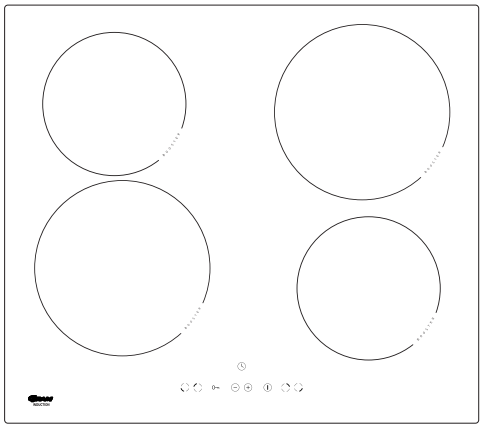
GRAM



KKI 6544-91 T

(FIN) Käyttöohjeet.....2
(SE) Bruksanvisning.....30

IO-HOB-1263 / 9509151
(04.2025 / v8)

Onnittelemme uuden induktiokeittotason omistajaa

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

Huom!
Älä käytä keittotasoa ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta keittotason toimintaan.

SISÄLTÖ

TURVALLISUUSOHJEITA 5
VIHJEITÄ SÄHKÖN SÄÄSTÄMISEEN 8
PAKKAUKSEN PURKAMINEN 9
VANHAN LAITTEEN HÄVITYS 10
LAITTEESI 11
OHJAUSPANEELI 11
PERUSTIETOJA LAITTEESTA 12
INDUKTIOLIEDEN KÄYTTÖPERIAATE 12
KEITTOASTIOIDEN OMINAISUUDET 12
KEITTOASTIAN KOKO 14
ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ 14
KÄYTTÖ 15
LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE 15
KEITTOALUEEN KÄYTTÖ 15
KEITTOALUEEN LÄMPÖASETUKSEN VALINTA 15
KEITTOALUEIDEN POISTAMINEN KÄYTÖSTÄ 15
OHJAUSPANEELI 15
LAITTEEN VIRRAN KATKAISEMINEN 16
LAPSILUKKOTOIMINTO 16
LAPSILUKKOTOIMINNON ASETTAMINEN 16
LAPSILUKON VAPAUTTAMINEN 16
PIKATOIMINTO "P" 17
JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO 17
KÄYTTÖAJAN RAJOITTAMINEN 17
AJASTIN 18
AJASTIMEN ASETTAMINEN 18
AJASTIMEN KESTON MUUTTAMINEN 18
AJASTIMEN KESTON TARKISTAMINEN 19
AJASTIMEN PYSÄYTTÄMINEN 19
HÄLYTINAJASTIN 19
HÄLYTINAJASTIMEN ASETUS 19
HÄLYTINAJASTIMEN PYSÄYTTÄMINEN 19
PUHDISTUS JA HOITO 20
PUHDISTUS KUNKIN KÄYTÖN JÄLKEEN 20
LIAN POISTO 20
VIANMÄÄRITYS 22
TEKNISET TIEDOT 24
ASENNUSOHJEET 25
LIEDEN ASENNUS AUKKOON 27
JOHDOTUSKAAVIO 29
JOHDOTUSKAAVIO 29

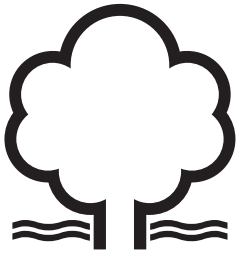
TURVALLISUUSOHJEITA

- 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 syttymättömällä 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 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.
- 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, kylmäkalustei- den, 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



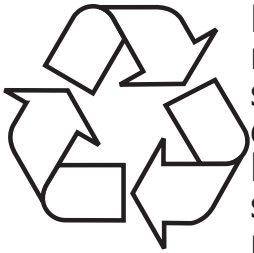
Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

- 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

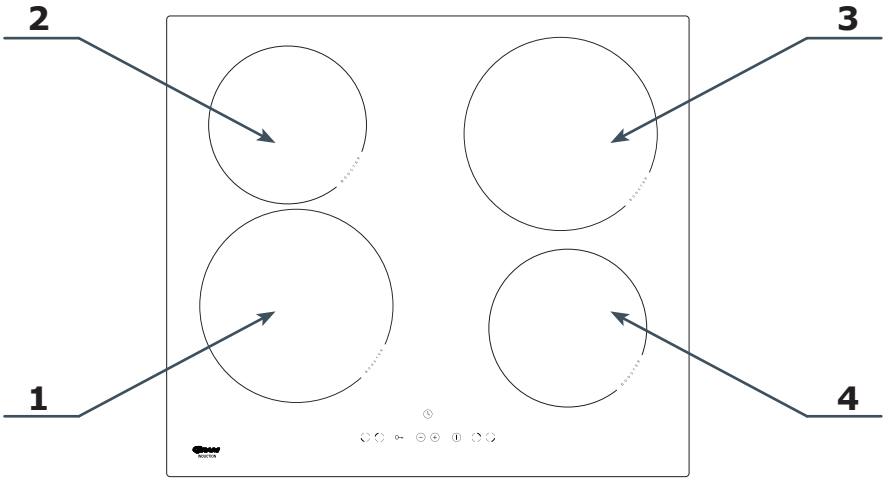


Jos poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä vie sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan toimita lähimpään kierrätys- tai keräyspisteeseen.
Laitteessa, sen käyttöhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

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

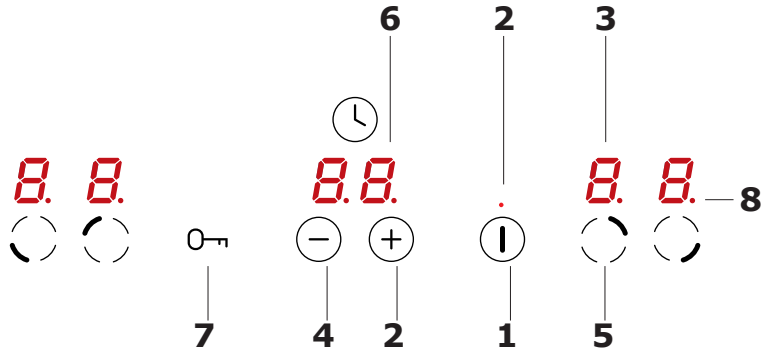
Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai keräyspiste sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEESI



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

Ohjauspaneeli



1. On/off-anturikenttä
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valitsinanturi
6. Ajastinanturi
7. Lapsilukon anturikenttä
8. Lapsilukkoanturin valo

PERUSTIETOJA LAITTEESTA

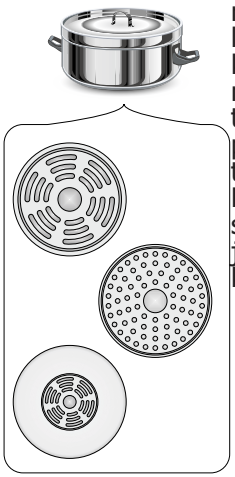
Induktiolieden käyttöperiaate

Pintalasin alla on induktiokäämejä, 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. Laite on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Induktioliesi on varustettu elektronisilla kosketusantureilla, joita käytetään koskettamalla niitä sormella vähintään 1 sekunti.
- Anturin koskettamista seuraa vahvistava äänimerkki.

⚠ **Anturien päälle ei saa laittaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturit on aina pidettävä puhtaina.**

Laitteen kytkeminen päälle

Kytke laite päälle koskettamalla ja painamalla on/off-anturia (**1**) vähintään 1 sekunti. Kaikki näytöt (**3**) näyttävät numeron "**0**".

⚠ **Jos mitään antureista ei kosketeta 20 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.**

Keittoalueen käyttö

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturin (**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 anturin "+" (**2**) tai "-" (**4**) avulla.

⚠ **Jos mitään antureita ei kosketeta 20 sekuntiin laitteen päälle kytkemisestä, 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", aloita halutun lämpöasetuksen asettaminen anturikentän "+" (**2**) tai "-" (**4**) avulla.

Keittoalueiden poistaminen käytöstä

- 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**).

Laitteen virran katkaiseminen

- Laite 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".

Lapsilukkotoiminto

Lapsilukkotoiminto suojaa lasta laitteen tahattomalta käytöltä. Laitetta voidaan käyttää, kun lapsilukko on vapautettu.

Lapsilukkotoiminnon asettaminen

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle eikä mikään keittoalueista ole toiminnassa (kaikissa näytöissä näkyy "0" ja pisteet vilkkuvat). Voit asettaa lapsilukkotoiminnon kytkemällä laitteen päälle on/off-kosketusanturin (**1**) avulla, samanaikaisesti koskettamalla edessä oikealla oleva keittoalueen anturia (**5**) ja tehotoiminnon anturia (**4**) sekä vielä kerran koskettamalla edessä oikealla olevan keittoalueen valinta-anturia (**5**). Kaikissa näytöissä näkyy symbol (lukittu), mikä osoittaa, että lapsilukkotoiminto on asetettu. Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, symbol ja "**H**" vaihtelevat näytössä.



Lapsilukkotoiminto on asetettava 10 sekunnin kuluessa, eikä muita kuin kuvattuja antureita saa koskettaa. Muuten lapsilukkotoimintoa ei aseteta.



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

Pikatoiminto "P"

Pikatoiminto lisää 200 mm:n keittoalueen nimellistehon 2100 watista 3000 wattiin ja 160 mm:n keittoalueen nimellistehon 1400 watista 2100 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**) tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.

Halkaisijaltaan 160 mm ja 200 mm olevan keittoalueen kohdalla pikatoiminto rajoittuu 5 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii sen nimellisteholla. Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet. Kun kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.
Jos laitteen elektroniset piirit tai induktiokäämit ylikuumenevat pikatoiminnon aikana, sen kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalueen toiminta jatkuu sen nimellisteholla.

Jälkilämmön merkkivalo

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

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



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

Jälkilämmön merkkivalo ei syty, jos laitteessa ei ole sähkövirtaa.

Käyttöajan rajoittaminen

Induktioliesi on varustettu tehokkuuden lisäämiseksi kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella. Suurin mahdollinen käyttöaika on asetettu viimeisen valitun lämpöasetuksen mukaan.
Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan (ks. taulukko), siihen liittyvä keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita milloin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

Kypsymislämmön asetus	Enimmäiskäyttöaika (tuntia)
u	2
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

Sähkön säästämiseksi lämpöasetus "9" pienenee 30 minuutin kuluttua lämpöasetukseksi "8", mutta kesto ei muutu.

Ajastin

Ajastintoiminto helpottaa ruoanvalmistusta, sillä se mahdollistaa keston asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää hälytinajastimena.

Ajastimen asettaminen

Ajastintoiminto helpottaa ruoanvalmistusta, sillä se mahdollistaa keston asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää hälytinajastimena.

- 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 ajan.
- Aseta haluttu kypsymisaika (01 - 99 minuuttia) koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**). Vastaavan keittoalueen näytössä näkyy piste, joka osoittaa, että ajastin hallitsee toimintoa.

⚠ **Ajastimen loppulaskenta voidaan asettaa itsenäisesti kaikille keittoalueille.**

Ajastimen keston muuttaminen

Ajastimen kestoasetusta voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (**5**). Näyttö muuttuu kirkkaaksi.
- Ohjelmoitu ajastimen asetus näkyy ylänäytössä.
- Säädä ajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).

Ajastimen keston tarkistaminen

Voit tarkistaa jäljellä olevan keston milloin tahansa koskettamalla keittoalueen valintakenttää (**5**) ja sitten samanaikaisesti koskettamalla anturikenttiä "+" (**2**) ja "-" (**4**).

Ajastimen pysäyttäminen

Kun ajastettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturia. Jos mitään anturia ei kosketeta, äänimerkki pysähtyy automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen keston kulumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (**5**). Näyttö muuttuu kirkkaaksi.
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttiä "+" (**2**) ja "-" (**4**).
- Lyhennä kesto arvoon "00" koskettamalla anturikenttää "-" (**4**). Ajastintoiminto kytkeytyy pois päältä, kun taas keittoalue jatkaa toimintaa, kunnes se kytketään pois päältä manuaalisesti.

Hälytinajastin

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

Hälytinajastimen asetus

Kun laite on poissa käytöstä:
- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia (**1**).
- Valitse hälytinajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä "+" (**2**) ja "-" (**4**).
- Säädä hälytinajastimen asetusta anturikentän "+" (**2**) tai "-" (**4**) avulla.

Hälytinajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu kesto on kulunut, kuulet äänimerkin, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturia. Jos mitään anturia ei kosketeta, äänimerkki pysähtyy automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen keston kulumista seuraavasti:
- Valitse hälytinajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä "+" (**2**) ja "-" (**4**).
- Pienennä ajaksi "00" koskettamalla anturikenttää "-" (**4**).
- Hälytinajastin pysähtyy.
- Hälytinajastin ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

Lämpimänäpito

Lämpimänäpitotoiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään lämpötilassa, joka on noin 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 "".

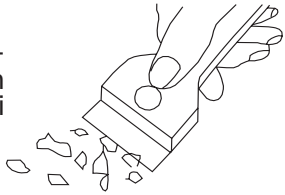
Lämpimänä pidon asetus aktivoituu samalla tavalla kuin on kuvattu kappaleessa
Keittoalueen kytkeminen päälle
Lämpimänä pidon asetus poistuu käytöstä samalla tavalla kuin on kuvattu kappaleessa
Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

PUHDISTUS JA HOITO

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

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

Puhdistus kunkin käytön jälkeen



- **Palamattomat kevyet ruoan jäämät**

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

- **Pintaan kuivuneet ruokajäämät**

Poista terävällä kaapimella. Pyyhi keraaminen lasi sitten kostealla liinalla.

Lian poisto

- Helmenväriset kirkkaat tahrat (jäännösalumiini) voidaan poistaa viileästä liedestä erikoispesuaineella. Kalkkijäämät (esim. haihtuneen veden jäljiltä) voidaan poistaa etikalla tai erikoispesuaineella.
- Älä kytke keittoaluetta pois päältä, kun poistat sokeria, sokeria sisältävää ruokaa, muovia ja alumiinifoliota. Kaavi jäämät kuumalta keittoalueelta heti ja perusteellisesti terävää kaavinta käyttäen. Kun olet poistanut jäämät, kytke liesi pois päältä ja puhdista kylmänä erikoispesuaineella. Ole erityisen varovainen, kun puhdistat kuumaa liettä.

- Erikoispuhdistusaineita on saatavilla sähkö- ja kodinkoneliikkeissä, apteekeissa, ruokakaupoissa ja keittiöesittelyissä. Kaapimia voi ostaa rauta-, rakennustarvike- ja maalikaupoista.
- Älä koskaan käytä puhdistusainetta kuumaan keittoalueeseen.
- Kun olet levittänyt puhdistusainetta, anna sen kuivua ja pyyhi sitten märäksi. Puhdistusaineen mahdolliset jäänteet on pyyhittävä pois kostealla liinalla ennen uudelleenkuumennusta. Muuten ne voivat syövyttää ja lopullisesti vaurioittaa lieden pintaa.



Takuu ei kata keraamisen lasin virheellistä käsittelyä.



Naarmut ja pinnan värimuutokset eivät vaikuta induktiolieden oikeaan toimintaan.

VIANMÄÄRITYS

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

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

6. Yksi keittoalue kytkeytyy pois päältä, näytössä syttyy ”H”.	- toimintoajan rajoitus on pantu päälle,	- kytke keittoalue päälle uudelleen,
	- näppäimet peitetyt tai likaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet
	- elektroniset osat ovat ylikuumenneet	
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 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 systemin jäähdytystuu-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).

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	220-240/380-415 V 2N~50 Hz
Nimellisteho:	7.4 kW
Tyyppi:	KKI 6544-91 T
Induktiokeittoalueen teho:	
- induktiokeittoalue 160 mm	1400 W /2100 W
- induktiokeittoalue 200 mm	2300 W /3000 W
Mitat [mm]:	592 x 522 x 54;
Paino [kg]:	Noin 10,5

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

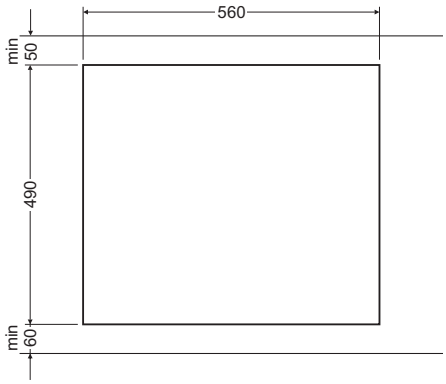
Virrankulutus valmiustilassa [W]	-
Virrankulutus sammutettuna [W]	0,5
Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]	-
Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min]	1

ASENNUSOHJEET

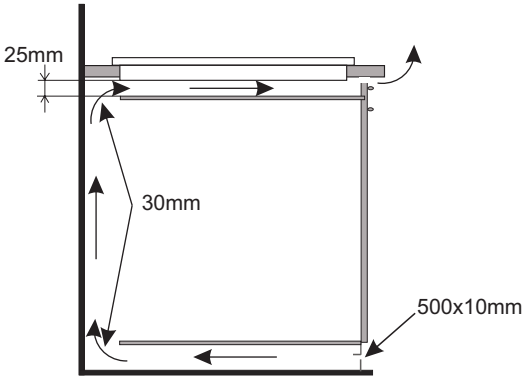
Pöytälevyn asennusaukon tekeminen

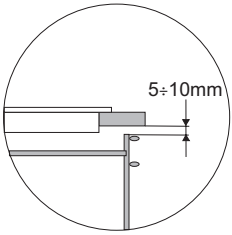
- Pöytälevyn paksuuden on oltava vähintään 30 mm ja leveyden vähintään 600 mm. Pöytälevyn on oltava tasainen ja vaakasuorassa. Pöytälevyn seinänpuoleinen reuna on tiivistettävä, jotta sinne ei joudu vettä tai muita nesteitä.
- Aukon ympärillä on oltava riittävästi tilaa, etenkin vähintään 50 mm:n etäisyys seinään ja 60 mm:n etäisyys pöytälevyn etureunaan.
- Etäisyyden asennusaukon reunasta kaapin sivuseinään on oltava vähintään 55 mm.
- Pöytälevy on tehtävä 100 °C:n lämpöä kestävistä 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 ylikuumentumisen estämiseksi. Ks. kuva 2.

Kuva 1



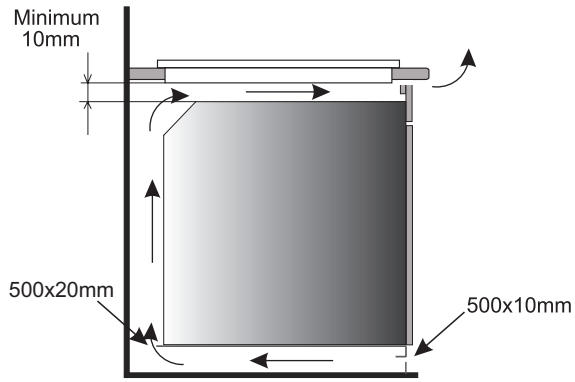
Kuva 2

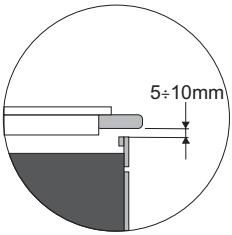




Keittotason asennus pöytälevyyn keittiökaapin päälle.

Vähintään



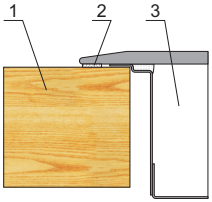


Keittotason asennus pöytälevyyn tuulettimella varustetun uunin päälle.

Älä asenna liettä uunin päälle, ellei siihen liity tuuletinta

Lieden asennus aukkoon

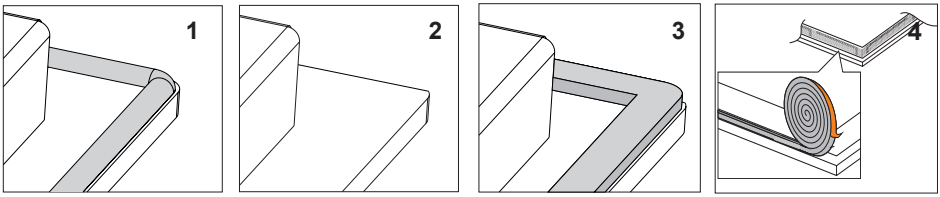
- Liitä liesi sähköjohdon avulla toimitetun sähkökaavion mukaan. Poista työtasosta pöly, työnnä liesi syvennykseen ja paina se sisään tukevasti.



1 - Työtaso
2 - lieden asennustuki
3 - Keraaminen liesi

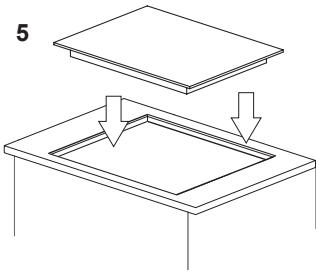
Tiivisteen asentaminen

*Mallista riippuen tiiviste voi olla jo valmiiksi asennettuna laitteessa (kuva 1)
Jos tiivistettä ei ole asennettu jo tehtaalla, toimi seuraavasti:
Tiiviste tulee kiinnittää keittotason takaosaan ennen sen asentamista työtasoon (kuva 2)
Aloita poistamalla tiivisteen liimapinnan suojakalvo ja aseta tiiviste mahdollisimman lähelle keittotason ulkoreunaa (kuva 3,4).



Älä asenna laitetta ilman vaahtomuovitiivistettä.

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



Tietoja asentajille

Keittotaso on tarkoitettu 220-240/380-415 V:n verkkoliitäntään. Keittotaso on suojattava 25 A:n sulakkeella. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat keittotaso takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiossa, joka on tämän oppaan mukana.
Keittotaso on varustettu liitäntäjohdolla ja pistokkeella. Niitä saa käyttää **VAIN** Norjassa; muissa maissa ne on vaihdettava hyväksyttyihin asennusmateriaaleihin.
On tärkeää, että luet allaolevat tiedot ennen keittotaso asentamista.

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

Vihjeitä asentajalle

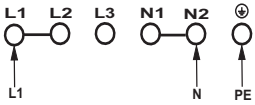
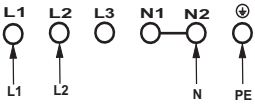
Liesi on varustettu pääterasialla, joka mahdollistaa erilaiset tietyn tyyppiselle virtalähteelle sopivat liitännät.
Pääterasia mahdollistaa seuraavat liitännät:
- Yksivaiheinen 220-240 V ~
- Kaksivaiheinen 380-415 V 2 N ~

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

Tärkeää!
Muista liittää suojajohdin oikeaan riviliittimen puristimeen, jossa on merkintä ⏚. 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 sähköliitäntäsertifikaatin (joka on takuukortin mukana). Asentajan on asennuksen jälkeen myös annettava tietoja tehdystä liitännästä:
- yksivaiheinen, kaksivaiheinen vai kolmivaiheinen, virtajohdon poikkileikkaus, käytetyn suojauksen (sulakkeen) tyyppi.

Johdotuskaavio

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

Grattis til din nya induktionshäll

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

Observera!
Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar installera och använda kokplattan.

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

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

INNEHÅLL

SÄKERHETSNOTERINGAR 32
ENERGISPARTIPS 35
UPPACKNING 36
SKROTA PRODUKTEN 37
DIN PRODUKT 38
KONTROLLPANEL 38
GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT 39
INDUKTIONSHÄLLENS FUNKTIONSPRINCIP 39
KOKKÄRLENS EGENSKAPER. 39
KOKKÄRLENS STORLEK. 41
INNAN DU ANVÄNDER HÄLLEN FÖRSTA GÅNGEN 41
ANVÄNDNING 42
STARTA HÄLLEN 42
ANVÄNDA EN KOKZON 42
STÄLLA IN KOKZONENS VÄRME 42
STÄNGA AV KOKZONER 42
KONTROLLPANEL 42
STÄNGA AV PRODUKTEN 43
BARNLÅSFUNKTION 43
STÄLLA IN BARNLÅSET 43
ATT LÅSA UPP BARNLÅSET 43
BOOSTERFUNKTION ”P” 44
INDIKATOR FÖR RESTVÄRME 44
ATT BEGRÄNSA FUNKTIONSTIDEN 44
TIMER 45
STÄLLA IN TIMERN 45
ÄNDRA TIMERNS VARAKTIGHET 45
KONTROLLERA TIMERNS VARAKTIGHET 46
STOPPA TIMERN 46
ÄGGKLOCKA 46
STÄLLA IN ÄGGKLOCKA 46
STÄNGA AV ÄGGKLOCKA 46
RENGÖRING OCH SKÖTSEL 47
RENGÖRING EFTER VARJE ANVÄNDNING 47
BORTTAGNING AV FLÄCKAR 47
FELSÖKNING 49
SPECIFIKATION 51
INSTALLATIONSANVISNINGAR 52
INSTALLERA SPISHÄLLEN I ÖPPNINGEN 54
ELSCHEMA 56

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

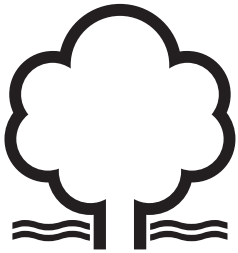
Stäng av hällen när du har använt den. Lita inte enbart på hällens funktion att känna av kokkärl.

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 försäkrar 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 försiktigt när spänningen åter kopplas på efter ett strömavbrott. Så länge värmezonerna är varma ska en indikator för rudimentärvärme ”H” samt en blockeringsnyckel lysa på displayen - samma som vid första aktiveringen.
- Om stickkontakt finns i närheten av värmeplattan, försäkra dig om att kabeln inte vidrör varma ytor.

- Vid användning av olja och andra fetter får plattan på grund av brandfara inte lämnas utan tillsyn.
- Socker, citronsyra, salt etc. i både fast och flytande form samt plast får inte komma i kontakt med värmezoner.
- Vid användning av hällen får enbart kokkärl eller kastruller med platt botten utan några kanter användas, annars kan hällen skadas.
- Hällen är beständig mot termisk chock (kraftiga temperaturväxlingar). Den är inte känslig för vare sig kyla eller värme.
- Man bör undvika att tappa föremål på plattan. Slag, som uppstår när t ex en kryddburk 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



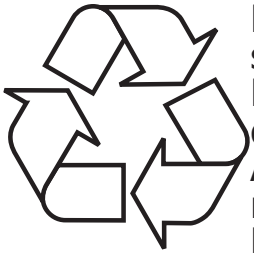
Om man använder energi på ett ansvarligt sätt, sparer man pengar och skonar miljön.

• 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 kokkärlsbottnarna är rena.
  Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med hjälp av miljöfarliga rengöringsmedel.

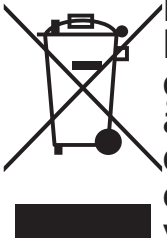
UPPACKNING



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

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

SKROTA PRODUKTEN

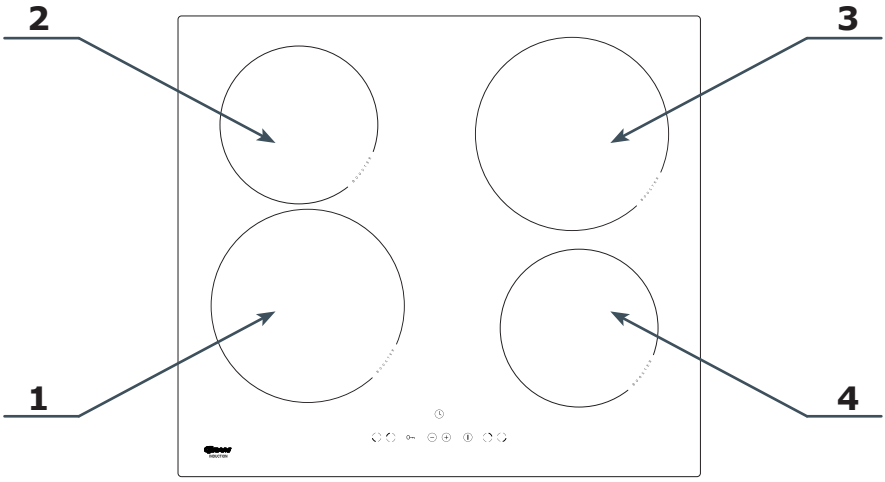


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

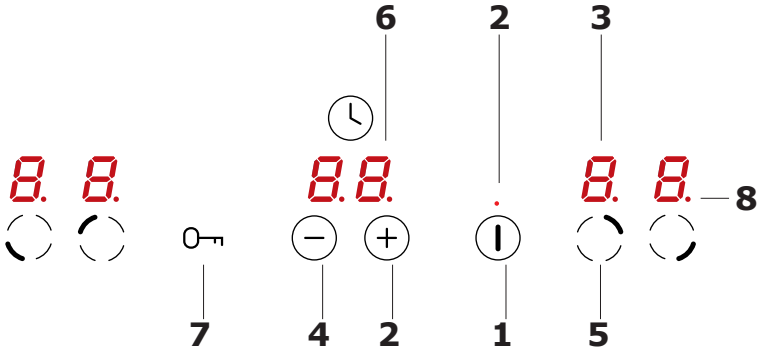
Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

DIN PRODUKT



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

Kontrollpanel



1. Till/från sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att välja kokzon
6. Timersensor
7. Barnlåssensor
8. Timer kontrollampa

GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT

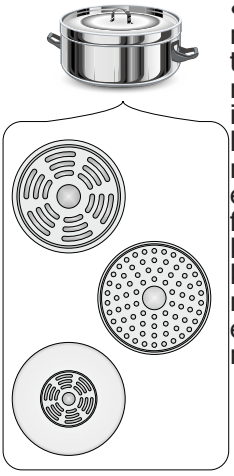
Induktionshällens funktionsprincip

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

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

Kokkärlens egenskaper.

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



• Om du använder 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 induktionsadaptrar 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 kylen. 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 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.

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 produkten har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Din produkt är redo att användas.
- Induktionshällen har elektroniska peksensorer som styrs genom att du trycker på dem med fingret i minst 1 sekund.
- När du trycker på en sensor bekräftas beröringen med en pipton.

Ställ inte föremål på sensorerna (det kan orsaka ett fel). Se alltid till att peksensorerna är rena.

Starta hällen

Starta produkten genom att trycka på till/från-sensorn (**1**) i minst 1 sekund. Alla displayer (**3**) visar siffran ”**0**”.

Produkten stänger av sig själv om du inte trycker på någon sensor inom 20 sekunder.

Använda en kokzon

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**) tänds siffran ”**0**” på den motsvarande indikatorn för värmeinställning.
2. Ställ in önskad värme med sensorerna ”+” (**2**) eller ”-” (**4**).

Kokzonen stängs av om du inte trycker på någon av sensorerna inom 20 sekunder efter att du har startat produkten.

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.

Ställa in kokzonens värme

När siffran ”0” är tänd på kokzonens display (**3**) kan du ställa in önskad värme med sensorerna ”+” (**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”.

Stänga av produkten

- Produkten är igång när minst en kokzon är aktiv.
- 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.

Barnlåsfunktion

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

Ställa in barnlåset

Du kan bara ställa in barnlåset när hällen är igång och ingen av kokzonerna eller timern är aktiva (alla displayer visar siffran ”0” och punkter blinkar).
För att ställa in barnlåset startar du hällen med till/från-sensorn (**1**), tryck samtidigt få front sensorn för den högra främre kokzonen (**5**) och boosterfunktionens sensor (**4**) och tryck sedan på den högra främre kokzonens sensor (**5**) igen. Alla displayer visar symbol (låst), vilket betyder att barnlåset är inställt. Om kokzonen fortfarande är varm kommer displayerna omväxlande visa symbol och ”**H**”.

Barnlåsfunktionen måste ställas in inom 10 sekunder och ingen annan sensor än de som beskrivits ovan ska tryckas. I annat fall är barnlåset inte inställt.

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

Boosterfunktion ”P”

Boosterfunktionen ökar 200 mm kokzonens nominella effekt från 2 300 W till 3 000 W och 160 mm kokzonens från 1 400 W till 2 100 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 inaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet (**4**) för att sänka värmen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.

160 mm och 200 mm kokzonernas boosterfunktion är begränsad till 5 minuter. När boosterfunktionen har inaktiverats fortsätter kokzonen att fungera med sin nominella effekt. Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om produktens 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.

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!

Berör inte kokzonen under den tiden 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.

Vid strömavbrott lyser inte indikatorn för restvärme.

Att 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	2
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

När värmen har varit igång i 30 minuter sänks inställningen ”9” automatiskt till ”8” för att spara elektricitet, men det ändrar inte tidsinställningen.

Timer

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

Ställa in timern

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

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Siffran ”0” tänds.
- Tryck på sensorfältet ”+” (**2**) eller ”-” (**4**) för att ställa in önskad värme mellan 1 och 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.**

Ändra timerns varaktighet

Timerns varaktighet kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (**5**) och välj en kokzon. Displayen tänds.
- Den programmerade timerinställningen visas överst på displayen.
- Tryck på sensor ”+” (**2**) eller ”-” (**4**) för att ställa in timerns tid.

Kontrollera timerns varaktighet

Du kan när som helst se hur mycket tid det är kvar genom att trycka på sensorfältet för val av kokzon (**5**) och sedan samtidigt trycka på sensorerna ”+” (**2**) och ”-” (**4**).

Stoppa timern

När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Du stänger av signalen genom att trycka på valfri sensor. Om du inte trycker på någon sensor tystnar signalen automatiskt efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:

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

Äggklocka

Om du inte använder timern till någon kokzon kan du använda den som en vanlig äggklocka.

Ställa in äggklocka

När produkten är avstängd:

- Tryck på till/från-sensorn (**1**) för att starta produkten.
- Tryck samtidigt på sensor ”+” (**2**) och ”-” (**4**) för att välja äggklockan.
- Använd sensor ”+” (**2**) eller ”-” (**4**) för att ställa in äggklockans tid.

Stänga av äggklocka

När den inställda tiden är slut hörs en pipsignal som du kan stänga av genom att trycka på valfri sensor. Om du inte trycker på någon sensor tystnar signalen automatiskt efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:

- Tryck samtidigt på sensor ”+” (**2**) och ”-” (**4**) för att välja äggklockan.
- Tryck på sensor ”-” (**4**) tills du sänker tiden till ”00”.
- Äggklockan stannar.
- Äggklockans funktion inverkar inte på kokzonernas funktioner.

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning justeras automatiskt så att matens temperatur håller ungefär 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 "*L*".

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet ”Starta kokzonen”
Varmhållningsfunktionens inställning avaktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet ”Stänga av kokzonerna”.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

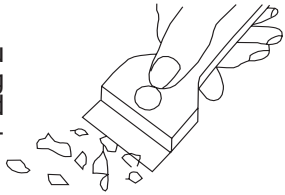
Goda rutiner för rengöring och skötsel påverkar märkbart hällens felfria funktion.

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

Rengöring efter varje användning

- **Lite matrester som inte bränt fast**

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



- **Torkade matrester som har fastnat**

Avlägsna med en skrapa. Torka sedan det keramiska glaset med en fuktig duk.

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	- 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
	- 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 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	
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

Nominell spänning	220-240/380-415 V 2N~50 Hz
Märkeffekt:	7.4 kW
Typ	KKI 6544-91 T
Induktions-kokzonernas effekt:	
- induktions-kokzon 160 mm	1400 W /2100 W
- induktions-kokzon 200 mm	2300 W /3000 W
Mått [mm]:	592 x 522 x 54;
Vikt [kg]:	ca. 10,5

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

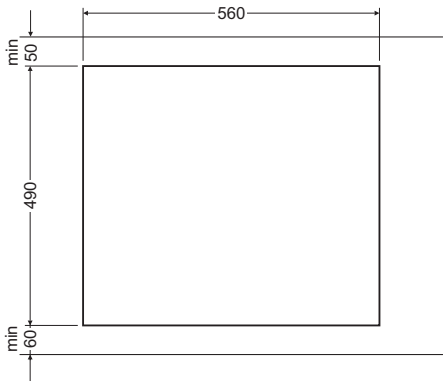
Strömförbrukning i standby [W]	-
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	0,5
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	1

INSTALLATIONSANVISNINGAR

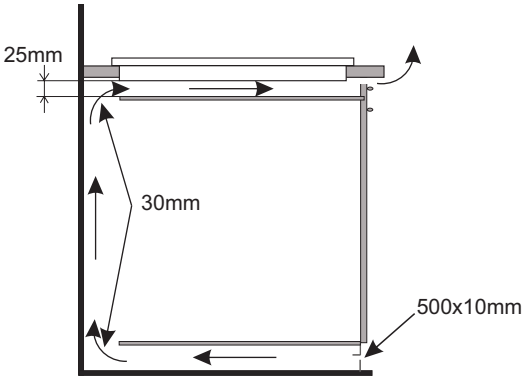
Göra öppning i köksbänken

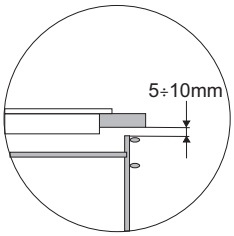
- Köksbänken måste vara minst 30 mm tjock och minst 600 mm bred. Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- Se till att det finns tillräckligt plats runt öppningen, i synnerhet minst 50 mm till väggen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

Figur 1

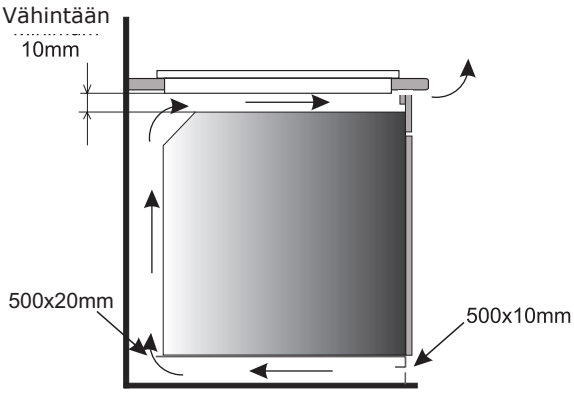


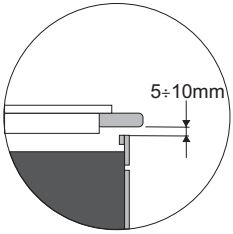
Figur 2





Keittotason asennus pöytälevyyn keittiökaapin päälle.



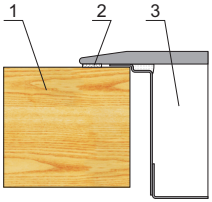


Keittotason asennus pöytälevyyn tuulettimella varustetun uunin päälle.

Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.

Installera spishällen i öppningen

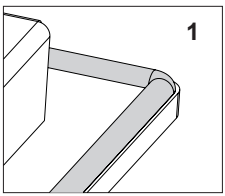
- Anslut hällen med elsladden enligt det medföljande elschemat. Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt.

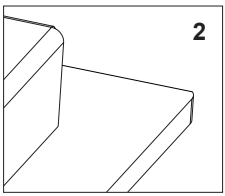


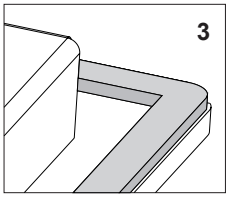
1 - Köksbänk
2 - Packning till hällen
3 - Keramisk häll

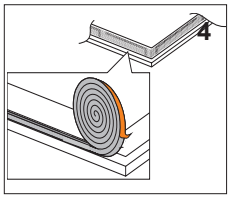
Tiivisteen asentaminen

*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).



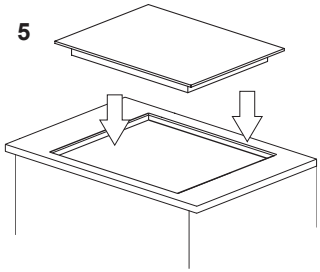






Älä asenna laitetta ilman vaahtomuovitiivistettä.

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



Information till installatören

Hällen är konstruerad för att anslutas till ett 220-240/380-415 V strömuttag. Den måste säkras med en 25 A proppsäkring. Innan enheten ansluts till strömmen måste du försäkra dig om att uttagets parametrar stämmer med uppgifterna på märkskylten, som sitter på hällen baksida till höger. Det finns även en bild på märkskylten i den här manualen.
Hällen är utrustad med en anslutningkabel och en separat kontakt. Kabeln och kontakt kan endast användas i Norge! och skall bytas ut till godkänt installationsmaterial för det land som den skall användes i. Innan sällen ansluts, är det viktigt att ni läser nedanstående material noggrant.

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

Tips för elektrikern

Hällen har ett terminalblock som gör att den kan anslutas på olika sätt, beroende på vilken typ av strömförsörjning som är tillgänglig. .
Terminalblocket medger följande anslutningar:
- enfas 220-240 V ~
- tvåfas 380-415 V 2N ~

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

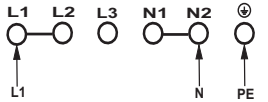
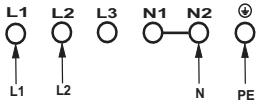
Viktigt!
Kom ihåg att ansluta jord ledningen till rätt uttag i terminalblocket, det är märkt med ⏚. Elsystemet som försörjer hällen med ström måste vara säkrat med en frånkopplingsanordning eller en strömbrytare för att stänga av strömmen vid fara.

Läs informationen på märkskylten och elschemat noggrant innan du ansluter produkten till strömuttaget.
Om hällen ansluts på annat sätt än enligt elschemat kan den skadas.

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

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

Elschema

Elschema Observera: Värmekomponenterna fungerar vid 220-240/380-415 V.				
	Observera: En skyddsledare måste anslutas till den terminal som är märkt med ⏚ för varje anslutning.			Rekommenderad anslutningskabel
1	220-240 V enfas-anslutning med neutralledare, terminalerna L1-L2 och N1-N2 är överbryggade, neutralledaren är ansluten till terminal N1 och skyddsledaren till ⏚	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm²
2	380-415 V tvåfas-anslutning med neutralledare, terminalerna N1-N2 är överbryggade, neutralledare till terminal N1och skyddsledaren till ⏚	2N~		HO5VV-FG 4 x 2,5 mm²
L1=R, L2=S, L3=T; N = anslutning till neutralledare, ⏚ = skyddsledarterminal				

NO:
Gram A/S
Tel.: 22 07 26 30
www.gram.no

SE:
Gram A/S
Tel.: 040 38 08 40
www.gram.se

FI:
Gram A/S
Tel.: 020 7756 350
www.gram.fi



Gram A/S
Helge Nielsens Allé 7B
DK-8723 Løsning
+45 73 20 10 00
www.gram.dk