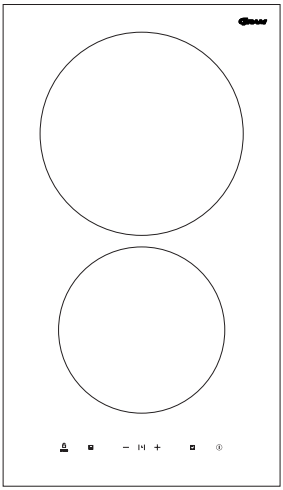
GRAM

KKI 3222-90 T



FI Käyttöohjeet.....2
SE Bruksanvisning.....31

IO-HOB-1981 / 9517284
(04.2025 / v7)

● *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 turvallisuusohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suojaamaan induktiokeittotasoa vahingoilta.*
● *Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä*

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.

SISÄLLYSLUETTELO

Perustiedot.....2
Turvaohjeet.....4
Laitteen kuvaus.....9
Asennus.....10
Käyttö.....15
Puhdistus ja hoito.....26
Vianmääritys.....28
Tekniset tiedot.....30

Huomautus. 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.

Huomautus. 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 syttymättömällä huovalla.

Huomautus. Palovaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.

Huomautus. 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.

KÄYTÖN TURVAOHJEET

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen keittotason käyttöönottoa. Näin varmistat laitteen käyttäjän turvallisuuden ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Pätevän asentajan on liitettävä keittotaso.
- Keittotasoa ei saa asentaa kylmälaitteiden läheisyyteen..
- Kaluston, johon liesi asennetaan, on kestettävä 100 °C:n lämpötila.
  Tämä koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalia.
- Keittotasoa ei saa käyttää ennen kuin se on asennettu keittiökalustoon. 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. Kuumaa ruokaa sisältävät astiat saattavat aiheuttaa palovammoja.
- Jälkilämmön ilmaisin varoittaa lämpimästä keittoalueesta.
- Sähkökatkon sattuessa kaikki edelliset asetukset häviävät. Toimi varovasti kun sähköt on saatu palautettua, koska jälkilämmön ilmaisin 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.
- Älä käytä muovi- tai alumiiniastioita. Ne sulavat korkeissa lämpötiloissa ja saattavat vahingoittaa keittopintaa.
- Älä anna kiinteän tai nestemäisen sokerin, sitruunahapon, suolan tai muovin joutua kuumalle keittoalueelle.

KÄYTÖN TURVAOHJEET

- Käytä vain keittoastioita, joissa on tasainen pohja ja joissa ei ole teräviä reunoja tai uria, sillä ne voivat naarmuttaa pysyvästi keittopintaa.
- Vältä esineiden pudottamista keittopinnalle. Terävät iskut, kuten putoava maustepullo, voivat johtaa keittopinnan halkeamiin tai murenemiseen.
- Ylikiehuvat ruoat voivat päästä murtumien läpi laitteen jännitteisiin osiin.
- Jos keittotason lasipinta halkeaa, katkaise virta välittömästi välttääksesi sähköiskun. Irrota pistoke pistorasiasta tai poista sulake. Ota yhteyttä huoltoon.
- Älä käytä keittopintaa leikkuulautana tai työpöytänä.
- Älä aseta keittopinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia ja alumiinifoliota, sillä ne voivat kuumeta.
- Älä asenna keittotasoa tuulettimettoman uunin, kylmälaitteen, tiskikoneen tai pesukoneen yläpuolelle.
- Jos keittotaso on asennettu keittiön työtasoon, sen alapuolella olevaan kaappiin sijoitetut metalliesineet voivat kuumentua keittotason tuuletusjärjestelmän vaikutuksesta. Siksi suositellaan välilevyn käyttöä (katso kuva 2).
- Noudata laitteen hoito- ja puhdistusohjeita. Laitteen takuu mitätöityy, jos laitetta käytetään tai hoidetaan väärin.

ENERGIAN SÄÄSTÄMINEN



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.

●Pidä aina keittoalueet ja keittoastioiden pohjat puhtaina.
Lika estää oikean lämmönsiirron. Usein kiinni palaneet tahrat voidaan poistaa vain ympäristölle vaarallisilla aineilla.

●Vältä tarpeetonta kannen nostamista

●Älä asenna liettä jääkaapin/pakastimen välittömään läheisyyteen.
Tämä lisää sähkönkulutusta tarpeettomasti.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN



Laite on kuljetuksen aikana suojattu vaurioilta. Hävitä pakkauksen purkamisen jälkeen kaikki pakkaustarvikkeet tavalla, joka ei aiheuta haittaa ympäristölle. Laitteen kaikki pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä. Ne voidaan kierrättää 100-prosenttisesti, ja niissä on tästä kertova asianmukainen symboli.

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

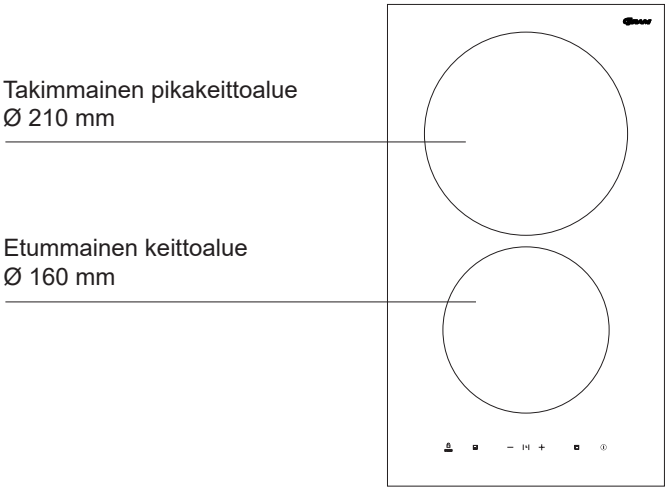
HÄVITTÄMINEN



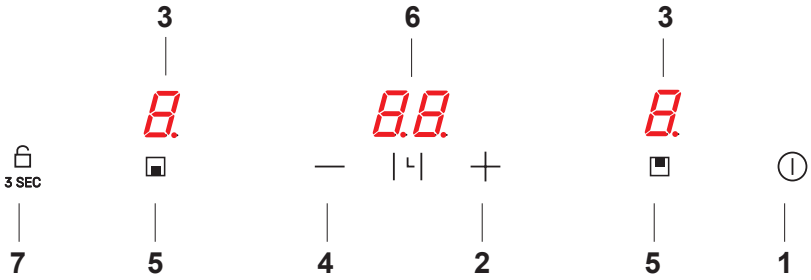
Kun poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä vie sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan toimita lähimpään kierrätys- tai keräyspisteeseen.
Laitteessa, sen käyttöhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.
Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Viemällä vanhan laitteen keräyspisteeseen autat suojelemaan luontoa.
Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai keräyspiste sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEEN KUVAUS

Keittotason kuvaus



Ohjauspaneeli

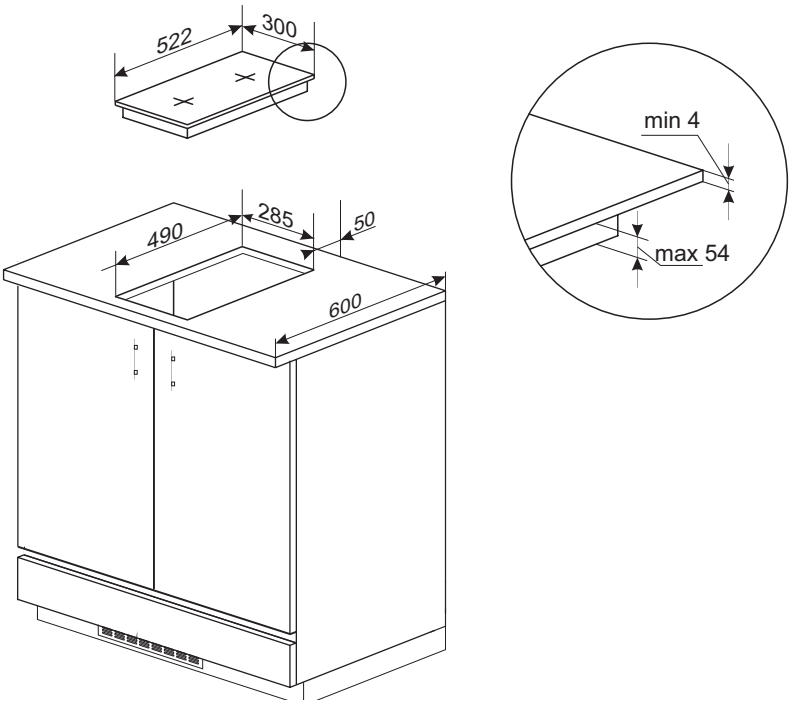


1. On/off-anturikenttä
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valinta-anturi
6. Ajastinnäyttö
7. Lapsilukkoanturi

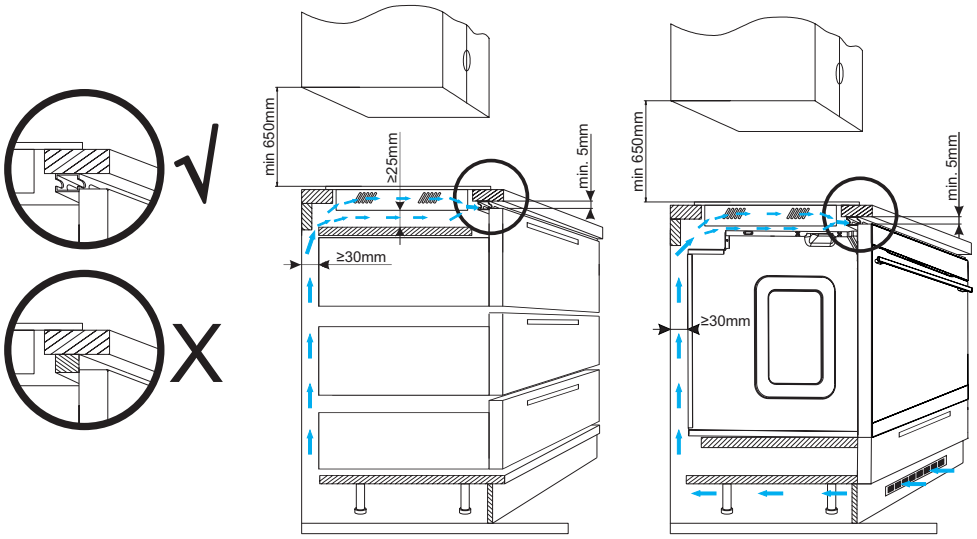
ASENNUS

Pöytälevyn asennusaukon tekeminen keittotasolle

- Työtason 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 työtason etureunaan.
- Etäisyyden asennusaukon reunasta kaapin sivuseinään on oltava vähintään 55 mm.
- Pöytälevy on tehtävä 100 °C:n lämpöä kestävistä materiaaleista vanerit ja liimat mukaan lukien. Muussa tapauksessa vaneri voi irrota tai työtaso vääntyä.
- Asennusaukon reuna on tiivistettävä sopivalla materiaalilla veden sisääntulon estämiseksi.
- Asennusaukko on tehtävä kuvassa
- Varmista keittotason alle vähintään 25 mm:n väli oikean ilmankierron mahdollistamiseksi ja ylikuumentumisen estämiseksi.



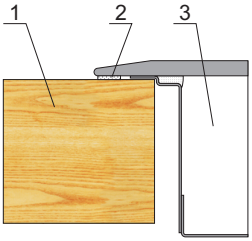
ASENNUS



Lieden asentaminen uunin yläpuolelle ilman ilmanvaihtoa on kiellettyä. Kun keittotaso asennetaan keittiökaapin työtasolle, on asennettava hyllyväliseinä. Jos liesi on asennettu sisäänrakennetun uunin yläpuolelle, hyllynjakajaa ei tarvitse asentaa.

keittotason asennus

- Liitä keittotaso sähköjohdon avulla laitteen mukana toimitetun sähkökaavion mukaan.
- Poista työtasosta pöly, työnnä keittotaso asennusaukkoon ja paina se tukevasti paikalleen.

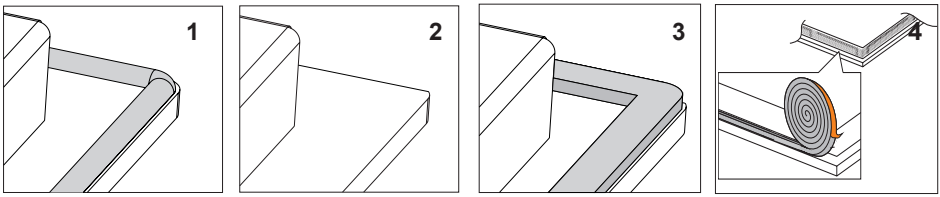


1 - Työtaso
2 - Keittotason reunan tiiviste
3 - Keittotaso

ASENNUS

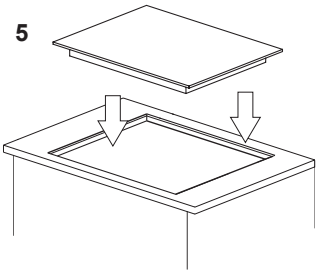
Tiivisteen asentaminen

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**)



ASENNUS

Sähköliitäntä

Varoitus!
Kaikki sähkötyöt tulee suorittaa pätevä ja valtuutettu sähköasentaja. Sähkönsyötössä ei saa tehdä muutoksia tai tahallisia muutoksia.

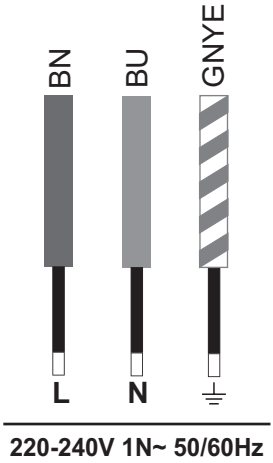
Keittotaso on valmistettu toimimaan yksivaiheisella vaihtovirralla (220-240V 1N~50/60Hz) ja siinä on 3 x 1,5 mm2 liitäntäjohto.

Keittotason sähkönsyötössä on oltava turvakytkin, joka mahdollistaa virran katkaisun hätätilanteessa. Turvakytkimen työkoskettimien välisen etäisyyden on oltava vähintään 3 mm.

Ennen kuin liität keittotason sähköverkkoon, on tärkeää lukea tyyppikilven tiedot ja kytkentäkaavio.
Varoitus! Asentaja on velvollinen toimittamaan käyttäjälle "laitteen sähköliitäntätodistus" (takuukortin mukana).

Kytkentäkaavio

Huomautus! Lämmityselementtien toimintateho on 220-240V.
Huomautus! Kaikissa yhteyksissä turvallisuus johto on kytkettävä PE-liittimeen.



L – jännitteinen: BN – ruskea
N – neutraali: BU – sininen
PE – maadoitus: GNYE – vihreä/keltainen

Virtapiiri tulee suojata **16A**ampeerin katkaisijalla.

Liitäntäjohdon suositeltu tyyppi:
H05VV-F, 3 x 1,5mm2.

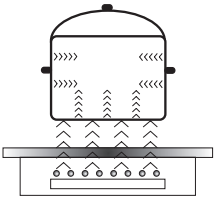
Tärkeä!
Jos kiinteä virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajalla tai valtuutetussa huoltoliikkeessä tai pätevän henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.

KÄYTTÖ

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista ensin keittotason pinta huolellisesti. Käsittele keraamista pintaa kuin lasia.
- Kytke tuuletin päälle tai avaa ikkuna, sillä laitteesta voi tulla epämiellyttävää hajua ensimmäisen käytön aikana.
- Käytä laitetta noudattaen kaikkia turvallisuusohjeita.

Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



Sähköinen generaattori antaa energiaa laitteen sisään sijoitetulle käämille. Käämi tuottaa magneettisen kentän, joka aiheuttaa kattilassa pyörteitä, kun se asetetaan lieden päälle. Pyörteet tekevät kattilasta todellisen lämmön välittäjän, kun taas keittotason lasipinta pysyy viileänä.

Tämä edellyttää kattiloita, joiden pohja on ferromagneettinen eli altis magneettisille kentille. Induktioteknologialla on yleisesti ottaen kaksi etua:

- Vain keittoastia säteilee lämpöä, joten lämmitysteho on maksimoitu.
- Kuumennus alkaa heti, kun keittoastia asetetaan keittoalueelle, ja se päättyy heti, kun astia otetaan pois.

Tuuletin: Suojaa ja viilentää ohjaimia ja virtakomponentteja. Tuulettimella on kaksi toimintanopeutta. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.

Ylikuumenemissuoja: Lämpötila-anturi mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten osien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita osia lähimpänä olevat keittoalueet pois päältä.

Kattilan tunnistus: Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuvaa astiaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilaksi eikä keittotaso kytkeydy päälle.

KÄYTTÖ

Tuuletin: Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuu- lettimella on kaksi toimintanopeutta sekä automaattinen säätö. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.
Transistori: Lämpötilamittapää mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä automaattisesti pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähin keittoalue pois päältä.
Kattilan tunnistus: Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuvaa kattilaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilana eikä keittotaso kytkeydy päälle.

Kattilantunnistus

Induktiokeittotasoihin on asennettu kattilan tunnistin. Tunnistin aloittaa kuumennuksen automaattisesti, kun keittoastia on havaittu keittoalueella, ja lopettaa kuumennuksen, kun se otetaan pois. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää, että keittoastian pohja on magnetoituvaa materiaalia (ks. taulukko).

Jos keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai se on sopimaton, näkyviin tulee symboli . Keittoalue ei toimi. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 10 minuutissa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.
Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusanturien avulla kuin poistamalla keittoastia.

Kattilantunnistinta ei voi käyttää on/off-anturin korvikkeena.

Induktiokeittotaso on varustettu elektronisilla kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella.
Aina kun jotakin anturikenttää kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

Kun laitteen virta kytketään päälle tai katkaistaan tai lämpöasetusta muutetaan, on muistettava koskettaa vain yhtä anturikenttää kerralla. Kun kahta tai useampaa anturikenttää kosketetaan samaan aikaan (ajastinta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta), laite ohittaa ohjaussignaalit ja saattaa laukaista vikailmoituksen, jos anturikenttiä kosketetaan kauan.
Kun lopetat ruoan valmistuksen, katkaise keittoalueen virta kosketusanturien avulla äläkä luota vain kattilan tunnistimeen.

KÄYTTÖ

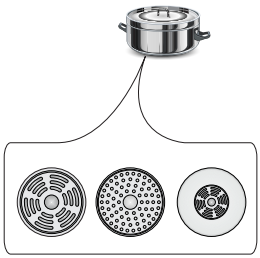
Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

Induktiokeittoastioiden valinta



Keittoastioiden ominaisuudet.

- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällöin ei muodostu paikallisia kuumia kohtia, joissa ruoka voi palaa pohjaan. Kattilat ja pannut, joissa on paksut terässeinämät, tarjoavat erinomaisen lämmön jakaantumisen.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan tai otat sen jääkaapista, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen, mikä lyhentää ruoanvalmistusaikaa ja laskee energian kulutusta.
- Selvitä keittoastian sopivuus varmistamalla, että sen pohja vetää puoleensa magneettia.
- **Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta keittoalueen lämpötilanhallinta toimisi optimaalisesti.**
- **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.



Induktiokeittoalueen keittoastioiden valinta

Keittoastioiden merkintä	 **Tarkista, onko keittoastiassa merkintä, jonka mukaan se soveltuu induktiokäyttöön.**
	Käytä magneettisia keittoastioita (emaloitua terästä, ruostumatonta ferriittiterästä, valurautaa). Helpoin tapa selvittää, onko keittoastia soveltuva, on tehdä magneettitesti. Tarkista tavallisella magneetilla, tarttuuko se keittoastian pohjaan.
Ruostumaton teräs	Ei sovellu.
	Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräksestä tehdyt kattilat.
Alumiini	Keittoastiaa ei tunnisteta.
Valurauta	Erittäin tehokas.
	Varoitus: Keittoastia voi naarmuttaa keittotasoa.
Emaloitu teräs	Erittäin tehokas.
	Suositellaan keittoastiaa, jossa on tasainen, paksu ja sileä pohja
Lasi	Ei sovellu.
Posliini	Ei sovellu.
Keittoastiat, joissa on kuparipohja	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 pienemmän kattilan tunnistuksen raja, joka riippuu kattilan pohjan ferromagneettisen osan koosta ja kattilan materiaalista. Sopimattoman kattilan käyttö voi saada aikaan sen, että keittoalue ei tunnista kattilaa.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Keittotaso on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Induktiokeittotaso on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikenttää kosketettaessa kuuluu 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. Kaikki näytöt (3) näyttävät numeron „0”.

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

Keittoalueiden kytkeminen päälle

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturikentän (1) avulla, valitse keittoalue (5) seuraavan 20 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinnan anturikenttää (5) kosketetaan, vastaavan lämpöasetusnäytön numero „0” muuttuu kirkkaaksi.
2. Aseta haluttu lämpöasetus anturikentällä „+” (2) tai „-” (4).

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

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

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

Kun keittoalueen näytössä (3) näkyy kirkas „0”, aseta haluamasi lämpöasetus käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Lämpöasetusnäyttö on kirkas.
- Voit kytkeä keittoalueen pois päältä koskettamalla on/off-anturikenttää tai pienentämällä lämpöasetuksen nollaan („0”) koskettamalla pienemmän lämpöasetuksen anturikenttää „-” (4).

KÄYTTÖ

Laitteen kytkeminen pois päältä

- Keittotaso on toiminnassa, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.
- Voit kytkeä laitteen pois päältä koskettamalla on/off-anturia (1).

Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö (3) näyttää jälkilämmön „H”.

Booster- eli pikatoiminto „P”

Pikatoiminto lisää halkaisijaltaan 210 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 000 watista 3 000 wattiin, 160 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 200 watista 1 400 wattiin.

Voit aktivoida pikatoiminnon valitsemalla keittoalueen, asettamalla lämpöasetukseksi „9” ja sitten koskettamalla anturikenttää „+” (2) uudelleen. Kirjain „P” tulee näyttöön.
Jos haluat poistaa pikatoiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää „-” (4) ja nosta keittoastia pois keittoalueelta.

160 210 mm:n keittoalueen kohdalla pikatoiminnon käyttö rajoittuu 5 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii 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.

Automaattinen kiehautustoiminto

- Aktivoi valittu keittoalue koskettamalla anturia (**5**).
- Aseta haluttu lämpöasetus koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**) välille 1 - 8 ja kosketa sitten anturia (**5**) uudelleen.
- Näytössä vaihtuvat kirjain A ja lämpöasetus.

Kun keittoaluetta on käytetty tietty aika tehostetusti, se palaa takaisin valitsemaasi lämpöasetukseen, joka tulee näkyviin näytössä.

Kypsymislämmön asetus	Automaattisen lämmitystoiminnon kesto (minuuttia)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Jos kattila nostetaan keittoalueelta ja asetetaan sitten takaisin ennen kuin lämmityksen loppulaskenta on päättynyt, kiehautustoiminto jatkuu ja loppulaskenta jatkuu loppuun asti.

KÄYTTÖ

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 käyttö ylittää keittoalueparin yhteisen tehorajoituksen, niistä toisen lämpöasetus pienenee automaattisesti.

Lapsilukon ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä

Kytke lapsilukko päälle tai pois päältä koskettamalla ja pitämällä painettuna anturia (**7**) 5 sekunnin ajan. Merkkivalo palaa, kun lapsilukkotoiminto on käytössä.

Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen irrottaminen verkkovirrasta poistaa lapsilukon käytöstä.

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 pala virtakatkoksen aikana.

KÄYTTÖ

Käyttöajan rajoittaminen

Tehokkuuden lisäämiseksi induktiokeittotaso 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)
⊔	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 220	0,08

Sähkön säästämiseksi lämpöasetus „9” pienenee 30 minuutin kuluttua automaattisesti lämpöasetukseksi „8”, mutta kypsymisaika ei muutu.

Ajastin

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

Ajastimen asetus

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Numero „0” muuttuu kirkkaaksi.
- Tee haluamasi lämpöasetus välille 1 - 9 koskettamalla anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).
- Aktivoi ajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4) 10 sekunnin kuluessa.
- Aseta haluttu kypsymisaika (01 - 99 minuuttia) koskettamalla anturikenttää „+” (2) tai „-” (4). Kyseisen keittoalueen näytössä näkyy piste, joka osoittaa, että ajastin hallitsee toimintoa.

Ajastimen loppulaskenta voidaan asettaa itsenäisesti kaikille keittoalueille. Jos anturikenttää (+) (2) tai (-) (4) kosketetaan pitkään, ajastimen asetus muuttuu nopeammin.

KÄYTTÖ

Ajastimen (kypsymisajan) asetuksen muuttaminen

Ohjelmoitu ajastimen (kypsymisajan) asetus voidaan muuttaa milloin tahansa.
- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö muuttuu kirkkaaksi.
- Ohjelmoitu ajastimen asetus näkyy ylänäytössä.
- Säädä ajastimen asetusta käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

Ajastimen keston tarkistaminen

Voit tarkistaa jäljellä olevan kypsymisajan milloin tahansa koskettamalla keittoalueen valitsimen anturikenttää (5) ja sen jälkeen koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).

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 keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö muuttuu kirkkaaksi.
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Vähennä kypsymisaika ajaksi „00” koskettamalla anturikenttää „-” (4). Ajastintoiminto kytkeytyy pois päältä, kun taas keittoalue jatkaa toimintaa, kunnes se kytketään pois päältä manuaalisesti.

Keittiöajastin

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

Keittiöajastimen asetus

Kun laite on poissa käytöstä:
- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia (1).
- Valitse keittiöajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Säädä keittiöajastimen asetus käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

KÄYTTÖ

Ruoan lämpimänä-pito

Lämpimänäpitotoiminnon 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 tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.

Toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.
Mikro-organismien kasvuriskin takia ei ole suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä kauan, joten toiminto katkeaa 2 tunnin kuluttua.

Lämpimänä pidon asetus on asetusten „0” ja „1” välissä oleva lisälämpöasetus, jonka merkkinä on „ LI ”.
Lämpimänä pidon asetus aktivoituu samalla tavalla kuin jaksossa „Keittoalueiden kytkeminen päälle” kuvataan.
Lämpimänä pidon asetus poistetaan käytöstä tavalla, joka kuvataan jaksossa „Keittoalueiden kytkeminen pois päältä”.

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.

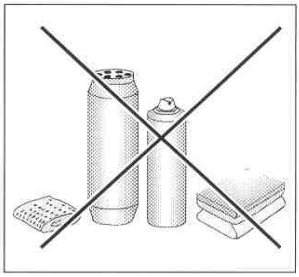
Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

- Valitse keittiöajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Vähennä kypsymisaika ajaksi „00” koskettamalla anturikenttää „-” (4).
- Keittiöajastin pysähtyy.
- Keittiöajastintoiminto ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

PUHDISTUS JA HOITO

Keittotason puhtaudesta huolehtiminen ja säännöllinen hoito pidentävät keittotason käyttöikää.

⚠ Keraamisten pintojen puhdistuksessa on samoja periaatteita kuin lasin puhdistuksessa. Älä käytä keittotason puhdistamiseen voimakkaita puhdistusaineita, kuten karkeita hankausaineita tai naarmuttavia sieniä tai hiekkaa. Älä käytä höyrypesulaitteita, koska höyry voi aiheuttaa oikosulun.



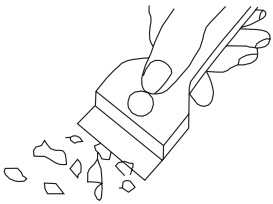
Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

- **Kevyet tahrat pyyhitään pois kostealla rievulla, ilman puhdistusainetta.** Astianpesuaineen käyttö voi aiheuttaa sinisiä tahroja, jotka eivät välttämättä lähde pois edes erikoispuhdistusaineella.
- **Kiinni tarttunut lika voidaan poistaa varovasti kaapimella. Pyyhi tämän jälkeen keittopinta kostealla liinalla.**

Tahrojen poistaminen

- **Kirkkaat helmenväriset tahrat (alumiinijäänteet)** voidaan poistaa viileästä liedestä erityisellä puhdistusaineella. Kalkkijäämät (haihtuneen veden jäljiltä) voidaan poistaa etikalla tai erikoispuhdistusaineella
- Sokeria sisältäviä ruokia, muovia ja alumiinifoliota poistettaessa ei saa katkaista virtaa keittoalueelta! Raaputa heti jäännökset pois niiden ollessa vielä kuumia terävällä puhdistuskaapimella. Poistettuasi tahran voit kytkeä keittotason pois päältä, ja pyyhkäistä kylmän keittoalueen erityispuhdistusaineella.

Älä käytä lieden puhdistukseen kalkinpoistoaineita.



Keittotason puhdistukseen käytettävä kaavin

PUHDISTUS JA HOITO

Älä puhdista kuumaa keittotasoa puhdistusaineella. Anna puhdistusaineen kuivua ja pyyhi taas kostealla pyyhkeellä. Ennen kuin panet keittotason taas päälle, pyyhi kaikki puhdistusaineen jäljet kostealla pyyhkeellä. Muuten ne voivat syövyttää keittotason pintaa.

Valmistajan antama takuu ei koske vaurioita, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä tai hoidosta!

Tärkeää!
Jos ohjauspaneeli ei toimi, vaikka laite on päällä, katkaise virta pääkatkaisimesta tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteetön. Ota yhteys huoltoon.

Tärkeää!
Jos keittotasoon tulee halkeamia tai reikiä, katkaise virta keittotasolta ja irrota se sähköverkosta heti. Irrota pistotulppa tai poista sulake. Ota yhteys huoltoon.

Säännölliset tarkastukset

Normaalin puhdistuksen ja hoidon lisäksi:

- Tarkasta kosketusanturit ja muut osat säännöllisesti.
  Kun takuuaika on umpeutunut, valtuutetun huollon on tarkastettava laite joka toinen vuosi.
- Korjaa ja tunnista ongelmat.
- Tutki laite säännöllisesti.

Tärkeää!

Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.

VIANMÄÄRITYS

Vian ilmetessä:

- katkaise laitteesta virta
- irrota laite sähköverkosta
- ota yhteys huoltoon
- Käyttäjä voi korjata pieniä ongelmia alla olevan taulukon ohjeiden mukaisesti. Tarkista taulukon kohdat, ennen kuin otat yhteyttä huoltoon.

ONGELMA	SYY	KORJAUSMENETELMÄ
1. Laite ei toimi	- virta on poikki	- 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 uudellen, 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 näppäime
	- elektrooniset elementit ovat ylikuumenneet	

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	SYY	KORJAUSMENETELMÄ
7. Keraamisessa tasossa halkeama	 Varoitus! Keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys lähimpään huoltoon.	
8. Vika ei poistu	Keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys lähimpään huoltoon. Huom! Asiakas vastaa laitteen oikeasta käytöstä ja sen kunnossapidosta. Jos reklamaatio on perusteeton 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 systeemin jäähdytystuulettimesta.	
10. Toimivasta induktiokeittotasosta tulee vihellystä muistuttavia ääniä.	Ei vikaa. Saavutettuaan maksimitehon ja kun muutama keittoalue on kytketty päälle, keittotasosta voi tulla tällaista ääntä. Syynä on käämien taajuus.	
11. Liesi ei toimi. Keittoalueet eivät toimi.	- viallinen elektroniikka	- nollaa laite, irrota sen pistoke muutamaksi minuutiksi (irrota sulake).

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite:	220-240V~50/60 Hz
Nimellisteho:	3,7kW
- Induktiokeittoalue :	
- Pikainduktiokeittoalue: Ø 160 mm	1200/1400 W
- Pikainduktiokeittoalue: Ø 210 mm	2300/3000 W
Mitat:	58x300x522
Paino:	n. 5,5 kg;

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

Din spishäll från Gram kombinerar en mycket enkel användning med utmärkt effektivitet. När du har läst igenom instruktionerna kommer du inte att ha några svårigheter när du använder hällen.

Innan hällen förpackades och lämnade vår fabrik testades dess säkerhetsfunktioner noga.

Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan du sätter på spishällen. Anvisningarna i manualen är ett skydd mot en felaktig användning av spishällen.

Spara bruksanvisningen och förvara den nära till hands.

Följ instruktionerna noga för att undvika olyckor.

Viktigt!

Använd inte häller forrär innan du har läst och förstått användarmanualen.
Spishällen är endast konstruerad för matlagning. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) strider mot hällens avsedda användning och kan orsaka faror för användaren.
Tillverkaren förbehåller sig rätten att utföra sådana ändringar som inte påverkar hällens funktion.

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 spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen 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 spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen 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 spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan 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. Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

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

Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

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

INNEHÅLL

Allmän information.....32
Säkerhetsinstruktioner.....35
Beskrivning av hällen.....38
Installation.....39
Användning.....44
Rengöring och skötsel.....55
Felsökning.....57
Specifikation.....59

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

- Läs igenom användarmanualen noga innan du använder hällen första gången. Instruktionerna säkerställer din säkerhet och förhindrar att hällen skadas.
- Om spishällen används i omedelbar närhet av en radio, TV eller någon annan apparat som sänder radiovågor bör du försäkra dig om att hällens touchsensorer fungerar korrekt.
- Hällen måste anslutas av en behörig installatör.
- Installera inte hällen i närheten av kylen.
- Inredning som står bredvid hällen måste tåla temperaturer upp till 100 °C. Detta gäller faner, lister och ytor av plast, lim samt målning.
- Hällen får inte användas innan den är monterad i köksinredningen. Detta skyddar användaren mot att komma åt strömförande komponenter.
- Endast fackmän får utföra reparationer på spishällen. Felaktigt utförda reparationer kan innebära faror för användaren.
- Spishällen är inte ansluten till strömmen när kontakten är utdragen eller strömbrytaren är avstängd.
- Elkabelns kontakt måste vara åtkomlig när spishällen är installerad.
- Barn får inte leka med spishällen.
- Spishällen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med någon fysisk eller psykisk funktionsnedsättning eller av personer som saknar erfarenhet eller kännedom om hällen, utom under överinseende av, och i enlighet med instruktioner som lämnas av, personer som ansvarar för deras säkerhet.
- **Personer med implantat för viktiga funktioner (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste försäkra sig om att hällen inte påverkar implantatens funktion (hällens frekvens är 20-50 kHz).**
- När strömmen kopplas från raderas alla inställningar och indikationer. Var försiktig när strömmen slås till igen. Om kokzonerna är heta visas indikatorn „H” för restvärme. Första gången hällen ansluts till strömmen visas även barnlåset.
- Den integrerade indikatorn för restvärme används för att avgöra om hällen är igång och om den är varm.
- Om strömuttaget finns i närheten av kokzonerna måste du försäkra dig om att strömkabeln inte rör vid någon het yta.
- Lämna inte hällen obevakad om du lagar mat med olja eller fett, eftersom matlagning med olja eller fett kan innebära en brandrisk.
- Ställ inte plastkärl eller lägg aluminiumfolie på hällen. De smälter vid höga temperaturer och kan skada hällens ovansida.
- Socker eller sockerlösning, citronsyra, salt och plast får inte hamna på den heta kokzonen.
- Om socker eller plast råkar hamna på en het kokzon ska du inte stänga av hällen, skrapa bort sockret eller plasten med en vass skrapa. Skydda händerna mot brännskador.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

- Använd kastruller och stekpannor med en plan botten och utan skarpa kanter när du lagar mat på hällen, skarpa kanter kan orsaka permanenta skador på hällens ovansida.
- Induktionshällens ovansida är värmeresistent. Den är inte känslig för köld eller hetta.
- Undvik att tappa föremål på hällens ovansida. I vissa fall kan en slagpunkt, som när du tappar en kryddburk, orsaka att hällens yta spricker eller repas.
- Om en skada inträffar kan sjudande mat läcka in till strömförande delar genom det skadade området.
- Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte hällens ovansida som skärbräda eller arbetsyta.
- Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, lock eller aluminiumfolie på hällens ovansida eftersom de kan bli heta.
- Hällen får inte installeras ovanför en värmeapparat utan fläkt, ovanför en diskmaskin, kyl, frys eller tvättmaskin.
- Om spishällen har monterats i en kökssbänk kan föremål i kökskåpet under bänken värmas upp till höga temperaturer av luften som strömmar ut genom ventilationssystemet. Därför rekommenderar vi att en mellanvägg används (se fig. 2).
- Följ även anvisningarna för induktionsspisens rengöring och skötsel. Om spishällen används på ett felaktigt sätt kan garantin upphöra att gälla.

HUR MAN SPARAR ELEKTRICITET



Att använda elektricitet på ett ansvarsfullt sätt är inte bara ekonomiskt, det skyddar även vår miljö. Så låt oss spara elektricitet! Så här går det till:

●Använd rätt sorts kokkärl.
Plana, tjockbottnade kokkärl kan spara upp till 1/3 av elförbrukningen. Tänk på att använda lock när du lagar maten, annars stiger elförbrukningen fyra gånger!

●Håll alltid kokzonerna och kokkärlens botten rena.
Smuts förhindrar att värmen överförs korrekt. Inbrända fläckar kan ofta bara tas bort med rengöringsmedel som är skadliga för miljön.

●Undvik att lyfta på locket i onödan för att se efter i grytan.

●Installera inte hällen i omedelbar närhet av din kyl/frys.

UPPACKNING



Spishällen har packats så att den skyddas mot transportskador. När du har packat upp hällen ska du avfallshantera allt förpackningsmaterial på ett miljösäkert sätt. Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt. Det är 100 % återvinningsbart och märkt med en symbol som anger detta.

Viktigt! Håll barn på avstånd från förpackningsmaterialet (påsar, frigolit, smådelar o.s.v.) när du packar upp hällen.

AVFALLSHANTERING

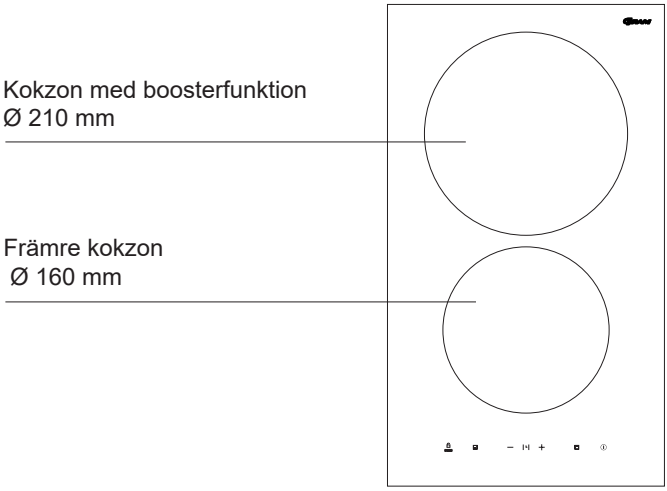
Spishällen är i enlighet med det europeiska direktivet **2002/96/EG**, samt nationell lagstiftning gällande använda elektriska och elektroniska apparater, märkt med en symbol som visar en överkorsad soptunna.



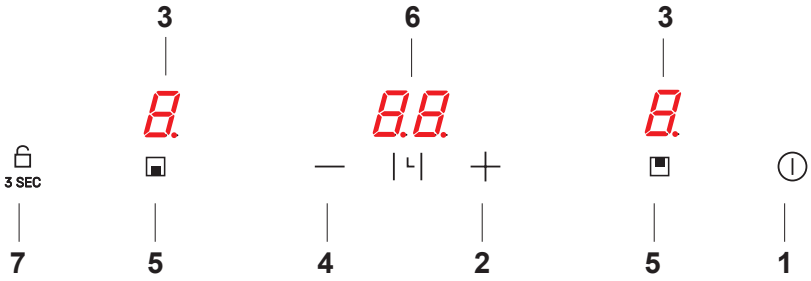
Märkningen betyder att hällen inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Det är köparens ansvar att lämna in den på ett deponeringsställe för elektriskt och elektroniskt skrot. Information om återvinning kan du få från lokala deponeringsställen, i butiker samt från lokala myndigheter. En korrekt hantering av elektriskt och elektroniskt skrot hjälper till att undvika miljö- och hälsorisker som orsakas av farliga komponenter och av en felaktig förvaring och hantering av dessa.

BESKRIVNING AV HÄLLEN

Beskrivning



Kontrollpanel

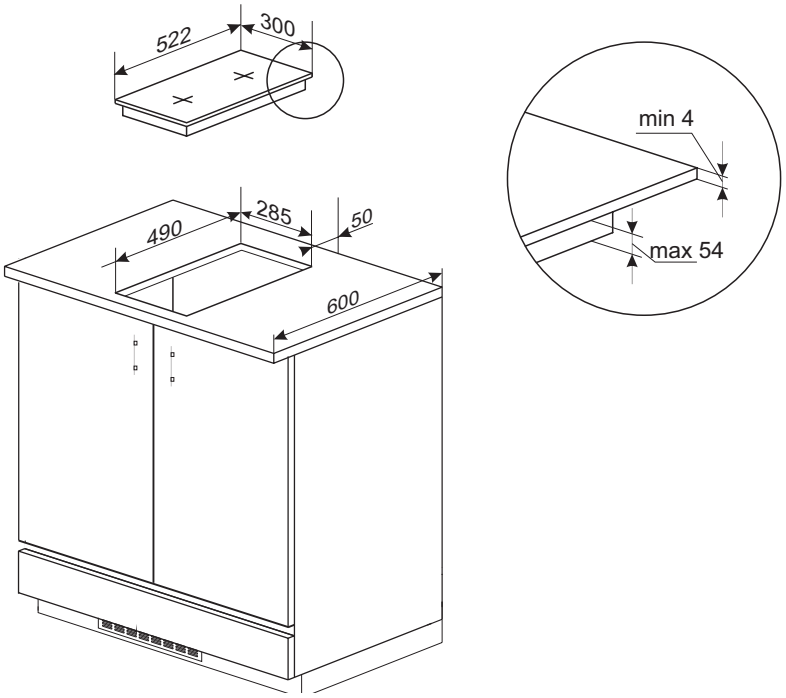


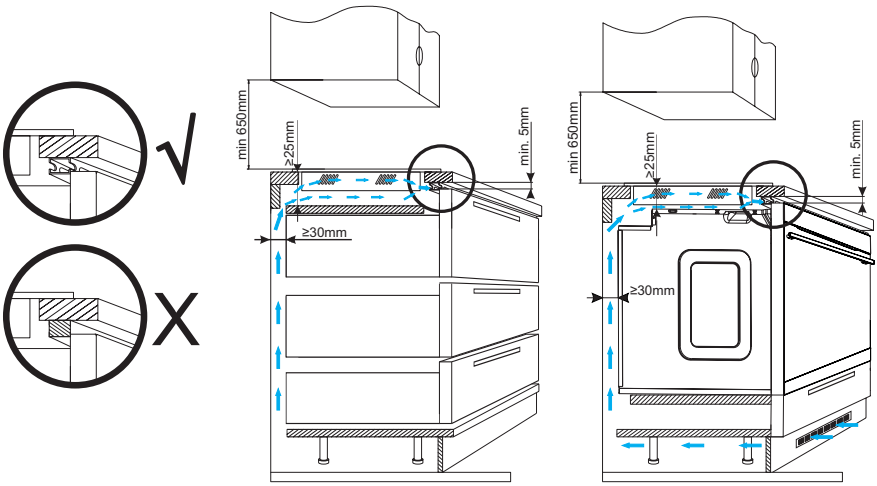
1. Till/från sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för val ar kokzonen
6. Timer
7. Barnlåssensor

INSTALLATIONSANVISNINGAR

Göra öppning i köksbänken

- Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- 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 deformerad.
- Öppningarnas kanter måste tätas med ett lämpligt material för att förhindra att vatten tränger in.
- Köksbänkens öppning måste skäras i de dimensioner som visas
- Försäkra dig om att det finns ett fritt utrymme på minst 25 mm under hällen där luften kan cirkulera fritt så att överhettning förhindras.

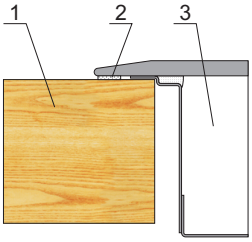




Det är förbjudet att fästa hällen ovanför ugnen mot utsidan. Vid installation av hällen i kökets grafiska bänkskiva bör en hyllavskiljning användas. Om hällen är installerad ovanför en inbyggnadsugn är det inte nödvändigt att montera hyllavdelaren.

Installera spishällen

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

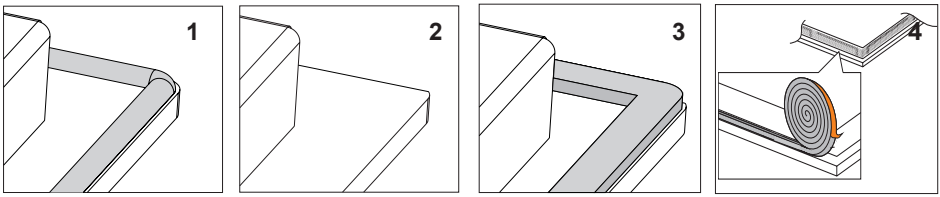


1 - Köksbänk
2 - Packning till hällen
3 - Keramisk häll

INSTALLATIONSANVISNINGAR

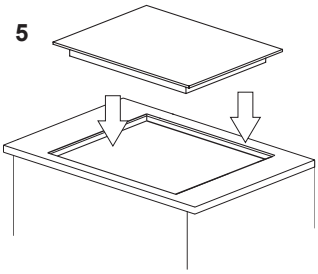
Installera tätningen

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**)



INSTALLATIONSANVISNINGAR

Elektrisk koppling

Varning!
Allt elarbete ska utföras av en lämpligt kvalificerad och auktoriserad elektriker. Inga förändringar eller avsiktliga förändringar av elförsörjningen bör utföras.

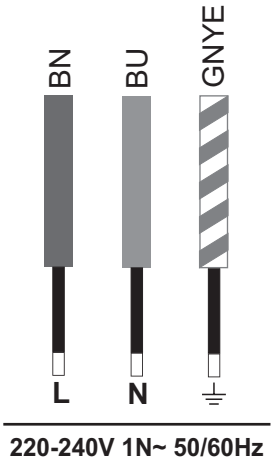
Hällen är tillverkad för att fungera med enfas växelström (220-240V 1N~50/60Hz) och är utrustad med en 3 x 1,5 mm2 anslutningskabel.

Elförsörjningen till hällen ska ha en säkerhetsbrytare som gör det möjligt att stänga av strömmen i nödfall. Avståndet mellan säkerhetsbrytarens arbetskontakter måste vara minst 3 mm.

Innan du ansluter hällen till elnätet är det viktigt att läsa informationen på typskylten och anslutningsschemat.
Varning! Installatören är skyldig att förse användaren med "apparatens elektriska anslutningscertifikat" (bifogas garantikortet).

Kopplingsschema

Obs! Värmeelementen arbetar med 220-240V.
Obs! Skyddsjordens (PE) ledning måste vara ansluten till PE-uttaget.



L – strömförande: BN – brun
N – neutral: BU –blå
PE – jord: GNYE – grön/gul

Strömkrets bör skyddas med en **16A** säkring.

Rekommenderad typ av anslutningsledning: **H05VV-F, 3 x 1,5 mm2**.

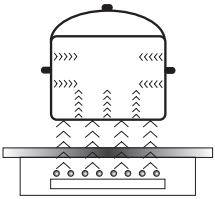
Viktig!
Om den fasta strömkabeln är skadad bör den bytas ut hos tillverkaren eller på ett auktoriserat serviceställe eller av en kvalificerad person för att undvika fara.

ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

- Rengör först induktionshällen noga. Induktionshällen ska hanteras lika varsamt som en glasyta.
- Öppna ett fönster eftersom hällen kan avge en otrevlig lukt första gången den används.
- Följ alla säkerhetsanvisningar när du använder hällen.

Hur induktionshällens kokzoner fungerar



En elektrisk generator styr en spole som finns inuti hällen. Spolen alstrar ett magnetfält som inducerar strömmar till kokkärlet när det har ställts på hällen.
Strömmarna gör att det är själva kokkärlet som värms upp medan hällens glasyta förblir kall.

För detta krävs att kokkärlen är ferromagnetiska, d.v.s. att de påverkas av magnetfält.
Generell kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

- Det är bara kokkärlet som värms upp, vilket gör att användningen maximeras.
- Det förekommer ingen fördröjning av uppvärmningen eftersom maten börjar tillagas så snart kärlet placeras på hällen, och avslutas så snart kärlet tas bort.

Skyddsanordningar:
Om hällen har installerats och används korrekt krävs det sällan några säkerhetsanordningar.

Fläkt: Skyddar och kyler reglage och strömkomponenter. Den har två olika hastigheter och aktiveras automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

Temperaturgivare: Elkretsarnas temperatur övervakas kontinuerligt av en temperaturgivare. Om temperaturen stiger över en säker nivå kommer givaren att sänka inställningarna för kokzonens värme, eller stänga av kokzonerna som finns bredvid de överhettade elkretsarna.

Kokkärlsavkänning: Gör att hällen känner av om kokkärl har ställts på kokzonen. Små föremål som läggs på kokzonen (t.ex. sked, gaffel, ring m.m.) kommer inte att identifieras som kokkärl och hällen kommer inte att värmas upp.

Fläkt: Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

Transistor: Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en värmezon eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

Detektorer kokkärl: Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde (t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

Kokkärlsavkännare

Kokkärlsavkännaren är installerad i induktionshällen. Den gör att uppvärmningen startar automatiskt när en gryta eller stekpanna känns av på kokzonen, och avslutas när den tas bort. Detta spar på energin.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas värmeinställningen på displayen.
- För induktion krävs lämpliga kokkärl med ferromagnetisk botten (se tabellen)

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen  . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 10 minuter stängs kokzonen av.
Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.

Kokkärlsavkännaren är inte avsedd att användas i stället för en till/från sensor.

Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.
Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

Var noga med att bara trycka på ett sensorfält i taget när du sätter på eller stänger av hällen, eller när du ändrar värmeinställningen. Om du trycker på två eller flera sensorfält samtidigt (med undantag för timer och barnlås) kommer hällen att ignorera styrsignalerna, den kan utlösa en felindikering om du trycker på sensorfälten för länge. Stäng av kokzonen med sensorfälten när du är klar och lita inte bara på kokkärlsavkännaren.

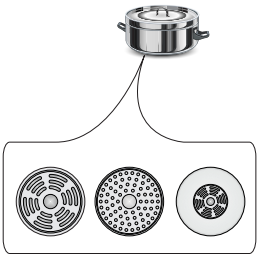
ANVÄNDNING

Att välja kokkärl för induktionshällen



Kokkärlens egenskaper.

- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att heta områden uppstår i kokkärlet där mat kan bränna vid. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar ger den bästa värmefördelningen.
- 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 kylen. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Du ser om ett kokkärl är lämpligt genom att försäkra dig om att dess botten fungerar som en magnet.
- **Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.**
- **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.



Val ar kokkärl för induktionshäll

Kokkärlens märkning	 **Se efter så att kokkärlen är märkta för användning på induktionshällar.**
	Använd magnetiska kokkärl (emaljerat stål, rostfritt stål, gjutjärn). Det enklaste sättet att kontrollera om dina kokkärl är lämpliga är att göra „magnettestet". Ta fram en (köks-) magnet och se om den fäster på kärlets botten.
Rostfria kokkärl	Kärlet känns inte av
	Med undantag för kärl av rostfritt stål
Aluminium	Kärlet känns inte av
Gjutjärn	Hög effektivitet
	Varning: Kärlet kan skada eller repa hällens ovansida.
Emaljerat stål	Hög effektivitet
	Kärl med en plan, tjock och slät botten rekommenderas
Glas	Kärlet känns inte av
Porslin	Kärlet känns inte av
Kokkärl med kopparbotten	Kärlet känns inte av

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 tillagningskärlets 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.

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 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). Alla displayer (3) visar siffran „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 (5) inom 20 sekunder.

1. När du har tryckt på ett sensorfält för val av kokzon (5) blir siffran „0” på den motsvarande indikatorn för värmeinställning upplyst.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten „+” (2) eller „-” (4).

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

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.

Välja kokzonens värmeinställning

När siffran „0” på kokzonens display (3) lyser upp kan du börja ställa in värmen med hjälp av sensorfälten „+” (2) eller „-” (4).

Stänga av kokzoner

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställningar är upplyst.
- När du ska stänga av kokzonen trycker du på till/från sensorn eller trycker på sensorfältet för att minska värmen „-” (4) tills inställningen står på „0”.

ANVÄNDNING

Stänga av hällen

- Hällen är i funktion så länge minst en kokzon är igång.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.

Om kokzonen fortfarande är varm kommer motsvarande display (3) att visa bokstaven „H” för att ange restvärme.

Boosterfunktion „P”

Boosterfunktionen ökar ø 210 mm kokzonens nominella effekt från 2000 W till 3000 W, ø 160 mm kokzonens nominella effekt från 1200 W till 1400 W.
För att aktivera boosterfunktionen väljer du en kokzon, ställer in värmen på „9” och trycker sedan på sensorfältet „+” (2) en gång till. Bokstaven „P” visas på displayen.
När du vill avaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet „-” (4) för att sänka värmeinställningen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.



Boosterfunktionen för 160, 210 mm kokzonen är begränsad till 5 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats forsätter 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.

Automatisk uppvärmningsfunktion

- Tryck på sensor (**5**) för att aktivera den valda kokzonen.
- Tryck sedan på "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att ställa in önskad värme mellan 1 och 8 och tryck därefter på sensor (**5**) igen.
- Displayen visar omväxlande bokstaven A och värmeinställningen.

När boosterfunktionen har varit aktiv en viss tid kommer kokzonen att återgå till den inställda värmen, värmeinställningen visas på displayen.

Inställning av tillagnings-värme	Den automatiska uppvärmnings-funktionens varaktighet (minuter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



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

ANVÄNDNING

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 värmeinställningen 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 värmeinställningen för den andra kokzonen att sänkas automatiskt.

Starta/stänga av barnlåset

Håll sensorn (**7**) intryckt i 5 sekunder för att starta eller stänga av barnlåset. Kontrollampan är tänd när barnlåsfunktionen är aktiv.

Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset avaktiveras när du drar ut spishällens elkontakt.

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.

ANVÄNDNING

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 tillagningsvärme	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 220	0,08

När värmeinställningen har stått på „9” i 30 minuter kommer den automatiskt att sänkas till „8”, men tillagningstiden kommer inte att ändras. Denna funktion är till för att spara energi.

Timer

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

Ställa in timern

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

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Siffran „0” kommer att lysas upp.
- Tryck på sensorfältet „+” (2) eller „-” (4) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera timern genom att samtidigt trycka på sensorfälten „+” (2) och „-” (4) inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält „+” (2) eller „-” (4) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter). En decimalpunkt kommer att visas på displayen för kokzonen i fråga för att ange att kokzonens funktion styrs med timern.

Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.

ANVÄNDNING

Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

En programmerad timerinställning (tillagningstid) kan ändras när som helst.
- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lyses upp.
- Den programmerade timerinställningen visas överst på displayen..
- Använd sensorfälten „+” (2) eller „-” (4) för att justera timerinställningen.

Kontrollera timerns nedräkning

Du kan se efter hur mycket av den inställda tiden som återstår när som helst genom att trycka på sensorfältet för val av kokzon (5) och sedan samtidigt trycka på sensorfälten „+” (2) och „-” (4).

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:
- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lyses upp.
- Tryck på sensorfält „+” (2) och „-” (4) för att aktivera timern.
- Tryck på sensorfält „-” (4) för att sänka tiden till „00”. Timerfunktionen stängs av och kokzonen fortsätter att fungera som vanligt tills du stänger av den själv.

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).
- Tryck samtidigt på sensorfälten „+” (2) och „-” (4) för att välja äggklockan.
- Använd sensorfälten „+” (2) eller „-” (4) för att justera äggklockans inställning.

ANVÄNDNING

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.
Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

- Tryck samtidigt på sensorfälten „+” (2) och „-” (4) för att välja äggklockan.
- Tryck på sensorfält „-” (4) för att sänka tiden till „00”.
- Äggklockan stannar.
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.

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 matens 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 bottentemperaturen.

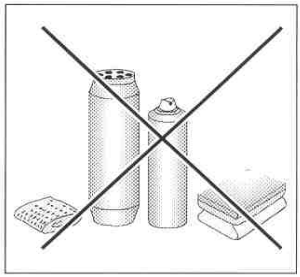
Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.
Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

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

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

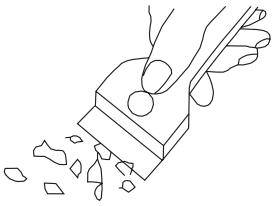
Goda rutiner för rengöring och skötsel påverkar märkbart hällens felfria funktion.

⚠ När du rengör spishällen gäller samma principer som när du rengör glasytor. Du får aldrig använda slipande rengöringsmedel eller kaustiksoda, skurpulver eller slipande hushållsdukar! Ång- eller högtryckstvätt får inte användas.



Rengöring efter varje användning

- **Torka av lätta fläckar 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.
- **Hårt sittande fläckar kan tas bort med en skrapa. Torka sedan av ytan med en fuktig duk.**



Spisskrapa

Ta bort fläckar

- **Ljusa, pärlemorfärgade fläckar (kvarvarande aluminium)** kan tas bort från den kalla hällen med ett specialrengöringsmedel. Kalkrester (t.ex. när vatten förångats) kan tas bort med ättika eller med 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. När de inbrända fläckarna är borta kan du stänga av hällen och rengöra den avkylda hällen med ett specialrengöringsmedel.

Använd inte avkalkningsmedel för att göra ren hällen.

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.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Applicera inte någon slags rengöring på en varm kokzon. Det är bäst att låta rengöringsmedlet torka och sedan torka med fuktig duk. Alla spår av rengöringsmedlet ska torkas rent med en fuktig duk innan hällen värms upp igen. Annars kan hällen få äfslutningsskador.

Garantin upphör att gälla om ovanstående anvisningar inte följs!

Viktigt!
Om hällens reglage inte fungerar av någon anledning ska du stänga av strömbrytaren eller ta bort säkringen och kontakta kundtjänsten.

Viktigt!
Om hällens kokyta spricker eller flisar sig ska du stänga hällen och dra ut kontakten. Skruva ur säkringen eller dra ut kontakten ur hällen. Vänd dig sedan till en reparatör eller professionell firma.

Regelbundna kontroller

Utöver vanlig rengöring och skötsel bör du

- regelbundet kontrollera touch-reglagen och de andra komponenterna. När garantitiden har gått ut bör du låta en behörig firma kontrollera hällen vart annat år,
- reparera och identifiera problem,
- och göra regelbunden service av hällen.

Viktigt!

Alla reparationer och justeringar av hällen måste utföras av en kompetent fackman eller av behörig elektriker.

FELSÖKNING

Om ett fel inträffar:
- stäng av hällen
- dra ut elkontakten
- Kontakt GRAM service
- Vissa mindre fel kan åtgärdas av användaren. Dessa finns listade i tabellen nedan. Kontrollera först i listan nedan innan du kontaktar GRAM service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1. Hällen fungerar inte	- strömavbrott	-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
	- tryckknappen hålls inne för kort tid (mindre än 1 sekund)	- håll knappen intryckt under längre tid
	- flera knapptryckningar har gjorts samtidigt	- tryck alltid på en knapp i taget (undantag: när en värmezon 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 har 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 värmezon 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	

FELSÖKNING

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
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).

SPECIFIKATION

Märkspänning:	220-240V~50/60 Hz
Märkeffekt:	3,7 kW
- Induktionskokzon :	
- Kokzon med boosterfunktion : Ø 160 mm	1200/1400 W
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 210 mm	2000/3000 W
Dimensioner:	58x300x522
Vikt:	ca. 5,5 kg;

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

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