



BETJENINGSVEJLEDNING
BRUKSANVISNING

DA
NO

Induktionskogeplade / Induksjonstopp



KKI 3002-90 T



IO-HOB-2364 / 9521141
(12.2025 / v2)

DA - INDHOLDSFORTEGNELSE

BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED	6
TIP OM AT SPARE ELEKTRICITET	9
UDPAKNING	10
BORTSKAFFELSE AF DET GAMLE APPARAT	10
GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM APPARATET	11
BETJENING AF INDUKTIONSKOGEPLADEN	11
KOGEGREJETS EGENSKABER	11
GRYDEDETEKTOR	12
FØR APPARATET TAGES I BRUG	13
DIT APPARAT	14
BETJENINGSPANEL	14
BETJENING	15
BETJENINGSPANEL	15
TÆND FOR APPARATET	15
AKTIVERING AF KOGEZONEN OG INDSTILLING AF VARME.	15
DEAKTIVERING AF KOGEZONER	15
SLUK APPARATET	16
BOOSTER-FUNKTION	16
INDIKATOR FOR RESTVARME	16
BEGRÆNSNING AF BRUGSTIDEN	17
AUTOMATISK SIKKERHEDSFUNKTION	17
TIMER TIL TILBEREDNINGSTID	17
MINUTUR	18
INSTALLATIONSVEJLEDNING	19
UDSKÆRING I BORDPLADEN	19
INSTALLER INDUKTIONSKOGEPLADEN I NIVEAU MED BORDPLADEN	20
MONTERING AF KOGEPLADEN I ÅBNINGEN	23
TILSLUT APPARATET TIL ELNETTET	23
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	24
RENGØR EFTER HVER BRUG	24
FJERNELSE AF SNAVS	24
FEJLFINDING	25
FEJLKODE	26
SPECIFIKATION	27
GARANTI OG EFTERSALGSSERVICE	27
GARANTI	27

NO- INNHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHETSINFORMASJON	29
TIPS TIL ENERGISPARING	32
UTPAKKING	33
AVHENDING AV GAMMELT APPARAT	33
GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET	34
BRUKE INDUKSJONSTOPPEN	34
KOKEKARENES EGENSKAPER	34
KOKEKARDETEKTOR	35
FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG	36
APPARATET DITT	37
KONTROLLPANEL	37
DRIFT	38
KONTROLLPANEL	38
SLÅ APPARATET PÅ	38
AKTIVERE KOKESONE OG VELGE VARMEINNSTILLING.	38
DEAKTIVERE KOKESONER	38
SLÅ AV APPARATET	39
BOOSTER-FUNKSJON	39
RESTVARMEINDIKATOR	39
BEGRENSE BRUKSTIDEN	40
AUTOMATISK SIKKERHETSFUNKSJON	40
TIMER FOR STEKETID	40
KJØKKENUR	41
MONTERINGSVEILEDNING	42
TILPASSE BENKEPLATEN	42
INSTALLER INDUKSJONSKOKETOPPEN I FLUKT MED BENKEPLATEN	43
INSTALLER KOKETOPPEN I ÅPNINGEN	46
KOBLE APPARATET TIL STRØMNETTET	46
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	47
GJØR RENT ETTER BRUK	47
FJERN SMUSS	47
FEILSØKING	48
FEILKODER	49
SPESIFIKASJON	50
GARANTI OG ETTERSALGSSERVICE	50
GARANTI	50

Kære kunde

Fra i dag vil det daglige husarbejde blive lettere end nogensinde før. Dit apparat **GRAM** er yderst nemt at bruge og ekstremt effektivt. Når du har læst denne betjeningsvejledning, vil betjening af apparatet være nem.

Før maskinen blev pakket og sendt fra producenten, blev den tjekket grundigt med hensyn til sikkerhed og funktionalitet.

Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt, inden apparatet tages i brug. Ved at følge denne vejledning omhyggeligt kan du undgå problemer i forbindelse med brug af apparatet. Det er vigtigt at gemme denne betjeningsvejledning og opbevare den på et sikkert sted til opslag, når der er behov.

Følg denne vejledning omhyggeligt for at undgå eventuelle uheld.

med venlig hilsen

GRAM

BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

- Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før induktionskogepladen tages i brug. Det vil give en mere sikker brug og forhindre beskadigelse af apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Al anden brug (f.eks. opvarmning) er ikke foreneligt med apparatets tilsigtede brug og kan udgøre en risiko for brugeren.
- Producenten forbeholder sig ret til at indføre ændringer, som ikke påvirker betjeningen af apparatet.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år bør holdes på afstand, medmindre det sker under konstant opsyn.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med fysiske, mentale eller sensoriske handicap, uden erfaring med og uden kendskab til apparatet, hvis det sker under opsyn, eller de har fået instruktion i brug af apparatet på en sikker måde, og de forstår de dermed forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og føre til brand, hvis det sker uden overvågning.
- Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Sluk for apparatet på stikkontakten, og dæk flammen med et låg eller et ikke-brændbart tæppe.
- Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladens overflade.
- Bemærk. Hvis kogeoverfladen er revnet, skal der slukkes for strømmen for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Genstande af metal, såsom knive, gafler, skeer og låg, må ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme.

- Sluk for kogepladen med tænd/sluk-sensoren eller -knap-pen, og stol ikke alene grydedetektoren.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Brug ikke damprensningsudstyr til rengøring af kogepladen.
- Bemærk. Brug ikke komfurgitre, der ikke passer, til at forhindre børns adgang til kogepladen. Brug af komfurgitre, der ikke passer, kan forårsage ulykker.
- Hvis induktionskogepladen bruges i umiddelbar nærhed af radio, fjernsyn eller andre enheder, der udsender radiobølger, skal du sikre dig, at kogepladens berøringsfølsomme sensorer fungerer korrekt.
- Kogepladen skal tilsluttes af en elektriker eller en autoriseret installatør. Dette krav gælder ikke for kogeplader, der er forsynet med et fabriksinstalleret, enkeltfaset elektrisk stik til stikkontakt.
- Møbler, hvori kogepladen monteres, skal være varmere-sistente op til 100°C. Dette gælder finer, kanter og overflader med plastik, lim og maling.
- Kogepladen må først bruges, når den er indbygget i overensstemmelse med denne betjeningsvejledning.
- Reparation af elektriske apparater må kun udføres af specialister. Forkerte reparationer kan være farlige for brugeren.
- Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, hvis stikket ikke sidder i stikkontakten, eller hvis der er slukket på hovedafbryderen.
- Elstikket skal være tilgængeligt efter installationen af kogepladen, så frakobling er let.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Personer med implanterede enheder, der understøtter vitale funktioner (f.eks. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat) skal sikre sig, at disse enheder ikke påvirkes af induktionskogepladen (dens frekvens er 20-50 kHz).

- Når strømmen afbrydes, slettes alle indstillinger og indikationer. Det anbefales at være forsigtig, når der igen tændes for strømmen. Så længe kogezoneerne er varme, vil displayet vise indikatoren for restvarme "H".
- Hvis stikkontakten sidder i nærheden af kogezoneen, skal det sikres, at ledningen ikke berører nogen varme områder.
- Brug ikke plastikbeholdere og aluminiumsfolie. De smelter ved høj temperatur og kan beskadige kogepladens overflade.
- Sørg for at fødevarer (især sukker, citronsyre, salt) og plastikredskaber ikke kommer i kontakt med kogezoneerne.
- Når der laves mad på induktionskogepladen, må der kun anvendes gryder og pander med en flad bund uden skarpe kanter eller ujævnheder, da de kan ridse kogeoverfladen permanent.
- Induktionskogepladens overflade er holdbar og modstandsdygtig over for termisk stød Den kan modstå kolde eller varme temperaturer.
- Undgå at tabe genstande på kogepladen. Under visse omstændigheder kan der opstå stødpunkter, hvis der f.eks. tages et glas med krydderier, hvilket kan føre til revner og afslag på kogepladen.
- Hvis der opstår skade på keramiske overflader kan sydende mad nå ind til induktionskogepladens strømførende dele gennem de beskadigede områder.
- Brug ikke kogepladen som skærebræt eller arbejdsbord.
- Installer ikke kogepladen over et varmelegeme uden ventilator, over en opvaskemaskine, fryser, vaskemaskine eller et køleskab.
- Hvis der er en skuffe eller et skab med køkkenredskaber under kogepladen, kan de blive varme på grund af luften, der udsendes af kogepladens afkølingsblæser.
- Følg venligst vejledningen med hensyn til vedligeholdelse og rengøring af keramiske overflader.
- I tilfælde af forkert brug og behandling kan garantien være ugyldig.

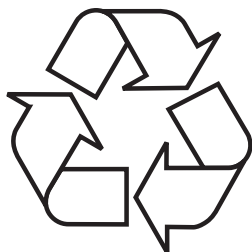
TIP OM AT SPARE ELEKTRICITET



Brug af energi på en ansvarlig måde sparer ikke blot penge, men hjælper også miljøet. Så lad os spare energi! Og sådan kan du gøre det:

- Brug køkkengrej med en bund, der passer til kogezoneens størrelse.
- Dæk dine pander til, når det er muligt, for at reducere energiforbruget.
- Hold altid kogezoneerne og kokegrejets bunde rene.
- En snavset overflade kan forhindre varmeoverførsel. Genstridige fastbrændte pletter kan desuden ofte kun fjernes med miljøskadelige midler.
- Når der laves mad på induktionskogepladen, må der kun anvendes gryder og pander med en flad bund uden skarpe kanter eller ujævnheder, da de kan ridse kogeoverfladen permanent.
- Installer ikke kogepladen i umiddelbar nærhed af køleskab/fryser.

UDPAKNING



Under transporten blev der anvendt beskyttende emballage for at beskytte apparatet mod beskadigelse. Efter udpakning skal alle emballagematerialer bortskaffes forsvarligt for at minimere miljøpåvirkningen.

Alle materialer, der er brugt til apparatets emballage, er miljøvenlige. De er 100 % genanvendelige og er mærket med det relevante symbol.

Bemærk! Emballagematerialer, herunder poser, polyethylen og polystyren, udgør en kvælningsfare og skal holdes utilgængeligt for børn under og efter udpakning.

BORTSKAFFELSE AF DET GAMLE APPARAT



I overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU er dette apparat mærket med symbolet med den overstregede affaldsbeholder. Dette symbol angiver, at apparatet ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet efter brug.

 Brugeren er forpligtet til at bortskaffe dette apparat på et godkendt indsamlingssted for elektrisk og elektronisk affald. Lokale indsamlingssteder, butikker og kommunale afdelinger tilbyder sammen en genbrugsordning.

Korrekt bortskaffelse af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr forhindrer miljø- og sundhedsrisici forårsaget af farlige komponenter og forkert håndtering.

GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM APPARATET

Betjening af induktionskogepladen

Under overfladeglasset er der induktionsspoler, som producerer et pulserende magnetfelt. Dette elektromagnetiske felt gennemtrænger en gryde, der står på kogepladens overflade, hvilket får gryden til at varme op. Det er vigtigt at bruge køkkengrej med en passende bund.



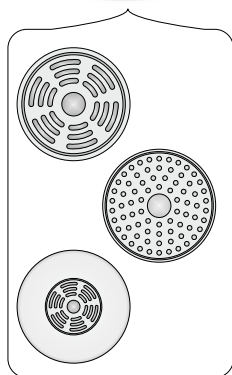
Afhængigt af det anvendte køkkengrej og varmeindstillingen under tilberedningen, producerer apparatet en karakteristisk susen. Dette er normalt og kan ikke være årsag til klage.

Kogegrejets egenskaber

- For at kontrollere, om køkkengrejet er egnet til din induktionskogeplade, skal du sikre dig, at en magnet klæber (kraftigt) til bunden. Jo stærkere tiltrækningen er, desto bedre er køkkengrejet.
- Vælg altid kogegrej af høj kvalitet med en perfekt flad bund. Brug af sådant kogegrej forhindrer varme områder, der kan forårsage, at maden sætter sig fast i gryden. Gryder og pander med tykke stålsider giver den bedste varmefordeling. En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre induktionsmodulet, 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 en ferromagnetisk bund (hvor magneten



tiltrækkes), 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. De bedste madlavningsresultater opnås, hvis diameteren på den ferromagnetiske bund matcher kogezonens diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



Grydedetektor

Induktionskogeplader har en grydedetektor. Kogepladen vil registrere tilstedeværelsen af en passende gryde, der er placeret på en kogezone, og aktivere den automatisk. Dette hjælper med til at spare elektricitet.

- Hvis en passende gryde/pande placeres på en kogezone, vises den indstillede effekt på det tilsvarende display.
- Induktionskogepladen kræver brug af passende kogegej med ferromagnetisk bund (se tabel på side 13).

Hvis der ikke er noget kogegej på en kogezone, eller hvis kogegejet ikke er egnet, vil symbolet her ved siden af vises på displayet. Kogezonen vil ikke fungere.

Hvis der ikke registreres kogegej inden for 90 sekunder, slukker kogezonen.

Brug betjeningspanelet til at slukke for kogezonen, og stol ikke udelukkende på fjernelse af kogegejet fra kogepladen.



Kogegej af høj kvalitet er en forudsætning for effektiv madlavning ved induktion. Brug af tomt kogegej på kogezonerne kan føre til overophedning.



Det frarådes at anvende eksterne induktionsadapters.

- Til madlavning ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:
 - emaljeret stål
 - støbejern
 - kogegej af rustfrit stål, specielt designet til induktion.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- Kontroller, at kogegejets bund er tør. Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges kogegej, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før det placeres på kogezonen. Dette er for at undgå at overfladen på induktionskogepladen bliver tilsmudset.



Mærkning af kogegrej



Kontroller, at mærkningen angiver, at kogegrejet er egnet til madlavning ved induction.

Rustfrit stål

Induktionskogepladen vil ikke registrere køkkengrej af dette materiale.

Med undtagelse af kogegrej af ferromagnetisk stål

Aluminium

Induktionskogepladen vil ikke registrere køkkengrej af dette materiale.

Støbejern

Højeffektivt

Bemærk: Kogegrej kan ridse kogepladens overflade

Emaljeret stål

Højeffektivt

Kogegrej med en flad, tyk og glat bund anbefales

Glas

Induktionskogepladen vil ikke registrere køkkengrej af dette materiale.

Porcelæn

Induktionskogepladen vil ikke registrere køkkengrej af dette materiale.

Kogegrej med kobberbund

Induktionskogepladen vil ikke registrere køkkengrej af dette materiale.

Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

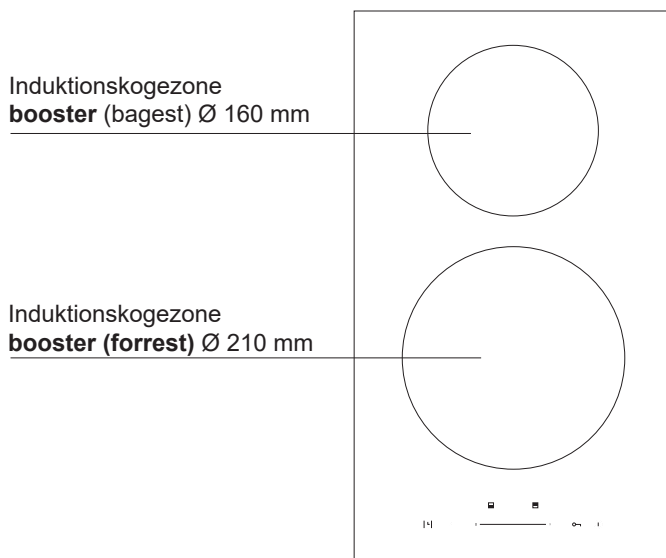
Kogezonens diameter [mm]	Minimumsdiameter på kogegrejets bund [mm]
160	120
210	180

Den mindste diameter af kogegrej af andre materialer end emaljeret stål kan variere.

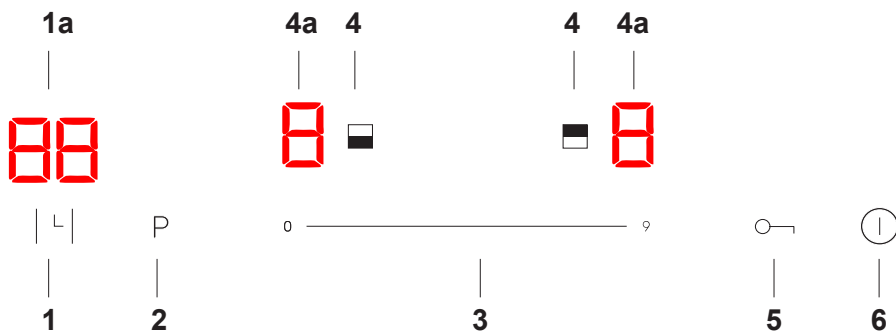
Før apparatet tages i brug

- Rengør induktionskogepladen omhyggeligt. Induktionskogepladen har en glasoverflade, så håndter den forsigtigt.
- 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.

DIT APPARAT



Betjeningspanel



- 1 - Timer-sensor
- 1a - Timer-display
- 2 - Sensor til booster-funktionen
- 3 - Sensor til valg af effekt/tid

- 4 - Sensor til valg af kogezone
- 4a - Kogezone-indikator
- 5 - Børnesikrings-sensor
- 6 - Tænd/Sluk-knap

BETJENING

Betjeningspanel

- Når induktionskogepladen er tilsluttet strømnettet, bipper den, og alle indikatorer lyser kort i et sekund, før de slukkes, hvilket signalerer standbytilstand.
- Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre dem med en finger i mindst 1 sekund.
- Hver gang du berører sensoren, vil du høre et bip. Det er ikke muligt at slukke for de automatiske bilyde.



Placer ikke nogen ting på betjeningspanelets sensorer. Sørg for, at kogegrej ikke er placeret uden for kogezoneens område. Hvis du placerer kogegrej for tæt på betjeningspanelet, eller du dækker nogen sensorer, slukker kogepladen automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Tænd for apparatet

Berør og hold tænd/sluk-sensoren ⓘ i mindst 3 sekunder. Alle indikatorer vil vise "–", og induktionskogepladen vil være i standbytilstand.

Aktivering af kogezone og indstilling af varme.

- Tænd for kogepladen med sensoren ⓘ.
- Placer kogegrejet på den valgte kogezone, og berør derefter den tilsvarende sensor.
- Kogegrejet bliver automatisk registreret, og det relevante display **B** viser et blinkende "0." Det betyder, at den valgte kogezone er aktiv, og du kan nu indstille effekten.
- Brug skydesensoren til at vælge din foretrukne varmeindstilling. Juster effekten ved at føre fingeren hen over sensoren, hvorefter den valgte varmeindstilling vises på den relevante kogezoneindikator.
- Kogezone er i nu funktion.



Hvis du ikke indstiller den ønskede varme for kogezone inden for 1 minut efter at have aktiveret apparatet, slukker det automatisk.

Deaktivering af kogezone

Deaktiver en kogezone ved at gøre et af følgende:

1. Sluk for kogepladen med sensoren ⓘ.
2. Berør sensoren for den aktive kogezone, og indstil derefter varmeindstillingen til "0" ved at bevæge fingeren på skydeknappen. Indikatoren for den valgte kogezone skal vise "0".

Sluk apparatet



Kogepladen fungerer, når mindst en kogezone er tændt.

- Berør og hold sensoren ⓘ nede for at slukke apparatet.



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

Booster-funktion

Booster-funktionen øger midlertidigt kogezonens effekt. Effektniveauet kan indstilles fra 1 til P, hvor P er det højest mulige effektniveau.

Aktivér Booster-funktionen:

- Placer kogeuret på en kogezone med boosterfunktion.
- Berør sensoren for den ønskede kogezone for at aktivere den.
- Berør sensoren "P" for at aktivere booster-funktionen. Bogstavet "P" vil vises på kogezoneindikatoren.

Deaktiver Booster-funktionen:

- Berør sensoren på den kogezone, hvor boosterfunktionen er aktiveret.
- Tryk på boosterfunktionssensoren "P" eller skift varmeindstillingen med skydeknappen.
- Funktionen er blevet deaktiveret.



Booster-funktionen er begrænset til 5 minutters kontinuerlig drift, hvorefter varmeindstillingen automatisk falder til 9.

Børnesikring

Børnesikringen deaktiverer alle kogepladens kontrolknapper ved rengøring eller for at hindre børn i at bruge apparatet. Når børnesikringsfunktionen er aktiveret, er alle kontroller deaktiveret undtagen sensoren ⓘ. For at aktivere låsen skal du trykke på sensor ○—, og for at deaktivere den skal du holde den nede. Når børnesikringsfunktionen er aktiveret, viser timerindikatoren "Lo".



Når kogepladen er tændt og låst, kan den slukkes øjeblikkeligt ved at berøre sensoren ⓘ.

Indikator for restvarme

Når du er færdig med at lave mad, er kogezonens glas stadig varmt, og dette kaldes restvarme.

Hvis glasoverfladen er varm, vises "H" på kogezonens display.



Når restvarmeindikatoren lyser, må du ikke røre ved kogezone! Der er en alvorlig risiko for forbrændinger. Undgå også at placere varmefølsomme genstande på den, indtil restvarmeindikatoren slukker.

Begrænsning af brugstiden

Kogezonen slukker automatisk efter et bestemt tidsrum, afhængigt af den indstillede varmeindstilling. Dette er en sikkerhedsfunktion, der ikke kan deaktiveres.

Den maksimale betjeningstid sættes individuelt afhængigt af varmeindstillingen under madlavningen. Hvis du kun bruger én varmeindstilling i en længere periode, fremgår den maksimale betjeningsperiode af tabellen:

Indstillet temperatur	Maksimal betjeningstid
1	8 t.
2	8 t.
3	8 t.
4	4 t.
5	4 t.
6	4 t.
7	2 t.
8	2 t.
9	2 t.

Når den maksimale tidsperiode er nået, deaktiveres induktionszonen automatisk, og displayet viser symbolet for restvarme. Den maksimale betjeningstid gælder for en enkelt kogezone.

Automatisk sikkerhedsfunktion

En temperatursensor, der er installeret i induktionskogepladen, måler dens overfladetemperatur. Hvis temperaturen er for høj, slukker kogepladen automatisk. Når kogepladens overflade er kølet af, kan du bruge induktionskogepladen igen.

Timer til tilberedningstid

Timerfunktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en tilberedningstid.

Timerfunktionen kan kun indstilles, når en kogezone er tændt (varmeindstillingen er større end "0"). Timerfunktionen kan bruges til flere kogezone samtidigt.

Indstilling af timeren:

- For at indstille timeren skal du berøre sensoren for den ønskede kogezone.
- Berør timersensoren | , hvorefter displayet viser "00", og det højre ciffer blinker.
- Brug skydesensoren til at indstille værdien af det blinkende ciffer.
- Berør timersensoren | , igen, hvorefter det venstre ciffer blinker.
- Brug skydesensoren til at indstille værdien af det blinkende ciffer.
- Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid.



Når timeren er aktiveret, vises en rød prik i nederste højre hjørne af kogezonens varmeindstillingsindikator.

- Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, slukker kogezonen automatisk. Der lyder en kort biplyd, og timerindikatoren viser "- -". Andre kogezone vil fortsætte med at virke, hvis de allerede er tændt.

- Indstilling af timeren for den næste kogezone sker ved at følge ovenstående trin og vælge en anden kogezone. Timerfunktionen kan indstilles for hver kogezone.
- Du kan justere den programmerede tid når som helst ved at berøre timersensoren |  | og derefter bruge skydesensoren til at indstille den nye tid.



Hvis flere zoner har en timer indstillet, viser displayet kun den korteste tid, og prikken ud for den pågældende kogezones indikator blinker. Når den indstillede tid er udløbet, slukker den tilsvarende kogezone, den nye korteste resterende tid for timeren vises, og prikken for den tilsvarende kogezone blinker.



Berør en vilkårlig kogezonesensor, og den tilsvarende tid vises på timerindikatoren.

Sådan deaktiverer du timeren med det samme:

- For at deaktivere timeren skal du berøre sensoren for den ønskede kogezone.
- Berør timersensoren |  | – indikatoren begynder at blinke.
- For at slukke timeren skal du bruge skyderen til at indstille tiden til "00".

Minutur

Brug minuturet til nedtælling af tid. Minuturet påvirker ikke driften af kogezoneerne.

Indstilling af minutur

- Sørg for, at induktionskogepladen er tændt, og at kogezonesensoren ikke er aktiv (zoneindikatoren "–" blinker ikke).



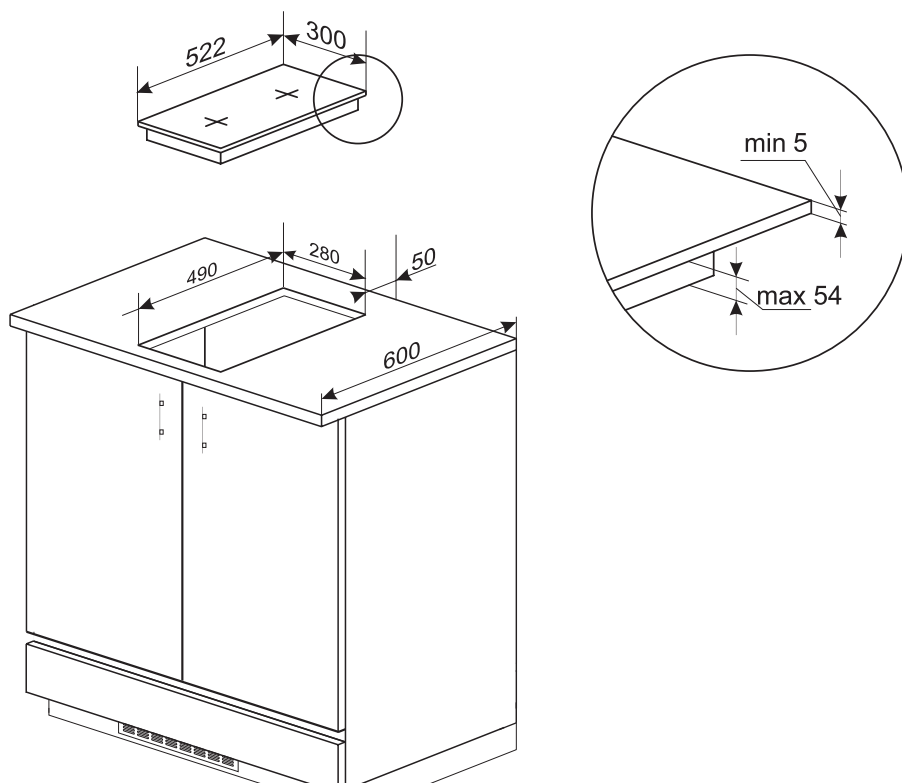
Du kan indstille timeren før eller efter du er færdig med at indstille kogezoneens varmeindstilling.

- Berør timersensoren |  |, hvorefter displayet viser "00", og det højre ciffer blinker.
- Brug skydesensoren til at indstille værdien af det blinkende ciffer.
- Berør timersensoren |  | igen, hvorefter det venstre ciffer blinker.
- Brug skydesensoren til at indstille værdien af det blinkende ciffer.
- Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid.
- Når den indstillede tid er gået, lyder der en 30-sekunders biplyd, og timerindikatoren viser "– –".
- Du kan justere den programmerede minuturstid når som helst ved at berøre timersensoren |  | og derefter bruge skydesensoren til at indstille det nye tidspunkt.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

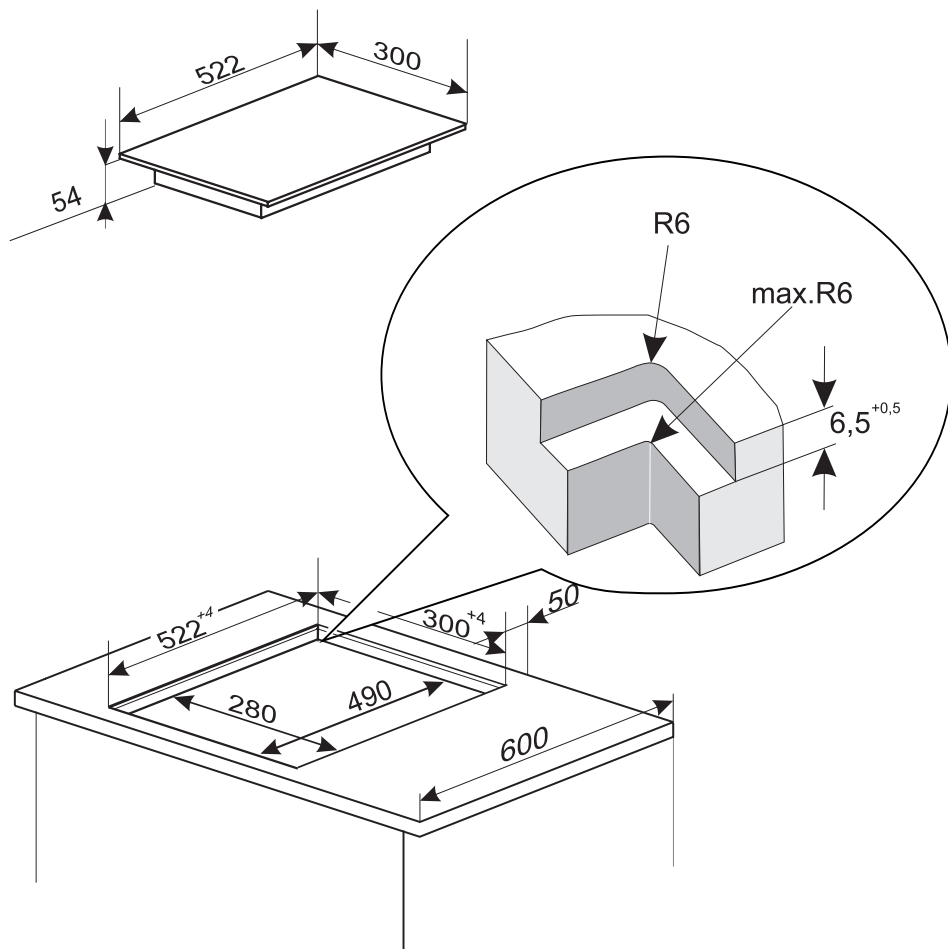
Udskæring i bordpladen

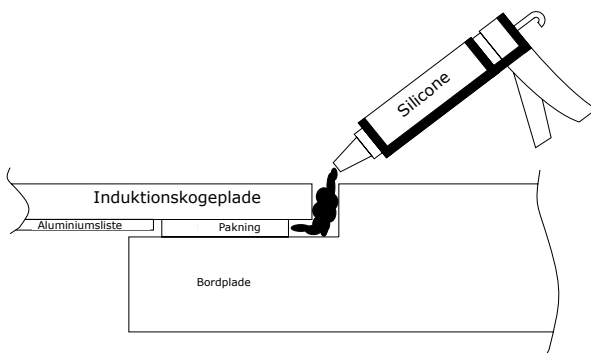
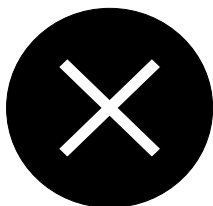
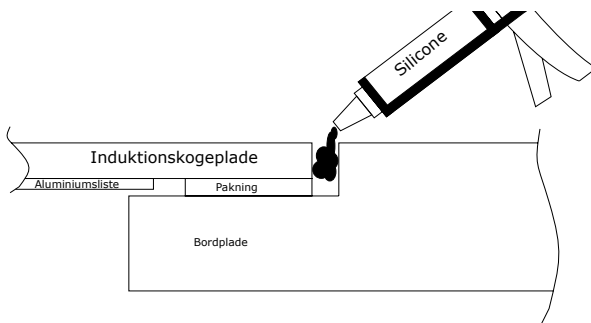
- Bordpladen skal være flad og jævn. Kanten af bordpladen mod væggen skal forsegles for at forhindre indtrængen af vand eller andre væsker.
- Bordpladen skal være fremstillet af materialer, herunder finer og lim, som kan modstå en temperatur på 100 °C. I modsat fald kan fineren gå af, eller bordpladens overflade kan blive deformeret.
- Kanten af åbningen skal forsegles med passende materialer for at hindre indtrængen af vand.
- Åbningen i bordpladen skal udskæres ifølge målene vist på nedenstående illustration (måleenhed mm):



Installer induktionskogepladen i niveau med bordpladen

- Åbningen i bordpladen skal skæres til i de dimensioner, der er vist på figuren nedenfor.



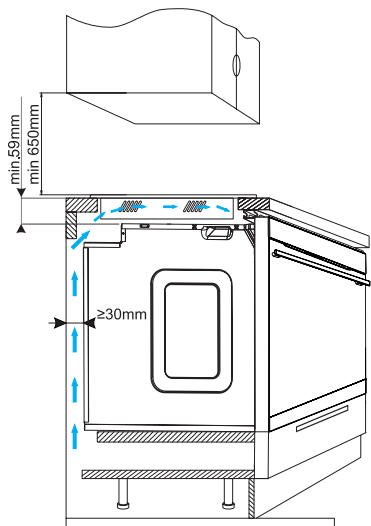


Bemærk! Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af forkert installation af kogepladen, især ikke skader som følge af permanent limning af kogepladen til bordpladen nedefra.

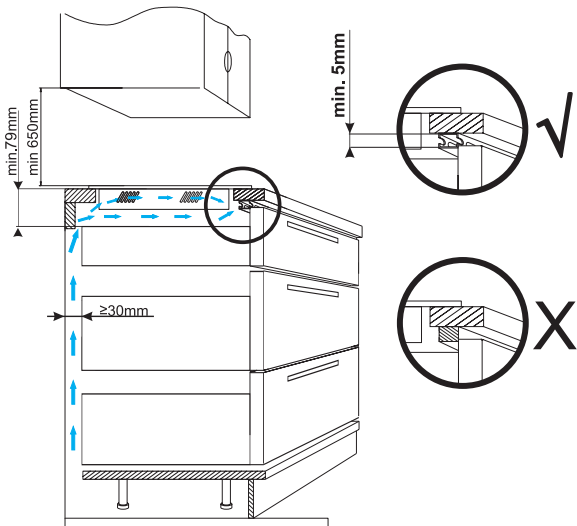
Tips til installatøren

- Det er bedst at installere kogepladen i niveau med køkkenbordpladen af sten eller keramiske fliser.
- Forseglingen på induktionskogepladens underkant forhindrer silikone i at trænge ind under kanten. Hvis du skal løfte kogepladen ud af åbningen, skal du først skære silikoneforseglingen rundt om kanten med en skarp kniv. Hvis silikone trænger forbi forseglingen og under kogepladens glas, vil det være umuligt at skære den ud, og ethvert forsøg på at fjerne kogepladen kan revne det keramiske glas.
- Silikonen, der bruges til at forsegle kanterne, skal være temperaturbestandig på mindst 160°C.
- For at forhindre fugtindtrængning skal de synlige bordpladekanter forsegles med en passende belægning, f.eks. en silikonebaseret lak.
- Nogle silikoner kan forårsage misfarvning af natursten.
- De angivne dimensioner i monteringstegningen skal nøje følges.
- Hvis din induktionskogeplade går i stykker, skal du sørge for, at den fjernes sikkert fra køkkenbordet, inden serviceteknikeren ankommer for at reparere den.

Mulighed 1



Mulighed 2



Monter ikke kogepladen over ovnen uden ventilation.

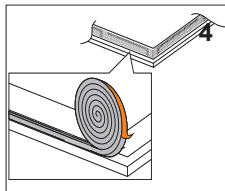
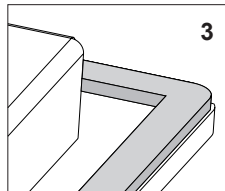
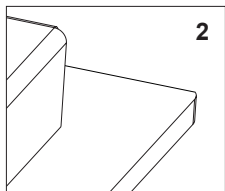
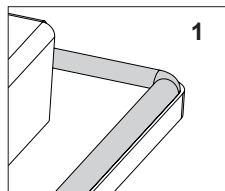
Installer pakningen

Afhængigt af modellen monteres pakningen af producenten (fig. 1)

Hvis pakningen ikke er blevet installeret af producenten, skal du gøre følgende:

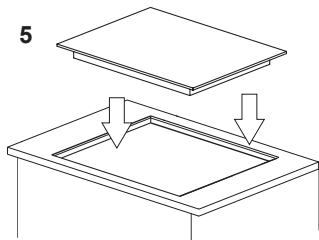
Før apparatet installeres i åbningen i bordpladen, skal den medfølgende pakning monteres under apparatets kant (fig. 2).

For at gøre dette skal du først fjerne beskyttelsesfilmen fra pakningen og derefter sætte den på så tæt som muligt på kanten af apparatets kant (fig. 3, 4).



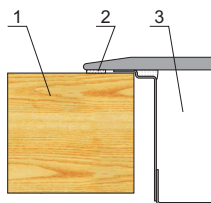
Installer ikke apparatet uden skumpakningen.

Placer kogepladen symmetrisk i åbningen, således at mellemrummene mellem kogepladen og kanten af bordpladen er lige store på alle sider (fig. 5).



Montering af kogepladen i åbningen

- Fjern støv fra bordpladen, sæt kogepladen ned i udskæringen, og tryk godt til.



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

Tilslut apparatet til elnettet



Induktionskogepladen har en permanent tilsluttet netledning med beskyttende jordforbindelse og kan kun tilsluttes en 220-240 V ~ 50/60 Hz stikkontakt med beskyttende jordforbindelse. Vægstikkontaktens kredsløb skal beskyttes med en 16 A sikring.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rutinemæssig vedligeholdelse og rengøring af apparatet kan forlænge dets problemfrie betjening betydeligt.

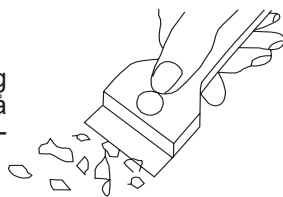


Ved rengøring af keramiske overflader følges samme principper som for rengøring af glasoverflader. Brug under ingen omstændigheder ridende eller kaustiske rensemidler, skurepulver eller skuresvampe! Brug ikke damprensingsudstyr.

Rengør efter hver brug

- **Ubrændte, lette madrester**

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



- **Tørre fastsiddende madrester**

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

Fjernelse af snavs

- Klare perlefarvede pletter (rester af aluminium) kan fjernes fra en afkølet kogeplade ved brug af et specialrensemiddel. Kalkrester (f.eks. efter fordampet vand) kan fjernes med eddike eller et specialrensemiddel.
- 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 rengøringsmiddel på den varme kogezone.
- Når rengøringsmidlet er påført, skal det tørre og derefter tørres af. Alle spor af rengøringsmiddel skal tørres af med en fugtig klud før genopvarmning. Ellers kan de være ætsende og beskadige kogepladens overflade permanent.



Ukorrekt behandling af det keramiske glas dækkes ikke af garantien.



Ridser og misfarvning påvirker ikke induktionskogepladens korrekte funktion.

FEJLFINDING

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for kogepladens kogezone
- Afbryde strømmen til kogepladen
- Tilkalde GRAM service
- Nogle små fejl kan du afhjælpe på egen hånd ved at følge vejledninger i den nedenstående tabel. Før du tilkalder service, bedes du kontrollere de enkelte problemer i tabellen.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
Apparatet er ikke tændt	Ingen strøm	Tjek sikring, udskift den, hvis den er sprunget
Sensorer reagerer ikke på berøring	Apparatet er ikke tændt	Tænd for apparatet
	Du berører sensoren for kort, i mindre end et sekund	Berør og hold sensoren
	Flere sensorer er blevet berørt samtidigt	Berør altid kun én sensor, undtagen når kogezone er slukket.
Apparatet svarer ikke og udsender et langt bip	Forkert brug, dvs. berøring af den forkerte sensor eller for kort berøring af den	Tilslut kogepladen igen
	Sensorerne er tildækkede eller snavsede.	Fjern genstande fra sensorerne, eller rengør sensorerne
Apparatet slukker automatisk	Ingen sensorer blev berørt i 10 sekunder efter, at apparatet blev aktiveret.	Tænd apparatet, og indstil straks varmeindstillingen
	Sensorerne er tildækkede eller snavsede.	Fjern genstande fra sensorerne, eller rengør sensorerne

Den enkelte kogezone slukker, og restvarmeindikatoren "H" vises.	Apparatet slukker automatisk, når den indstillede tilberedningstid er udløbet.	Tænd for kogezone igen
	Sensorerne er tildækkede eller snavsede.	Fjern genstande fra sensorerne, eller rengør sensorerne
	Elektroniske komponenter er overophedede	
Restvarmeindikatoren er slukket, selvom kogezone- ne er varme.	Strømafbrydelse eller apparatet er afbrudt fra strømforsyningen	Restvarmeindikatoren vises igen, næste gang apparatet tændes.
Induktionskogepladens keramiske glas er revnet.	Fare! Tag stikket ud af apparatet med det samme, eller sluk for hovedafbryderen. Få apparatet repareret på dit nærmeste servicecenter.	
Induktionskogepladen bipper	Dette er normalt. Køleventilatoren kører på at køle den interne elektronik af.	
Induktionskogepladen afgiver hvislende og fløjttende lyde.	Dette er normalt. Ved brug af flere kogezone ved fuld effekt udsender kogepladen hvislende og fløjttende lyde, der skyldes de frekvenser, der bruges til aktivere spolerne.	
Hvis problemet stadig ikke er løst.	Tag stikket ud af apparatet med det samme, eller sluk for hovedafbryderen (sikringen). Få apparatet repareret på dit nærmeste servicecenter. Vigtigt! Du er ansvarlig for korrekt drift og vedligeholdelse af apparatet. Brugeren er ansvarlig for serviceomkostninger, der opstår som følge af forkert betjening af apparatet, selvom enheden er dækket af garantien. Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af manglende overholdelse af disse instruktioner.	

FEJLKODE

Der kan vises en fejlkode på displayet, mens apparatet er i drift. Detaljerede oplysninger om fejlkoder kan findes i tabellen nedenfor:

KODER:	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
E4/E5	Temperaturføler beskadiget	Kontakt et servicecenter for reparationer.
E7/E8	Transistortemperaturføler beskadiget	
E2/E3	Forkert forsyningsspænding	Kontroller og sørg for, at forsyningsspændingen er korrekt.
E6/E9	Kogepladen er overophedet	Vent til kogepladen er kølet af, før du bruger den igen.

SPECIFIKATION

Nominel spænding	220-240V~ 50/60Hz
Nominel strømstyrke:	3,6 kW
Model:	KKI 3002-90 T
Induktionskogezones effekt:	
- Induktionskogezone: Booster 160 mm	1200 / 1500 W
- Induktionskogezone: Booster 210 mm	1800 / 2100 W
Dimensioner [mm]:	300 x 522 x 59
Vægt [kg]:	ca. 5,5 kg

Energiforbrug i standbytilstand [W]	-
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	0,5
Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W]	-
Automatisk standby/slukket periode [min]	20

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

GARANTI OG EFTERSALGSSERVICE

Garanti

Garantiservice som angivet på garantikortet. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for nogen som helst skade, der er forårsaget af forkert brug af apparatet.



Producenten anbefaler, at alle reparationer og justeringer foretages af en tekniker fra fabrikken eller på et servicecenter, der er godkendt af producenten. Reparationer må kun udføres af en kvalificeret tekniker.

Kjære kunde,

Fra nå blir det dagligere husarbeidet enklere enn noen gang før. Apparatet **GRAM** er utrolig enkelt å bruke og ekstremt effektivt. Etter at du har lest denne bruksanvisningen, vil du oppleve at det er svært enkelt å bruke apparatet.

Før pakking og forsendelse fra produsenten, ble apparatet nøye kontrollert med tanke på sikkerhet og funksjonalitet.

Før apparatet tas i bruk, må du lese denne bruksanvisningen nøye. Ved å følge bruksanvisningen nøye, vil du unngå problemer når du bruker apparatet. Det er viktig å ta vare på denne bruksanvisningen og oppbevare den på et trygt sted, slik at du kan lese den på nytt ved behov.

Følg bruksanvisningen nøye for å unngå mulige ulykker.

Vennlig hilsen

GRAM

SIKKERHETSINFORMASJON

- Før du bruker induksjonstoppen for første gang, må du lese nøye gjennom bruksanvisningen. Slik garanteres brukerens sikkerhet, og du unngår skader på apparatet.
- Apparatet er kun ment til privat bruk. Enhver annen bruk (for eksempel oppvarming av rom) er uforenlig med apparatets tiltenkte formål og kan utgjøre en risiko for brukeren.
- Produsenten forbeholder seg retten til å innføre endringer som ikke påvirker bruken av apparatet.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Vær forsiktig når du tar på varme deler. Barn under åtte år skal ikke bruke apparatet med mindre de overvåkes konstant.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som bruk innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal aldri utføres av barn, med mindre de er under tilsyn.
- Matlaging med fett eller olje kan være farlig og føre til brann dersom man ikke passer på.
- IKKE forsøk å slukke brannen med vann. Trekk ut støpselet, og dekk til flammen med lodd eller ikke-brennbart teppe.
- Brannrisiko: du må ikke lagre noe på kokeflaten.
- Merk: Hvis kokeoverflaten er sprukket, må du slå av elektrisiteten for å unngå risikoen for elektrisk støt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lodd må ikke legges på koketoppens overflate. De kan bli varme.
- Etter bruk må du slå av koketoppelementet med kontrollsensoren eller knappen og ikke kun stole på kokekardetektoren.

- Apparatet er ikke beregnet på bruk med eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Ikke bruk damprenseutstyr for å rengjøre koketoppen.
- Merk: Ikke bruk uegnet komfyrvern som hindrer barn i å få tilgang til koketoppen. Bruk av uegnet komfyrvern kan forårsake ulykker.
- Hvis induksjonskoketoppen brukes i umiddelbar nærhet av radio, TV eller andre radiofrekvensenheter, må du kontrollere at koketoppens berøringsfølsomme sensorer fungerer korrekt.
- Koketoppen må installeres av elektriker eller autorisert installatør. Dette gjelder ikke koketopper med fabrikkinstallert enfaset elektrisk veggplugg.
- Dersom koketoppen installeres i et møbel, må møbelet tåle temperaturer opp til 100°C. Dette gjelder for finér, kanter og overflater laget av plast, lim og maling.
- Koketoppen må kun brukes etter at den har blitt bygd inn i henhold til bruksanvisningen.
- Reparasjoner på elektriske apparater må kun utføres av spesialister. Hvis reparasjonene utføres på feil måte, kan det være farlig for brukeren.
- Apparatet er ikke koblet til strømmettet hvis dersom støpselet ikke er koblet til kontakt, eller hvis hovedbryteren er slått av.
- Strømledningen må være tilgjengelig etter at induksjonstoppen er installert, slik at den enkelt kan frakobles.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Personer med implanterte enheter som støtter vitale funksjoner (f.eks. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat), må sørge for at enhetene ikke påvirkes av induksjonstoppen (induksjonstoppen har en frekvens på 20–50 kHz).
- Når strømmen kobles fra, slettes alle innstillinger og angivelser. Når strømmen kobles til, bør du utvise forsiktighet. Så lenge varmesonene er varme, vil restvarmeindikatoren på displayet vise «H».

- Hvis stikkontakten er i nærheten av kokesonen, må du passe på at ledningen ikke kommer i kontakt med varme omgivelser.
- Ikke bruk plastbeholdere og aluminiumsfolie. De smelter ved høye temperaturer og kan skade koketoppen.
- Pass på at mat (spesielt sukker, sitronsyre, salt) og plastredskaper ikke kommer i kontakt med varme kokesoner.
- Ved steking på induksjonstoppen bør du kun bruke gryter og kar med flat bunn som ikke har skarpe kanter eller ujevnheter som kan danne permanente riper på koketoppens overflate.
- Induksjonstoppens kokeflate er slitesterk og motstandsdyktig mot termisk sjokk. Den tåler store og raske temperaturendringer.
- Ikke slipp gjenstander ned på koketoppens overflate. I noen tilfeller kan kontakt med skarpe gjenstander føre til sprekker på overflaten og avskalling, for eksempel hvis du mister en krydderbøsse.
- Dersom den keramiske overflaten skades, kan mat trenge inn og skade apparatet.
- Ikke bruk koketoppen som et skjærebrett eller arbeidsbord.
- Ikke monter koketoppen over en vifteløs ovn, en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser eller en vaskemaskin.
- Hvis det er en skuff eller et skap med kjøkkenutstyr under koketoppen, kan de bli varme fra luften som kommer ut av kokeplatens kjølevifte.
- Følg instruksjonen for rengjøring og vedlikehold.
- Ved ukorrekt bruk er garantien ugyldig.

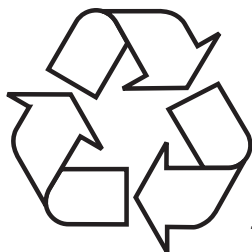
TIPS TIL ENERGISPARING



Ved å bruke energi på en ansvarlig måte, sparer du både penger og miljø. Så la oss bruke minst mulig energi! Slik gjør du det:

- Bruk kokekar med en bunn som passer til størrelsen på kokesonen.
- Dekk til pannene dine når det er mulig for å redusere energiforbruket.
- Hold alltid kokesonene og kokekarbunnene rene.
- Smuss kan hindre varmeoverføring – og innbrent søl kan ofte bare fjernes med midler som skader miljøet.
- Ved steking på induksjonstoppen bør du kun bruke gryter og kar med flat bunn som ikke har skarpe kanter eller ujevnheter som kan danne permanente riper på koke-toppen overflate.
- Ikke monter koketoppen i umiddelbar nærhet av kjøler/fryser.

UTPAKKING

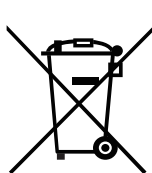


Under transport er produktet emballert mot eventuelle skader. Etter utpakking, gjenvinn all emballasje på en ansvarlig måte for å minimere miljøpåvirkningen.

Alle apparatets emballasjematerialer er miljøvennlige, 100 % resirkulerbare og merket med et relevant symbol.

Merk! Emballasjematerialer, inkludert poser, polyetylen og polystyren, utgjør en kvelningsfare og skal holdes utilgjengelig for barn under og etter utpakking.

AVHENDING AV GAMMELT APPARAT



I samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU er dette apparatet merket med symbolet med en overkrysset søppelbøtte. Dette symbolet indikerer at apparatet ikke må kastes i husholdningsavfallet etter bruk.

 Brukeren er forpliktet til å avhende dette apparatet på et godkjent innsamlingssted for elektrisk og elektronisk avfall. Lokale innsamlingssteder, butikker og lokale etater tilbyr sammen et resirkuleringsprogram.

Riktig avhending av gammelt elektrisk og elektronisk utstyr forhindrer miljø- og helserisikoer forårsaket av farlige komponenter og feil håndtering.

GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET

Bruke induksjonstoppen

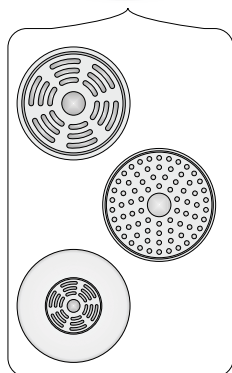
Under overflateglasset er det induksjonsspoler som produserer pulserende magnetfelt. Dette elektromagnetiske feltet trenger gjennom et kokekar som er plassert på platetoppen og varmer det opp. Det er viktig å bruke kokekar med egnet bunn.



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 for induksjonstoppen, må en magnet feste seg til kokekarets bunn. Jo større tiltrekningskraft, desto 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 stålkanter gir overlegen varmefordeling. En konkv 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 aluminiumdel, 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 passer til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.

Kokekardetektor

Induksjonstopper har kokekardetektor. Koketoppen gjenkjenner at en egnet kokekar er plassert på en kokesone og aktiverer den automatisk. Dette bidrar til å spare strøm.

- Hvis et passende kokekar er plassert på kokesonen, vises det angitte effektnivået på det tilhørende displayet.
- Induksjonstoppen krever bruk av egnet kokekar med ferromagnetisk base (se tabell på side 36).

Hvis kokekar ikke er plassert på en kokesone eller kokekaret er uegnet, vises symbolet som vist ved siden av. Kokesonene fungerer ikke.

Hvis det ikke oppdages kokekar innen 90 sekunder, vil kokesonen bli slått av.

Bruk kontrollpanelet til å slå av en kokesone, og ikke stol på at det er nok å fjerne kokekaret fra koketoppen.

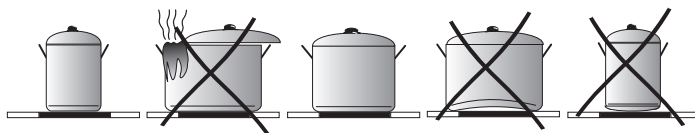


Kokekar av høy kvalitet er viktig for å sikre effektiv matlaging på induksjonstopp. Bruk av tomme kokekar på kokesonene kan føre til at de overopphetes.



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 et kokekar som du tar ut av kjøleskapet, må du sørge for at basen er helt tørr før du plasserer den på kokesonen. Dette er for å unngå å tilgrise overflaten på induksjonskoketoppen.



Merking av kokekar



Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon.

Rustfritt stål

Kokekar laget av dette materialet vil ikke bli oppdaget av induksjonskoketoppen.

Med unntak av kokekar av ferromagnetisk stål

Aluminium

Kokekar laget av dette materialet vil ikke bli oppdaget av induksjonskoketoppen.

Støpejern

Høy effektivitet

Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate

Emaljert stål

Høy effektivitet

Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn

Glass

Kokekar laget av dette materialet vil ikke bli oppdaget av induksjonskoketoppen.

Porselen

Kokekar laget av dette materialet vil ikke bli oppdaget av induksjonskoketoppen.

Kokekar med kobberbunn

Kokekar laget av dette materialet vil ikke bli oppdaget av induksjonskoketoppen.

Den minste anvendbare diameteren for et kokekar på en kokesone:

Kokesonens diameter [mm]	Minimumsdiameter på kokekarets bunn [mm]
160	120
210	180

Den minste diameteren for kokekar som ikke er produsert i emaljert stål kan variere.

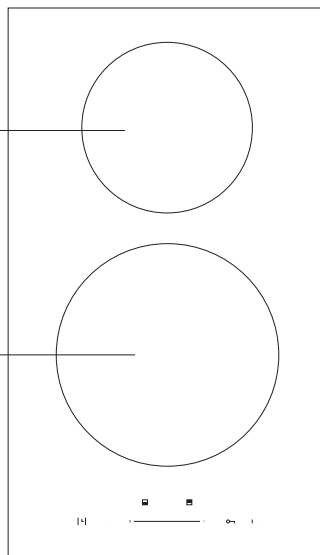
Før du bruker apparatet for første gang

- 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. Luktutslipp er midlertidig.

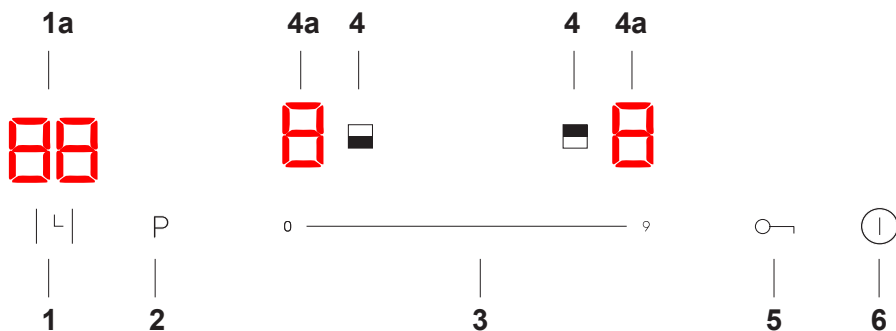
APPARATET DITT

Induksjonskokesone
booster (bak) Ø 160 mm

Induksjonskokesone
booster (foran) Ø 210 mm



Kontrollpanel



- 1 - Sensor for timerfunksjon
- 1a - Display for timerfunksjon
- 2 - Booster berøringssensor
- 3 - Sensor for valg av effekt/tid

- 4 - Sensor for valg av kokesone
- 4a - Kokesoneindikator
- 5 - Sensor for låsing av barnesikring
- 6 - PÅ/AV

DRIFT

Kontrollpanel

- Ved tilkobling til strømnettet vil induksjonskokekoppen pipe, og alle indikatorene vil lyse kort i ett sekund før de slår seg av, noe som signaliserer standby-modus.
- Induksjonstoppen er utstyrt med elektroniske berøringsstyringssensorer, som betjenes ved berøring med en finger i minst 1 sekund.
- Hver gang du berører sensoren, vil du høre et pip. Det er ikke mulig å slå av lydsignalene.



Ikke plasser gjenstander på sensorene på kontrollpanelet. Sjekk at kokekaret ikke står utenfor kokesonen. Hvis du plasserer kokekar for nær kontrollpanelet eller dekker til sensorer, vil induksjonskokekoppen automatisk slå seg av sikkerhetshensyn.

Slå apparatet på

Trykk på på/av  sensoren i minst tre sekunder. Alle indikatorer vil vise «—» og induksjonskokekoppen vil være i standby-modus.

Aktivere kokesone og velge varmeinnstilling.

- Slå på induksjonskokekoppen med sensoren .
- Plasser kokekaret på den valgte kokesonen, og berør deretter den tilhørende sensoren.
- Kokekaret vil bli oppdaget automatisk, den aktuelle kokesonen gjenkjennes automatisk og det relevante displayet  vil blinke «0.» Dette betyr at den valgte kokesonen er aktiv og at du kan stille inn effekten.
- Bruk skyvesensoren til å velge ønsket varmeinnstilling. Juster effekten ved å føre fingeren over sensoren, og det valgte varmetrinn vises på den aktuelle kokesoneindikatoren.
- Bruk av kokesone.



Hvis du ikke stiller inn ønsket varmeinnstilling for kokesonen innen 1 minutt etter at du har aktivert apparatet, slår det seg av automatisk.

Deaktivere kokesoner

Du kan deaktivere en kokesone slik:

1. Slå av induksjonskokekoppen med sensoren .
2. Berør sensoren til den aktive kokesonen, og still deretter varmeinnstillingen til «0» ved å bevege fingeren over skyveknappen. Indikatoren for den valgte kokesonen skal vise «0».

Slå av apparatet



Koketoppen er aktivert når minst én kokesone er på.

- Berør og hold inne ①-sensoren for å slå av apparatet.



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

Booster-funksjon

Booster-funksjonen øker effekten på kokesonen midlertidig. Effektnivået kan stilles inn fra 1 til P, der P er det høyeste mulige effektnivået.

Aktiver Booster-funksjonen:

- Plasser kokekaret på en kokesone som har booster-funksjon.
- Berør sensoren for ønsket kokesone for å aktivere den.
- Trykk på «P»-sensoren for å aktivere Booster-funksjonen. Bokstaven «P» vil vises på kokesoneindikatoren.

Deaktiver Booster-funksjonen:

- Berør sensoren til kokesonen med aktivert booster-funksjon.
- Trykk på boosterfunksjonssensoren «P» eller endre varmeinnstillingen med skyveknappen.
- Funksjonen har blitt deaktivert.



Booster-funksjonen er begrenset til 5 minutter kontinuerlig drift, hvorefter varmeinnstillingen automatisk synker til 9.

Barnesikring

Barnesikringsfunksjonen deaktiverer alle kontroller på induksjonstoppen for rengjøring eller for å hindre at barn bruker apparatet. Når barnesikringsfunksjonen er aktivert, er alle kontroller deaktivert unntatt ①-sensoren. For å aktivere låsen, trykk på sensor ○—; for å deaktivere den, hold den inne. Når barnesikringsfunksjonen er aktivert, vil timerindikatoren vise «Lo».



Når induksjonskoketoppen er slått på og låst, kan du slå den av umiddelbart ved å berøre sensoren ①.

Restvarmeindikator

Når du er ferdig med matlagingen, er glasset i kokesonen fortsatt varmt, og dette kalles restvarme.

Hvis glassoverflaten er varm, vises det en "H" på kokesonedisplayet.



Når restvarmeindikatoren lyser, må du ikke berøre kokesonen! Det er en alvorlig risiko for brannskader. Unngå også å plassere varmekfølsomme gjenstander på den før restvarmeindikatoren slukkes.

Begrense brukstiden

Kokesonen slår seg av automatisk etter en viss tid, avhengig av innstilt varmeinnstilling. Dette er en sikkerhetsfunksjon som ikke kan deaktiveres.

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
1	8 t
2	8 t
3	8 t
4	4 t
5	4 t
6	4 t
7	2 t
8	2 t
9	2 t

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

Automatisk sikkerhetsfunksjon

En temperatursensor installert i induksjonskoketoppen måler overflatetemperaturen. Hvis temperaturen er for høy, vil koketoppen slå seg av automatisk. Når koketoppens overflate er avkjølt, kan du bruke induksjonskoketoppen igjen.

Timer for steketid

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet.

Du kan kun aktivere timerfunksjonen når du lager mat (når varmeinnstillingen er høyere enn «0»). Timerfunksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.

Slik stiller du inn timerfunksjonen:

- For å stille inn timeren, berør sensoren for ønsket kokesone.
- Berør timersensoren , så viser displayet «00», og det høyre sifferet blinker.
- Bruk skyvesensoren til å stille inn verdien på det blinkende sifferet.
- Berør timersensoren  igjen, så blinker det venstre sifferet.
- Bruk skyvesensoren til å stille inn verdien på det blinkende sifferet.
- Når tiden er stilt inn, starter nedtellingen umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid.



Når timeren er aktivert, vil en rød prikk vises nederst til høyre på indikatoren for kokesonens varmeinnstilling.

- Når den innstilte koketiden er utløpt, vil kokesonen automatisk slå seg av, det vil høres et kort pipesignal, og timerindikatoren vil vise "- -". Andre kokesoner vil fortsette å være på hvis de allerede er på.

- For å stille timeren for den neste kokesonen, følger du trinnene over, men velger en annen kokesone. Timerfunksjonen kan stilles inn for hver kokesone.
- Du kan justere den programmerte tiden når som helst ved å berøre timersensoren | , og deretter bruke skyvesensoren til å stille inn den nye tiden.



Hvis flere soner har en timer innstilt, viser displayet bare den korteste tiden, og prikken ved siden av indikatoren for den kokesonen vil blinke. Etter at den innstilte tiden er utløpt, vil den tilhørende kokesonen slå seg av, og den nye korteste gjenværende tiden for timeren vil vises, og prikken for den tilhørende kokesonen vil blinke.



Berør en hvilken som helst kokesonesensor, og den tilsvarende tiden vil vises på timerindikatoren.

For å deaktivere timeren umiddelbart:

- For å deaktivere timeren, berør sensoren for ønsket kokesone.
- Berør timersensoren |  – indikatoren vil begynne å blinke.
- For å slå av timeren, bruk glidebryteren til å stille tiden til «00».

Kjøkkenur

Bruk kjøkkenuret for å telle ned tiden. Kjøkkenuret påvirker ikke driften av kokesonene.

Stille inn kjøkkenur:

- Sørg for at induksjonskoketoppen er slått på og at kokesonesensoren ikke er aktiv (soneindikatoren “-” blinker ikke).



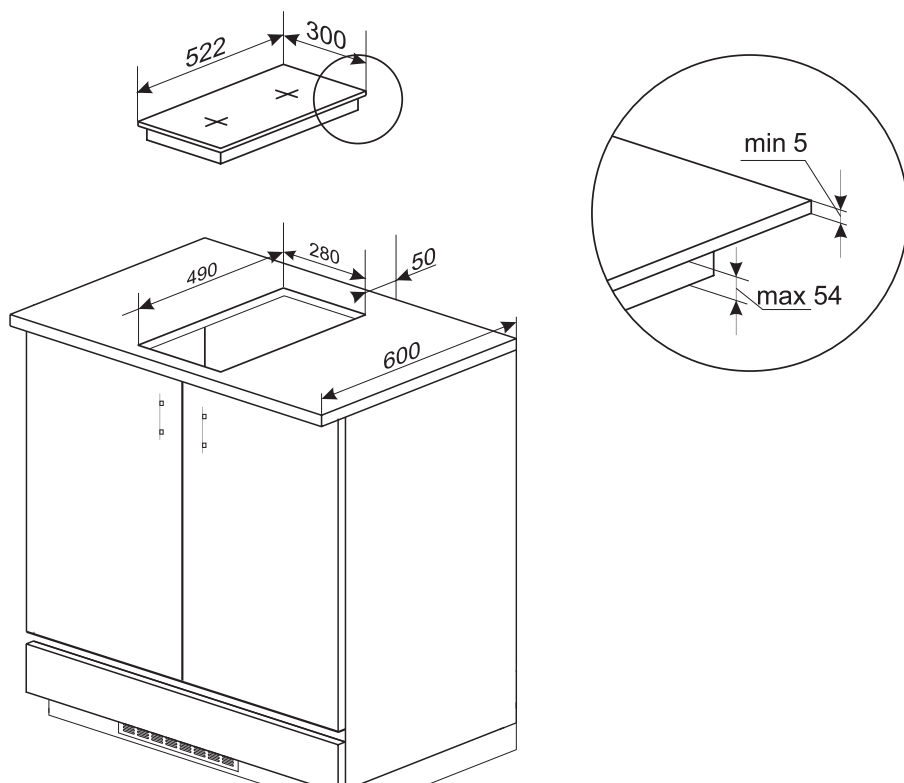
Du kan stille inn timeren før eller etter at du er ferdig med å stille inn kokesonens varmeinnstilling.

- Berør timersensoren | , så viser displayet «00», og det høyre sifferet blinker.
- Bruk skyvesensoren til å stille inn verdien på det blinkende sifferet.
- Berør timersensoren |  igjen, så blinker det venstre sifferet.
- Bruk skyvesensoren til å stille inn verdien på det blinkende sifferet.
- Når tiden er stilt inn, starter nedtellingen umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid.
- Når den innstilte tiden er utløpt, vil det høres en 30-sekunders pipelyd, og timerindikatoren vil vise “- -”.
- Du kan justere den programmerte varselurtiden når som helst ved å berøre timersensoren | , og deretter bruke skyvesensoren til å stille inn den nye tiden.

MONTERINGSVEILEDNING

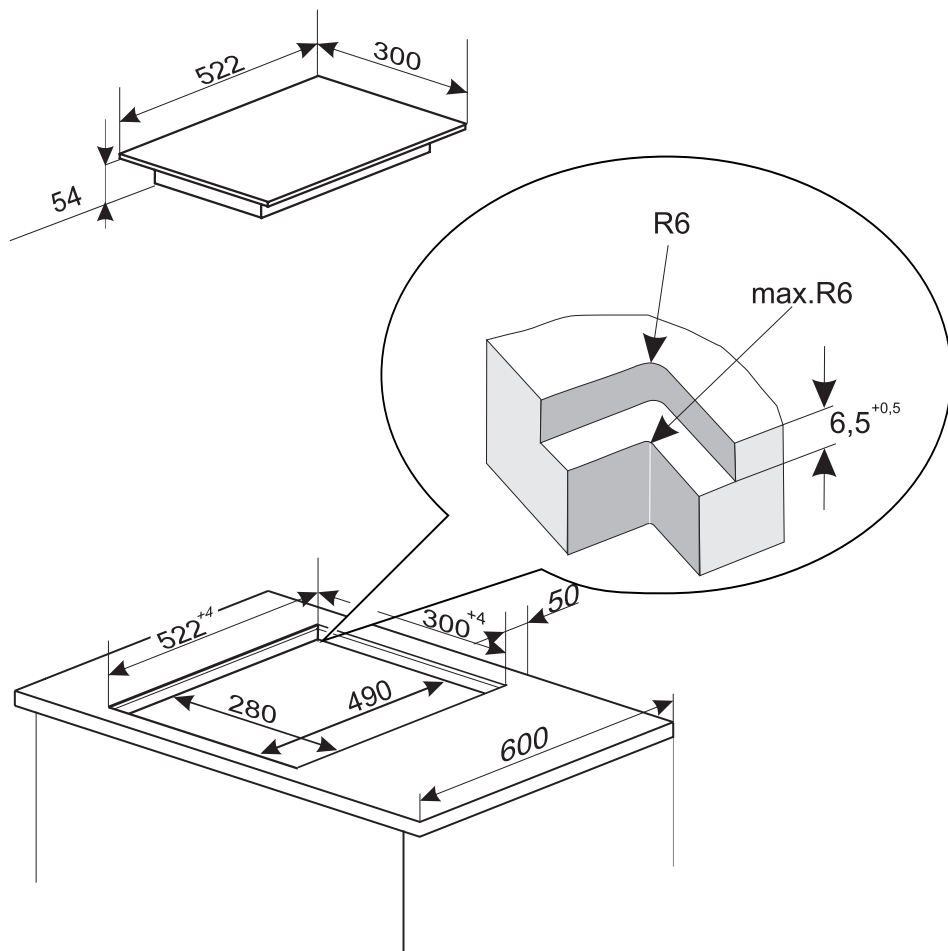
Tilpasse benkeplaten

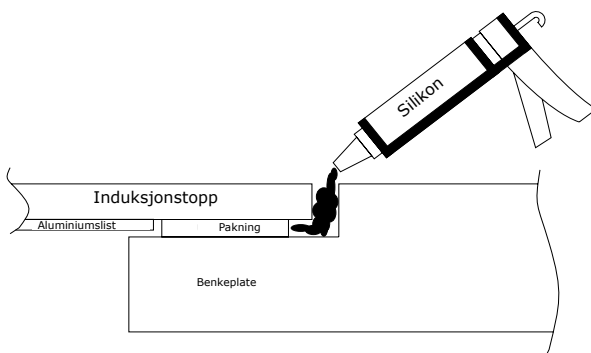
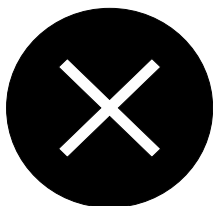
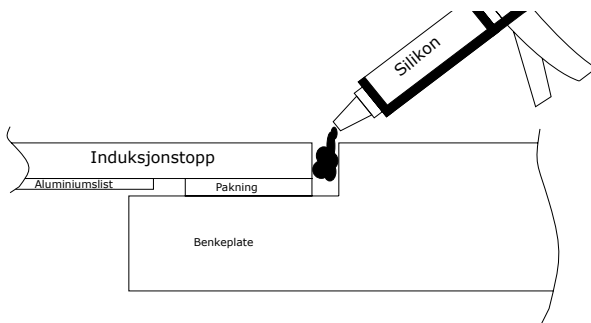
- Benkeplaten må være flat og plan. Kanten på kjøkkenbenken nær veggen må tettes for å forhindre at vann eller andre væsker trenger seg inn.
- Kjøkkenbenken må være laget av materialer, herunder finér og lim, som tåler en temperatur på 100 °C. Hvis ikke, kan finéren løsne eller kjøkkenbenkens overflate deformeres.
- Kanten på åpningen må tettes med egnede materialer for å hindre at vann trenger seg inn.
- Åpningen i benkeplaten må skjære til I på figuren under (måleenhet [mm]):



Installer induksjonskoketoppen i flukt med benkeplaten

- Åpningen på benkeplaten må kuttes til dimensjonene som vist på figuren nedenfor.



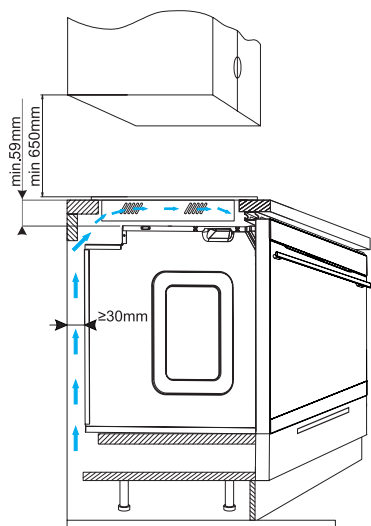


Merk! Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil installasjon av induksjonstoppen, spesielt skader som følge av permanent liming av koketoppen til benkeplaten nedenfra.

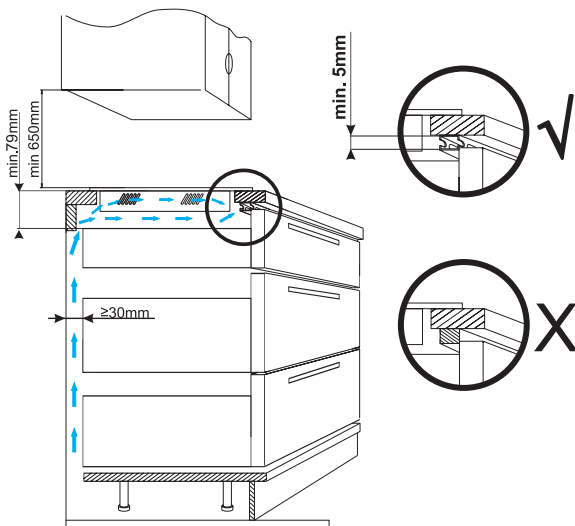
Tips til montøren

- Det er best å installere koketoppen i flukt med kjøkkenbenken av stein eller keramiske fliser.
- Tetningen på undersiden av induksjonskoketoppen hindrer at silikon kommer under kanten. Hvis du trenger å løfte koketoppen ut av åpningen, må du først skjære av sili-konforseglingen rundt kanten med en skarp kniv. Hvis silikon kommer forbi forseglingen og under koketoppens glass, vil den være umulig å skjære ut, og ethvert forsøk på å fjerne koketoppen kan sprekke det keramiske glasset.
- Silikonen som brukes til å forsegle kantene må tåle en temperatur på minst 160 °C.
- For å forhindre at fukt trenger inn, forsegles de synlige kantene på benkeplaten med et passende belegg, for eksempel en silikonbasert lakk.
- Enkelte silikontyper kan misfarge naturstein.
- Målene som er oppgitt i monteringstegningen må følges nøye.
- Hvis induksjonskoketoppen din svikter, må du sørge for at den fjernes på en sikker måte fra benkeplaten før serviceteknikeren kommer for reparasjon.

Alternativ 1



Alternativ 2



Ikke monter koketoppen over en ovn uten ventilasjon

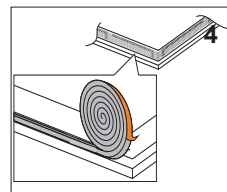
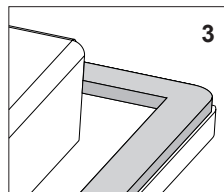
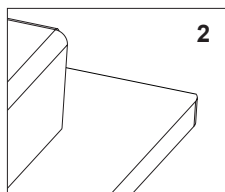
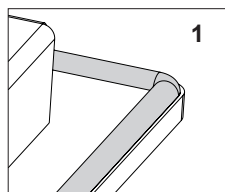
Installer pakningen

Avhengig av modellen monteres pakningen av produsenten (fig. 1)

Hvis pakningen ikke er montert av produsenten, fortsett som følger:

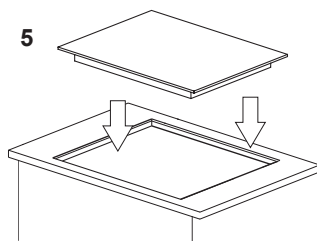
Før du monterer apparatet i åpningen på benkeplaten, må du feste den medfølgende pakningen under apparatkanten (fig. 2).

For å gjøre dette, fjern først beskyttelsesfilmen fra pakningen og fest den deretter så nær kanten av apparatets kant som mulig (fig. 3, 4).



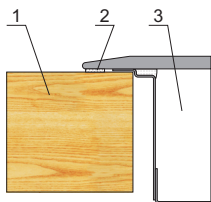
Ikke installer apparatet uten tetningen.

Plasser koketoppen symmetrisk i åpningen slik at avstanden mellom koketoppen og kanten av benkeplaten er like på alle sider (fig. 5).



Installer koketoppen i åpningen

- Fjern støv fra kjøkkenbenken, sett koketoppen inn i åpningen, og trykk på plass,



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

Koble apparatet til strømnettet



Induksjonstoppen har en permanent tilkoblet strømledning med jordkontakt, og kan kun kobles til en 220–240 V ~ 50/60 Hz stikkontakt med jordingspinne. Stikkontakten bør beskyttes med en sikring på 16 A.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

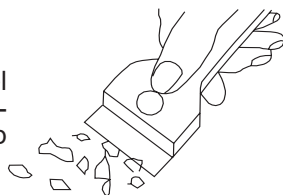


En keramisk glassflate skal behandles som en glassflate. Ikke bruk slpende eller etsende rengjøringsmidler, skurepulver eller stålull under noen omstendigheter! Ikke bruk damprengjørere.

Gjør rent etter bruk

- **Ikke brente, lette matrester**

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



- **Inntørkede matrester**

Fjern 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 eller eddik eller spesialvaskemiddel.
- 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

Når koketoppen svikter og gir melding om forstyrrelser, husk å:

- Slå av alle funksjoner
- Avbryt strømtilførsel
- Kontakt GRAM service
- Noen små feil kan du kvitte deg med på egen hånd ved å følge nedenforstående anvisninger. Gå igjennom typiske problemer og tiltak i tabellen før du har kontaktet GRAM service.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Apparatet slår seg ikke på	Ingen strøm	Sjekk sikringen, og skift den ut hvis den er gått
Sensorer reagerer ikke på berøring	Apparatet er ikke slått på	Slå apparatet på
	Du berører sensoren for kort, i mindre enn ett sekund	Trykk på -sensoren og hold den inne
	Flere sensorer trykkes samtidig	Berør alltid bare én sensor, unntatt når kokesonen er slått av.
Apparatet reagerer ikke og spiller av en lang pipetone	Feil bruk, f.eks. berøring av feil sensor eller for kort berøring	Koble til koketoppen på nytt
	Sensorene er tildekket eller skitne.	Fjern gjenstander fra sensorene eller rengjør sensorene
Apparatet slår seg av automatisk	Ingen sensorer ble berørt i 10 sekunder etter at apparatet ble aktivert.	Slå på apparatet og still inn varmeinnstillingen umiddelbart
	Sensorene er tildekket eller skitne.	Fjern gjenstander fra sensorene eller rengjør sensorene

Den enkelte kokesonen slås av, og restvarmeindikatoren «H» vises.	Apparatet slår seg automatisk av etter at den innstilte tilberedningstiden er utløpt.	Slå på kokesonen på nytt
	Sensorene er tildekket eller skitne.	Fjern gjenstander fra sensorene eller rengjør sensorene
	Elektroniske komponenter er overopphetet	
Restvarmeindikatoren har slukket selv om kokesonene er varme.	Strømbrydd eller apparatet er koblet fra strømforsyningen	Restvarmeindikatoren vises igjen neste gang apparatet slås på.
Det keramiske glasset på induksjonstoppen er sprukket.	Fare! Trekk ut støpselet til apparatet umiddelbart eller slå av hovedsikringen. Få apparatet reparert på nærmeste servicesenter.	
Induksjonskoketoppen piper	Dette er normalt. Kjøleviften kjøler ned den interne elektronikken.	
Induksjonstoppen avgir hvese- og plystrelyder.	Dette er normalt. Ved bruk av flere soner med full effekt avgir koketoppen hvese- og plystrelyder på grunn av frekvensene som bruker til å drive spolene.	
Hvis problemet fortsatt ikke er løst.	Trekk ut støpselet til apparatet umiddelbart, eller slå av hovedsikringen. Få apparatet reparert på nærmeste servicesenter. Viktig! Du er ansvarlig for riktig drift og vedlikehold av apparatet. Brukeren er ansvarlig for servicekostnader som påløper på grunn av feil bruk av apparatet, selv om enheten er under garanti. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som følge av at disse instruksjonene ikke følges.	

FEILKODER

En feilkode kan vises på displayet mens apparatet er i drift. Detaljert informasjon om feilkoder finner du i tabellen nedenfor:

KODE:	MULIG ÅRSAK	LØSNING
E4/E5	Temperatursensoren er skadet	Kontakt et servicesenter for reparasjoner.
E7/E8	Transistortemperatursensor skadet	
E2/E3	Feil forsyningsspenning	Kontroller og sørg for at forsyningsspenningen er riktig.
E6/E9	Koketoppen er overopphetet	Vent til koketoppen er avkjølt før du bruker den igjen.

SPESIFIKASJON

Nominell spenning	220-240V~ 50/60Hz
Nominell effekt:	3,6 kW
Modell:	KKI 3002-90 T
Induksjonskokesonens kraft:	
- induksjonskokesone: Booster 160 mm	1200 / 1500 W
- induksjonskokesone: Booster 210 mm	1800 / 2100 W
Dimensjoner [mm]:	300 x 522 x 59
Vekt [kg]:	ca. 5,5 kg

Strømforbruk i hviletilstand [W]	-
Strømforbruk i avslått tilstand [W]	0,5
Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]	-
Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min]	20

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

GARANTI OG ETTERSALGSSERVICE

Garanti

Garantiservice som angitt på garantikortet. Produsenten holdes ikke ansvarlig for skader som skyldes ukorrekt bruk.



Produsenten anbefaler at alle reparasjoner og justeringer utføres av fabrikkens servicetekniker eller produsentens autoriserte servicepunkt. Reparasjoner skal kun gjøre av fagmann.

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk