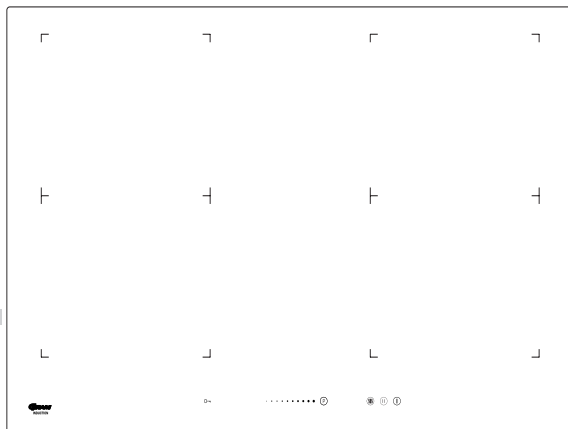




HIF 88460 TI



(FIN) Käyttöohjeet.....	2
(SE) Bruksanvisning.....	34

Onnittelemme uuden induktiokeittotason omistajaa

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen induktiokeittotason käyttöön-ottoa.
- 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.....	9
PAKKAUKSEN PURKAMINEN.....	10
VANHAN LAITTEEN HÄVITYS.....	11
LAITTEESI.....	12
OHJAUSPANEELI.....	12
PERUSTIETOJA LAITTEESTA.....	13
INDUKTIO LIEDEN KÄYTTÖPERIAATE.....	13
KEITTOASTIOIDEN OMINAISUUDET.....	13
KEITTOASTIAN KOKO.....	15
ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ.....	15
KÄYTTÖ.....	16
OHJAUSPANEELI.....	16
LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE.....	16
KEITTOALUEEN AKTIVOINTI JA LÄMPÖASETUKSEN ASETTAMINEN.....	16
KEITTOALUEIDEN POISTAMINEN KÄYTTÖSTÄ.....	17
LAITTEEN VIRRRAN KATKAISEMINEN.....	17
PIKATOIMINTO "P".....	17
JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN "H".....	17
KÄYTTÖAJAN RAJOITTAMINEN.....	18
AUTOMAATTINEN KUUMENNUSTOIMINTO.....	18
AJASTIN.....	19
KEITTIÖAJASTIN.....	20
LÄMPIMÄNÄ PITO.....	21
KESKEYTYSTOIMINTO (TAUKO II).....	22
SILTATOIMINTO.....	22
TARKISTA, ONKO KEITTOASTIASOPIVA KEITTOALUEELLE.....	23
PUHDISTUS JA HOITO.....	24
PUHDISTUS KUNKIN KÄYTÖN JÄLKEEN.....	24
LIAN POISTO.....	24
VIANMÄÄRITYS.....	26
TEKNISET TIEDOT.....	28
ASENNUSOHJEET.....	29
TYÖTASON SYVENNYKSEN TEKO.....	29
LIEDEN ASENNUS AUKKOON.....	31
JOHDOTUSKAAVIO.....	33

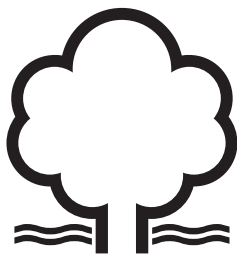
TURVALLISUUSOHJEITA

- 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 lämpötilakestävyyden 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

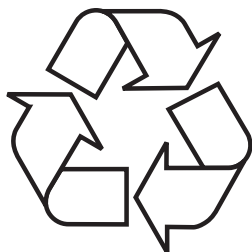


Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

- 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



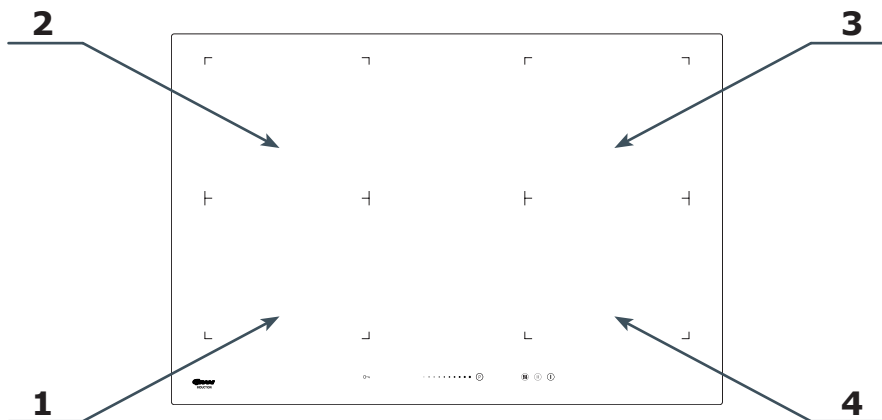
Jos poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä vie sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan toimita lähimpään kierrätys- tai keräyspisteeseen.

Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

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

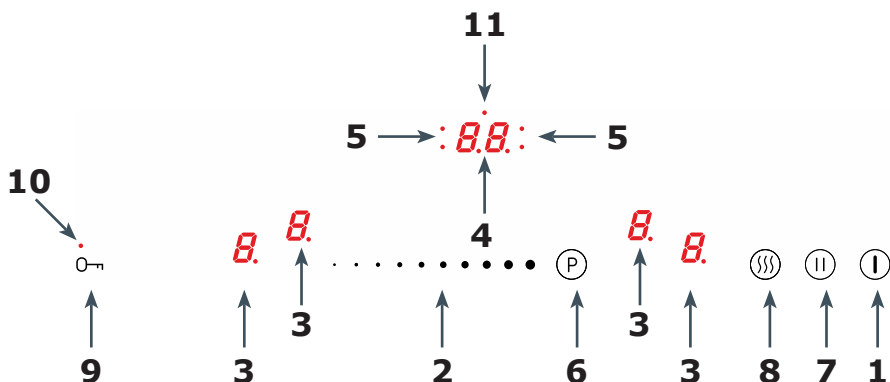
Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai keräyspiste sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEESI



- | | |
|---|---|
| 1. Pikainduktiokeittoalue:
Ø 220x190 (edessä vasemmalla) | 3. Pikainduktiokeittoalue:
Ø 220x190 (takana oikealla) |
| 2. Pikainduktiokeittoalue:
Ø 220x190 (takaa vasemmalla) | 4. Pikainduktiokeittoalue:
Ø 220x190 (edessä oikealla) |

Ohjauspaneeli



- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. On/off-anturikenttä | 7. Keskeytystoiminnon anturikenttä |
| 2. Lämpöasetuksen valinta-anturi | 8. Lämpimänä pidon anturikenttä |
| 3. Keittoalueen merkkivalo | 9. Lapsilukon anturikenttä |
| 4. Ajastinnäyttö | 10. Lapsilukkoanturin valo |
| 5. Ajastimen merkkivalo | 11. Keittiöajastimen merkkivalo |
| 6. Pikatoiminnon anturikenttä | |

PERUSTIETOJA LAITTEESTA

Induktiolieden käyttöperiaate

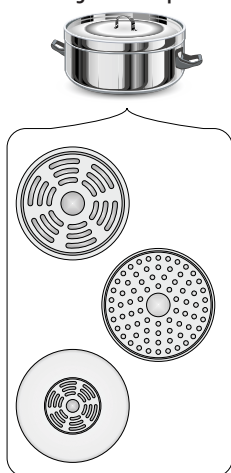
Pintalasin alla on induktiokämejä, jotka tuottavat sykkivän magneettikentän. Magneettikenttä tunkeutuu liedelle asetettuun keittoastiaan saaden sen kuumenemaan. On tärkeää käyttää keittoastioita, joissa on sopiva pohja.



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. Haju on tilapäinen.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Induktioliesi on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Induktioliesi on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturin koskettamista seuraa sen vahvistava äänimerkki.

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

Laitteen kytkeminen päälle



Kosketa ja pidä painettuna on/off-anturia vähintään 1 sekunti . Liesi osoittaa, että se toimii oikein (on aktiivinen), kun "0" näkyy näytössä .

 Jos et aseta käyttöalueen haluttua lämpöasetusta 110 sekunnin sisällä liesien aktivoinnista, laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Keittoalueen aktivointi ja lämpöasetuksen asettaminen

- Kytke liesi päälle  -anturilla.
- Aseta keittoastia halutulle keittoalueelle.
- Keittoalue tunnistetaan automaattisesti, ja vastaavassa näytössä  näkyy vilkkuva "0".

 Kun keittoastia on tunnistettu useammalla kuin yhdellä keittoalueella, kosketa sen keittoalueen näyttöä , jota haluat käyttää. Se alkaa vilkkua.

- Voit valita haluamasi lämpöasetuksen vetämällä sormeasi anturin . . . poikki aloittaen vasemmalta (näyttö näyttää valitun lämpöasetuksen).
- Keittoalue toimii.

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

Keittoalueiden poistaminen käytöstä

Voit poistaa keittoalueen käytöstä tekemällä jonkin seuraavista:

- Kytke liesi pois ① -anturilla.
- Kosketa ja pidä **B** -anturia painettuna 3 sekuntia.
- Aktivoi keittoalue koskettamalla . . . ja aseta lämpöasetukseksi "0" vetämällä sormella vasemmalle.

Laitteen virran katkaiseminen



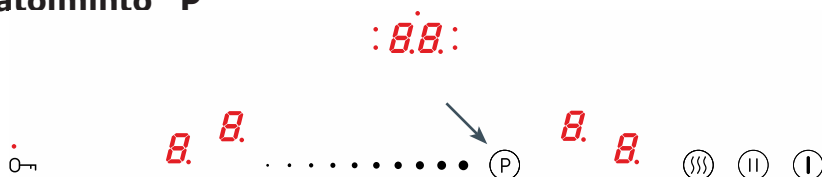
Laite on toiminnassa, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.

- Lieden virran voi katkaista anturilla ① .



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

Pikatoiminto "P"



Pikatoiminto lisää 220 x 190 mm:n keittoalueen tehon 2 200 watista 3 700 wattiin ja siltakeittoalueen (220 x 390 mm) tehon 3 600 watista 5 500 wattiin.

- Aseta keittoastia halutulle keittoalueelle.
- Keittoalue tunnistetaan automaattisesti, ja kyseisessä näytössä **B** näkyy vilkkuva "0".
- Aktivoi pikatoiminto koskettamalla **P** — näyttöön tulee "P".

Pikatoiminnon poistaminen käytöstä:

- Poista pikatoiminto käytöstä koskettamalla . . . -anturia ja vetämällä sormella arvoon "0".

Pikatoiminto voidaan aktivoida enintään 10 minuutiksi. Tämän ajan kuluessa keittoalueen asetukseksi tulee nimellisteho. (Jos lämpöasetusväli on esimerkiksi 0 - 9, nimellisteho on 9, jos väli on 0 - 12, nimellisteho on 12 jne.)



Tämä toiminto voi myös vaihtua takaisin nimellistehoksi, jos jokin liedien osa ylikuumenee.

Voit aktivoida pikatoiminnon uudelleen, kun sisäiset osat jäähtyvät turvalliselle välille. Tämä toiminto ei ala automaattisesti.

Kun otat keittoastian pois keittoalueelta pikatoiminnon ollessa päällä, 10 minuutin loppulaskenta ei keskeydy.

 Pikatoiminto voidaan aktivoida samanaikaisesti kahdelle keitto-alueelle eli kahdelle vaakasuuntaiselle ja kahdelle pystysuuntaiselle keittoalueelle. Tätä toimintoa ei voi aktivoida vastakkaisten nurkien keittoalueille ("ristiin").

Lapsilukkotoiminto

Lapsilukkotoiminto poistaa käytöstä liedien kaikki säätimet esimerkiksi sen estämiseksi, että lapset käyttäisivät laitetta, tai puhdistamista varten. Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle tai pois päältä. Voit ottaa lapsilukkotoiminnon käyttöön tai poistaa sen käytöstä painamalla anturia $\circ \rightarrow$ 5 sekunnin ajan. Kun lukko on päällä, anturin $\circ \rightarrow$ vieressä oleva merkkivalo palaa.

 **Liesi on lukittuna, kun kytket sen päälle tai päältä pois  -anturilla. Laitteen irrottaminen verkkovirrasta poistaa lapsilukon käytöstä.**

Jälkilämmön ilmaisın "H"

Kun olet lopettanut keittämisen, induktiolieden lasi keittoalueen sisällä on yhä kuuma. Tätä kutsutaan jälkilämmöksi.

Jos lasin lämpötila on korkeampi kuin 60 °C*, keittoalueen näytössä näkyy "H".



Jos lasin lämpötila on is 45 °C* – 60 °C), keittoalueen näytössä näkyy "h" (matala jälkilämpö).



* Lämpötilat ovat likimääräisiä

 **Älä kosketa keittoaluetta jälkilämmön merkkivalon palaessa, sillä tämä voi aiheuttaa palovamman, äläkä aseta mitään kuumuudelle herkkiä esineitä sen päälle!**

 **Jälkilämmön ilmaisinta "H" tai "h" ei näy sähkökatkoksen aikana. Keittoalueet voivat silti olla yhä kuumia!**

Käyttöajan rajoittaminen

Induktioliesi on varustettu tehokkuuden lisäämiseksi kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella.

Enimmäiskäyttöaika määräytyy yksilöllisesti keitetessä käytetyn lämpöasetuksen perusteella. Jos käytät vain yhtä lämpöasetusta pitemmälle aikajaksolle, enimmäiskäyttöaika annetaan taulukossa:	Kypsymislämmön asetus	Enimmäiskäyttöaika
	— = ≡	
		8 h
	1	8 h
	2	8 h
	3	5 h
	4	5 h
	5	5 h
	6	1,5 h
	7	1,5 h
	8	1,5 h
	9	1,5 h
	P	10min.

Automaattinen kuumennustoiminto

Tämä toiminto asettaa alussa keittoalueen lämpöasetukseksi 9. Toiminnon aktivointi:

Voit aktivoida toiminnon seuraavasti:

	Kypsymislämmön asetus	Automaattisen lämmitystoiminnon kesto (minuuttia)
• Aseta keittoastia halutulle keittoalueelle.	1	48 s
• Kun keittoastia on tunnistettu automaattisesti, aseta lämpöasetus välille 1 - 8.	2	1 min, 12 s
• Kosketa anturia B uudelleen.	3	2 min, 18 s
	4	2 min, 30 s
	5	4 min, 24 s
	6	7min, 12 s
	7	2 min.
	8	3 min, 12 s

Näytössä näkyy vuorotellen vilkkuva lämpöasetus ja "A"- symboli.

Kun kuumenemisaika on kulunut (ks. taulukko), keittoalue vaihtuu automaattisesti takaisin edelliseen valittuun lämpöasetukseen, ja se näkyy näytössä.

Jos otat keittoastian pois keittoalueelta, kun kuumennustoiminto on aktiivinen, ja sitten laitat sen takaisin, kuumennustoiminto jatkuu, kunnes täysi kuumennusaika on kulunut.

Ajastin



Ajastintoiminto helpottaa ruoanvalmistusta, sillä se mahdollistaa keston asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää keittiöajastimena. Voit aktivoida ajastustoiminnon vain keittäessä (kun lämpöasetus on suurempi kuin "0"). Voit käyttää ajastintoimintoa kaikille keittoalueille samaan aikaan. Enimmäisaika on 99 minuuttia (1 minuutin asetusvälein). Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

- Aseta keittoastia halutulle keittoalueelle.
- Kun keittoastia on automaattisesti tunnistettu, aseta lämpöasetus.
- Valitse keittoalue, jolle haluat asettaa ajastuksen.
- Aktivoi ajastin koskettamalla ja paina **8.8.**, kunnes kuulet äänimerkin. Näyttöön tulee "00."



Asetat ensin toisen numeron (yksittäiset minuutit) ja sitten ensimmäisen numeron (kymmenet minuutit).

- Kun aktivoit ajastimen, aseta yksittäiset minuutit vetämällä sormella **. . .** -anturin poikki.
- Aseta kymmenet minuutit koskettamalla ajastinanturia uudelleen.
- Aseta kymmenet minuutit vetämällä sormea **. . .** poikki.
- Jos et aseta kymmeniä minuutteja 10 sekunnin sisällä, ajastimen asetukseksi tulee "0" (esimerkiksi "06", mikä tarkoittaa, että ajastin on asetettu 6 minuutiksi).

Ajastin käynnistyy, kun valitun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua (ohjauspaneelin numeron 5 merkkivalo).

Voit asettaa ajastimen seuraavalla keittoalueelle noudattamalla edellä kuvattuja vaiheita toiseen valittuun keittoalueeseen. Ota huomioon, että ajastintoiminto voidaan asettaa kullekin keittoalueelle.



Jos useampi kuin yksi ajastin asetetaan, näytössä näkyy lyhyimmän kesto. Sen osoittaa vilkkuva ilmaisinalo, joka on ajastinnäytön vieressä.

Ajastimen kestoasetusta voidaan muuttaa milloin tahansa. Valitse keittämisen aikana keittoalue, jonka ajastimen kestoasetuksen haluat muuttaa eli aktivoi se **B** -anturilla, kosketa **B.B** -ajastinanturia ja muuta aika-asetus ajastimen ajastusohjeiden mukaisesti.

Voit milloin tahansa tarkistaa jäljellä olevan keittoajan. Kosketa **B.B** -ajastinanturia. Aktivoi ajastimen kesto valitulle keittoalueelle, jonka osoittaa vilkkuva merkkivalo **B.B** -näytön vieressä.

Kun asetettu keittoaika on kulunut, kuulet hälytysmerkkiään. Sulje se koskettamalla mitä tahansa anturia. Hälytys sammuu automaattisesti itsestään 2 minuutin kuluttua.

Jos haluat peruuttaa ajastimen, kosketa **B** (lämpöasetuksen merkkivalo muuttuu kirkkaammaksi), kosketa sitten ja paina **B.B** 3 sekuntia sekä aktivoi haluttu keittoalue koskettamalla **B**, kosketa sitten **B.B** ja pienennä aika . . • -anturia koskettamalla arvoon "00" (katso ajastimen asetus-ta koskevasta luvusta, miten yksittäiset minuutit ja kymmenet minuutit asetetaan).

Keittiöajastin

Ajastintoimintoa voidaan käyttää itsenäisenä keittiöajastimena, joka ei ohjaa mitään keittoalueista. Voit asettaa keittiöajastimen noudattamalla kaikkia ajastinasetuksen vaiheita, mutta älä valitse mitään keittoalueita, eli kosketa heti lieden aktivoinnin jälkeen **B.B** -ajastinanturia ja aseta aika. Keittiöajastimen aktivointi näkyy vilkkuvasta merkkivalosta **B.B** -anturin yläpuolella. Peruuta ajastin samalla tavalla kuin peruutat valitun keittoalueen ajastimen.

Lämpimänä pito



Voit lämpimänä pito -toiminnon avulla pitää ruoan lämpimänä keitto-
alueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Tällä toi-
minnolla tarjoitavaksi valmis ja lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä
tartu pannun pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan
sulattamiseen.



Jos haluat, että keittoalueen anturi mittaa keittoastian lämpötila tarkasti, keittoastiassa on oltava täysin tasainen pohja, ja sen on oltava sopiva käytettäväksi induktiolieden kanssa (valmistajan ohjeiden mukaisesti).

Lämpimänä pito -toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle. Kullakin keittoalueella on 3 lämpötasoa:

- 42 °C
- 70 °C
- 94 °C

Voit käyttää lämpimänä pito -toimintoa seuraavasti:

- Aseta keittoastia halutulle keittoalueelle.
- Kun keittoastia tunnistetaan automaattisesti, kosketa kuumennustoiminnon anturia , jolloin näyttöön tulee **—**. Tämä symboli osoittaa lämpöasetuksen 42 °C.
- Kosketa kuumennustoiminnon anturia  uudelleen. Näyttöön tulee **=**, ja lämpöasetus nousee 70 °C:hen.
- Kosketa kuumennustoiminnon anturia  uudelleen. Näyttöön tulee **≡**, ja lämpöasetus nousee 94°C:hen.
- Voit poistaa kuumennustoiminnon käytöstä milloin tahansa koskettamalla keittoalueen anturia **B**, ja asettaa lämpöasetuksen "0" vetämällä sormella . . . -anturin poikki.

Keskeytystoiminto (tauko II)



Keskeytystoiminto toimii kuin tauko. Keskeytystoiminto lykkää kaikkien keittoalueiden käyttöä ja jatkaa keskeytyksen jälkeen aiemmin määritettyjen lämpöasetusten mukaan.

Voit aktivoida keskeytystoiminnon, kun vähintään yksi keittoalue on käytössä.

Kosketa anturia . Kaikilla keittoalueilla näkyy II -symboli. Kun keittoalue on kuuma, II -symboli vilkkuu vuorotellen kirjaimen "H" tai "h" kanssa keittoalueen lämpötilan mukaan (jälkilämmön ilmaisin).

Voit poistaa keskeytystoiminnon käytöstä koskettamalla anturikenttää  uudelleen. Keittoaluenäytöt näyttävät lämpöasetuksen, joka oli asetettu ennen keskeytystoiminnon aktivointia.

Siltatoiminto



Siltatoiminnon avulla kaksi keittoaluetta voidaan yhdistää yhdeksi keittoalueeksi. Siltatoiminto on kätevä etenkin silloin, kun kypsentämiseen käytetään suuria astioita, kuten vuokaa.

Kaksi vasenta ja kaksi oikeaa keittoaluetta voidaan yhdistä siltatoiminnolla.

Voit valita siltatoiminnon seuraavasti:

- Kytke liesi päälle.
- Sijoita paistinpannu vasemman- tai oikeanpuoleisille keittoalueille.
- Liesi tunnistaa pannun automaattisesti ja siltatoiminto aktivoituu, minkä osoittaa symboli .

 Jos et valitse lämpöasetusta 10 sekunnissa, siltatoiminto poistuu käytöstä.

- Valitse haluttu lämpöasetus vetämällä sormea valinnan asetuksen anturikentän  yli.

Nyt molempia keittoalueita voidaan hallita samanaikaisesti.



Voit aina ottaa siltatoiminnon käyttöön manuaalisesti.

Voit aktivoida siltatoiminnon koskettamalla keittoalueen anturialuetta **B** ja samanaikaisesti koskettamalla sen vasemmalla tai oikealla puolella olevan keittoalueen kahta anturia **B**. Takimmaisen keittoalueen näyttöön tulee "L", kun taas etummaisen keittoalueen näyttöön tulee "0". Haluttu lämpöasetus valitaan vetämällä sormeasi valinnan asetuksen anturikentän yli . . .

Voit poistaa siltatoiminnon käytöstä koskettamalla ja painamalla kolmen sekunnin ajan keittoalueen anturia **B**, jossa on symboli **L**. Vas-taavien keittoalueiden näyttöön tulee "0".

Nyt molempia keittoalueita voidaan hallita itsenäisesti.

Tarkista, onko keittoastia sopiva keittoalueelle

Voit tarkistaa, voiko keittoastia saavuttaa keittoalueella enimmäiste-hokkuuden ja käyttää keittoalueen täyttä tehoa.

Testaus:

- Kaada vähän vettä keittoastiaan ja aseta se keskelle keittoaluetta.
- Kytke liesi päälle.
- Kun keittoastia on tunnistettu, kosketa ja paina tunnistavan keit-toalueen valitsinta 3 sekunnin ajan ja kosketa sitten **II** -anturia, kunnes kuulet äänimerkin.
- Symbolit **L** ja **L** vaihtelevat näytössä osoittaen, että testaus on käynnis-sä.
- Testin jälkeen (enintään 20 sekuntia), näyttö näyttää tuloksen välil-lä 00 - 99.
- Liesi kytkeytyy pois päältä automaattisesti.



Älä siirrä keittoastiaa testin aikana.

Tulos 99 osoittaa, että keittoastia on ihanteellinen käytettäväksi keittoalueella.

Näkyvä tulos on vain viitteellinen ja riippuu keittoastian pohjan halkai-sijasta, materiaalista ja rakenteesta.

Voit käyttää keittoastiaa, kun tulos on vähintään 60. Jos keittoastian pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoalueen halkaisija ja tulos on alle 60, toista testi pienemmällä käyttöalueella.

Testitulos 00 tarkoittaa, että keittoastia ei ole sopiva käytettäväksi induktioliedellä.

PUHDISTUS JA HOITO

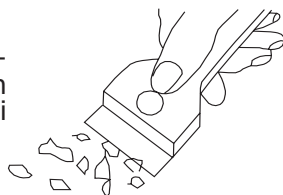
Oikea toistuva hoito ja puhdistus voi pidentää huomattavasti laitteen ongelmattonta käyttöä.

 **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 liedon 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 kulu- nut 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 induktiokeittotaso kilisee	Ei vikaa. Kilinä tulee elektronisen systemin jäähtytystuu-lettimesta	
10. Toimivasta induktiokeittotasosta tulee vihellystä muistuttavia ääniä.	Ei vikaa. Saavutettuaan maksimitehon ja kun muutama 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 minuutiksi (irrota sulake).

Virhekoodit:

E6 - Virransyöttöjännite on liian alhainen

E7 - Virransyöttöjännite on liian korkea

E (vilkkuu) - Ylikuumentunut keittoalue

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	230 V~50 Hz
Nimellisteho:	7.35 kW
Tyyppi:	HIF 88460 TI
Induktiokeittoalueen teho:	
- induktiokeittoalue 220 x 190 mm	2200 W /3700 W
Mitat [mm]:	775,5 x 524,5 x 59
Paino [kg]:	Noin 15

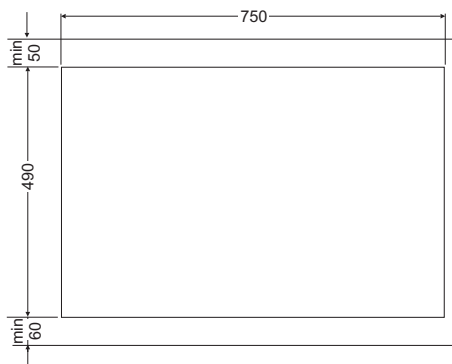
Vastaa eurooppalaisia standardeja EN 60335-1; EN 60335-2-6.

ASENNUSOHJEET

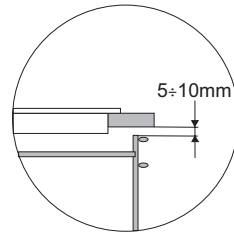
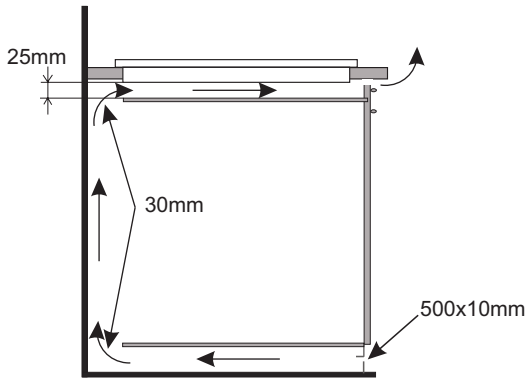
Pöytälevyn asennusaukon tekeminen

- 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.

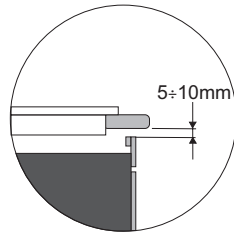
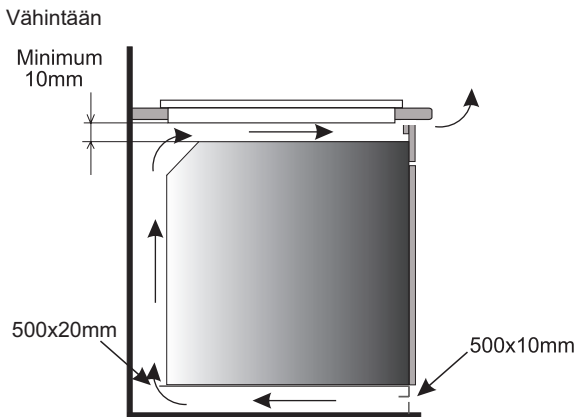
Kuva 1



Kuva 2



Keittotason asennus
pöytälevyyn keittiökaapin
päälle.



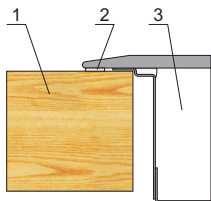
Keittotason asennus
pöytälevyyn tuulettimella
varustetun uunin päälle.



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

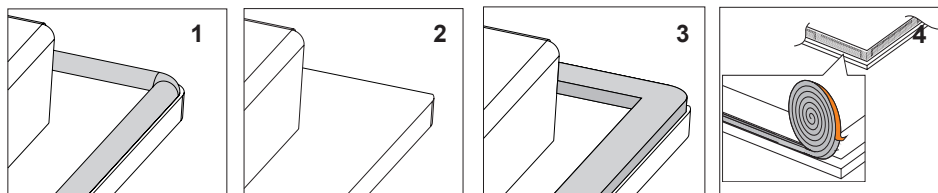
Tiivisteen asentaminen

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

Jos tiivistettä ei ole asennettu jo tehtaalla, toimi seuraavasti:

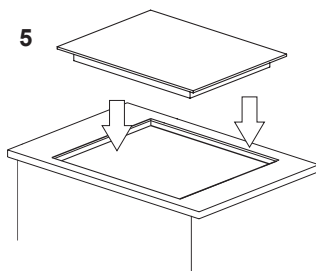
Tiiviste tulee kiinnittää keittotason takaosaan ennen sen asentamista työtasoon (kuva 2)

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 1-vaiheiseen 230 V 1N~ -verkkoliitântään. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat lieden takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiossa, joka on tämän oppaan mukana.

Keittotaso on varustettu virtakaapelilla.

On tärkeää, että luet alla olevat tiedot ennen lieden liittämistä virtalähteeseen.



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 230 V ~

- Kaksivaiheinen 400 V 2 N ~

- Kolmivaiheinen 400 V 3 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 ⊕. 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 sähköliitântäsertifikaatin (joka on takuukortin mukana). Asentajan on asennuksen jälkeen myös annettava tietoja tehdystä liitännästä:

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

Johdotuskaavio



Tärkeää! Lämmityselementit toimivat 230 V:n jännitteellä.

Tärkeää! Kussakin liitännässä suojajohtin on liitettävä päätteeseen, jonka merkinä on ⊕.				Tyyppi/ johdon poikkileik- kaus	Sulake- suojaus
1.	230 V:n verkon yksi- vaiheiliitännässä, jossa on neutraali johto, L1 ja L2 sillastettuna, neutraali johto liitetään päätteeseen N ja suo- jajohto päätteeseen ⊕	1N~		H05VV-FG 3 x 4 mm ²	min. 30 A
2*	230/400 V:n kaksivai- heiliitännässä, jossa on neutraali johto, neutraali johto liitetään päätteeseen N ja suo- jajohto päätteeseen ⊕	2N~		H05VV-FG 4 x 2,5 mm ²	min. 16 A
3*	230/400 V:n Kolmi- vaiheiliitännässä, jossa on neutraali johto, neutraali johto liitetään päätteeseen N ja suo- jajohto päätteeseen ⊕	3N~		H05VV-FG 5 x 1,5 mm ²	min. 16 A
* Liitä kotitalouden kolmivaiheisessa 230/400 V:n sähköjärjestelmässä jäljellä oleva johto päätteeseen L3, jota ei ole liitetty lieden sisäiseen sähköjärjestelmään. * NN-terminaalit ovat sisäisesti liitettyjä, niiden ei tarvitse olla sillastet- tuja.					

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	36
ENERGISPARTIPS	39
UPPACKNING	40
SKROTAPRODUKTEN	41
DIN PRODUKT	42
KONTROLLPANEL	42
GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT	43
INDUKTIONSHÄLLENS FUNKTIONSPRINCIP	43
KOKKÄRLENS EGENSKAPER	43
KOKKÄRLENS STORLEK	45
INNAN DU ANVÄNDER HÄLLEN FÖRSTA GÅNGEN	45
ANVÄNDNING	46
KONTROLLPANEL	46
STARTA HÄLLEN	46
AKTIVERA KOKZONEN OCH STÄLL IN VÄRMEN	46
TÄNGA AV KOKZONER	47
STÄNG AV HÄLLEN	47
BOOSTERFUNKTION "P"	47
INDIKATOR FÖR RESTVÄRME "H"	48
ATT BEGRÄNSA FUNKTIONSTIDEN	49
AUTOMATISK UPPVÄRMNINGSFUNKTION	49
TIMER	50
MINUTKLOCKA	51
VARMHÅLLNINGSFUNKTION	52
STOP&GO FUNCTION "II"	53
TWINZONE	53
KONTROLLERA OM DIN GRYTA ELLER STEKPANNA PASSAR TILL EN KOKZON	54
RENGÖRING OCH SKÖTSEL	55
RENGÖRING EFTER VARJE ANVÄNDNING	55
BORTTAGNING AV FLÄCKA	55
FELSÖKNING	57
SPECIFIKATION	59
INSTALLATIONSANVISNINGAR	60
GÖRA ÖPPNING I KÖKSBÄNKEN	60
INSTALLERA SPISHÄLLEN I ÖPPNINGEN	62
ELSCHEMA	64

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.

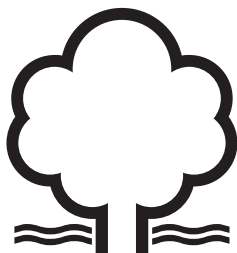
Stäng av hällen när du har använt den. Lita inte enbart på hällens funktion att känna av kokkärl.

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 kastruller 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 försiktig när spänningen åter kopplas på efter ett strömavbrott. Så länge värmezonen är varm 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



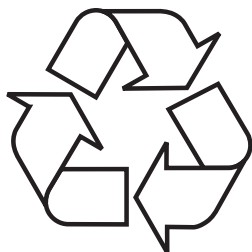
Om man använder energi på ett ansvarligt sätt, sparar man pengar och skonar miljön.

- 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

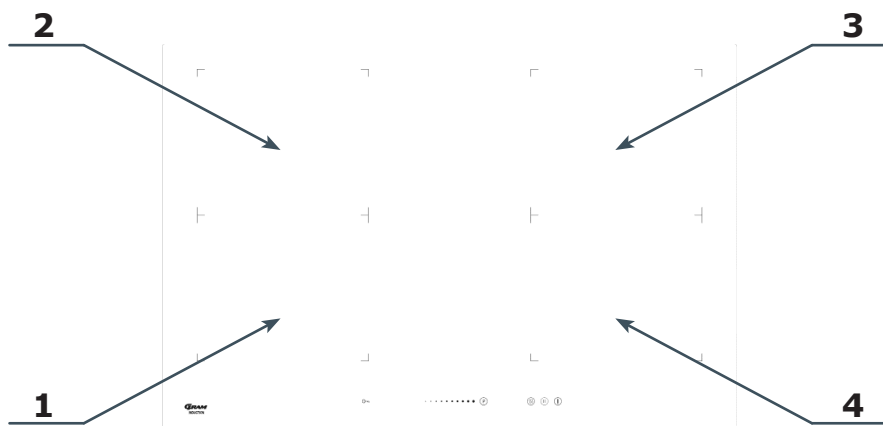


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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.

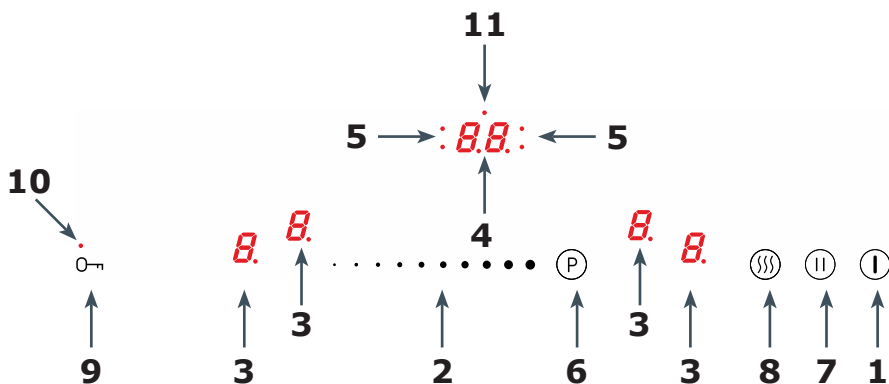
Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

DIN PRODUKT



- | | |
|--|--|
| 1. Kokzon med boosterfunktion:
Ø 220x190 (vänster fram) | 3 Kokzon med boosterfunktion:
Ø 220x190 (höger bak) |
| 2. Kokzon med boosterfunktion:
Ø 220x190 (vänster bak) | 4. Kokzon med boosterfunktion:
Ø 220x190 (höger fram) |

Kontrollpanel



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Till/från sensor | 7. Sensorfält Stop&Go |
| 2. Sensorfält för värmeinställningar | 8. Sensorfält varmhållningsfunktion |
| 3. Indikator för kokzon | 9. Barnlåssensor |
| 4. Timer | 10. Barnlås kontrollampa |
| 5. Timer kontrollampa | 11. Timer kontrollampa |
| 6. Sensorfält booster | |

GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT

Induktionshällens funktionsprincip

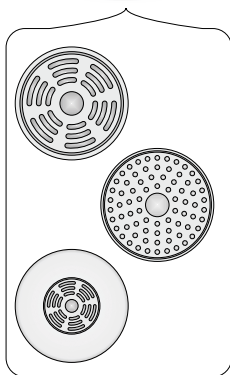
Under glasytan sitter det induktionsspolar som alstrar ett pulserande magnetfält. Magnetfältet penetrerar en gryta som ställs ovanpå hällen och värmer den. Det är viktigt att du använder kokkärl som har en lämplig botten.



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

- 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 peksensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på ett fält bekräftas beröringen med en pipton.



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

Starta hällen



Tryck på till/från sensorn och håll den intryckt i minst 1 sekund. ①. Hällen indikerar att den fungerar korrekt (aktiv) när "0" visas på displayen 8.

Om du inte ställer kokzonens värme 10 sekunder efter att du har satt på hällen stängs den av automatiskt.



Aktivera kokzonen och ställ in värmen.

- Sätt på hällen med sensorn ①.
- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Kokkärlet detekteras automatiskt och kokzonens display 8 visar en blinkande "0".



Om hällen detekterar kokkärl på fler än en kokzon trycker du på displayen 8 som hör till den kokzon du vill använda. Den börjar blinka.

- Välj önskad värmeinställning genom att låta fingret glida över sensorn . . . från vänster till höger (den valda värmeinställningen visas på displayen).
- Kokzonen är igång.



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

Stänga av kokzoner

Stäng av kokzonen på ett av följande sätt:

- Stäng av hällen med sensorn ①.
- Tryck på sensor **B** och håll den intryckt i 3 sekunder.
- Tryck på . . . för att aktivera kokzonen och låt fingret glida åt vänster för att ställa in värmen på "0".

Stäng av hällen



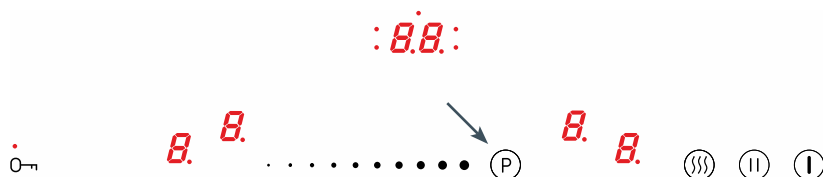
Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv.

- Stäng av hällen med sensorn ①.



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

Boosterfunktion "P"



Boosterfunktionen höjer strömmen till 220x190 mm kokzonen från 2 200 W till 3 700 W, och brygg-kokzonens (220 x 390 mm) från 3 600 W till 5 500 W.

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Kokkärlet detekteras automatiskt och kokzonens display **B** visar en blinkande "0".
- Tryck på **P** för att aktivera boosterfunktionen — displayen visar bokstaven "P".

Stäng av boosterfunktionen:

- Tryck på sensorn . . . och låt fingret glida till "0" för att stänga av boosterfunktionen.



Boosterfunktionen kan vara igång upp till 10 minuter. När den tiden har gått ställs kokzonens värme in på den nominella strömstyrkan (om värmeinställningsområdet är t.ex. 0-9 är den nominella strömstyrkan 9, om området är 0-12 är den nominella strömstyrkan 12, o.s.v.).

Funktionen kan även slå om tillbaka till den nominella strömstyrkan om någon hållkomponent blir överhettad.

I så fall kan aktivera om boosterfunktionen när komponenterna har svalnat till en säker temperatur. Denna funktion startar inte automatiskt.

Nedräkningen av den 10 minuter långa boosterfunktionen avbryts inte om du lyfter av kokkärlet medan boosterfunktionen är igång.

 Boosterfunktionen kan vara igång på två kokzoner samtidigt, d.v.s. på två horisontellt eller två vertikalt liggande kokzoner. Funktionen kan inte aktiveras på diagonalt liggande kokzoner ("korsvis").

Barnlåsfunktion

Barnlåsfunktionen stänger av alla hällens manöverorgan så att barn inte kan använda den, eller när du ska rengöra hällen. Barnlåsfunktionen kan ställas in när hällen är igång och när den är avstängd. Barnlåsets funktion sätts igång och stängs av genom att du trycker på sensorn  i 5 sekunder. När funktionen är igång tänds kontrollampen bredvid sensorn .

 **Hällen är låst även om du startar eller stänger av den med sensorn . Barnlåset avaktiveras när du drar ut spishällens elkontakt.**

Indikator för restvärme "H"

När du har använt spisen är kokzonen glas varmt även när du har stängt av kokzonen. Detta kallas för restvärme.

Om glasets temperatur är högre än 60 °C* visar kokzonens display bokstaven "H".



Om glasets temperatur är 45° C*–60 °C visar kokzonens display bokstaven "h" (låg restvärme).



* Temperaturerna är ungefärliga.

 **Rör inte vid kokzonen medan bokstaven för restvärme visas, risk för brännskador. Ställ heller inga föremål som inte tål värme på kokzonen!**

 **Indikatorn för restvärme "H" eller "h" syns inte under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!**

Att begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten.

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

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktionstid
	8 tim.
1	8 tim.
2	8 tim.
3	5 tim.
4	5 tim.
5	5 tim.
6	1,5 tim.
7	1,5 tim.
8	1,5 tim.
9	1,5 tim.
P	10min.

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

Automatisk uppvärmningsfunktion

Den här funktionen ställer först in kokzonens värme på 9. Aktivera funktionen:

Gör så här för att aktivera funktionen:

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- När kokkärlet har detekterats automatiskt väljer du värmeställningen 1-8
- Tryck på sensorn  igen.

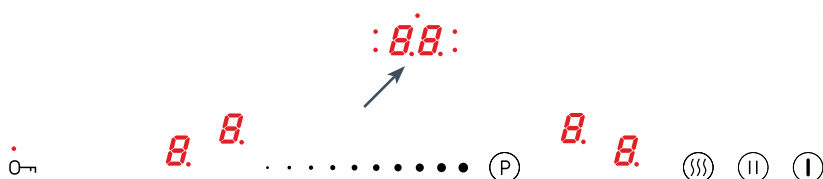
Displayen visar omväxlande den blinkande värmeställningen och symbolen "A".

När uppvärmningstiden är över (se tabellen) slår kokzonen automatiskt tillbaka till den tidigare valda värmeställningen och den visas på displayen.

Inställning av tillagningsvärme	Den automatiska uppvärmningsfunktionens varaktighet (minuter)
1	48 sek.
2	1 min., 12 sek.
3	2min., 18 sek.
4	2 min., 30 sek.
5	4 min., 24 sek.
6	7min., 12 sek.
7	2 min.
8	3min., 12 sek.

Om du lyfter av kokkärlet från kokzonen medan uppvärmningsfunktionen är igång och sedan ställer tillbaka det, fortsätter uppvärmningsfunktionen tills hela uppvärmningstiden har gått.

Timer



Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som minuttklocka. Timerfunktionen kan bara startas när du använder spisen (värmeinställningen är högre än "0"). Du kan använda timerfunktionen på alla kokzoner samtidigt. Maxtiden är 99 minuter (1 minutsteg).

För att ställa in timern:

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- När kokkärlet har detekterats automatiskt väljer du värmeinställningen
- Välj den kokzon du vill ställa in timern för.
- Starta timern genom att trycka på **8.8** och håll intryckt tills du hör en pipton. Displayen visar "00" och höger "0" blinka.



Du ställer för sin den andra siffran (ental minuter) och därefter den första siffran (total minuter).

- När du har startat timern för du fingret över sensorn . . • för att ställa in minuternas ental.
- Tryck på timersensorn på nytt för att ställa in total minuter.
- Låt fingret glida över sensorn . . • för att ställa in total minuter.
- Om du inte ställer in tiolet minuter inom 10 sekunder ställs timern in på "0" (exempelvis "06", vilket betyder att timern är inställd på 6 minuter).

Timern startar när den valda kokzonens kontrollampa börjar blinka (kontrollampen på kontrollpanelen i fig. 5).

Du ställer in timern till nästa kokzon genom att upprepa samma steg för en annan kokzon. Tänk på att du kan ställa in timerfunktionen för alla kokzonerna.



Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden. Detta visas med en blinkande kontrollampa bredvid timerdisplayen.

Timerns varaktighet kan ändras när som helst. Meda du lagar maten väljer du den kokzon vars tidsinställning du vill ändra, d.v.s. starta den med sensorn **B**, tryck på timersensorn **B.B** och ändra inställningen enligt instruktionerna för att ställa in timern.

Du kan när som helst se efter hur mycket tid som återstår. Tryck på timersensorn **B.B**, den aktiva timerns varaktighet för en vald kokzon visas med en blinkande kontrollampa bredvid displayen **B.B**.

När den inställda tiden har gått hörs en varningston. Tryck på valfri sensor för att stänga av varningstonen. Varningstonen tystnar automatiskt efter 2 minuter.

Du avbryter timerfunktionen genom att trycka på **B** (värmeinställningens indikator blir ljusare), sedan trycker du på **B.B** och håller intryckt i 3 sekunder och trycker därefter på **B** för att aktivera önskad kokzon, sedan trycker du på **B.B** och använder . . • för att sänka tiden till "00" (se avsnittet om hur du ställer in timern för instruktioner om inställning av minuternas ental och tiotal).

Minutklocka

Timerfunktionen kan även användas som en konventionell minutklocka, d.v.s. utan att den styr någon av kokzonerna. För att använda timern som minutklocka följer du inställningsstegen för att ställa in timern, men utan att välja någon kokzon. Det vill säga att du trycker på timersensorn **B.B** direkt efter att du har satt på spisen och ställer in en tid. Att minutklockan är igång visas med en blinkande kontrollampa ovanför sensor **B.B**. Avbryt minutklockans tidsräkning på samma sätt som du avbryter timern för en vald kokzon.

Varmhållningsfunktion



Varmhållningsfunktionen används för att hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Tack vare detta bibehålls den varma matens smak och den kan serveras utan att den fastnar i kokkärlets botten. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad.



Om du vill att kokzonens sensor ska mäta kokkärlets temperatur korrekt, måste det användas kokkärlets botten vara helt plan samt kärlet lämpa sig för att användas på en induktionshäll (enligt tillverkarens anvisningar).

Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna. Varje kokzon har 3 värmeinställningar, d.v.s.:

- 42 °C _
- 70 °C =
- 94 °C ≡

Använda varmhållningsfunktionen:

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Efter det att kokkärlet har detekterats automatiskt trycker du på varmhållningsfunktionens sensor (三), displayen visar _ . Denna symbol anger en värmeinställning på 42 °C.
- Tryck på varmhållningsfunktionens sensor (三) en gång till, displayen visar =, värmeinställningen höjs till 70 °C.
- Tryck på varmhållningsfunktionens sensor (三) en gång till, displayen visar ≡, värmeinställningen höjs till 94 °C.
- Du kan när som helst avbryta varmhållningsfunktionen genom att trycka på kokzonens sensor 8., föra fingret över sensor . . • och ställa in värmen på "0".

Stop&Go Function "II"

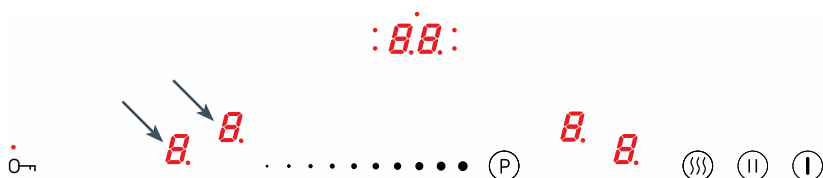


Stop&Go Function fungerar som en paus. Stop&Go Function fördröjer samtidigt alla kokzonernas funktioner och fortsätter efter fördröjningen med de tidigare gjorda inställningarna.

För att Stop&Go Function ska kunna aktiveras måste minst en kokzon användas.

Tryck på sensorn **II**. Alla kokzonsdisplayerna visar symbolen **II**. Om en kokzon är varm blinkar symbolen **II** omväxlande med bokstaven "H" eller "h", beroende på kokzonens temperatur (indikator för restvärme). Stop&Go Function stängs av genom att du trycker på sensorfältet **II** en gång till. Kokzonernas display visar den värme som var inställd innan Stop&Go Function aktiverades.

TwinZone



TwinZone gör att du kan para ihop två kokzoner till en stor kokzon. TwinZone är mycket praktisk, framför allt om du lagar mat i stora kokkärl som t.ex. en bakplåt.

Du kan para ihop de båda kokzonerna till höger eller de två till vänster.

Gör så här för att välja TwinZone:

- Sätt på spisen.
- Ställ det stora kokkärlet antingen på kokzonerna till höger eller vänster.
- Det stora kokkärlet detekteras automatiskt och TwinZone aktiveras, vilket visas med symbolen **7**.



TwinZone inaktiveras om du inte ställer in värmen inom 10 sekunder.

- Ställ in önskad värme genom att låta fingret glida över inställnings-sensorfältet . . .

Nu kan du styra bägge kokzonerna samtidigt.



Bu kan alltid stänga av TwinZone manuellt.

För att starta TwinZone trycker du på kokzonens sensor **B** och därefter trycker du samtidigt på de bägge sensorerna till kokzonerna **B** på vänster eller höger sida. Den bakre kokzonens display visar "L" och den främre kokzonens display visar "0". Ställ in önskad värme genom att föra fingret över inställnings-sensorfältet. • •.

Stäng av TwinZone genom att hålla kokzonens sensor **B** som har symbolen "L" intryckt i 3 sekunder. Displayen för respektive kokzon visar "0".

Nu kan du styra varje kokzon för sig.

Kontrollera om din gryta eller stekpanna passar till en kokzon

Du kan kontrollera om en gryta eller stekpanna passar till en kokzon för att uppnå maximal effekt och använda kokzonens fulla strömstyrka.

Gör så här:

- Häll lite vatten i grytan eller stekpannan och ställ den mitt på kokzonen.
- Sätt på spisen.
- När grytan eller stekpannan har detekterats trycker du på den valda kokzonens omkopplare och håller den intryckt i 3 sekunder, därefter  trycker du på sensorn tills du hör en pipton.
- Symbolerna  och  visas omväxlande på displayen som en indikation på att testet pågår.
- När testet är klart (max. 20 sekunder) visas ett resultat mellan 00 och 99 på displayen.
- Spisen stängs av automatiskt.



Flytta inte grytan eller stekpannan under testet.

Siffran 99 anger att grytan eller stekpannan är perfekt att använda till kokzonen.

Displayens resultatsiffra är endast en riktsiffra, den baseras på kokkärlets bottendiameter och hur det är tillverkat.

Du kan använda en gryta eller stekpanna när resultatsiffran är 60 eller högre. Om grytan eller stekpannan har en bottendiameter som är mindre än kokzonen och resultatsiffran är lägre än 60 upprepar du testet på en mindre kokzon. Om du använder kokkärl med lägre resultatsiffra än 60 kommer tillagningen att ta längre tid och vara mindre effektiv. Om resultatsiffran är 00 betyder det att grytan eller stekpannan inte är lämpad att användas på en induktionshäll.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

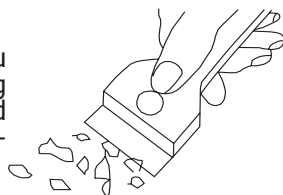
Goda rutiner för rengöring och skötsel påverkar märkbart hällens felfria funktion.

! 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 fuk-
tig 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 värmezona 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	230V~50 Hz
Märkeffekt:	7.35 kW
Typ	HIF 88460 TI
Induktions-kokzonernas effekt:	
- induktions-kokzon 220x190 mm	2200 W /3700 W
Mått [mm]:	775,5 x 524,5 x 59
Vikt [kg]:	ca. 15

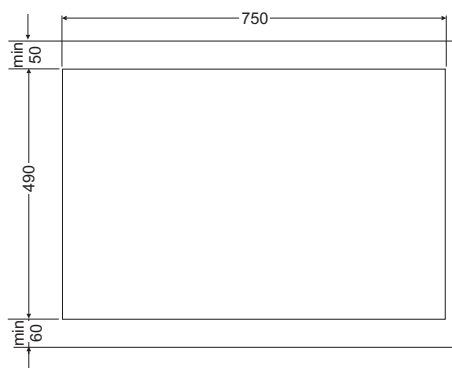
Motsvarar kraven i de europeiska standarderna SS-EN 60335-1; SS-EN 60335-2-6.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

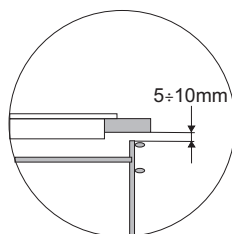
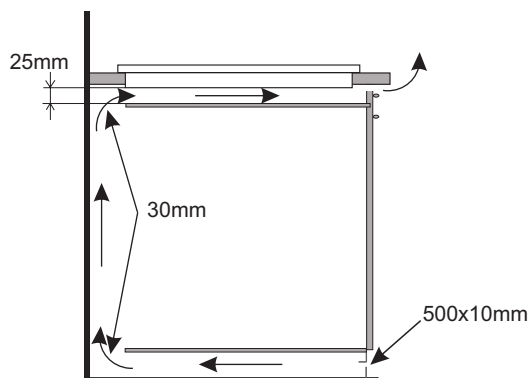
Göra öppning i köksbänken

- 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.

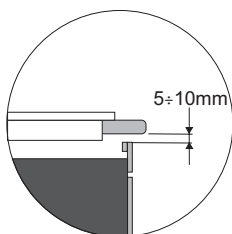
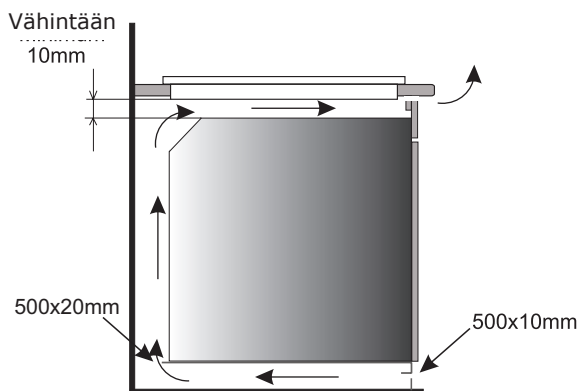
Figur 1



Figur 2



Keittotason asennus
pöytälevyyn keittiökaapin
päälle.



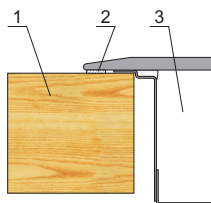
Keittotason asennus
pöytälevyyn tuulettimella
varustetun uunin päälle.



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

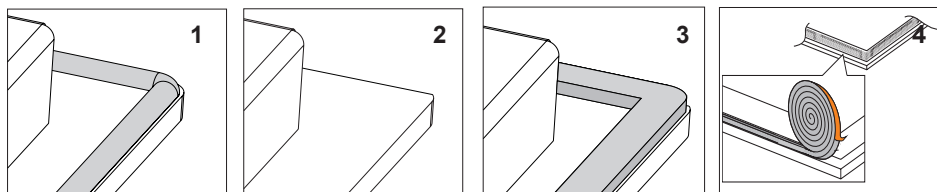
Installera tätningen

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

Gör så här om tätningen inte redan är installerad:

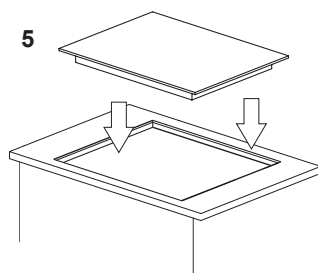
Tätningen ska fästas på hällens baksida innan den sätts ner i bänkskivans öppning (fig. 2)

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 enfas 230 V 1N~ strömuttag. Innan enheten ansluts till strömmen måste du försäkra dig om att uttagets parametrar stämmer med uppgifterna på märkskylten, som sitter på Hällens baksida till höger. Det finns även en bild på märkskylten i den här manualen.

Hällen är utrustad med en elsladd. Det är viktigt att du läser informationen nedan innan du ansluter hällen till strömuttaget.



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 230 V ~
- tvåfas 400 V 2N ~
- Trefas 400 V 3N~

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 ⊕. 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



Viktigt! Värmekomponenterna fungerar vid 230 V.

Viktigt! En skyddsledare måste anslutas till den terminal som är märkt med $\oplus$ för varje anslutning.				Typ/sladd area	Säkring
1	I ett 230 V elnät, enfas-anslutning med neutralledare, L1 och L2 terminaler överbryggade, ansluts nollledaren till uttag N och skyddsledaren till $\oplus$	1N~		H05VV-FG 3x4 mm ²	min. 30 A
2*	För en 230/400 V tvåfas-anslutning med neutralledare ansluts neutralledaren till uttag N och skyddsledaren till $\oplus$	2N~		H05VV-FG 4x2.5 mm ²	min. 16 A
3*	För en 230/400 V trefas-anslutning med neutralledare ansluts neutralledaren till uttag N och skyddsledaren till $\oplus$	3N~		H05VV-FG 5x1.5 mm ²	min. 16 A
* * För ett inhemskt 3-fas 230/400 V elektriskt system ska den återstående kabeln anslutas till terminal: 3, som inte är ansluten till hållens interna elsystem. * NN uttag är kopplade internt och behöver inte överbryggas.					

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