkuvan numeron arvo liukusäätimellä.
- Kun aika on asetettu, lähtölaskenta alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
- Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu 30 sekunnin piippaus ja ajastimen ilmaimeen tulee näkyviin "- -".
- Voit säätää ohjelmoitua minuuttimemuistuttimen aikaa milloin tahansa koskettamalla ajastimen anturia |^L| ja asettamalla sitten uuden ajan liukusäätimellä.

ASENNUSOHJEET

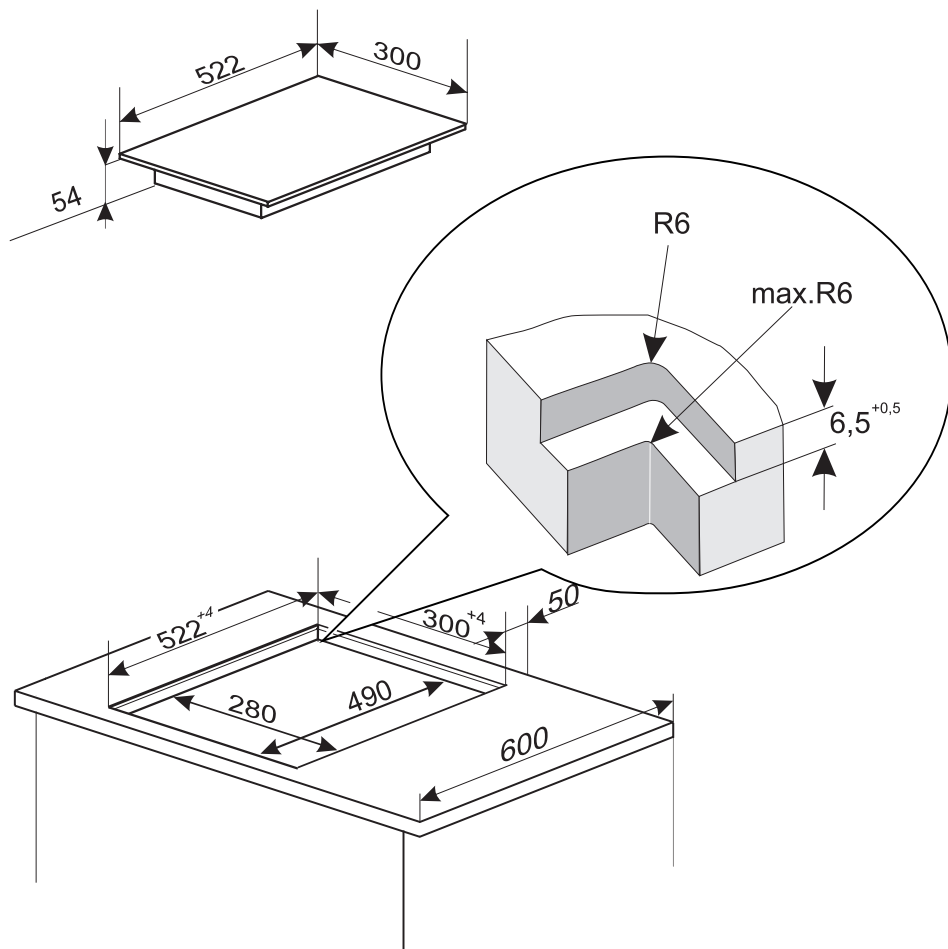
Työtason syvennyksen teko

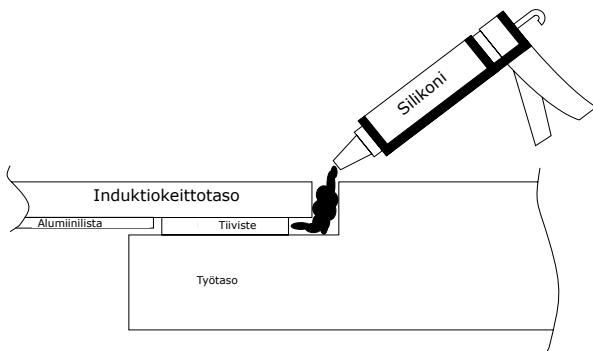
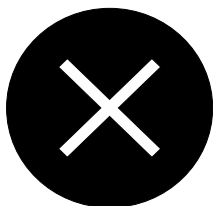
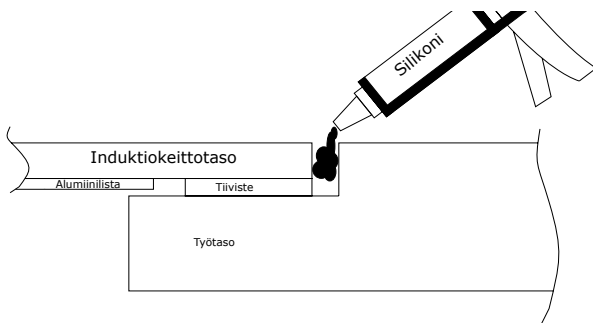
- Työtason on oltava tasainen ja samantasoinen. Työtason seinän puoleinen reuna on tiivistettävä, jotta sinne ei joudu vettä tai muita nesteitä.
- Työtaso on tehtävä 100 °C:n lämpöä kestävästä materiaaleista vanerit ja liimat mukaan lukien. Muussa tapauksessa vaneri voi irrota tai työtaso vääntyä.
- Syvennyksen reuna on tiivistettävä sopivalla materiaalilla veden sisääntulon estämiseksi.
- Työtason aukko on leikattava alla olevassa kuvassa näkyvien mittojen mukaan (mittayksikkö [mm]):



Asenna induktioliesi tasalle työtason kanssa

- Työtason aukko on leikattava alla olevan kuvan mittoihin.



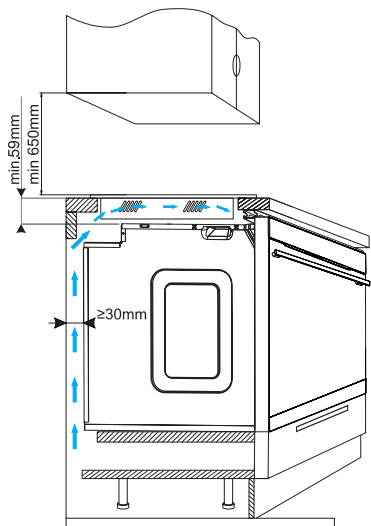


Huomautus! Valmistaja ei ole vastuussa induktiolieden virheellisestä asennuksesta aiheutuneista vahingoista, etenkin vahingoista, jotka johtuvat lieden pysyvästä liimaamisesta työtasoon alhaalta päin.

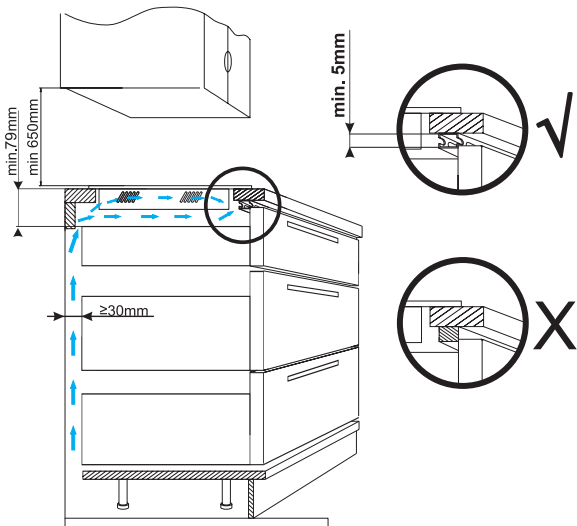
Vihjeitä asentajalle

- Liesitaso on parasta asentaa samaan tasoon kivi- tai keraamisista laatoista valmistetun keittiön työtason kanssa.
- Induktiolieden alareunan tiiviste estää silikonin pääsemästä reunan alle. Jos keittotaso on nostettava aukosta, leikkaa ensin silikonitiiviste reunan ympäriltä terävällä veitsellä. Jos silikonin pääsee tiivisteeseen ohi ja liesitason lasin alle, sitä on mahdollista leikata pois, ja liesitason irrottamisyritykset voivat halkaista keraamisen lasin.
- Reunojen tiivistämiseen käytetyn silikonin on kestävä vähintään 160 °C:n lämpötilaa.
- Kosteuden tunkeutumisen estämiseksi tiivistä työtason näkyvät reunat sopivalla pinnoitteella, kuten silikonipohjaisella lakalla.
- Jotkut silikonit voivat aiheuttaa luonnonkiven värjäytymistä.
- Kokoonpanopiirustuksessa annettuja mittoja on noudatettava tarkasti.
- Jos induktioliesi lakkaa toimimasta, varmista, että se on irrotettu turvallisesti työtasolta ennen kuin huoltoteknikko saapuu korjaamaan sen.

Vaihtoehto 1



Vaihtoehto 2



Älä asenna liettä uunin päälle, ellei siihen liity tuuletinta

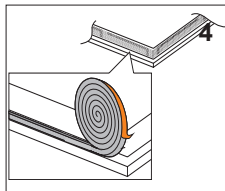
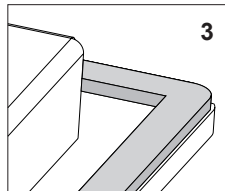
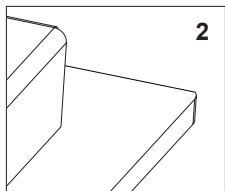
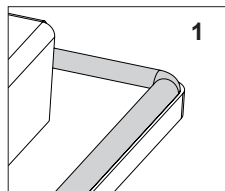
Asenna tiiviste

Mallista riippuen tiivisteiden asentaa valmistaja (kuva 1)

Jos valmistaja ei ole asentanut tiivistettä, toimi seuraavasti:

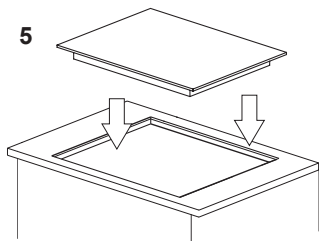
Ennen laitteen asentamista työtason aukkoon, aseta laitteen reunan alle mukana toimitettu tiiviste (kuva 2).

Tee tämä poistamalla ensin suojakalvo tiivisteestä ja asettamalla se sitten mahdollisimman lähelle laitteen reunan reunaa (kuva 3, 4).



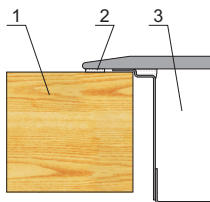
Älä asenna laitetta ilman tiivistettä.

Aseta liesitaso symmetrisesti aukkoon siten, että liesitason ja työtason reunan välinen rako on yhtä suuri kaikilla sivuilla (kuva 5).



Lieden asennus aukkoon

- Poista työtasosta pöly, työnnä liesi syvennykseen ja paina se sisään tukevasti.



- 1 - Työtaso
- 2 - lieden asennustuki
- 3 - Keraaminen liesi

Liitä laite sähköverkkoon



Induktioliesitasolla on pysyvästi kiinnitetty virtajohto, jossa on suojamaadoitus, ja se voidaan kytkeä vain 220–240 V ~ 50/60 Hz:n pistorasiaan, jossa on suojamaadoitus. Seinäpistorasian on oltava suojattu 16 A:n sulakkeella.

PUHDISTUS JA HOITO

Oikea toistuva hoito ja puhdistus voi pidentää huomattavasti laitteen ongelmatonta käyttöä.

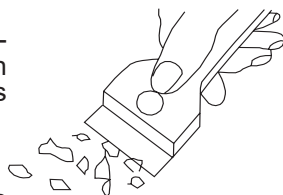


Keraamisen pinnan puhdistamista koskevat samat periaatteet kuin lasipintojen puhdistamista. Älä missään tapauksessa käytä mitään hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita, hankaavia jauheita tai sieniä! Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita.

Puhdistus kunkin käytön jälkeen

• Palamattomat kevyet ruoan jäämät

Pyyhi pois kostealla liinalla pesuainetta käyttämättä. Astianpesuaineen käyttö voi aiheuttaa pinnan värjäytymisen sinertäväksi. Näitä sitkeitä tahroja ei voi aina poistaa edes erikoispuhdistusvälineillä.



• Pintaan kuivuneet ruokajäämät

Poista terävällä kaapimella. Pyyhi keraaminen lasi sitten kostealla liinalla.

Lian poisto

- Helmenväriset kirkkaat tahrat (jäännösalmiini) voidaan poistaa viileästä liedestä erikoispesuaineella. Kalkkijäämät (esim. haihtuneen veden jäljiltä) voidaan poistaa etikalla tai erikoispesuaineella.
- Erikoispuhdistusaineita on saatavilla sähkö- ja kodinkoneliikkeissä, apteekeissa, ruokakaupoissa ja keittiöesittelyissä. Kaapimia voi ostaa rauta-, rakennustarvike- ja maalikaupoista.
- Älä koskaan käytä puhdistusainetta kuumaan keittoalueeseen.
- Kun olet levittänyt puhdistusainetta, anna sen kuivua ja pyyhi sitten märäksi. Puhdistusaineen mahdolliset jäänteet on pyyhittävä pois kostealla liinalla ennen uudelleenkuumennusta. Muuten ne voivat syövyttää ja lopullisesti vaurioittaa lieden pintaa.



Takuu ei kata keraamisen lasin virheellistä käsittelyä.



Naarmut ja pinnan värimuutokset eivät vaikuta induktiolieden oikeaan toimintaan.

VIANMÄÄRITYS

Vian ilmetessä:

- Jos mahdollista, kytke liesi pois päältä käyttäen on/off-anturia.
- Katkaise virransyöttö kytkemällä sulake pois päältä tai irrottamalla laitteen pistoke pistorasiasta.
- Ota yhteys huoltokeskukseen, jos laite on korjattava.
- Noudattamalla alla olevan taulukon ohjeita voit korjata joitakin pieniä ongelmia. Tarkista kaikki taulukon kohdat ennen kuin otat korjauksen yhteyttä asiakaspalveluun.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Laitetta ei ole kytketty päälle	Ei virtaa	Tarkista sulake, vaihda palanut
Anturit eivät reagoi kosketukseen	Laitetta ei ole kytketty päälle	Kytke laite päälle.
	Kosketat anturia liian lyhyesti, alle sekunnin ajan	Kosketa anturia ja pidä sitä painettuna
	Useita antureita kosketettu samaan aikaan	Kosketa aina vain yhtä anturia, paitsi silloin, kun keittoalue on sammutettu.
Laite ei reagoi ja antaa pitkän piippausäänen	Väärä käyttö, eli väärän anturin koskettaminen tai liian lyhyt kosketus	Liitä liesi uudelleen
	Anturit ovat peittyneet tai likaiset.	Poista esineitä antureista tai puhdista anturit
Laite sammuu automaattisesti	Laitteen käynnistyksen jälkeen antureita ei kosketettu 10 sekuntiin.	Käynnistä laite ja aseta heti lämpöasetus
	Anturit ovat peittyneet tai likaiset.	Poista esineitä antureista tai puhdista anturit

Yksittäinen keittoalue sammuu ja jälkilämmön ilmaisin "H" syttyy.	Laite sammuu automaattisesti asetetun kypsennysajan kuluttua umpeen.	Kytke keittoalue uudelleen päälle
	Anturit ovat peittyneet tai likaiset.	Poista esineitä antureista tai puhdista anturit
	Elektroniset komponentit ovat ylikuumentuneet	
Jälkilämmön merkkivalo on sammunut, vaikka keittoalueet ovat kuumia.	Sähkökatkos tai laite on irrotettu virtalähteestä	Jälkilämmön merkkivalo palaa näytölle seuraavan kerran, kun laite kytetään päälle.
Induktiolieden keraaminen lasi on säröillä.	Vaara! Irrota laite pistorasiasta välittömästi tai kytke päävirtakatkaisin pois päältä. Korjauta laite lähimmässä huoltoliikkeessä.	
Induktioliesi antaa piip-pauksia	Tämä on normaalia. Jäähdytystuuletin jäähdyttää laitteen sisäisiä elektroniikkaosia.	
Induktioliesi päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä.	Tämä on normaalia. Kun käytetään useita keittoalueita täydellä teholla, liesi päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä käämien kuumentamiseen käytettyjen taajuuksien takia.	
Jos ongelma ei vieläkaan korjaudu.	Irrota laite pistorasiasta välittömästi tai kytke päävirtakatkaisin (sulake) pois päältä. Korjauta laite lähimmässä huoltoliikkeessä. Tärkeää! Olet vastuussa laitteen asianmukaisesta käytöstä ja huollosta. Käyttäjä on vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä aiheutuvista huoltokustannuksista, vaikka laitteella olisi takuu voimassa. Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.	

VIRHEKOODIT:

Näyttöön saattaa ilmestyä virhekoodi laitteen ollessa toiminnassa. Tarkemmat tiedot virhekoodeista löytyvät alla olevasta taulukosta:

KOODI	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
E4/E5	Lämpötila-anturi vaurioitunut	Ota yhteyttä huoltokeskukseen korjausta varten.
E7/E8	Transistorin lämpötila-anturi vaurioitunut	
E2/E3	Väärä syöttöjännite	Tarkista ja varmista, että syöttöjännite on oikea.
E6/E9	Liesi ylikuumeni	Odota, että liesi jäähtyy, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	220-240V~ 50/60Hz
Nimellisteho:	3,6 kW
Malli:	KKI 3002-90 T
Induktiokeittoalueen teho:	
- induktiokeittoalue: Booster 160 mm	1200 / 1500 W
- induktiokeittoalue: Booster 210 mm	1800 / 2100 W
Mitat [mm]:	300 x 522 x 59
Paino [kg]:	ca. 5,5 kg

Virrankulutus valmiustilassa [W]	-
Virrankulutus sammutettuna [W]	0,5
Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]	-
Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min]	20

Vastaa eurooppalaisia standardeja EN 60335-1; EN 60335-2-6.

TAKUU JA MYYNNIN JÄLKEINEN HUOLTO

Takuu

Takuuhuolto takuukortin mukaisesti Valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen mistään tämän tuotteen virheellisestä käytöstä aiheutuneesta vauriosta.



Valmistaja suosittelee, että kaikki korjaukset ja säädöt tekee tehtaan huoltoteknikko tai valmistajan valtuuttama huoltopiste. Korjauksia saa tehdä vain pätevä teknikko.

Bästa kund

Från och med idag kommer ditt dagliga hushållsarbete att vara lättare än någonsin förr. Din apparat **GRAM** är mycket lätt att använda och extremt effektiv. När du har läst igenom bruksanvisningen kommer det vara enkelt att använda produkten.

Innan produkten paketerades och lämnade leverantören genomgick den noggranna kontroller med avseende på säkerhet och funktion.

Läs bruksanvisningen noga innan produkten används. Genom att noga följa bruksanvisningen undviker du eventuella problem när du använder produkten. Det är viktigt att du sparar denna bruksanvisning på ett säkert ställe så att du när som helst kan gå tillbaka och läsa i den.

Följ anvisningarna noga för att undvika eventuella olyckshändelser.

med vänliga hälsningar

GRAM

SÄKERHETANVISNINGAR

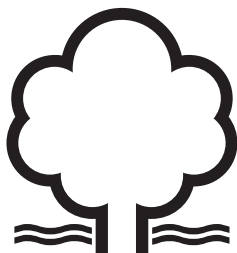
- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du använder hällen första gången. Instruktionerna säkerställer din säkerhet och förhindrar att hällen skadas.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk. All annan användning (t.ex. som värmekälla) strider mot hällens avsedda användning och kan orsaka faror för användaren.
- Tillverkaren förbehåller sig rätten att introducera ändringar som inte påverkar produktens funktion.
- Produkten och de komponenter som du kommer åt blir varma under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen. Barn under 8 år får inte använda produkten, utom om de står under ständig uppsikt.
- Produkten får användas av barn över 8 år och av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionsvariationer, eller med bristande erfarenhet av och kunskap om produkten, om de står under uppsikt eller har blivit instruerade om hur den används på ett säkert sätt och om hur de ska undvika faror. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn utan vuxens uppsikt.
- Om du lämnar spisen utan uppsikt under matlagning med fett eller olja kan faror uppstå som kan orsaka eldsvåda.
- Försök **ALDRIG** släcka elden med vatten. Dra ut elkontakten ur produkten och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.
- Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.
- Märk Stäng av hällens strömtillförsel om kokyten har spruckit, i annat fall finns risk för elstötar.
- Lägg inte ifrån dig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på spisens yta eftersom de kan bli heta.
- Stäng av hällen med peksensorn eller avstängningsknappen när du är klar, lita inte uteslutande på kastrull-detectorn.

- Produkten är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Använd inte ångrengöringsutrustning för rengöring av hällen.
- Märk Använd inte olämpliga anordningar som ska förhindra att barn kommer åt hällen. Olämpligt utförda anordningar kan orsaka olyckor.
- Om induktionshällen används i omedelbar närhet av en radio, tv eller någon annan apparat som sänder radiovågor bör du försäkra dig om att hällens peksensorer fungerar korrekt.
- Hällen måste installeras av elektriker eller annan auktoriserad installatör. Detta krav gäller inte spishällar med fabriksinstallerad enfas-väggkontakt.
- Inredning som står intill hällen måste tåla temperaturer upp till 100°C. Detta gäller faner, lister och ytor av plast, lim samt målning.
- Spishällen får inte användas innan den är installerad och bruksanvisningen måste följas.
- Endast fackmän får utföra reparationer på spishällen. Felaktigt utförda reparationer kan innebära faror för användaren.
- Spishällen är inte ansluten till strömmen när kontakten är utdragen eller strömbrytaren är avstängd.
- Strömkabelns/Nätsladdens kontakt måste vara åtkomlig efter att induktionshällen har installerats, så att den enkelt kan kopplas bort.
- Barn får inte leka med produkten.
- Personer med implantat för viktiga funktioner (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste försäkra sig om att hällen inte påverkar implantatens funktion (hällens frekvens är 20–50 kHz).
- När strömmen kopplas från raderas alla inställningar och indikationer. Var försiktig när strömmen slås till igen. Ett "H" som indikerar restvärme visas på displayen så länge någon av kokzonerna fortfarande är varma.
- Om strömuttaget finns i närheten av kokzonerna måste du försäkra dig om att strömkabeln inte rör vid någon het

yta.

- Ställ inte plastkärl eller lägg aluminiumfolie på hällen. De smälter vid höga temperaturer och kan skada hällens ovansida.
- Se till att mat (särskilt socker, citronsyra, salt) och plastredskap inte kommer i kontakt med varma kokzoner.
- Använd kastruller och stekpannor med en plan botten och utan skarpa kanter när du lagar mat på hällen, skarpa kanter kan orsaka permanenta skador på hällens ovansida.
- Induktionshällens kokyta är hållbar och motståndskraftig mot termisk chock. Den tål stora och snabba temperaturväxlingar.
- Undvik att tappa föremål på hällens ovansida. I vissa fall kan en slagpunkt, som när du tappar en kryddbuck, orsaka att hällens yta spricker eller repas.
- Om den keramiska ytan är skadad kan mat som tillagas tränga in i induktionshällens strömförande delar genom skadan.
- Använd inte hällens ovansida som skärbräda eller arbetsyta.
- Hällen får inte installeras ovanför en värmeapparat utan fläkt, ovanför en diskmaskin, kyl, frys eller tvättmaskin.
- Om det finns en låda eller ett skåp med köksredskap under hällen kan dessa bli varma av luften som släpps ut av hällens kylfläkt.
- Vänligen följ instruktionerna gällande den keramiska ytans skötsel och rengöring.
- Om spishällen används på ett felaktigt sätt kan garantin upphöra att gälla.

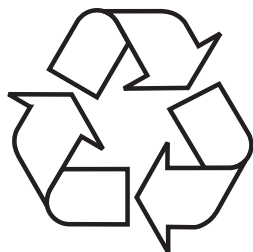
ENERGISPARTIPS



Att använda energin på ett ansvarsfullt sätt sparar inte bara pengar utan hjälper också miljön. Så låt oss spara energi! Så här kan du göra:

- Använd kokkärl med en botten som matchar kokzonens storlek.
- Täck över dina kastruller när det är möjligt för att minska energiförbrukningen.
- Håll alltid kokzonerna och kokkärlens botten rena.
- Smutsig yta på keramikglaset kan förhindra värmeöverföring, och upprepade gånger fastbrända spill kan ofta bara avlägsnas med produkter som orsakar skador på miljön.
- Använd kastruller och stekpannor med en plan botten och utan skarpa kanter när du lagar mat på hällen, skarpa kanter kan orsaka permanenta skador på hällens ovansida.
- Installera inte hällen i omedelbar närhet av din kyl/frys.

UPPACKNING



Produkten har en emballerats i en skydds-förpackning så att den inte skadas under transporten. Efter uppackning, kassera allt förpackningsmaterial på ett ansvarsfullt sätt för att minimera miljöpåverkan.

Allt använt förpackningsmaterial är miljö-vänligt. Det är 100 % återvinningsbart och märkt med en symbol som anger detta.

Märk! Förpackningsmaterial, inklusive påsar, polyeten och polystyren, utgör en kvävningsrisk och ska hållas utom räckhåll för barn under och efter uppackning

SKROTA PRODUKTEN



I enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU är denna apparat märkt med symbolen för en överkorsad soptunna. Denna symbol anger att apparaten inte får slängas med hushållsavfallet efter användning.

 Användaren är skyldig att kassera denna apparat på en auktoriserad insamlingsplats för elektriskt och elektroniskt avfall. Lokala insamlingsplatser, butiker och kommunala myndigheter erbjuder tillsammans ett återvinningssystem.

Att kassera gammal elektrisk och elektronisk utrustning på rätt sätt förhindrar miljö- och hälsorisker orsakade av farliga komponenter och felaktig hantering.

GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT

Att använda din spishäll

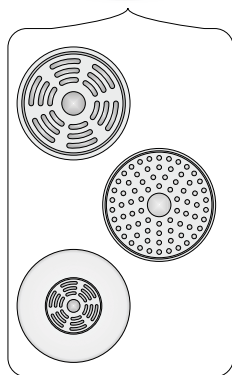
Under glasytan sitter induktionsspolar som alstrar ett pulserande magnetfält. Elektromagnetfältet penetrerar grytor som ställs ovanpå hällen och värmer dem. Det är viktigt att du använder kokkärl som har en lämplig botten.



Beroende på vilka kokkärl du använder och den inställda värmen kan produkten ge ifrån sig ett tydligt surrande ljud. Det är helt normalt och utgör inte ett skäl för reklamationer.

Kokkärlens egenskaper.

- Du kan kontrollera om ett kokkärl är lämpligt till hällen genom att se om en magnet fäster ordentligt i dess botten. Ju starkare den fäster mot botten, desto bättre passar kokkärlet.
- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. När du använder sådana kokkärl förhindras att vissa delar av botten blir för varma och mat bränner fast. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar är bäst för en jämn värmeöverföring. Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.
- Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.
- Om du använder kokkärl med stor ferromagnetisk botten (där magneten aktiveras), vars diameter är mindre än kokkärlets totala diameter kommer bara



den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärlet. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärlet har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärlet eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärlets ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärlet inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.

Kastrull-detektor

Induktionshällen har en kastrull-detektor. Hällen upptäcker att en lämplig kastrull står på kokzonen och aktiverar den automatiskt. Detta spar energi.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas den inställda effektnivån på tillhörande display.
- Induktionshällen kräver att lämpliga kokkärl med ferromagnetisk bas används (se tabellen på sidan 36).

Om det inte står på kokzonen eller kokkärlet är olämpligt visas bredvidstående symbol. Kokzonen går inte igång. Kokzonen stängs av om kokkärlet inte detekteras inom 90 sekunder.

Stäng av kokzonen med kontrollpanelen, lita inte på att det räcker med att bara avlägsna kokkärlet från hällen.



Högkvalitativa kokkärl är mycket viktiga för en bra tillagning på induktionshällar. Tomma kokkärl som ställs på kokzonen kan överhettas.



Användning av externa induktionsadapttrar är inte att rekommendera.

- När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:
 - emaljerat stål
 - gjutjärn
 - kokkärl i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. När du fyller på kokkärl eller använder kokkärl som tagits ur kylskåpet ska du se till att kärlets botten är helt torr innan du placerar det på kokzonen. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.



Kokkärlets märkning



Se efter så att kokkärlen är märkta för användning på induktionshällar.

Rostfria kokkärl

Kokkärl av detta material kommer inte att upptäckas av induktionshällen.

Med undantag för kärl av rostfritt stål

Aluminium

Kokkärl av detta material kommer inte att upptäckas av induktionshällen.

Gjutjärn

Hög effektivitet

Obs!: Kärlet kan skada eller repa hällens ovansida.

Emaljerat stål

Hög effektivitet

Kärl med en plan, tjock och slät botten rekommenderas

Glas

Kokkärl av detta material kommer inte att upptäckas av induktionshällen.

Porslin

Kokkärl av detta material kommer inte att upptäckas av induktionshällen.

Kokkärl med kopparbotten

Kokkärl av detta material kommer inte att upptäckas av induktionshällen.

Kokkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

Kokzonens diameter [mm]	Minsta diameter på kokkärlets botten [mm]
160	120
210	180

Mista diameter för kokkärl av annat material än emaljerat stål kan variera.

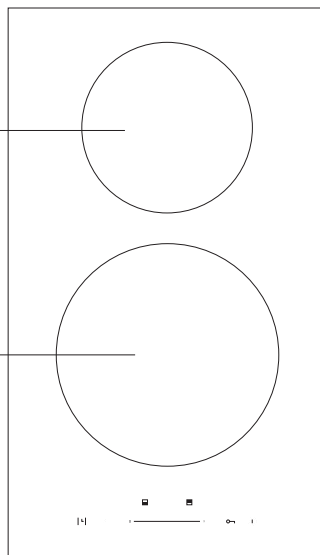
Innan du använder hällen första gången

- Rengör induktionshällen ordentligt. Hällens yta är av glas och ska hanteras med försiktighet.
- Första gången du startar din produkt kan lukt frigöras från den. Om detta händer sätter du igång köksfläkten eller öppnar ett fönster. Lukten frigörs bara en viss tid.

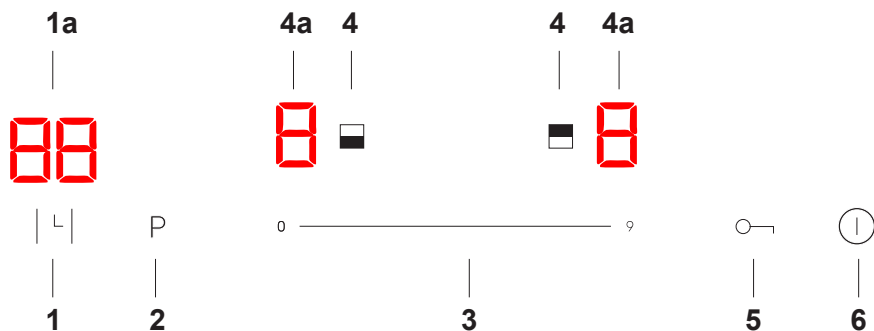
DIN PRODUKT

Induktionskokzoner
booster (bak) Ø 160 mm

Induktionskokzoner **booster**
(fram) Ø 210 mm



Kontrollpanel



- 1 - Timersensor
- 1a - Timer
- 2 - Peksensor booster
- 3 - Sensor för effekt-/tidsval

- 4 - Sensor för att välja kokzon
- 4a - Indikator för kokzon
- 5 - Peksensor barnlås
- 6 - PÅ/AV

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

- Vid anslutning till elnätet piper induktionshällen och alla indikatorer tänds kort i en sekund innan de stängs av, vilket signalerar standby-läge.
- Induktionshällen har elektroniska peksensorer som styrs genom att du trycker på dem med fingret i minst 1 sekund.
- Varje gång du rör vid sensorn hör du ett pip. Ljudsignalerna kan inte stängas av.



Ställ inte föremål på kontrollpanelens sensorer. Se till att kokkärlet står innanför kokzonens markering. Om du ställer kokkärl för nära kontrollpanelen eller täcker över sensorer stängs hällen av automatiskt av säkerhetsskäl.

Starta produkten

Tryck på till-/frånsensorn  och håll den intryckt i minst 3 sekunder. Alla indikatorer visar "—" och induktionshällen är i standby-läge.

Aktivera kokzonen och ställ in värmen.

- Sätt på hällen med sensorn .
- Placera kokkärlet på den valda kokzonen och tryck sedan på motsvarande sensor.
- Kokkärlet detekteras automatiskt och kokzonens display  visar en blinkande "0". Det innebär att den valda kokzonen är aktiv och du kan ställa in effekten.
- Använd skjutreglagesensorn för att välja önskad värmeinställning. Justera effekten genom att dra fingret över sensorn så visas det valda värmeläget på indikatorn för relevant kokzon.
- Kokzonen är igång.



Om du inte ställer in önskad värmeinställning för kokzonen inom 1 minut efter att du aktiverat apparaten, stängs den av automatiskt.

Stänga av kokzoner

Stäng av kokzonen på ett av följande sätt:

1. Stäng av hällen med sensorn .
2. Rör vid sensorn för den aktiva kokzonen och ställ sedan in värmeläget på "0" genom att föra fingret över skjutreglagesensorn. Indikatorn för den valda kokzonen ska visa "0".

Stänga av produkten



Hällen är i funktion så länge minst en kokzon är igång.

- Tryck och håll ner sensorn ⓘ för att stänga av apparaten.



Om kokzonen fortfarande är varm visar tillhörande display bokstaven "H" eller "h" för att ange restvärme. För symbolbeskrivning, se nedan.

Booster-funktion

Boosterfunktionen ökar tillfälligt effekten på kokzonen. Effektnivån kan ställas in från 1 till P, där P är den högsta möjliga effektnivån.

Aktivera Booster-funktionen:

- Placera kockärlet på en kokzon som har boosterfunktion.
- Tryck på sensorn för önskad kokzon för att aktivera den.
- Tryck på "P"-sensorn för att aktivera boosterfunktionen. Bokstaven "P" kommer att visas på kokzonens indikator.

Inaktivera Booster-funktionen:

- Rör vid sensorn för kokzonen med aktiverad boosterfunktion.
- Tryck på boosterfunktionens sensor "P" eller ändra värmeinställningen med hjälp av skjutreglagesensorn.
- Funktionen har inaktiverats.



Boosterfunktionen är begränsad till 5 minuters kontinuerlig drift, varefter värmeinställningen automatiskt sjunker till 9.

Barnlås

Barnspärren inaktiverar alla kontroller på induktionshällen för rengöring eller för att förhindra att barn använder apparaten. När barnlåsfunktionen är aktiverad är alla kontroller inaktiverade förutom sensorn ⓘ. För att aktivera låset, tryck på sensorn ⓘ; för att inaktivera det, håll den intryckt. När barnlåsfunktionen är aktiverad visar timerindikatorn "Lo".



När hällen är igång och låst kan du stänga av den direkt genom att trycka på sensorn ⓘ.

Indikering av restvärme

När du är klar med matlagningen är kokzonens glas fortfarande varmt och detta kallas restvärme.

Så länge glaset är varmt visas bokstaven "H" på kokzonens display.



Rör inte kokzonen när restvärmeindikatorn lyser! Det finns en allvarlig risk för brännskador. Undvik också att placera värmekänsliga föremål på den förrän restvärmeindikatorn slocknar.

Att begränsa funktionstiden

Kokzonen stängs av automatiskt efter en viss tid, beroende på inställt värmeläge. Detta är en säkerhetsfunktion som inte kan inaktiveras.

Den maximala funktionstiden avgörs separat för varje kokzon utifrån värmeställningen som används vid matlagningen. Om du bara använder en värmeställning under en längre tid visas den maximala tillagningstiden i tabellen:

Inställning av tillagningsvärmegrad	Maximal funktionstid
1	8 tim.
2	8 tim.
3	8 tim.
4	4 tim.
5	4 tim.
6	4 tim.
7	2 tim.
8	2 tim.
9	2 tim.

När den maximala tillagningstiden har uppnåtts stängs induktionshällen av automatiskt, och restvärmeindikatorns symbol visas på displayen. Den maximala tillagningstiden gäller för en kokzon.

Automatisk säkerhetsfunktion

En temperatursensor installerad i induktionshällen mäter dess ytemperatur. Om temperaturen är för hög stängs hällen av automatiskt. När hällens yta har svalnat kan du använda induktionshällen igen.

Timer för tillagningstid

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden.

Timerfunktionen kan bara startas när du använder spisen (värmeställningen är högre än "0"). Timerfunktionen kan användas för flera kokzoner samtidigt.

För att ställa in timern:

- För att ställa in timern, tryck på sensorn för önskad kokzon.
- Tryck på timersensorn  så visar displayen "00" och den högra siffran blinkar.
- Använd skjutreglagesensorn för att ställa in värdet på den blinkande siffran.
- Tryck på timersensorn  igen så blinkar den vänstra siffran.
- Använd skjutreglagesensorn för att ställa in värdet på den blinkande siffran.
- När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid.



När timern är aktiverad visas en röd prick i det nedre högra hörnet av kokzonens värmeställningsindikator.

- När den inställda tillagningstiden har löpt ut stängs kokzonen av automatiskt, en kort pipsignal ljuder och timerindikatorn visar "- -". Andra kokzoner fortsätter att vara på om de redan är påslagna.

- Du ställer in timern till nästa kokzon genom att upprepa samma steg för en annan kokzon. Timerfunktionen kan ställas in för varje kokzon.
- Du kan justera den programmerade tiden när som helst genom att trycka på timersensorn  och sedan använda skjutreglagesensorn för att ställa in den nya tiden.



Om flera zoner har en timer inställd visar displayen endast den kortaste tiden och pricken bredvid den kokzonens indikator blinkar. När den inställda tiden har gått stängs motsvarande kokzon av och timerns nya kortaste återstående tid visas och punkten för motsvarande kokzon blinkar.



Tryck på valfri kokzonssensor så visas motsvarande tid på timerindikatorn.

För att avaktivera timern omedelbart:

- För att avaktivera timern, tryck på sensorn för önskad kokzon.
- Tryck på timersensorn  – indikatorn börjar blinka.
- För att stänga av timern, använd reglaget för att ställa in tiden till "00".

Äggklocka

Använd äggklockan för att räkna ner tid. Äggklockan inverkar inte på kokzonernas funktion.

Ställa in äggklocka:

- Se till att induktionshällen är påslagen och att kokzonssensorn inte är aktiv (zonindikatorn "-" blinkar inte).



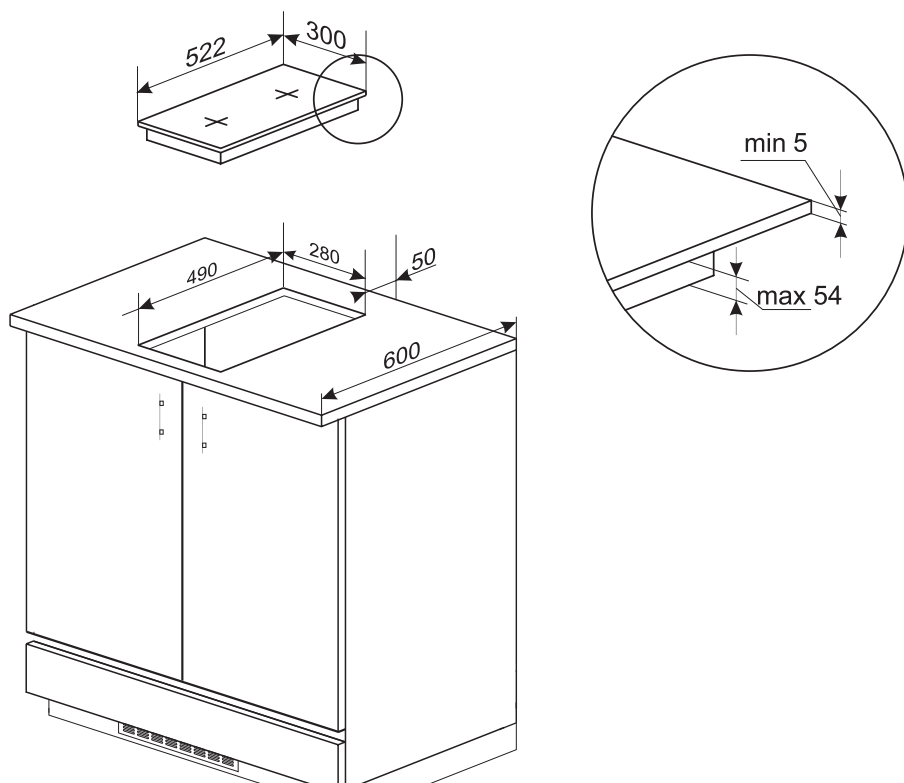
Du kan ställa in timern före eller efter att du har ställt in kokzonens värmeläge.

- Tryck på timersensorn  så visar displayen "00" och den högra siffran blinkar.
- Använd skjutreglagesensorn för att ställa in värdet på den blinkande siffran.
- Tryck på timersensorn  igen så blinkar den vänstra siffran.
- Använd skjutreglagesensorn för att ställa in värdet på den blinkande siffran.
- När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid.
- När den inställda tiden har gått ut ljuder ett 30-sekunders pip och timerindikatorn visar "- -".
- Du kan justera den programmerade minutklockans tid när som helst genom att trycka på timersensorn  och sedan använda skjutreglagesensorn för att ställa in den nya tiden.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

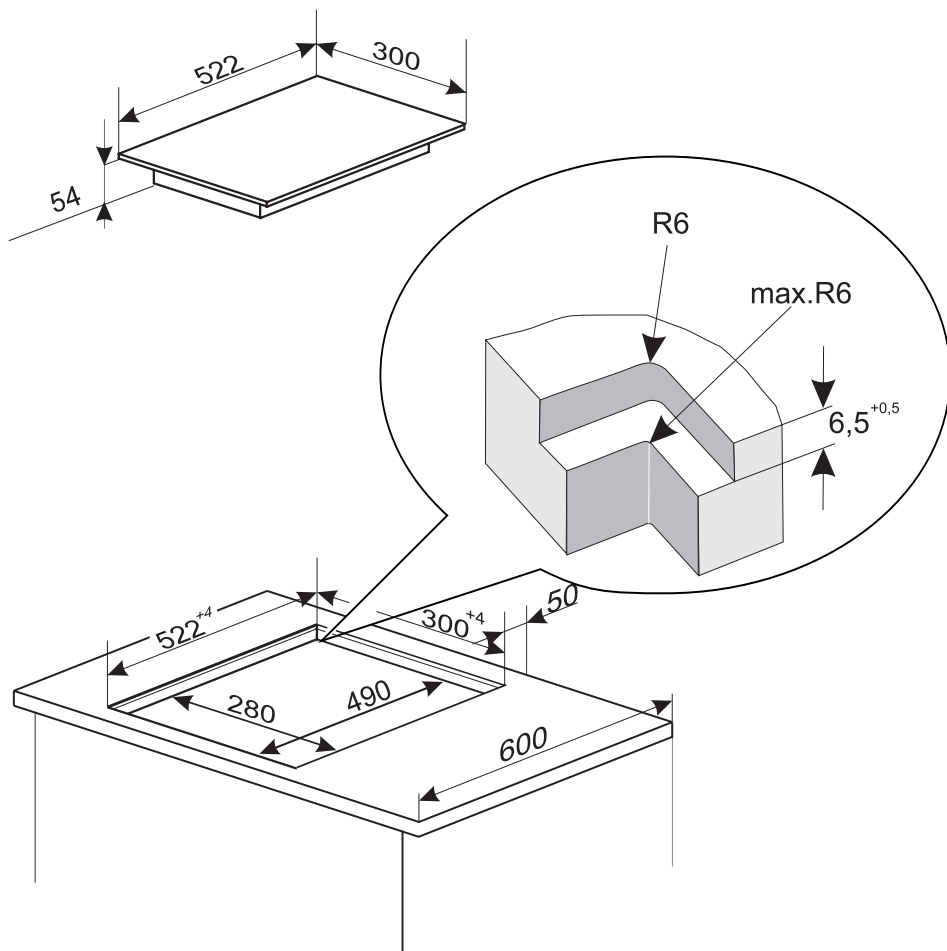
Göra öppning i köksbänken

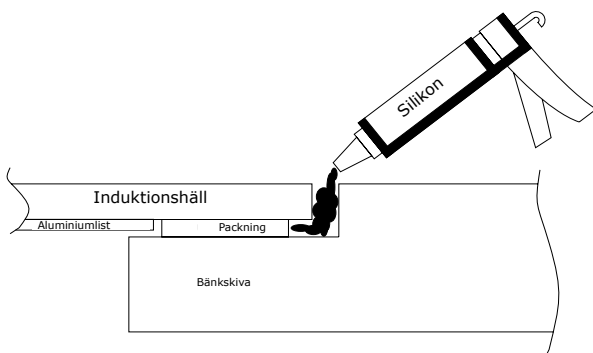
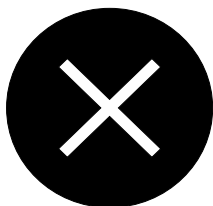
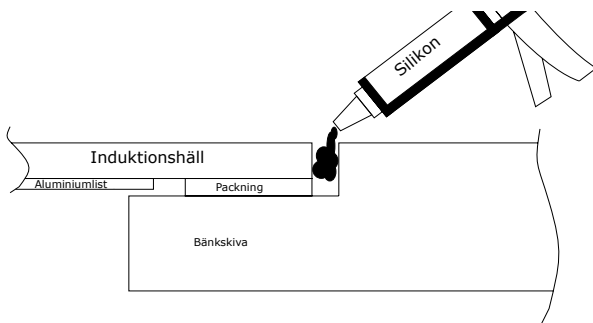
- Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- Köksbänkens material, inklusive faner och lim, måste tåla temperaturer upp till 100°C. I annat fall kan faneret lossna och köksbänken blir deformerad.
- Öppningarnas kanter måste tätas med ett lämpligt material för att förhindra att vatten tränger in.
- Köksbänkens öppning ska skäras ut enligt måtten som visas i bilden nedan (måtten anges i [mm]):



Installera induktionshällen i jämnhöjd med arbetsytan

- Bänkskivans öppning måste sågas till de mått som visas på bilden nedan.



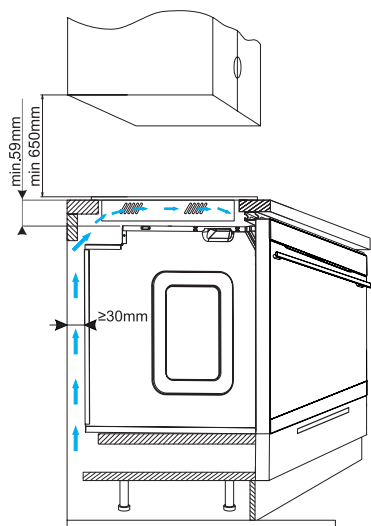


Märk! Tillverkaren ansvarar inte för skador orsakade av felaktig installation av induktionshällen, särskilt inte för skador som uppstår på grund av att hällen limmats permanent mot bänkskivan underifrån.

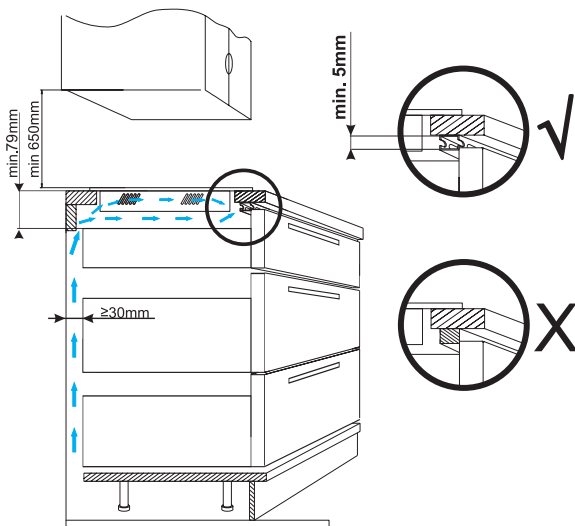
Tips för elektrikern

- Det är bäst att installera hällen i jämnhöjd med köksbänkskivan av sten eller keramikplattor.
- Tätningen på induktionshällens underkant förhindrar att silikon kommer in under kanten. Om du behöver lyfta ut hällen ur öppningen måste du först skära av silikon­tätningen runt kanten med en vass kniv. Om silikon tränger förbi tätningen och under spishällens glas blir det omöjligt att skära ut den, och alla försök att ta bort spishällen kan spricka keramikglaset.
- Silikonet som används för att täta kanterna måste vara temperaturbeständigt på minst 160°C.
- För att förhindra att fukt tränger in, försegla de exponerade bänkskivans kanter med en lämplig beläggning, till exempel en silikonbaserad lack.
- Vissa silikon­er kan orsaka missfärgning av natursten.
- Måtten som anges i monteringsritningen måste följas strikt.
- Om din induktionshäll går sönder, se till att den tas bort på ett säkert sätt från bänkskivan innan serviceteknikern kommer för reparation.

Alternativ 1



Alternativ 2



Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.

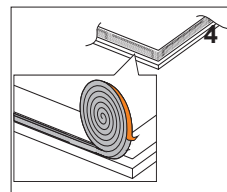
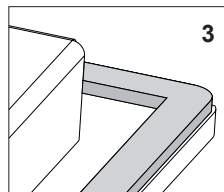
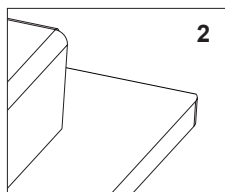
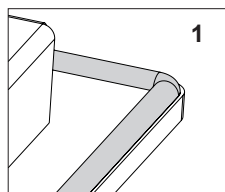
Montera packningen

Beroende på modell monteras packningen av tillverkaren (bild 1)

Om packningen inte har monterats av tillverkaren, gör så här:

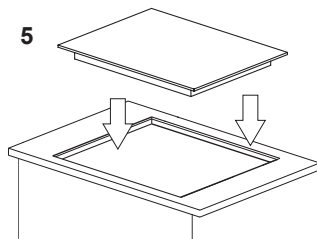
Innan apparaten installeras i bänkskivans öppning, applicera den medföljande packningen under apparatens kant (bild 2).

För att göra detta, ta först bort skyddsfilmen från packningen och fäst den sedan så nära kanten på apparatens kant som möjligt (bild 3, 4).



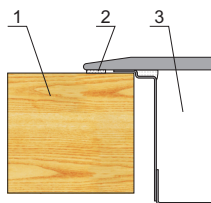
Installera inte apparaten utan tätning.

Placera hällen symmetriskt i öppningen så att mellanrummen mellan hällen och bänkskivans kant är lika stora på alla sidor (bild 5).



Installera spishällen i öppningen

- Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt.



- 1 - Köksbänk
- 2 - Packning till hällen
- 3 - keramiskt glas

Anslut apparaten till elnätet



Induktionshällen har en permanent ansluten nätsladd med skyddsjordskontakt och kan endast anslutas till ett 220–240 V ~ 50/60 Hz-uttag med skyddsjordsstift. Vägguttaget ska skyddas med en 16 A säkring.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Goda rutiner för rengöring och skötsel påverkar märkbart hällens felfria funktion.

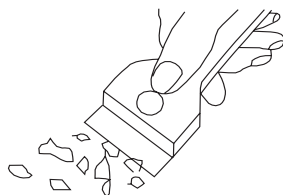


Du rengör keramiska ytor på samma sätt som glasytor. Du får aldrig använda slipande rengöringsmedel eller kaustiksoda, skurpulver eller slipande hushållsdukar! Använd inte produkter som rengör med ånga.

Rengöring efter varje användning

- **Lite matrester som inte bränt fast**

Torka av med en fuktig duk utan diskmedel. Om du använder diskmedel kan hällens yta få en blåaktig missfärgning. Dessa ihärdiga fläckar kan inte alltid tas bort omedelbart, även om du använder ett specialrengöringsmedel.



- Torkade matrester som har fastnat
Avlägsna med en skrapa. Torka sedan det keramiska glaset med en fuktig duk.

Ta bort smuts

- Ljusa pärlemorfärgade fläckar (rester av aluminium) kan tas bort från den kalla hällen med ett specialrengöringsmedel. Kalkrester (t.ex. efter förångat vatten) kan tas bort med ättika eller ett specialrengöringsmedel.
- Du kan köpa specialrengöringsmedel i snabbköp, i butiker med vitvaror, på stormarknader och i affärer med köksinredning. Skrapor kan köpas i gör-det-själv-affärer och i affärer med målartillbehör.
- Applicera inte någon slags rengöring på en varm kokzon.
- När du har applicerat rengöringsmedlet låter du det torka och torkar sedan av det med en fuktig duk. Alla spår av rengöringsmedlet ska torkas rent med en fuktig duk innan hällen värms upp igen. I annat fall kan de ha en korrosiv effekt som skadar hällens yta permanent.



Garantin omfattar inte skador som orsakats av att den keramiska glasytan har skötts felaktigt.



Repor och missfärgning av hällen inverkar inte på dess korrekta funktion.

FELSÖKNING

I en nödsituation bör man:

- Stänga av hällens arbetsdelar
- Koppla bort hällen från elanslutningen
- Vända sig till underhållsservice
- Mindre fel kan användaren avhjälpa själv med vägledning av anvisningar som finns i tabellen nedan. Innan du vänder dig till GRAM service, kontrollera först alla punkter i tabellen.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Spishällen har inte satts på.	Ingen ström.	Kontrollera säkringen, byt om proppen har gått
Sensorer reagerar inte på beröring	Spishällen har inte satts på.	Slå på apparaten.
	Du rör vid sensorn för kort, i mindre än en sekund	Tryck på sensor och håll den intryckt.
	- Flera sensorfält nedtryckta samtidigt.	Rör alltid endast vid en sensor, förutom när kokzonen är avstängd.
Hällen svarar inte och piper länge.	Felaktig användning, dvs. att vidröra fel sensor eller att vidröra den för kort	Anslut spishällen till strömmen på nytt.
	Sensorerna är täckta eller smutsiga.	Ta bort föremål från sensorerna eller rengör sensorerna
Apparaten stängs av automatiskt	Inga sensorer berördes under 10 sekunder efter att apparaten aktiverades.	Slå på apparaten och ställ omedelbart in värmeläget
	Sensorerna är täckta eller smutsiga.	Ta bort föremål från sensorerna eller rengör sensorerna

Den enskilda kokzonen stängs av och restvärmeindikatorn "H" visas.	Apparaten stängs av automatiskt efter att den inställda tillagningstiden har gått ut.	- Sätt på kokzonen igen.
	Sensorerna är täckta eller smutsiga.	Ta bort föremål från sensorerna eller rengör sensorerna
	Elektroniska komponenter är överhettade	
Restvärmeindikatorn har slocknat trots att kokzonerna är varma.	Strömavbrott eller apparaten är bortkopplad från strömförsörjningen	Restvärmeindikatorn visas igen nästa gång apparaten slås på.
Induktionshällens keramiska glas är sprucket.	Fara! Dra omedelbart ur sladden till apparaten eller stäng av huvudströmbrytaren. Låt reparera apparaten på närmaste servicecenter.	
Induktionshällen piper	Det är helt normalt. Kylfläkten kyler den interna elektroniken.	
En induktionshäll avger väsande och visslande ljud.	Det är helt normalt. När du använder flera kokzoner på full effekt samtidigt avger hällen väsande och visslande ljud p.g.a. frekvenserna som används för att försörja spolarna.	
Om problemet kvarstår:	Dra omedelbart ur sladden till apparaten eller stäng av huvudströmbrytaren (säkringen). Låt reparera apparaten på närmaste servicecenter. Viktigt! Du är ansvarig för att apparaten används och underhålls korrekt. Användaren är ansvarig för servicekostnader som uppstår på grund av felaktig användning av apparaten, även om enheten omfattas av garanti. Tillverkaren ansvarar inte för några skador som orsakas av att dessa instruktioner inte följs.	

FELKOD

En felkod kan visas på displayen medan apparaten är i drift. Detaljerad information om felkoder finns i tabellen nedan:

KOD	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
E4/E5	Temperatursensor skadad	Kontakta en serviceverkstad för reparationer.
E7/E8	Transistortemperatursensor skadad	
E2/E3	Felaktig matningsspänning	Kontrollera och se till att matningsspänningen är korrekt.
E6/E9	Spishällen överhettad	Vänta tills hällen har svalnat innan du använder den igen.

SPECIFIKATION

Märkspänning	220-240V~ 50/60Hz
Märkeffekt:	3,6 kW
Modell:	KKI 3002-90 T
Induktions-kokzonernas effekt:	
- induktionskokzon: Booster 160 mm	1200 / 1500 W
- induktionskokzon: Booster 210 mm	1800 / 2100 W
Mått [mm]:	300 x 522 x 59
Vikt [kg]:	ca 5,5 kg

Strömförbrukning i standby [W]	-
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	0,5
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	20

Uppfyller kraven i EU-standarder EN 60335-1; EN 60335-2-6.

GARANTI OCH SERVICE

Garanti

Garantin gäller enligt informationen på garantibeviset. Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av att produkten har använts på ett felaktigt sätt.



Tillverkaren rekommenderar att alla reparationer utförs av tillverkarens servicetekniker eller av serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren. Reparationer bör endast utföras av behörig servicetekniker.

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