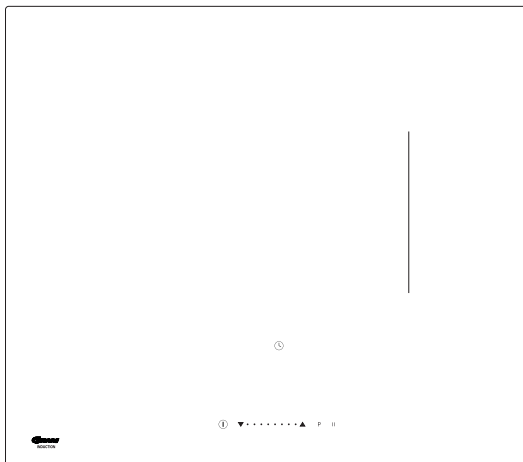




KKI 6564-91 T



(FIN) Käyttöohjeet.....	2
(SE) Bruksanvisning.....	32

Onnittelemme uuden induktiokeittotason omistajaa

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen induktiokeittotason käyttöönottoa.
- Tutustu induktiokeittotasoon ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kuin ne käyttöohjeessa esitetään.
- Tutustu huolellisesti tietoihin laitteen oikeasta käytöstä ja huollosta. Näin varmistat, että keittotaso on turvallinen käyttää ja kestää käytössä pitkään.
- Noudata turvaohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suo- jaamaan induktiokeittotasoa vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

Huom!

Älä käytä keittotasoa ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

Keittotaso on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen. Muu käyttö (esim. keittiön lämmitykseen) voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvaurioita.

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta keittotason toimintaan.

SISÄLTÖ

TURVALLISUUSOHJEITA	5
VIHJEITÄ SÄHKÖN SÄÄSTÄMISEEN	8
PAKKAUKSEN PURKAMINEN	9
VANHAN LAITTEEN HÄVITYS	10
LAITTEESI	11
OHJAUSPANEELI	11
PERUSTIETOJA LAITTEESTA	12
INDUKTIOLIEDEN KÄYTTÖPERIAATE	12
KEITTOASTIOIDEN OMINAISUUDET	12
KEITTOASTIAN KOKO	14
ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	14
KÄYTTÖ	15
PUHDISTUS JA HOITO	22
PUHDISTUS KUNKIN KÄYTÖN JÄLKEEN	22
LIAN POISTO	22
VIANMÄÄRITYS	24
TEKNISET TIEDOT	26
ASENNUSOHJEET	27
LIEDEN ASENNUS AUKKOON	29
JOHDOTUSKAAVIO	31

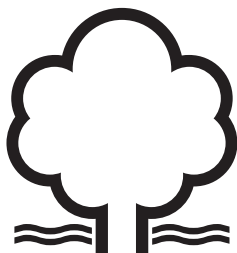
TURVALLISUUSOHJEITA

- Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole opastanut heitä laitteen käytössä. Varmista, että lapset eivät leiki laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.
- Valvomaton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saattaa aiheutua tulipalo.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä. Sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sytymättömällä peitteellä.
- Palovaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Jos keittotason pinnassa on halkeamia, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.
- Älä aseta keittotason päälle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumeta.

- Sammuta laite aina virtapainikkeesta käytön jälkeen, äläkä turvaudu ainoastaan keittoastioiden tunnistustoimintoon.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.
- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen keittotason käyttöönottoa. Näin varmistat laitteen käyttäjän turvallisuuden ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Keittotason saa asentaa vain ammattitaitoinen henkilö. Sähköliitännän saa suorittaa vain sähköasennusoikeudet omaava sähköasentaja.
- Keittotasoa ei saa asentaa kylmäkalusteiden välittömään läheisyyteen.
- Keittotasoa ei saa käyttää ennen kuin se on asennettu. Näin vältät koskettamasta sähköisiä osia.
- Mahdolliset sähkölaitteiden korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö. Ammattitaidottoman henkilön suorittama työ saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Irrota pistotulppa tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteetön. Vain silloin on keittotason virta katkaistu täydellisesti.
- Lapsia ei saa päästää käytössä olevan keittotason lähelle.
- Jälkilämmön ilmaisिन varoittaa lämpimästä keittoalueesta.
- Sähkökatkon sattuessa kaikki edelliset asetukset häviävät. Toimi varovasti kun sähköt on saatu palautettua, koska jälkilämmön ilmaisिन ei enää näytä, onko ennen sähkökatkoa lämmitetty keittoalue yhä lämmin.

- Jos pistorasia sijaitsee keittoalueen läheisyydessä, varo ettei johto pääse koskettamaan lämpimiä osia.
- Kun käytät öljyä tai rasvaa, pidä keittotasoa koko ajan silmällä. Kuuma rasva voi syttyä palamaan.
- Kiinteä tai nestemäinen sokeri, sitruunahappo, suola, muovi jne. eivät saa olla kosketuksissa lämpimän keittoalueen kanssa.
- Käytä keittotasolla vain keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja naarmuton. Pohja ei saa olla teräväreunainen, jottei keittotaso naarmuunnu.
- Vältä esineiden pudottamista tasolle. Esim. maustepurkin putoaminen voi vahingoittaa keittotason pintaa.
- Ylikiehuvat ruoat voivat päästä murtumien läpi laitteen jännitteisiin osiin.
- Jos keittotason lasipinta halkeaa, katkaise virta välittömästi välttääksesi sähköiskun.
- Älä käytä induktiokeittotasoa leikkuulautana tai työtasona.
- Keittotasoa ei saa asentaa tuulettimettoman uunin, astianpesukoneen, kylmäkalusteiden, eikä pesukoneen ylle.
- Keittotaso asennetaan kalusteisiin, joiden lämpötilakestävyys on oltava 100°C. Vaatimus koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalia.
- Noudata keraamisen tason puhdistus- ja huolto-ohjeita. Takuu ei koske tason väärinkäytöstä aiheutuneita vaurioita.

VIHJEITÄ SÄHKÖN SÄÄSTÄMISEEN

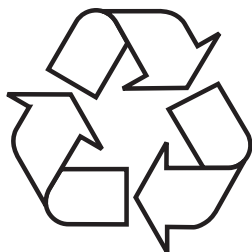


Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

- Käytä oikeita keittoastioita. Paksu- ja tasapohjaiset astiat säästävät jopa kolmanneksen energiaa. Muista käyttää kantta, muuten energiankulutus nousee jopa nelinkertaiseksi.
- Keittoalueet ja astioiden pohjat on pidettävä puhtaana. Lika estää lämmön siirtymistä. Palaneen lian poistossa käytetään luonnolle haitallisia aineita.
- Vältä tarpeetonta kannen nostamista.

Tasoa ei suositella sijoitettavaksi kylmäkalusteiden läheisyyteen, sillä se nostaa niiden energiankulutusta.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN



Pakkaus suojaa tuotetta kuljetusvaurioilta. Purettuasi pakkauksen toimita se kierrätykseen. Pakkauksen kaikki osat ovat ympäristölle vaarattomia ja kokonaan kierrätyskelpoisia. Pakkauksen osissa on kierrätystä helpottava merkintä.

Tärkeää! Pidä pakkausmateriaali (pussit, styroksikappaleet jne.) poissa lasten ulottuvilta pakkauksen purkamisen aikana.

VANHAN LAITTEEN HÄVITYS



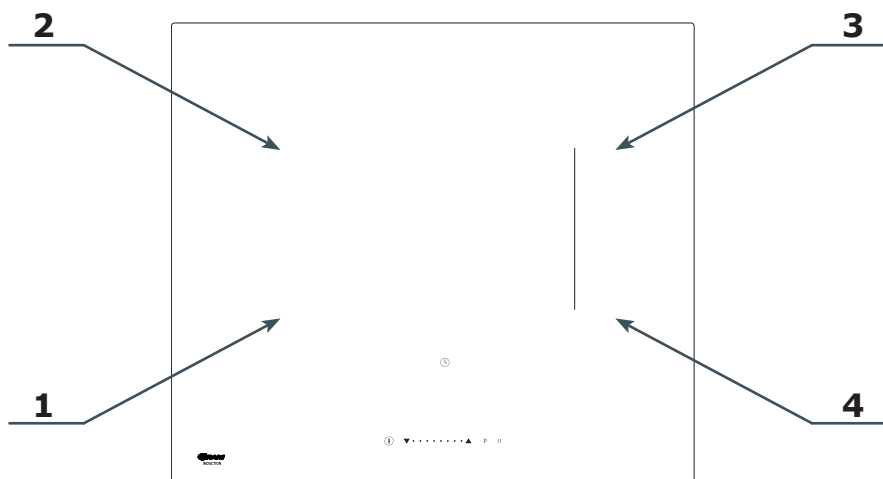
Jos poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä vie sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan toimita lähimpään kierrätys- tai keräyspisteeseen.

Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Viemällä vanhan laitteen keräyspisteeseen autat suojelemaan luontoa.

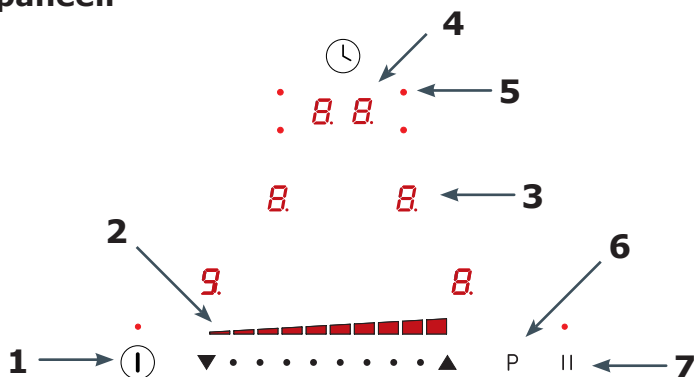
Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai keräyspiste sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEESI



- | | |
|---|---|
| 1. Pikainduktiokeittoalue:
Ø 200 (edessä vasemmalla) | 3. Pikainduktiokeittoalue:
Ø 160 (takana oikealla) |
| 2. Pikainduktiokeittoalue:
Ø 200 (takaa vasemmalla) | 4. Pikainduktiokeittoalue:
Ø 160 (edessä oikealla) |

Ohjauspaneeli



1. On/off-anturi ja LED-merkkivalo
2. Lämpöasetuksen anturikenttä
3. Keittoalueen valinnan anturi ja näyttö
4. Ajastimen/keittiöajastimen valinta-anturi ja näyttö
5. Yksittäisten keittoalueiden ajastimen aktivoinnin merkkivalot
6. Pikatoiminnon ohjauksen anturikenttä
7. Stop&Go-keskeytystoiminnon anturi ja LED-merkkivalo

PERUSTIETOJA LAITTEESTA

Induktiolieden käyttöperiaate

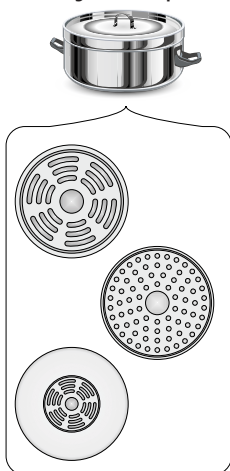
Pintalasin alla on induktiokämejä, jotka tuottavat sykkivän magneettikentän. Magneettikenttä tunkeutuu liedelle asetettuun keittoastiaan saaden sen kuumenemaan. On tärkeää käyttää keittoastioita, joissa on sopiva pohja.



Laite tuottaa erityisen äänen käytettävien kattiloiden ja keitettäessä asetetun 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 terässeinämät. 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.
- Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja kuumenee. 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.



 Korkealaatuinen keittoastia on olennaisen tärkeä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

 Ei ole suositeltavaa käyttää ulkoisia induktiosovittimia.

- Käytä induktiokeittämiseen vain ferromagneettisia pohjamateriaaleja, kuten
 - emaloitu teräs
 - valurauta
 - erityiset ruostumatonta terästä olevat keittoastiat, jotka on suunniteltu induktiokeittämiseen.
- Kansi estää lämmön karkaamisen ja vähentää siten ruoan valmistusaikaa ja energian kulutusta.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan, ja varmista, että jääkaapista otetun kattilan pohja on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.



Merkinnät kattiloissa	 Varmista, että tuotteen merkinnässä on mai- ninta, jonka mukaan tuote soveltuu induktiokuumennukseen.
	Käytä astioita, joissa on magneettinen pohja teräs- emali, ruostumaton ferriittiteräs tai valurauta). Soveltuvuuden voi testata myös magneetilla. Jos magneetti tarttuu pohjaan, astia soveltuu käytettäväksi induktiokuumennukseen.
Ruostumaton teräs	Ei sovellu.
	Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräksestä tehdyt kattilat.
Alumiini	Keittoastiaa ei tunnisteta. Ei sovellu.
Valurauta	Erittäin sopiva.
	HUOM: Astia voi naarmuttaa keittotasoa.
Teräsemali	Erittäin sopiva.
	Suositellaan kattiloita, joissa on tasainen, paksu ja sileä pohja.
Lasi	Ei sovellu.
Posliini	Ei sovellu.
Kuparipohjakattilat	Ei sovellu.

Keittoastian koko

- Käytä parhaiden keittotulosten saavuttamiseksi keittoastioita, joiden pohjan (ferromagneettinen osan) koko vastaa keittoalueen kokoa.
- Pohjan halkaisijaltaan pienempien keittoastioiden käyttö vähentää keittoalueen tehoa ja lisää keittoaikaa.
- Keittoalueilla on matalampi keittoastian tunnistusraja, joka riippuu kattilan pohjan ferromagneettisen osan halkaisijasta ja materiaalista. Sopimattoman kattilan käyttö voi saada aikaan sen, että keittoalue ei tunnista kattilaa.

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. Hajua on tilapäinen.

KÄYTTÖ

► Ohjauspaneeli

Kosketuksella toimiva ohjauspaneeli on varustettu anturikentillä, joissa keittoalueen näyttö on myös keittoalueen valinta-anturi ja ajastin. Lämpöasetuksen valinta-anturi (2) on liukusäädintä muistuttava kosketusohjausanturi, joka mahdollistaa lämpöasetuksen (1 - 9) ja ajastinasetuksen (1 - 99) valinnan koskettamalla ja vetämällä sormea merkityn alueen (2) yli:

- veto oikealle - suurentaa lämpöasetusta
- veto vasemmalle - pienentää lämpöasetusta.

Lämpöasetus voidaan myös valita suoraan koskettamalla lämpöasetusvalinnan sopivaa anturikentän osaa (2).

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät hetkeksi heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Keittotaso on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Keittotaso on varustettu elektronisilla kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikenttää kosketettaessa kuuluu hyväksyvä äänimerkki.



Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.

Laitteen kytkeminen päälle

Voit kytkeä laitteen päälle koskettamalla ja pitämällä painettuna on/off-anturikenttää (1) vähintään 1 sekunnin ajan. Laite kytkeytyy päälle ja LED-merkkivalo tulee on/off-anturikentän (1) yläpuolelle, kun taas kaikissa näytöissä (3, 4) näkyy „0”.



Jos mitään anturikentistä ei kosketeta 20 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.

Keittoalueiden kytkeminen päälle

Kun laite on kytkeyty päälle on/off-anturikentän (1) avulla, valitse keittoalue (3) seuraavan 20 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinnan anturikenttää (3) kosketetaan, kyseisen lämpöasetuksen näytössä näkyy „0” ja piste.
2. Voit valita halutun lämpöasetuksen vetämällä sormea lämpövalinnan anturikentän (2) yli.



Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 20 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.



Keittoalue on aktiivinen, kun näytössä näkyy numero tai kirjain ja piste. Tämä osoittaa, että keittoalue on valmis lämmön asettamiseen tai muuttamiseen.

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

Kun keittoalueen näytössä (3) näkyy „0” ja piste, aseta haluttu lämpöasetus vetämällä sormea lämpövalinnan anturikentän (2) yli.

Booster-toiminto „P”

Booster-pikatoiminto lisää 200 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 300 watista 3 000 wattiin ja 160 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 200 watista 1 400 wattiin. Voit aktivoida pikatoiminnon, kun keittoalue on aktiivinen (3), koskettamalla anturikenttää „P” (6). Pikatoiminnon aktivoinnin merkinä kyseisen keittoalueen näytössä (3) näkyy kirjain „P”. Voit kytkeä pikatoiminnon pois päältä koskettamalla lämpöasetuksen valinnan anturikenttää (2) ja pienentämällä lämpöasetusta tai nostamalla kattilan pois keittoalueelta.



200, 160 mm:n keittoalueen kohdalla pikatoiminnon käyttö rajoittuu 5 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii sen nimellisteholla. Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet. Kun kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.

Jos laitteen elektroniset piirit tai induktiokäämit ylikuumenevat pikatoiminnon aikana, sen kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalueen toiminta jatkuu sen nimellisteholla.

Pikatoiminnon ohjaus

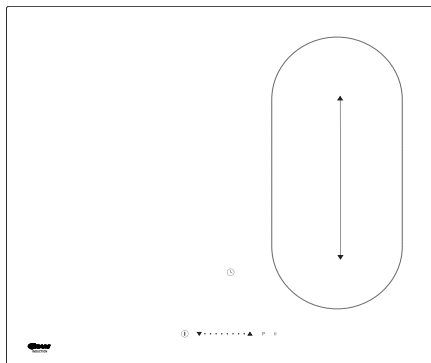
Keittovyöhykkeet muodostavat mallin mukaan parin pysty- tai vaakasuoraan. Parin muodostavien keittovyöhykkeiden kokonaisteho on jaettu.

Jos yrität ottaa käyttöön tehostustoiminnon molemmille keittovyöhykkeille samanaikaisesti, käytettävissä oleva enimmäisteho ylittyy. Siinä tapauksessa ensimmäiseksi aktivoidun keittovyöhykkeen lämpöasetus pienenee niin, että se on suurin käytettävissä oleva.



Jos pikatoiminnon aktivointi ylittää keittoalueparin yhteisen tehorajoituksen, niistä toisen lämpöasetus pienenee automaattisesti.

Virran määrän pieneneminen riippuu käytettävän kattilan tyypistä.



Lapsilukkotoiminto

Lapsilukkotoiminto estää lapsia käyttämästä laitetta tahattomasti. Laitetta voidaan käyttää, kun lapsilukko on vapautettu.

Lapsilukkotoiminnon asettaminen

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle eikä mikään keittoalueista ole toiminnassa (kaikissa näytöissä näkyy „0” ja pisteet vilkkuvat). Voit asettaa lapsilukkotoiminnon kytkemällä laitteen päälle on/off-anturikentän (1) avulla, koskettamalla samanaikaisesti oikean etummaisen keittoalueen valinnan anturikenttää (3) ja booster-toiminnon kenttää (6) sekä koskettamalla vielä kerran oikean etummaisen keittoalueen valinnan anturikenttää (3). Kaikissa näytöissä näkyy kirjain „L” (lukittu), mikä osoittaa, että lapsilukkotoiminto on asetettu. Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, kirjaimet „L” ja „H” vaihtelevat näytössä.



Lapsilukkotoiminto on asetettava 10 sekunnin aikana eikä muita kuin edellä mainittuja anturikenttiä saa koskettaa. Muuten lapsilukkotoimintoa ei aseteta.



Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen pistokkeen irrottaminen pistorasiasta ei vapauta lapsilukkoa.

Lapsilukkotoiminnon vapauttaminen

Kytke laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, jolloin kaikissa näytöissä näkyy kirjan „L” (lukittu). Voit vapauttaa lapsilukkotoiminnon koskettamalla samanaikaisesti oikean etummaisen keittoalueen anturikenttää (3) ja anturikenttää (6) sekä vielä kerran anturikenttää (6). Laite kytkeytyy pois päältä (kaikki näytöt pimenivät).



Lapsilukkotoiminto on vapautettava 10 sekunnin aikana eikä muita kuin edellä mainittuja anturikenttiä saa koskettaa. Muuten lapsilukkotoimintoa ei vapauteta. Jos lapsilukkotoiminto on vapautettu onnistuneesti, numero „0” ja vilkkuva piste näkyy kaikissa näytöissä, kun laite kytketään päälle on/off-anturikentän (1) avulla. Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, merkit „0” ja „H” vaihtelevat näytössä.

Jälkilämmön merkkivalo

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, vastaavan keittoalueen näytössä näkyy kirjain „H”, joka varoittaa, että keittoalue on yhä kuuma.



Älä kosketa keittoaluetta varoituksen aikana jälkilämmön aiheuttaman palovammariskin takia äläkä aseta keittoalueelle mitään esinettä, joka on herkkä lämmölle!



Kun jälkilämmön merkkivalo sammuu, keittoaluetta voidaan koskettaa. On kuitenkin hyvä muistaa, että se on yhä huoneenlämpöä lämpimämpi.



Jälkilämmön merkkivalo ei syty, jos laitteessa ei ole sähkövirtaa.

Käyttöajan rajoittaminen

Tehokkuuden lisäämiseksi induktio-keitto-alue on varustettu kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella. Enimmäiskäyttöaika määräytyy viimeisen valitun lämpöasetuksen mukaan. Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan (ks. taulukko), kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita milloin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

Lämpöasetus	Enimmäiskäyttöaika (tuntia)
U	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P Ø 160	1,5
P Ø 200	0,08

Automaattinen kiehautustoiminto

- Valitse keittoalue (3) niin, että näytössä näkyy „0.“ (desimaalipiste on näkyvissä).
- Valitse haluttu asetus ja pidä sormea sen päällä 3 sekuntia.
- Näyttöön tulee heti kirjain „A“.
- Valitse haluamasi lämpöasetus vetämällä sormea lämpöasetuksen anturikentän yli (2).

Kyseisen keittoalueen näyttö näyttää vuorotellen kirjainta „A“ ja valittua lämpöasetusta.

Kun keittoalue on tietyn aikaa toiminut pikateholla, se siirtyy takaisin asetettuun lämpöasetukseen, joka näkyy näytössä.

Lämpöasetus	Automaattisen lämmityksen kesto (minuuttia)
	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2



Jos automaattinen kiehautustoiminto on aktivoitu ja valitaan lämpöasetus „0“ tai lämpöasetuksen valintaa ei tehdä 3 sekunnin kuluessa, automaattinen kiehautustoiminto poistuu käytöstä.



Jos kattila nostetaan keittoalueelta ja vaihdetaan toiseen ennen kuin lämmityksen loppulaskenta on päättynyt, kiehautustoiminto jatkuu ja loppulaskenta jatkuu loppuun asti.



Voit aktivoida automaattisen kiehautustoiminnon koskettamalla keittoalueen valinta-anturia (3), kun lämpöasetus "9" on valittuna, ja valitsemalla tämän jälkeen lämpöasetuksen "9" koskettamalla lämpöasetuksen valinta-anturia (2).

Jos et halua aktivoida automaattista kiehautustoimintoa, valitse lämpöasetus 1–8 koskettamalla lämpöasetuksen valintakenttää (2).

Ajastin

Ajastintoiminto helpottaa ruoanlaittoa, sillä se mahdollistaa kypsennysajan asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää keittiöajastimena.

Ajastimen asetus

Ajastintoiminto mahdollistaa keittoalueen kytkemisen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut. Ajastintoiminto voidaan asettaa vain, jos keittoalue on toiminnassa (lämpö-

asetus on suurempi kuin „0”). Ajastintoiminto voidaan asettaa erikseen kullekin yksittäiselle keittoalueelle. Ajastimen loppulaskenta voidaan määrittää välille 1 - 99 minuuttia.

Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (3) ja valitsemalla lämpöasetuksen väliltä 1 - 9 vetämällä sormea lämpöasetuksen anturikentän (2) yli. Näytössä näkyvät kaikki väliltä 1 - 9 valitut lämpöasetukset ja piste (esimerkiksi „4.”).
- Kosketa seuraavan 10 sekunnin kuluessa ajastinvalinnan anturikenttää (4). „0 -” näkyy ajastimen näytössä (4) ja ajastimen aktivoinnin merkkivalo (5) syttyy sen osoitukseksi, että kyseisen keittoalueen ajastintoiminto on aktivoitu.
- Valitse haluamasi ajastinasetus vetämällä sormea anturikentän (2) yli. Jälkimmäinen numero asetetaan ensin ja ensimmäinen numero seuraavaksi. Kun jälkimmäinen numero on asetettu, se näkyy näytössä, ja ajastin antaa automaattisesti laittaa ensimmäisen numeron näyttämällä ajatusviivan „-” (esimerkiksi „- 6”). Jos ensimmäisen numeron asetusta ei valita 10 sekunnin kuluessa, ajatusviiva „-” korvautuu numerolla „0” (esimerkiksi „0 6”). Loppulaskenta alkaa, kun ajastimen merkkivalo (5) lakkaa vilkkumasta.

Ajastimen (kypsennysajan) asetuksen muuttaminen

Ajastimen asetuksia voidaan muuttaa milloin tahansa. Jos haluat muuttaa ohjelmoitua asetusta, valitse keittoalue koskettamalla sen valinnan anturikenttää (3) ja kosketa sitten ajastimen valinnan anturikenttää (4).

Ajastimen loppulaskennan tarkistaminen

Voit tarkistaa ajastimen loppulaskennan vaiheen milloin tahansa koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (3).

Ajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla sen valinnan anturikenttää (3).
- Kosketa seuraavan 10 sekunnin kuluessa ajastinvalinnan anturikenttää (4). „0 -” näkyy ajastimen näytössä (4) ja ajastimen aktivoinnin merkkivalo (5) syttyy sen osoitukseksi, että kyseisen keittoalueen ajastintoiminto on aktivoitu.
- Jos asetusta ei tehdä 10 sekunnin kuluessa tai jos keittoalueen valinnan anturikenttää (3) kosketetaan, ajastin pysähtyy ja ajastimen näyttö (4) sammuu.

Keittiöajastin

Kun mikään keittoalue ei ole käytössä, ajastintoimintoa voidaan käyttää tavallisen keittiöajastimena.

Keittiöajastimen asetus

Kun laite on poissa käytöstä:

- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia (1). „0” tulee näkyviin keittoaluenäyttöihin (3) ja LED-merkkivalo syttyy on/off-anturin (1) yläpuolelle.
- Kosketa seuraavan 10 sekunnin kuluessa ajastinvalinnan anturikenttää (4). „0 -” tulee näkyviin ajastinnäyttöön (4).
- Valitse haluamasi ajastinasetus vetämällä sormea anturikentän (2) yli. Jälkimmäinen numero asetetaan ensin ja ensimmäinen numero seuraavaksi. Kun jälkimmäinen numero on asetettu, se näkyy näytössä, ja ajastin antaa automaattisesti laittaa ensimmäisen numeron näyttämällä ajatusviivan „-” (esimerkiksi „- 6”). Jos ensimmäisen numeron asetusta ei valita 10 sekunnin kuluessa, ajatusviiva „-” korvautuu numerolla „0” (esimerkiksi „0 6”). Laskenta alkaa, kun „0” sammuu keittoaluenäytöistä (3).

Keittiöajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää keittiöajastimen ennen asetettua aikaa koskettamalla on/off-anturia (1) kahdesti. Kaikki näytöt sammuvat.

Lämpimänäpito

Lämpimänäpito toiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään vakio­lämpötilassa 65 °C. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan sulattamiseen. Käytä lämpimänäpito toimintoon tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.

Lämpimänäpito toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.

Mikro-organismien kasvuriskin takia ei ole suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä kauan, joten lämpimänäpito toiminto katkeaa 2 tunnin kuluttua.

Lämpimänä pidon asetus on asetusten „0” ja „1” välissä oleva ylimääräinen lämpöasetus, jonka merkinä on „L”.

Lämpimänä pidon asetus aktivoidaan samalla tavalla kuin kappaleessa „Keittoalueiden kytkeminen päälle” kuvataan.

Lämpimänä pidon asetus poistetaan käytöstä tavalla, joka kuvataan jaksossa „Keittoalueiden kytkeminen pois päältä”.

Keskeytystoiminto (Stop&Go)

Keskeytystoiminto toimii kuin tauko. Keskeytystoiminto katkaisee kaikkien keittoalueiden käytön ja jatkaa keskeytyksen jälkeen aiemmin määritettyjen lämpöasetusten käyttöä.

Voit aktivoida keskeytystoiminnon, kun vähintään yksi keittoalue on käytössä. Kosketa seuraavaksi keskeytystoiminnon anturikenttää (7). „II” tulee näkyviin kaikkiin keittoalueenäyttöihin (3) ja LED-merkkivalo syttyy keskeytystoiminnon anturikentän (7) yläpuolelle.

Voit poistaa keskeytystoiminnon käytöstä koskettamalla keskeytystoiminnon anturikenttää (7) uudelleen. LED-merkkivalo alkaa vilkkua. Kosketa sen jälkeen mitä tahansa keittoalueen valinnan anturikenttää (3). Keittoalueenäytöt (3) näyttävät lämpöasetuksen, joka oli asetettu ennen keskeytystoiminnon aktivointia.



Keskeytystoiminto voidaan aktivoida enintään 10 minuutiksi. Jos keskeytystoimintoa ei poisteta käytöstä tänä aikana, laite sammutuu automaattisesti.

Jos laite kytketään vahingossa pois päältä on/off-anturilla (1), keskeytystoiminto mahdollistaa asetusten nopean palauttamisen. Voit palauttaa asetukset sen jälkeen, kun laitteesta on katkaistu virta on/off-anturin (1) avulla, koskettamalla on/off-anturia (1) uudelleen 6 sekunnin kuluessa. „0” tulee näkyviin kaikkiin keittoalueenäyttöihin (3) ja LED-merkkivalo alkaa vilkkua keskeytystoiminnon anturikentän (7) yläpuolella. Kosketa seuraavien 6 sekunnin kuluessa keskeytystoiminnon anturikenttää (7). Keittoalueenäytöt (3) näyttävät lämpöasetukset, jotka asetettiin ennen kuin laite kytkettiin vahingossa pois päältä.

PUHDISTUS JA HOITO

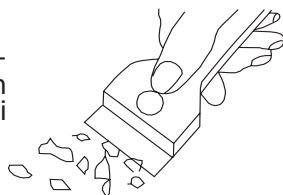
Oikea toistuva hoito ja puhdistus voi pidentää huomattavasti laitteen ongelmattonta käyttöä.

 **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.
- Älä kytke keittoaluetta pois päältä, kun poistat sokeria, sokeria sisältävää ruokaa, muovia ja alumiinifoliota. Kaavi jäämät kuumalta keittoalueelta heti ja perusteellisesti terävää kaavinta käyttäen. Kun olet poistanut jäämät, kytke liesi pois päältä ja puhdista kylmänä erikoispesuaineella. Ole erityisen varovainen, kun puhdistat kuumaa liettä.

- 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

Toimi ongelmatilanteissa aina seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- kytke taso pois päältä.
- irrota laite sähköverkosta.
- ota yhteys huoltoon.
- ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, kannattaa aina yrittää saada laite kuntoon itse käymällä seuraavat kohdat läpi.

ONGELMA	SYY	KORJAUSMENETELMÄ
1. Laite ei toimi	- sähkökatko	- tarkista onko kotisähköverkon sulake ehjä, tarvittaessa vaihda.
2. Tehoa ei voi säätää	- ohjauspaneelia ei ole kytketty päälle,	- kytke ohjauspaneeli päälle,
	- näppäintä ei ole painettu tarpeeksi pitkään (lyhyemmin kuin 1 sekunti),	- paina näppäintä kauemmin,
	- useampaa näppäintä on painettu samanaikaisesti	- paina vain yhtä näppäintä (paitsi kun kytketään keittoalue pois päältä)
3. Laite ei reagoi, lyhyt äänimerkki kuuluu	- lukitus on kytketty päälle	- kytke lukitus pois päältä
4. Laite ei reagoi, pitkä äänimerkki kuuluu	- ohjausvirhe (on painettu väärää näppäintä tai liian nopeasti),	- kytke keittotaso päälle uudelleen,
	- näppäimet peitetyt tai likaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet
5. Keittotaso kytkeytyy pois päältä	- toimintonäppäimen painalluksesta on kulunut liian kauan (yli 10 sekuntia),	- kytke ohjauspaneeli päälle uudelleen, syötä komennot heti,
	- näppäimet peitetyt tai likaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet

6. Yksi keittoalue kytkeytyy pois päältä, näytössä syttyy "H".	- toimintoajan rajoitus on pantu päälle,	- kytke keittoalue päälle uudelleen,
	- näppäimet peitetyt tai likaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet
	- elektroniset osat ovat ylikuumentuneet	
7. Keraamisessa tasossa halkeama	 Varoitus! Keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys GRAM-huoltoon.	
8. Vika ei poistu	Keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys GRAM-huoltoon. Huom! Asiakas vastaa laitteen oikeasta käytöstä ja sen kunnossapidosta. Jos reklamaatio on perusteton tai tämän ohjekirjan ohjeita ei ole noudatettu, korjauskustannukset laskutetaan asiakkaalta. Valmistaja sanoutuu irti kaikesta vastuusta, jos ohjeita ja suosituksia ei noudateta.	
9.Toimiva induktiokeitto-taso kilisee	Ei vikaa. Kilinä tulee elektronisen systemin jäähtytystuu-lettimesta	
10. Toimivasta induktiokeitto-tasosta tulee vihellystä muistuttavia ääniä.	Ei vikaa. Saavutettuaan maksimitehon ja kun muu-tama keittoalue on kytketty päälle keittotasosta voi tulla tällais-ta ääntä. Syynä on käämien taajuus.	
11. Keittotaso ei toimi. Keittoalueet eivät toimi.	- elektroninen vika	- nollaa laite, irrota sen pistoke muutamaksi mi-nuutiksi (irrota sulake).

Virhekoodit:

E6 - Virransyöttöjännite on liian alhainen

E7 - Virransyöttöjännite on liian korkea

E (vilkkuu) - Ylikuumentunut keittoalue

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	220-240/380-415 V 2N~50 Hz
Nimellisteho:	7.35 kW
Tyyppi:	KKI 6564-91 T
Induktiokeittoalueen teho:	
- induktiokeittoalue 160 mm	1400 W /2100 W
- induktiokeittoalue 200 mm	2300 W /3000 W
Mitat [mm]:	592 x 522 x 54;
Paino [kg]:	Noin 10,5

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

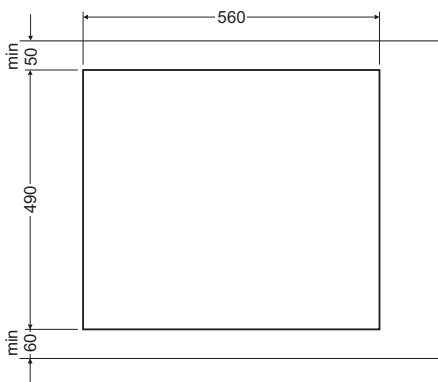
Virrankulutus valmiustilassa [W]	-
Virrankulutus sammutettuna [W]	0,5
Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]	-
Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min]	1

ASENNUSOHJEET

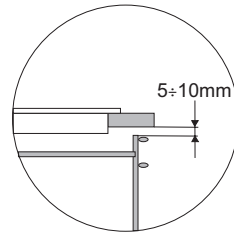
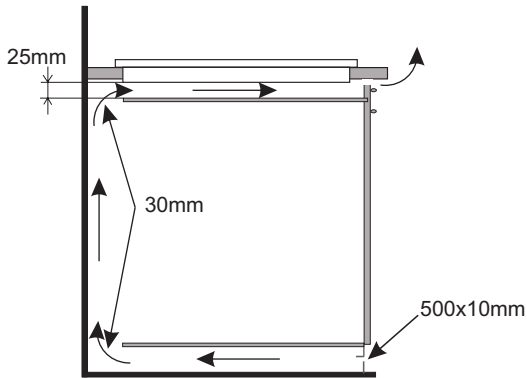
Pöytälevyn asennusaukon tekeminen

- Pöytälevyn paksuuden on oltava vähintään 30 mm ja leveyden vähintään 600 mm. Pöytälevyn on oltava tasainen ja vaakasuorassa. Pöytälevyn seinänpuoleinen reuna on tiivistettävä, jotta sinne ei joudu vettä tai muita nesteitä.
- Aukon ympärillä on oltava riittävästi tilaa, etenkin vähintään 50 mm:n etäisyys seinään ja 60 mm:n etäisyys pöytälevyn etureunaan.
- Etäisyyden asennusaukon reunasta kaapin sivuseinään on oltava vähintään 55 mm.
- Pöytälevy on tehtävä 100 °C:n lämpöä kestävästä materiaaleista vanerit ja liimat mukaan lukien. Muussa tapauksessa vaneri voi irrota tai pöytälevy vääntyä.
- Asennusaukon reuna on tiivistettävä sopivalla materiaalilla veden sisääntulon estämiseksi.
- Pöytälevyn asennusaukko on tehtävä kuvassa 1 näkyvien mittojen mukaan.
- Varmista keittotason alle vähintään 25 mm:n väli oikean ilmankierron mahdollistamiseksi ja ylikuumenemisen estämiseksi. Ks. kuva 2.

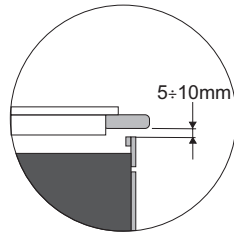
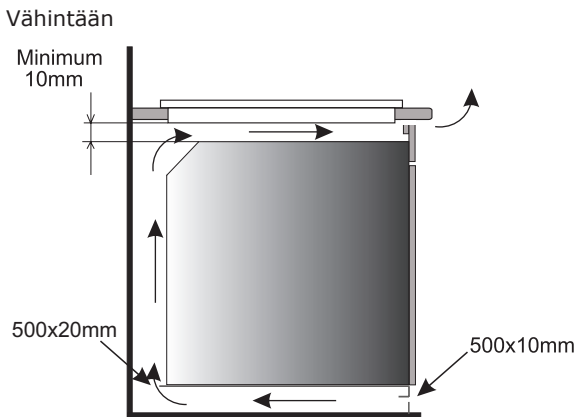
Kuva 1



Kuva 2



Keittotason asennus
pöytälevyyn keittiökaapin
päälle.



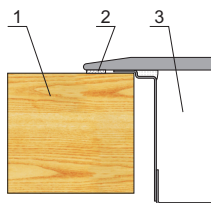
Keittotason asennus
pöytälevyyn tuulettimella
varustetun uunin päälle.



Älä asenna liettä uunin päälle, ellei siihen liity tuuletinta

Lieden asennus aukkoon

- Liitä liesi sähköjohdon avulla toimitetun sähkökaavion mukaan. Poista työtasosta pöly, työnnä liesi syvennykseen ja paina se sisään tukevasti.



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

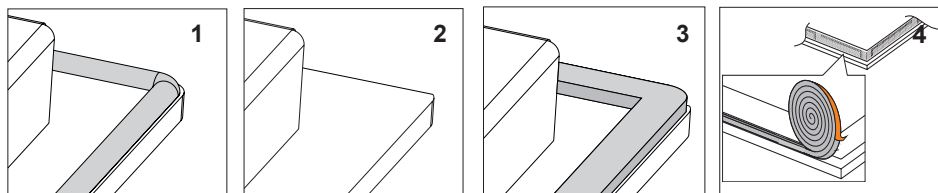
Tiivisteen asentaminen

Mallista riippuen tiiviste voi olla jo valmiiksi asennettuna laitteessa (kuva 1)

Jos tiivistettä ei ole asennettu jo tehtaalla, toimi seuraavasti:

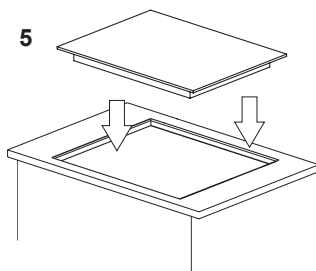
Tiiviste tulee kiinnittää keittotason takaosaan ennen sen asentamista työtasoon (kuva 2)

Aloita poistamalla tiivisteen liimapinnan suojakalvo ja aseta tiiviste mahdollisimman lähelle keittotason ulkoreunaa (kuva 3,4).



Älä asenna laitetta ilman vaahtomuovitiivistettä.

Käännä sen jälkeen keittotaso oikeinpäin ja aseta se työtasoon. Varmista, että keittotason sivujen etäisyys on kaikilta puolin sama työtasoon nähden. (kuva 5)





Tietoja asentajille

Keittotaso on tarkoitettu 220-240/380-415 V:n verkkoliitântään. Keittotaso on suojattava 25 A:n sulakkeella. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat keittotaso takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiassa, joka on tämän oppaan mukana.

Keittotaso on varustettu liitântäjohtodolla ja pistokkeella. Niitä saa käyttää **VAIN** Norjassa; muissa maissa ne on vaihdettava hyväksyttyihin asennusmateriaaleihin.

On tärkeää, että luet allaolevat tiedot ennen keittotaso asentamista.



Tärkeää! Asianmukaisesti koulutetun asentajan on tehtävä sähköliitântä. Älä tee muutoksia laitteen sähköjärjestelmään.



Vihjeitä asentajalle

Liesi on varustettu pääterasialla, joka mahdollistaa erilaiset tietyn tyyppiselle virtalähteelle sopivat liitännät.

Pääterasia mahdollistaa seuraavat liitännät:

- Yksivaiheinen 220-240 V ~
- Kaksivaiheinen 380-415 V 2 N ~

Liesi voidaan mukauttaa tietyn tyyppiselle virtalähteelle silloittamalla sopivat päätteet johdotuskaavion mukaan. Johdotuskaavio on lieden alapuolella. Pääterasiaan päästään käsiksi poistamalla lieden alapuolella oleva kansi. Muista sovittaa virtakaapeli liitännän tyyppiin ja lieden nimellistehoon.



Tärkeää!

Muista liittää suojajohdin oikeaan riviliittimen puristimeen, jossa on merkintä $\oplus$. Liedelle virtaa antava sähköjärjestelmä on suojattava oikein valitulla kytkentälaitteella tai virtakatkaisimella, joka mahdollistaa virran katkaisemisen hätätilanteessa.

Lue arvokilven ja johdotuskaavion tiedot huolellisesti ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan.

Lieden liittäminen muulla kuin johdotuskaaviossa osoitetulla tavalla voi vahingoittaa liettä.

HUOMAUTUS:

Asentaja on velvollinen antamaan käyttäjälle laitteen sähköliitântäserti-
fikaatin (joka on takuukortin mukana). Asentajan on asennuksen jälkeen myös annettava tietoja tehdystä liitännästä:

- yksivaiheinen, kaksivaiheinen vai kolmivaiheinen, virtajohdon poikkeileikkaus, käytetyn suojauksen (sulakkeen) tyyppi.

Johdotuskaavio

Johdotuskaavio					
Huomautus: Lämmityselementit toimivat 220-240/380-415 V:n jännitteellä.					
Huomautus: Kussakin liitännässä suojajohto on liitettävä päätteeseen, jonka merkinä on ⊕				Suositeltu liitäntäjohto	
1	220-240 V:n yksivaiheinen liitäntä; neutraali johtoliitäntä, päätteet L1-L2 ja N1-N2 sillattu, nollajohdin kytketty päätteeseen N1 ja suojajohto päätteeseen ⊕	1N~			HO5VV-FG 3X 4 mm²
2	220-240/380-415 V:n kaksivaiheinen liitäntä; neutraali johtoliitäntä, päätteet N1-N2 sillattu, nollajohdin kytketty päätteeseen N1 ja suojajohto päätteeseen ⊕	2N~			HO5VV-FG 4 x 2,5 mm²
L1=R, L2=S, L3=T; N = neutraali johtoliitäntä; ⊕ = suojajohto päätteeseen					

Grattis til din nya induktionshäll

- Läs instruktionerna noga innan du använder induktionshällen används.
- Bekanta dig med induktion och de olika styrfunktioner i beställa som visas i manualen.
- Var medveten om all den information och förklaringar i korrekt drift och behandling.
Du kommer att garantera att din kamin är alltid redo att användas, och hållbarheten.
- Var särskilt uppmärksam på alla uppgifter om säkerhet, eftersom det måste vara hjälpa till att förebygga olyckor.
- Var noga med att spara bruksanvisningen, eftersom det kan finnas ett behov av det vid ett senare tillfälle.

Observera!

Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar installera och använda kokplattan.

Kokplattan är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av kokplattan för andra ändamål än matlagning (tex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet därför att det kan vara farligt.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar som inte påverkar kokplattans funktion.

INNEHÅLL

SÄKERHETSNOTERINGAR	34
ENERGISPARTIPS	37
UPPACKNING	38
SKROTA PRODUKTEN	39
DIN PRODUKT	40
KONTROLLPANEL	40
GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT	41
INDUKTIONSHÄLLENS FUNKTIONSPRINCIP	41
KOKKÄRLENS EGENSKAPER.	41
KOKKÄRLENS STORLEK.	43
INNAN DU ANVÄNDER HÄLLEN FÖRSTA GÅNGEN	43
ANVÄNDNING	44
RENGÖRING OCH SKÖTSEL	51
RENGÖRING EFTER VARJE ANVÄNDNING	51
BORTTAGNING AV FLÄCKAR	51
FELSÖKNING	53
SPECIFIKATION	55
INSTALLATIONSANVISNINGAR	56
INSTALLERA SPISHÄLLEN I ÖPPNINGEN	58
ELSCHEMA	60

SÄKERHETSNOTERINGAR

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda hällen utan vuxens uppsikt.

Hällen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda hällen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över hällen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut hällens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

Obs. Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.

Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, och lock på hällens ovansida eftersom de kan bli heta. Hällen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Stäng av hällen när du har använt den. Lita inte enbart på hällens funktion att känna av kokkärl.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör hällen.

- Läs bruksanvisningen innan du använder hällen första gången. Underlåtenhet att följa bruksanvisningens anvisningar om säkerhet kan leda till personskada eller skada på utrustningen.
- Hällen ska installeras av en auktoriserad installatör – elektriker.
- Hällen får inte monteras i närheten av kylanordningar.
- Möbler som hällen är inbyggd i måste vara värmebeständiga till 100 grader C. Det gäller även faner, kanter, ytor gjorda av konstfiber, klister och lack.
- Hällen får enbart användas efter att den byggts in, så att man försäkras sig mot att röra vid strömförande delar.
- Eltillbehören får bara repareras av specialister. Oprofesionella reparationer kan orsaka allvarliga risker för användaren.
- Anordningen blir helt strömlös först då man dragit ur nätkontakten eller skruvat ur proppen.
- Tillåt inte barn att vara i närheten av hällen när den används. Barn kan dra ner kokkärl och kast-ruller med varmt innehåll och därmed bränna sig.
- Restvärmeindikatorer visar om kokplattan är avstängd eller om den fortfarande är varm.
- Vid strömavbrott annulleras alla de tidigare gjorda inställningarna. Det rekommenderas att man är försiktigt när spänningen åter kopplas på efter ett strömavbrott. Så länge värmezonen är varma ska en indikator för rudimentärvärme "H" samt en blockeringsnyckel lysa på displayen - samma som vid första aktiveringen.
- Om stickkontakt finns i närheten av värmeplattan, försäkra dig om att kabeln inte vidrör varma ytor.

- Vid användning av olja och andra fetter får plattan på grund av brandfara inte lämnas utan tillsyn.
- Socker, citronsyra, salt etc. i både fast och flytande form samt plast får inte komma i kontakt med värmezoner.
- Vid användning av hällen får enbart kokkärl eller kastruller med platt botten utan några kanter användas, annars kan hällen skadas.
- Hällen är beständig mot termisk chock (kraftiga temperaturväxlingar). Den är inte känslig för vare sig kyla eller värme.
- Man bör undvika att tappa föremål på plattan. Slag, som uppstår när t ex en kryddbuk faller ner på plattan, kan orsaka sprickor och splitter i kokplattan.
- Om det finns sprickor i hällen kan vätskor som kokar över lätt komma i kontakt med strömförande detaljer
- Om hällen blir skadad måste den genast stängas av helt. Antingen genom att skruva ur proppen eller dra ur nätkontakten ur vägguttaget. Därefter ska man vända sig till GRAM:s service.
- Alla anvisningar angående rengöring och underhåll ska följas noggrant. Vid otillåten eller felaktig användning gäller inte garantin.
- Man får inte använda hällen som arbetsbord eller skärbräda.
- Man får inte lämna metallföremål sådana som knivar, gafflar, sked eller lock på hällen då de kan bli mycket varma.
- Kokplattan bör inte byggas in ovanför ugn utan fläkt, diskmaskin, kyl- och fryskåp eller tvättmaskin.

ENERGISPARTIPS

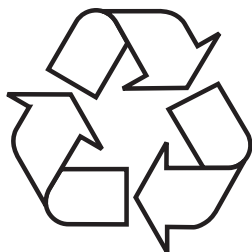


Om man använder energi på ett ansvarligt sätt, sparar man pengar och skonar miljön.

- Använda lämpliga kokkärl
Kokkärl med platt och tjock botten kräver 1/3 mindre energi. Kom ihåg att använda lock, annars ökar energiförbrukning med 4 gånger!

- Placera plattan långt ifrån kyl- och frysskåp
Genom att placera hällen i närheten av kyl- och frysskåp ökar energiförbrukning.
- Se till att värmezonen och kokkärlsbottenarna är rena.
Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med hjälp av miljöfarliga rengöringsmedel.

UPPACKNING



Emballaget skyddar kokplattan mot skador som kan uppstå under transport. Efter att du packat upp kokplattan bör du lämna emballaget till återvinning. Allt material som använts vid tillverkning av emballaget är miljövänligt och kan återvinnas till 100%.

Obs! Se till så att barn inte kan få i sig av den frigolit som skyddar under transporten.

SKROTA PRODUKTEN

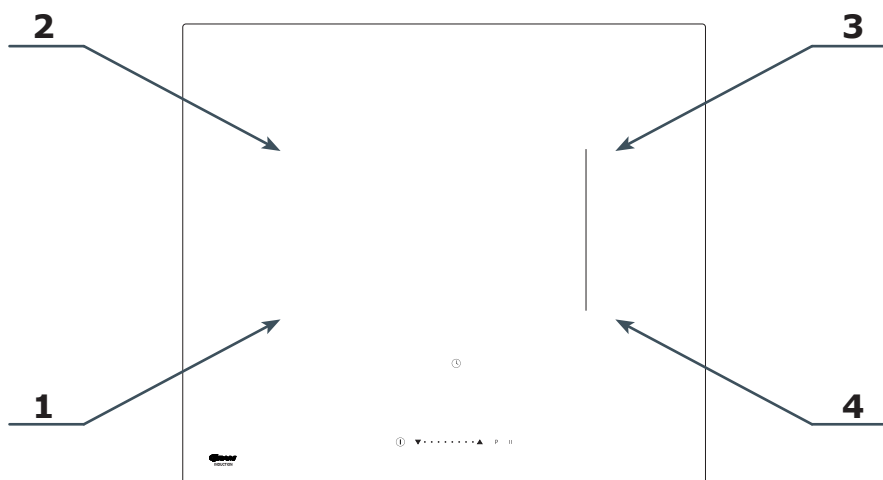


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

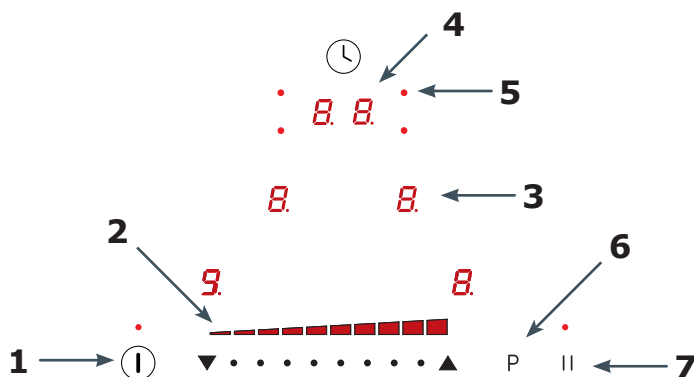
Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

DIN PRODUKT



- | | |
|--|--|
| 1. Kokzon med boosterfunktion:
Ø 200 (vänster fram) | 3 Kokzon med boosterfunktion:
Ø 160 (höger bak) |
| 2. Kokzon med boosterfunktion:
Ø 200 (vänster bak) | 4. Kokzon med boosterfunktion:
Ø 160 (höger fram) |

Kontrollpanel



1. Till/från sensor med en LED-kontrollampa
2. Sensorfält för värmeinställningar
3. Sensorfält med display för val av kokzon
4. Sensorfält med display för val av timer/äggklocka
5. Kontrollampor för aktivering av timer för de enskilda kokzonerna
6. Sensorfält för reglering av boosterfunktionen
7. Sensorfält för Stop&Go funktion med en LED-kontrollampa

GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT

Induktionshällens funktionsprincip

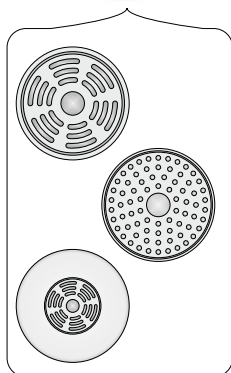
Under glasytan sitter det induktionsspolar som alstrar ett pulserande magnetfält. Magnetfältet penetrerar en gryta som ställs ovanpå hällen och värmer den. Det är viktigt att du använder kokkärl som har en lämplig botten.



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 vissa delar av botten blir för varma och mat bränner fast. Grytor och stekpannor med tjocka stål-väggar 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 ett stort kokkärl med en ferromagnetisk botten vars diameter är mindre än det totala kokkärlets diameter, kommer endast 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.

 Högkvalitativa kokkärl är mycket viktiga för en bra tillagning på induktionshällar.

 Användning av externa induktionsadapterar 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. Försäkra dig om att kokkärlets botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylan. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.



Beteckning på kokkärl		Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärlet kan användas för induktionsplattor.
	Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärlets användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida.	
Rostfritt stål	Får inte användas Med undantag av magnetiskt rostfritt stål	
Aluminium	Får inte användas	
Gjutjärn	Hög effektivitet Obs! Kokkärlen kan göra sprickor i plattan	
Emaljstål	Hög effektivitet Vi rekommenderar kokkärl med plan och tjock botten	
Glas	Får inte användas	
Porslin	Får inte användas	
Kokkärl med kopparbotten	Får inte användas	

Kokkärlens storlek.

- För bästa tillagningsresultat ska storleken på kokkärlets botten (ferromagnetisk del) passa till kokzonens storlek.
- Om kokkärlets bottendiameter är mindre än kokzonens storlek sänks kokzonens effektivitet och tillagningstiden blir längre.
- Kokzoner har en lägsta gräns för att kunna känna av tillagningskärl som aktiveras av tillagningskärls ferromagnetsiska botten och materialet som kärlet är gjort av. Om olämpliga kärl används kan det medföra att kokzonen inte känner att det finns ett kokkärl på den.

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.

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

Touch-kontrollpanelen har (3,4) sensorfält, där kokzonernas display också är sensorfältet för val av kokzon och timer. Sensorn för val av värmeinställning (2) är ett touch-reglage som också fungerar som ett skjutreglage. Du kan välja mellan värmeinställningar (1-9) och timerinställningar (1-99) genom att peka på och glida med fingret i det markerade området (2):

- Glida åt höger - höja värmen
- Glida åt vänster - sänka värmen

Du kan också ställa in värmen direkt genom att trycka på rätt del av sensorfältet för värmeinställningarna (2).

- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Din induktionshäll är då klar att använda.
- Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på ett sensorfält bekräftas detta med en ljudsignal.



Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.

Sätta på hällen

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (1). Hällen startar och LED-kontrolllamporna tänds ovanför till/från sensorn (1) samtidigt som alla displayer (3, 4) visar „0“.



Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder kommer hällen att stängas av.

Sätta på kokzoner

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (3) inom 20 sekunder.

1. När du har tryckt på (3) ett sensorfält för val av kokzon (3) visar motsvarande display för värmeinställningar „0“ och en punkt.
2. För att ställa in önskad värme glider du med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).



Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.



En kokzon är aktiv när kokzonens display visar en siffra eller en bokstav och en decimalpunkt. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.

Välja kokzonens värmeställning

När kokzonens display (3) visar „0” och en decimalpunkt kan du ställa in önskad värme genom att låta fingret glida över sensorfältet för värmeställning (2).

Boosterfunktion „P”

Boosterfunktionen ökar den nominella effekten hos 200 mm kokzonen från 2300 W till 3000W, och hos 160 mm kokzonen från 1200 W till 1400W. När en kokzon är aktiv (3) kan du starta boosterfunktionen genom att trycka på sensorfältet „P” (6). Aktiveringen av boosterfunktionen anges genom att bokstaven „P” visas på motsvarande kokzons display (3).

För att stänga av boosterfunktionen trycker du på sensorfältet för värmeställning (2) och sänker värmen, eller lyfter kokkärlet från kokzonen.



Boosterfunktionen för 160, 200 mm kokzonen är begränsad till 5 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt. Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.

Om kärlet lyfts av från kokzonen när boosterfunktionen är igång kommer den fortsatt att vara aktiv och nedräkningen fortsätter.

Boosterfunktionen stängs av automatiskt om hällens elektronikkretsar eller induktionsspole blir överhettade. Kokzonen är fortsatt igång med sin vanliga nominella effekt.

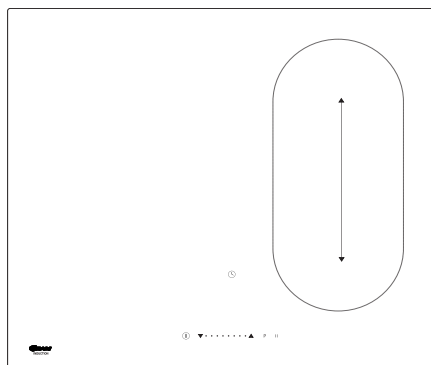
Boosterfunktionens reglage

Kokzonerna är parvis ordnade lodrätt eller korsat, beroende på modell. Strömmen delas inom de parvis ordnade kokzonerna.

Om du försöker starta båda kokzonernas booster-funktion samtidigt överskrids den tillgängliga max. tillåtna strömförbrukningen. I så fall sänks värmeställningen för den först startade kokzonen till den högsta nivån som är tillgänglig.



Om aktiveringen av boosterfunktionen innebär att den sammanlagda strömförsörjningsgränsen för ett par överskrids, kommer värmeställningen för den andra kokzonen att sänkas automatiskt. Hur mycket strömmen sänks beror på vilken typ av kokkärl som används.



Barnlås

Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

Ställa in barnlåset

Du kan bara ställa in barnlåset när hällen är igång och ingen av kokzonerna eller timern är aktiva (alla displayer visar siffran „0” och punkter blinkar). För att ställa in barnlåset startar du hällen med till/från sensorn (1), tryck samtidigt på sensorfältet för val av främre höger kokzon (3) och sensorfältet för boosterfunktionen (6) och tryck sedan en gång till på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (3). Alla displayer visar bokstaven „L” (låst), vilket betyder att barnlåset är inställt. Om kokzonen fortfarande är varm kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna „L” och „H”.



Barnlåset måste ställas in inom 10 sekunder och inga andra sensorfält än de som har beskrivits ovan får beröras. I annat fall är barnlåset inte inställt.



Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset blir inte heller upplåst om hällen avskiljs från elnätet.

Låsa upp barnlåset

Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla displayer visar bokstaven „L” (låst). För att låsa upp barnlåset trycker du samtidigt på sensorfältet för val av främre höger kokzon (3) och sensorfältet (6) och sedan trycker du på sensorfält (6) en gång till. Hällen stängs av (alla displayer slocknar).



Barnlåset måste låsas upp inom 10 sekunder och inga andra sensorfält än de som har beskrivits ovan får beröras. I annat fall är barnlåset inte upplåst. Om barnlåset har låsts upp på rätt sätt kommer siffran „0” och en blinkande punkt att visas på alla displayer efter det att du har startat hällen med till/från sensorn (1). Om kokzonerna fortfarande är varma kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna „0” och „H”.

Indikator för restvärme

När du har stängt av en kokzon kommer bokstaven „H” att visas för kokzonen i fråga, den varnar för att kokzonen fortfarande är varm!



Under den tiden ska du inte beröra kokzonen eftersom du kan riskera brännskador p.g.a. restvärmen! Ställ heller inga värmekänsliga föremål på kokzonen!

När indikatorn för restvärme slocknar kan du beröra kokzonen, men tänk på att den fortfarande kan vara varmare än den omgivande temperaturen.



Om det inte finns någon ström lyser inte indikatorn för restvärme.



Begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen

Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

Inställning av tillagningensvärme	Maximal funktionstid (timmar)
U	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160	1,5
P - Ø 200	0,08

Automatisk uppvärmningsfunktion

- Välj önskad kokzon (3) så att displayen visar "0.". (Decimalpunkten är tänd.)
- Välj inställning och håll fingret på inställningen i 3 sekunder.
- Displayen visar genast bokstaven "A".
- Välj sedan önskad inställning för värmen genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).

Displayen för kokzonen i fråga kommer omväxlande att visa bokstaven „A” och den valda värmeinställningen.

Efter en viss tid då boosterfunktionen är igång, kommer kokzonen att gå tillbaka till den värmeinställning som visas på displayen.



Om den automatiska uppvärmningen är aktiverad och den valda värmeinställningen är „0”, eller ingen värme har valts inom 3 sekunder, kommer den automatiska uppvärmningen att avaktiveras.



Om ett kokärl lyfts av från kokzonen och sedan ställs tillbaka innan uppvärmningstiden har gått kommer uppvärmningsfunktionen att återupptas och nedräkningen fortsätter.

Inställning av tillagningsvärme	Tid för automatisk uppvärmning (minuter)
	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2



Du aktiverar den automatiska uppvärmningsfunktionen genom att trycka på sensorn för val av kokzon (3) när värmen är i läge "9". Välj sedan värmeinställningen "9" genom att trycka på sensorn för värmeinställning (2).

Om du inte vill aktivera uppvärmningsfunktionen väljer du värmeinställningarna "1" till "8" genom att trycka på sensorfältet för värmeinställning (2).

Timer

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

Ställa in timern

Med timerfunktionen stängs kokzonen av när den inställda tiden har gått. Timerfunktionen kan bara ställas in när en kokzon är igång (värmeinställningen är över „0“). Timerfunktionen kan ställas in separat för alla kokzonerna. Timerns tid kan ställas in från 1 till 99 minuter.

För att ställa in timern:

- Välj en kokzon med sensorfältet för val av kokzon (3) och ställ in önskad värme från 1 till 9 genom att glida med fingret genom sensorfältet för värmeinställning (2). På displayen visas alla valda värmeinställningar från 1 till 9 och en decimalpunkt t.ex. „4.“).
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0 -“ visas på timerdisplayen (4) och kontrollampan för timerns aktivering (5) tänds för att ange aktiveringen av timerfunktionen för kokzonen i fråga.
- Välj sedan önskad inställning för timern genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2). Den andra siffran ställs in först och sedan ställs den första siffran in. När den andra siffran har ställts in visas den på displayen och timern kommer automatiskt att kunna ställas in på den första siffran genom att den visar en strecksymbol „-“ (t.ex. „- 6“). Om den första siffran inte ställs in inom 10 sekunder kommer strecksymbolen, „-“, att ersättas med „0“ (t.ex. „= 6“). Nedräkningen börjar när kontrollampan för timerns aktivering (5) slutar blinka.

Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

En programmerad timerinställning kan ändras när som helst. För att ändra den programmerade inställningen av timern väljer du en kokzon med sensorfältet för val av kokzoner (3) och trycker sedan på sensorfältet för timern (4).

Kontrollera timerns nedräkning

Om du vill kontrollera timerns nedräkning kan du alltid trycka på sensorfältet för val av kokzon (3).

Stoppa timern

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

- Välj en kokzon genom att trycka på sensorfältet för val av kokzon (3).
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0 -“ visas på timerdisplayen (4) och kontrolllampan för timerns aktivering (5) tänds för att ange aktiveringen av timerfunktionen för kokzonen i fråga.
- Om ingen inställning väljs inom 10 sekunder eller om du trycker på sensorfältet för val av kokzon (3) kommer timern att stanna och timerns display (4) slocknar.

Äggklocka

När ingen kokzon används kan timerfunktionen användas som en vanlig äggklocka.

Ställa in äggklocka

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1). „0“ visas på kokzonernas displayer (3) och LED-kontrolllamporna ovanför till/från sensorn (1) tänds.
- Sedan trycker du inom 10 sekunder på sensorfältet för timern (4). „0 -“ visas på timerns display (4).
- Välj sedan önskad inställning för timern genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2). Den andra siffran ställs in först och sedan ställs den första siffran in. När den andra siffran har ställts in visas den på displayen och timern kommer automatiskt att kunna ställas in på den första siffran genom att den visar en strecksymbol „-“ (t.ex. „- 6“). Om den första siffran inte ställs in inom 10 sekunder kommer strecksymbolen, „-“, att ersättas med „0“ (t.ex. „= 6“). Nedräkningen börjar när „0“ slocknar på kokzonernas displayer (3).

Stoppa äggklocka

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Om du vill stanna äggklockan innan tiden har gått ut trycker du två gånger på till/från sensorn (1). Alla displayer slocknar.

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning är automatiskt justerad så att matens temperatur konstant är 65 °C. Tack vare detta hålls maten varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkärlet. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad. För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta botten temperaturen.

Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

Varmhållningsinställningen är en extra värmeinställning som kan ställas in mellan „0” och „1”. Den indikeras på displayen med bokstaven „L”.

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Sätta på kokzoner”.

Varmhållningsfunktionen stängs av på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Stänga av kokzoner”.

Stop&Go funktion

Stop&Go funktionen fungerar som en paus. Stop&Go funktionen fördröjer samtidigt alla kokzonernas funktioner och fortsätter efter fördröjningen med de tidigare gjorda intsällningarna.

För att Stop&Go funktionen ska kunna aktiveras måste minst en kokzon användas. Tryck sedan på sensorfältet för Stop&Go funktionen (7). „II” visas på alla kokzonernas displayer (3) och en LED-kontrollampa tänds ovanför sensorfältet för Stop&Go funktionen (7).

För att stänga av Stop&Go funktionen trycker du på sensorfältet för denna funktion (7) en gång till. LED-kontrollampan börjar blinka och sedan trycker du på något av sensorfälten för val av kokzon (3). Kokzonernas displayer (3) visar den värme som var inställd innan Stop&Go funktionen aktiverades.



Stop&Go funktionen kan vara aktiverad i maximalt 10 minuter. Om Stop&Go funktionen inte avaktiveras inom den tiden kommer hällen att stänga av sig själv.

Om du råkade stänga av hällen med till/från sensorn (1) kan du snabbt och enkelt återställa inställningarna med Stop&Go funktionen. För att återställa inställningarna när hällen har stängts av med till/från sensorn (1), tryck på till/från sensorn (1) en gång till inom 6 sekunder. „0” visas på alla kokzonernas displayer (3) och en LED-kontrollampa tänds ovanför sensorfältet för Stop&Go funktionen (7). Sedan trycker du på sensorfältet för Stop&Go funktionen (7) inom nästa 6 sekunder. Kokzonernas displayer (3) visar den värmeinställning som var gjord innan hällen råkade stängas av.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

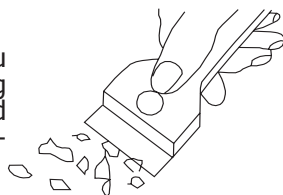
Goda rutiner för rengöring och skötsel påverkar märkbart hällens felfria funktion.

! Du rengör keramiska ytor på samma sätt som glasytor. Du får aldrig använda slipande rengöringsmedel eller kaustikso-
da, skurpulver eller slipande hushållsdukar! Använd inte pro-
dukter 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.

Borttagning av fläckar

- 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.
- Stäng inte av hällen när du ska ta bort socker, mat som innehåller socker, plast eller aluminiumfolie. Skrapa genast och noggrant bort resterna från kokzonen med hjälp av en vass skrapa. Efter det att du har avlägsnat rester stänger du av spisen och rengör den med ett specialrengöringsmedel när den är kall. Var mycket försiktig när du rengör en varm häll.

- 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	ORSAK	ÅTGÄRD
1. Hällen fungerar inte	- strömbavbrott	-kontrollera säkerhetsproppen; om proppen har gått bör den bytas ut.
2. Hällen reagerar inte för data som man lagrar in i minnet	-skötselpanelen är avstängd	- sätt på skötselpanel
	- sensoren hålls inne för kort tid (mindre än 1 sekund)	- håll sensoren intryckt under längre tid
	- flera sensortryckningar har gjorts samtidigt	- tryck alltid på en sensor i taget (undantag: när en värmezona stängs av)
3. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en kort ljudsignal	- barnsäkert läge är aktiverat	- avaktivera barnsäkert läge
4. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en lång ljudsignal	- felaktig hantering (fel sensorer har valts eller för snabba tryck på sensorer)	- sätt igång hällen en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna
5. Hela hällen stängs av	- efter att kokplattan satts på har inga data lagrats under längre tid än 10sek.	- sätt igång skötselpaneln en gång till och mata genast in data
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna

6. En värmezons stängs av, bokstaven "H" syns på displayen.	- automatisk begränsning av funktionstid	- sätt igång värmezonen en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna
	- överhettning av elektroniska delar	
7. Spricka i hällen	 Varning! Koppla genast från elanslutningen (säkerhetspropp). Vänd dig till GRAM service	
8. Om felet fortfarande inte är avhjälpt	Koppla från elanslutningen (säkerhetspropp!). Vänd dig till GRAM service. Viktigt! Användaren är ansvarig för att hällen är i rätt skick och att den används på rätt sätt. Om GRAM service blir tillkallad på grund av felaktig användning, görs servicen på användarens bekostnad även under garantiperioden. Vi tar inte ansvar för skador orsakade på grund av att denna bruksanvisning inte följs.	
9. Den induktiva kokplattan susar under arbetsgång	Det är en normal situation. Susning kommer ur fläkten som kyler det elektroniska systemet.	
10. Den induktiva kokplattan ger ifrån sig visslingsliknande ljud	Det är en normal situation. Värmeplattan kan ge ifrån sig en svag vissling vid maximal värmeeffekt samt när man använder flera värmezoner samtidigt. Visslingsljudet uppstår på grund av en viss frekvens på spolarbetet.	
11. Hällen fungerar inte. Kokzonerna fungerar inte.	- Defekt elektronik	- Återställ produktens inställningar, dra ut elkontakten några minuter (ta ut säkringen).

Felkoder

E6 - för låg strömspanning

E7 - för hög strömspanning

E (blinker) - överhettad kokzon

SPECIFIKATION

Nominell spänning	220-240/380-415 V 2N~50 Hz
Märkeffekt:	7.35 kW
Typ	KKI 6564-91 T
Induktions-kokzonernas effekt:	
- induktions-kokzon 160 mm	1400 W /2100 W
- induktions-kokzon 200 mm	2300 W /3000 W
Mått [mm]:	592 x 522 x 54;
Vikt [kg]:	ca. 10,5

Motsvarar kraven i de europeiska standarderna SS-EN 60335-1; SS-EN 60335-2-6.

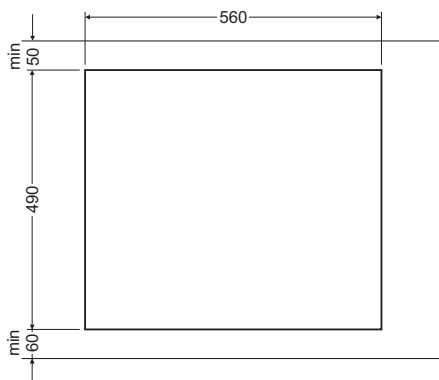
Strömförbrukning i standby [W]	-
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	0,5
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	1

INSTALLATIONSANVISNINGAR

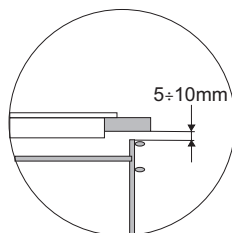
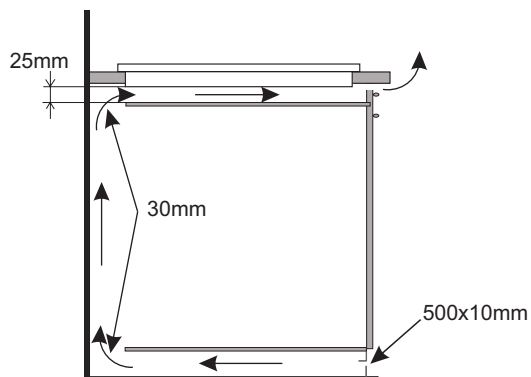
Göra öppning i köksbänken

- Köksbänken måste vara minst 30 mm tjock och minst 600 mm bred. Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- Se till att det finns tillräckligt plats runt öppningen, i synnerhet minst 50 mm till väggen och 60 mm till köksbänkens framkant.
- Avståndet mellan öppningens kant och inredningens sida ska vara minst 55 mm.
- Köksbänkens material, inklusive faner och lim, måste tåla temperaturer upp till 100 °C. I annat fall kan faneret lossna och köksbänken blir skadad.
- Öppningarnas kanter måste tätas med ett lämpligt material för att förhindra att vatten tränger in.
- Köksbänkens öppning måste skäras i de dimensioner som visas i fig. 1.
- Försäkra dig om att det finns ett fritt utrymme på minst 25 mm under hällen där luften kan cirkulera fritt så att överhettning förhindras. Se fig. 2.

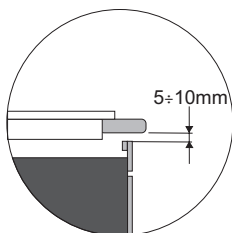
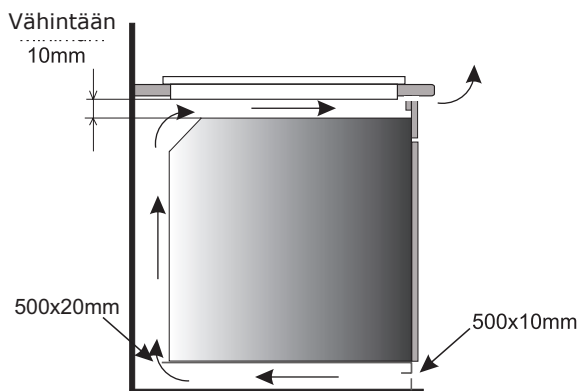
**Figur
1**



**Figur
2**



Keittotason asennus
pöytälevyyn keittiökaapin
päälle.



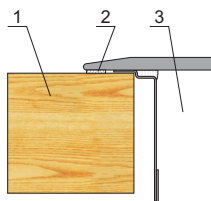
Keittotason asennus
pöytälevyyn tuulettimella
varustetun uunin päälle.



Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.

Installera spishällen i öppningen

- Anslut hällen med elsladden enligt det medföljande elschemat. Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt.



- 1 - Köksbänk
- 2 - Packning till hällen
- 3 - Keramisk häll

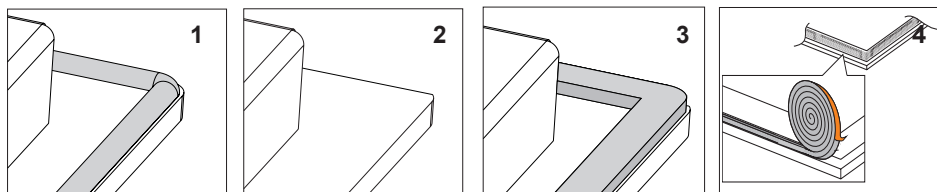
Installera tätningen

På vissa modeller har tätningen redan installerats på fabriken (fig.1)

Gör så här om tätningen inte redan är installerad:

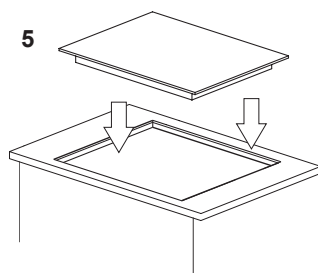
Tätningen ska fästas på hällens baksida innan den sätts ner i bänkskivans öppning (fig. 2)

Börja med att dra av skyddsfilmen från den självhäftande tätningen och fäst den sedan så nära hällens ytterkant som möjligt (fig. 3, 4).



Enheten får inte installeras utan den självhäftande skumgummitätningen.

Därefter vänder du hällen och sätter in den i bänkskivans öppning. Rikta in hällens placering så att det är samma avstånd mellan hällen och bänkskivan på alla sidorna (fig. 5)





Information till installatören

Hällen är konstruerad för att anslutas till ett 220-240/380-415 V strömuttag. Den måste säkras med en 25 A proppsäkring. Innan enheten ansluts till strömmen måste du försäkra dig om att uttagets parametrar stämmer med uppgifterna på märkskylten, som sitter på hällen baksida till höger. Det finns även en bild på märkskylten i den här manualen.

Hällen är utrustad med en anslutningskabel och en separat kontakt. Kabeln och kontakt kan endast användas i Norge! och skall bytas ut till godkänt installationsmaterial för det land som den skall användas i. Innan sällen ansluts, är det viktigt att ni läser nedanstående material noggrant.



Viktigt! Elanslutningen måste utföras av behörig elinstallatör. Gör inga ändringar i hällens elektriska system.



Tips för elektrikern

Hällen har ett terminalblock som gör att den kan anslutas på olika sätt, beroende på vilken typ av strömförsörjning som är tillgänglig. .

Terminalblocket medger följande anslutningar:

- enfas 220-240 V ~
- tvåfas 380-415 V 2N ~

Hällen kan anpassas till en specifik strömförsörjning genom att brygga lämplig terminal i enlighet med elschemat. Elschemat finns på hällens undersida. Du kommer åt uttagsplinten genom att ta bort locket på hällens undersida. Kom ihåg att matcha elkabeln till anslutningstypen och till hällens märkeffekt.



Viktigt!

Kom ihåg att ansluta jord ledningen till rätt uttag i terminalblocket, det är märkt med $\oplus$. Elsystemet som försörjer hällen med ström måste vara säkrat med en fränkopplingsanordning eller en strömbrytare för att stänga av strömmen vid fara.

Läs informationen på märkskylten och elschemat noggrant innan du ansluter produkten till strömuttaget.

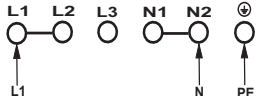
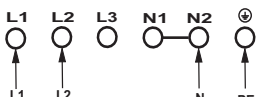
Om hällen ansluts på annat sätt än enligt elschemat kan den skadas.

MÄRK!

Elektrikern måste lämna ett "intyg för hällens elektriska installation" till köparen (medföljer garantibeviset). Efter installationen ska elektrikern även informera dig om den utförda anslutningen:

- enfas, tvåfas eller trefas, elsladdens area, typ av skydd (säkring) som använts.

Elschema

Elschema Observera: Värmekomponenterna fungerar vid 220-240/380-415 V.				
Observera: En skyddsledare måste anslutas till den terminal som är märkt med för varje anslutning. 			Rekom-menderad anslutnings-kabel	
1	220-240 V enfas-anslutning med neutralledare, terminalerna L1-L2 och N1-N2 är överbryggade, neutralledaren är ansluten till terminal N1 och skyddsledaren till 	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm ²
2	380-415 V tvåfas-anslutning med neutralledare, terminalerna N1-N2 är överbryggade, neutralledare till terminal N1 och skyddsledaren till 	2N~		HO5VV-FG 4 x 2,5 mm ²
L1=R, L2=S, L3=T; N = anslutning till neutralledare,  = skyddsledarterminal				

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