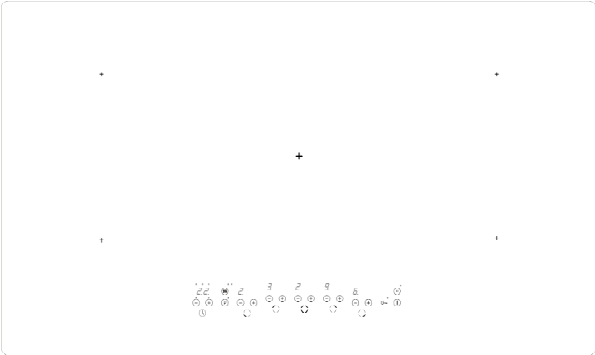




KKI 8544-90 T



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

Onnittelemme teitä GRAM-induktiokeittotason ostamisesta!

- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi, ennen kuin käytät keittotasoa.
- Tutki induktiokeittotason toiminnot käyttöohjeissa annetussa järjestyksessä.
- Noudata huolellisesti kaikkia käyttö- ja asennusohjeita. Näin varmistat, että laite toimii kunnolla ja kestää pitkään.
- Noudata ennen kaikkea turvallisuusohjeita. Tällöin varmistat turvallisuuden ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Säilytä käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten.

Huom!

Älä käytä keittotasoa, ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta keittotason toimintaan tai turvallisuuteen.

Sisältö

Tärkeitä turvaohjeita.....	4
Tuotteen kuvaus.....	7
Asennus.....	8
Käyttö.....	12
Puhdistus ja huolto.....	27
Ongelmat ja vianmääritys.....	28
Tekniset tiedot.....	30

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään lämpövastuksia, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.

Huomautus. Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla ilman valvontaa rasvaa tai öljyä käyttäen voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä. Irrota laite verkkovirrasta ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.

Huomautus. Palovaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.

Huomautus. Älä aseta keittopinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia ja alumiinifoliota, sillä ne voivat kuumentaa.

Huomautus. Jos keittotasoon tulee halkeamia, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joilla on heikentyneet fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole opettanut heitä käyttämään laitetta. Varmista, etteivät lapset leiki laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

Huomautus. Katkaise laitteen virta käytön jälkeen äläkä turvaudu keittoastioiden tunnistustoimintoon.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

- Lue huolellisesti kaikki ohjeet, ennen kuin asennat tason ja alat käyttää sitä. Tällöin varmistat turvallisuuden ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Keittotason saa asentaa vain pätevä sähköasentaja.
- Keittotasoa ei saa asentaa kylmäkalusteiden välittömään läheisyyteen.
- Keittotaso asennetaan huonekaluihin, joiden lämmönkestävyyden on oltava 100°C. Vaatimus koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalia.
- Keittotasoa ei saa käyttää, ennen kuin se on asennettu. Näin vältät koskettamista sähköisiä osia.
- Mahdolliset sähkölaitteiden korjaukset saa suorittaa vain ammattilainen. 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 toimivan keittotason lähelle. Kuumat keittoastiat tai niiden sisältö saattavat aiheuttaa palovammoja.
- Jos pistorasia sijaitsee keittoalueen läheisyydessä, huomioi ettei johto kosketa lämpimiä osia.
- Kun käytät öljyä tai rasvaa, pidä keittotasoa koko ajan silmällä. Palovaara.
- Muovi ja kiinteä tai nestemäinen sokeri, sitruunahappo, suola jne. eivät saa olla kosketuksissa lämpimän keittoalueen kanssa.
- Käytä keittotasolla vain keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja naarmuton. Pohja ei saa olla teräväreunainen.
- Keraamisen keittotason keittoalue on sekä kuumuuden- että kylmyydenkestävä.
- Vältä esineiden pudottamista tasolle. Esim. maustepurkin putoaminen voi vahingoittaa keraamisen tason pintaa.
- Ylikiehuneet ruoat voivat päästä murtumien läpi laitteen jännitteisiin osiin.
- Jos lasi halkeaa tai siihen tulee muu vaurio, on keittotaso irrotettava heti sähköverkosta. Irrota pistotulppa tai poista sulake. Ota yhteys GRAM-huoltoon.
- Noudata keraamisen tason puhdistus- ja huoltoohjeita. Takuu ei koske tason väärinkäytöstä aiheutuneita vaurioita.
- Älä käytä induktiokeittotasoa työtasona.
- Keittotasoa ei saa asentaa tuulettimettoman uunin ylle.

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEET



Energiansäästöä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

Sähköä voi säästää seuraavasti:

- **Käytä oikeita keittoastioita.** Paksu- ja tasapohjaiset astiat säästävät jopa kolmasosan energiaa. Muista käyttää kannta, muuten energiankulutus nousee.
- **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.

PURKAMINEN PAKKAUKSESTA



Tuote on suojattu pakkauksella kuljetusvaurioiden varalta. Toimita pakkausjätteet kierrätykseen. Pakkauksen kaikki osat ovat ympäristölle vaarattomia ja kokonaan kierrätyskelpoisia. Pakkauksen osissa on kierrätystä helpottava merkintä.

Huom! Älä päästä lapsia laitteen lähelle ennen kuin olet toimittanut kaikki pakkauksen vaaralliset osat (muovipussit, styroksi, jne.) kierrätykseen.

VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Viemällä vanhan laitteen uudelleenkäyttökeskukseen autatte suojelemaan luontoa.

Jos ette tiedä, missä lähin kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskus sijaitsee, kysykää kunnan ympäristöhallinnolta.

YLEISTÄ TASOSTA

Tason kuvaus KKI 8544-90 T

Tehokeittoalue

(takana oikealla) Ø 220 mm

Tehokeittoalue

(takana vasemmalla) Ø 220 mm

Tehokeittoalue

(keskellä) Ø 280 mm

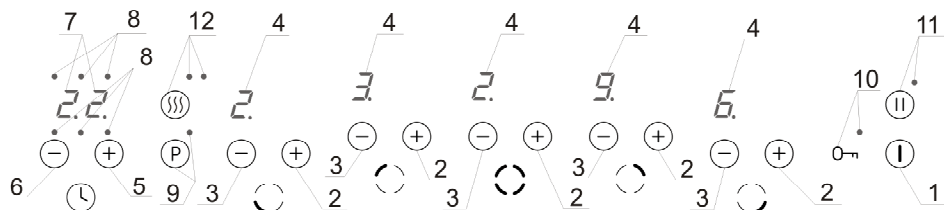
Tehokeittoalue

(edessä vasemmalla) Ø 220 mm

Tehokeittoalue

(edessä oikealla) Ø 220 mm

Ohjauspaneeli



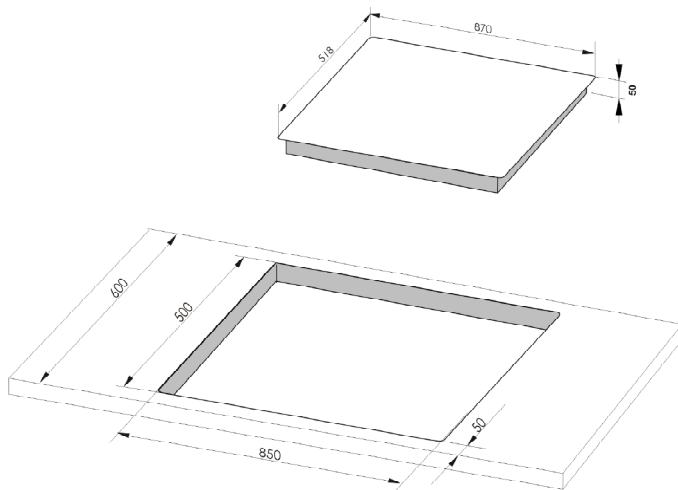
1. On/off-anturikenttä
2. Suuremman lämpöasetuksen anturikenttä
3. Pienemmän lämpöasetuksen anturikenttä
4. Keittoaluenäyttö
5. Ajastimen aikaa suurentava anturikenttä
6. Ajastimen aikaa pienentävä anturikenttä
7. Ajastinnäyttö
8. Tietyn keittoalueen ajastinkäytön osoittava merkkivalo
9. Pikatoimintoanturi ja merkkivalo
10. Lapsilukkoanturi ja merkkivalo
11. Keskeytystoiminnon (Stop&Go) anturi ja merkkivalo
12. Lämpimänä pidon anturi ja merkkivalot

ASENNUS

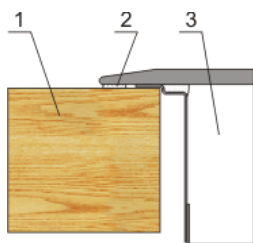
Keittotason asennus

- Pöytälevyn paksuuden on oltava 28 - 40 mm ja leveyden vähintään 600 mm. Pöytälevyn on oltava tasainen. Pöytälevyn seinän puoleinen reuna on tiivistettävä, jotta sinne ei joudu vettä tai muita nesteitä.
- Aukon reunan ja pöytälevyn reunan välisen etäisyyden on oltava vähintään 50 mm edessä ja takana.
- Valmista pöytälevyn aukko asennuspiirroksessa (Kuva A) näytettyjen mittojen mukaiseksi.
- Jätä laitteen ja viereisten kaappien seinien väliin vähintään 50 mm tilaa.
- Asennettavan induktiokeittotason korkeus on 50 mm.
- Jos kaapissa on vaakasuuntainen suojalevy työtasolle asennetun keittotason alapuolella, keittotason pohjan ja suojalevyn väliin on jätettävä vähintään 25 mm vapaata tilaa rajoittamattoman ilmankierron varmistamiseksi. Vähimmäisetäisyyden induktiokeittotasosta on oltava vähintään 75 mm.
- Pöytälevyn valmistuksessa käytettyjen materiaalien on kestävä 100 °C:n lämpöä vanerit ja liimat mukaan lukien.
Muussa tapauksessa vaneri voi irrota tai työtaso vääntyä.
- Syvennyksen reuna on tiivistettävä sopivalla materiaalilla veden sisääntulon estämiseksi.
- Suojalevyn (Kuva C) takaosaan on tehtävä vähintään 80 mm leveä ilmanvaihtoaukko.
- Sopiva johdon poikkileikkaus on valittava laitteen mitoitus-tehon mukaan (pätevän asentajan on tehtävä tämä).
- Liitä keittotaso sähköjohdon avulla sähkökaavion mukaisesti.
- Poista pöly työtasolta, aseta keittotaso aukkoon ja paina se tukevasti paikoilleen (Kuva B).

Kuva A

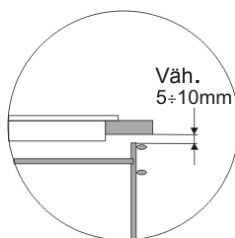
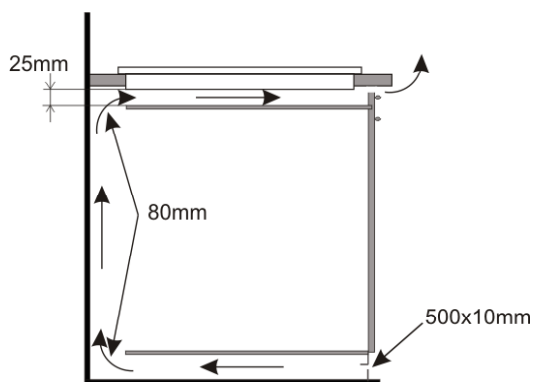


Kuva B

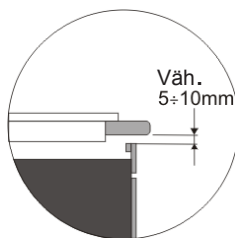
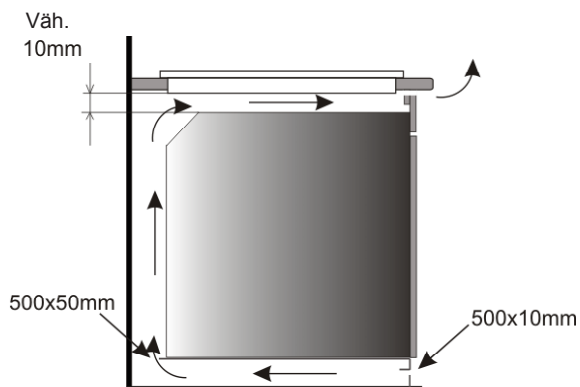


1. Pöytälevy
2. Tiiviste
3. Keraaminen keittotaso

Kuva C



Keittotason asennus pöytälevyyn.



Keittotason asennus pöytälevyyn uunin yläpuolelle (uunissa oltava tuuletin).



Keittotasoa ei saa asentaa uunin yläpuolelle huolehtimatta tarpeellisesta ilmanvaihdosta.

SÄHKÖVERKKOON LIITTÄMINEN

Sähköverkkoon liittäminen

VAROITUS!

Sähköliitännän saa suorittaa vain sähköasennusoikeudet omaava sähköasentaja. Laitteen sähköjärjestelmän muuttaminen kielletty.

OHJEITA ASENTAJALLE

Keittotaso on varustettu kytkentäkotelolla, josta asentajalla on mahdollisuus valita oikeita koskettimia virtalähteestä riippuen.

Kytkenäkotelossa on mahdollista suorittaa seuraavat liitännät:

- yksivaiheinen: 230 V ~
- kaksivaiheinen: 400 V 2N~
- kolmevaiheinen 400 V 3N~

Keittotaso liitetään sopivaan virtalähteeseen liitännälistalla oheisen liitännäkaavion mukaisesti. Tason alla olevaan kilpeen on merkitty ohjeet. Ota alasuojan kansi pois, jolloin liitännälista näkyy. Muista liittää kaapelit oikein, riippuen liitännätyypistä ja keittotason nominaalitehosta.

Huom!

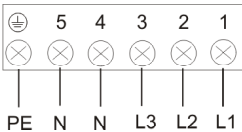
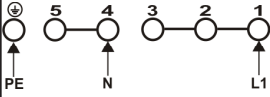
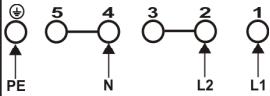
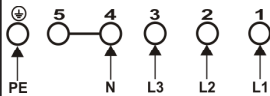
Muista liittää suojapiiri liitännälistaan. Suojapiirin kosketin on merkitty .

Turvallisuusmääräysten mukaan sähköasennus on suunniteltava siten, että tämä laite voidaan erottaa verkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä kaikista navoista. Tarkoitukseen soveltuvana erottimena käy esim. pääkytkin.

Lue huolellisesti kaikki tyyppikilven ja kytkentäkaavion neuvot ennen kuin kytket virran keittotasoon.

HUOM! Sähköasentajan on annettava keittotason käyttäjälle ”laitteen virtaliitännän todistus” (takuussa). Jos asentaja ei noudata asennusohjeita, tason toiminta voi heikentyä ja on olemassa tapaturman tai vaurion vaara.

SÄHKÖVERKKOON LIITTÄMINEN

JOHDOTUSKAAVIO Tärkeää! Lämmituselementit toimivat 230 V:n jännitteellä				
		Tärkeää! Kussakin liitännässä suojajohdin on liitettävä päätteeseen, jonka merkinä on 		Suositeltu liitäntäjoh-to
1	230 V:n yksivaiheiliitäntä neutraalilla johdolla, päätteet 1-2-3 ja 4-5 ovat sillastetut, neutraali johto liitetään päätteeseen 4 ja suojajohdin päät-teeseen 	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2	400/230 V:n kaksivaiheiliitäntä neutraalilla johdolla, päätteet 2-3 ja 4-5 ovat sillastetut, neutraali johto liitetään päätteeseen 4 ja suojajohdin päätteeseen 	2N~		OWY 4X2,5mm ²
3	400/230 V:n kolmivaiheiliitäntä neutraalilla johdolla, päätteet 4-5 ovat sillastetut, yksittaiset vaiheet liitetään päätteisiin 1, 2, 3 vasta-avassa järjestyksessä, neutraali johto liitetään päätteeseen 4 ja suojajohdin päätteeseen 	3N~		OWY 5X1,5mm ²
L1=R, L2=S, N=neutraali pääte,  =suojaohdtimeen pääte				

KÄYTTÖ

Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäisen kerran

- Puhdista ensin tason keraaminen pinta huolellisesti. Käsittele keraamista pintaa kuin lasia.
- Kytke tuuletus tai avaa ikkuna keittiössä, kun käytät keittotasoa ensimmäisen kerran – laitteesta voi tulla ohimenevää hajua.
- Kaikki toiminnot on suoritettava turvallisuusohjeita noudattaen.

Induktiokeittotason toiminta



Keraamisen keittoalueen alla on induktiokeila. Tämä keila synnyttää sähkömagneettisia kenttiä, jotka vaikuttavat suoraan keittoastian pohjaan, eivätkä lämmitä ensin keraamista tasoa, kuten muut kuumennustavat.

Induktiokeittotasolla voi käyttää vain kattiloita, joiden pohjiin sähkömagneettiset kentät vaikuttavat.

Induktiokuumennuksen edut:

- Lämpöä ei mene hukkaan, koska se siirtyy suoraan keittoastiaan ja sen sisältöön.
- Induktiokeittoalue lopettaa toimintansa välittömästi, kun keittoastia poistetaan keittoalueelta. Samalla loppuu myös sähkönsä kulutus.

Suojalaite:

Jos liesi asennetaan oikein ja sitä käytetään oikein, tarvitaan harvoin suojalaitteita.

Tuuletin: Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuulettimella on kaksi toimintanopeutta sekä automaattinen säätö. Tuuletin kytkeytyy päälle, kun keittoalueet toimivat ja on päällä kunnes elektroninen järjestelmä on kylmennyt riittävästi.

Ylikuumenemissuoja: Lämpötila-anturi mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä automaattisesti pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähimmät keittoalueet 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.

KÄYTTÖ

► Kattilan tunnistus induktiovyöhykkeen päällä

Induktiokeittotasoissa on kattilantunnistustoiminto. Toiminto tunnistaa, onko kattila keittoalueen päällä vai onko se otettu pois, ja säätelee lämmön tuottamista. Näin toiminto auttaa säästämään energiaa.

- Näytössä ilmoitetaan lämmön taso, jos keittoaluetta käytetään sopivan kattilan yhteydessä.
- Induktio vaati, että induktiokeittotasolla käytetään vain keittoastioita, joissa on magneettinen pohja (ks. taulukko sivulla 15).

Jos keittoalueen päälle ei ole pantu astiaa tai on pantu soveltumaton astia, lämpötehoa ilmaiseva numero näytössä vilkkuu . Keittoalue ei aktivoidu.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti noin 10 minuutin kuluttua.

Keittoastian poistaminen ei riitä, vaan keittoalue tulee aina sammuttaa painamalla anturia.



Kattilan tunnistus ei ole keittotason pääkytkin.

Keraaminen keittotaso on varustettu kosketusohjauspaneelilla. Toiminnon muutokset kuitaan äänimerkillä.

Muista **painaa vain yhtä näppäintä kerrallaan**, kun kytket tai katkaiset keittoalueen virran tai säädät laitteen lämpötehoa. Jos painat samanaikaisesti useampaa näppäintä, laite hylkää ohjaussignaalin, tai-jos painat näppäintä pitkään-kuulet vikahälytyksen.

KÄYTTÖ



Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämälle.



Induktiokeittoastioiden valinta

- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tämä estää paikallisen ylikuumenemisen, joka voi aiheuttaa ruoan pohjaan palamisen valmistuksen aikana. Lämpö jakautuu parhaiten kattiloissa ja pannuissa, joissa on paksut teräs -seinämät.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät astian tai otat sen jääkaapista, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen keittotason pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen ja vähentää siten ruoan valmistusaikaa ja energian kulutusta.

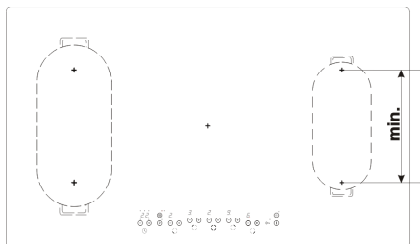
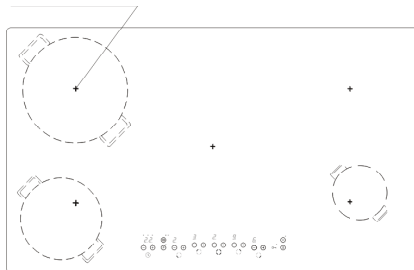
Induktiokeittotasossa on viisi keittoaluetta, joiden keskikohta on merkitty ristillä (+). Keittoastioita voidaan laittaa mille tahansa keittoalueelle ja tarvittavassa järjestyksessä. Kussakin tapauksessa keittoastian on kuitenkin peitettävä kokonaan keskusmerkki (+).



Keittoalueen virta on optimaalisessa käytössä, kun keskusmerkki (+) on kattilan keskellä.

Kun siltaointi (TwinZone function) on aktivoitu, suuria astioita, kuten uunivuoka, voidaan asettaa kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti. On tärkeää, että astia peittää molemmat joko vasemman-tai oikeanpuoleisten keittoalueiden keskusmerkit (+).

Optimaalinen teho



Pienimmät ja suurimmat mahdolliset halkaisijat näkyvät seuraavasta taulukosta ja riippuvat käytettyjen keittoastioiden laadusta.

Induktiokeittoalue	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
Halkaisija (mm)	Vähintään (mm)	Ihanteellinen (mm)
210	140	210
260	190	260



Kun käytät vähimmäishalkaisijaa pienempää keittoastiaa, induktioliesi ei ehkä toimi.

KÄYTTÖ



Keittoastioiden pohjan on oltava tasainen, jotta induktiomoduuili voi valvoa lämpötilaa optimaalisesti.

Keittoastioiden syvä kohokuviainen logo tai kovera pohja voi häiritä induktiomoduurin lämpötilan valvontaa ja johtaa keittoastioiden ylikuumennukseen.

Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joiden pohja on muuttunut epätasaiseksi liiallisen kuumuuden takia.

ASTIAN VALINTA

Merkinnät kattiloissa		Varmista, että tuotteessa on merkintä, jonka mukaan tuote soveltuu induktiokuumennukseen.
		Käytä astioita, joissa on magneettinen pohja (maalattu teräs, ruostumaton ferriittiteräs tai valurauta). Soveltuvuuden voi testata myös magneetilla. Jos magneetti tarttuu pohjaan, astia soveltuu käytettäväksi induktiokuumennukseen.
Ruostumaton teräs		Astia soveltumaton.
		Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräksestä tehdyt kattilat.
Alumiini		Astia soveltumaton.
Valurauta		Erittäin sopiva.
		HUOM: Astia voi naarmuttaa keittotasoa.
Maalattu teräs		Erittäin sopiva.
		Suosittelaa kattiloita, joissa on tasainen ja paksu pohja.
Lasi		Astia soveltumaton.
Posliini		Astia soveltumaton.
Kuparipohjakattilat		Astia soveltumaton.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Induktiokaitotaso on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Induktiokaitotaso on varustettu elektronisilla kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikentän koskettamista seuraa äänimerkki.

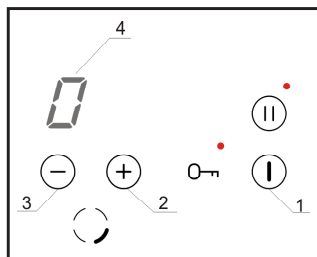


Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.

Laitteen kytkeminen päälle

Kun laite kytketään pois päältä, kaikki keittoalueet kytkettyvät pois käytöstä ja merkkivalot sammuvat.

Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturikenttää (1). Numero „0” tulee näkyviin kaikille keittoalueille (4) 10 sekunnin ajaksi. Haluttu lämpöasetus voidaan nyt asettaa käyttämällä anturikenttiä (+) (2) ja (-) (3) (ks. kuumennustehon asetusta koskeva kohta).

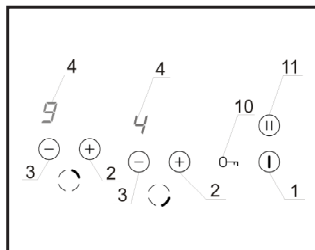


Jos mitään anturikentistä ei kosketa 10 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä. Jos lapsilukko on aktivoitu, merkkivalo palaa lapsilukon anturikentässä (10), eikä laitetta voi kytkeä päälle (ks. „Lapsilukon vapautus”).

Keittoalueiden kytkeminen päälle

Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturikenttää (1) ja aseta minkä tahansa keittoalueen lämpöasetus käyttämällä anturikenttää (+) (2) tai (-) (3).

Jos aloitat koskettamalla anturikenttää (+) (2), lämpöasetus (4) tulee näkyviin, mutta jos aloitat koskettamalla anturikenttää (-) (3), lämpöasetus (9) tulee näkyviin.



KÄYTTÖ



Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 10 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.



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

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

Kun keittoaluenäytössä (4) näkyy „0” ja desimaalipiste on näkyvissä, voit valita tarvittavan lämpöasetuksen käyttämällä anturikenttää (+) (2) tai (-) (3).

PowerBooster „P”

PowerBooster on kiehautustoiminto, joka lisää keittoalueen tehoa seuraavasti:

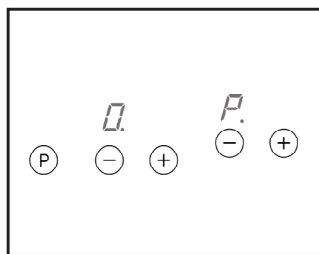
keittoalue Ø 210 2100 watista 3700 wattiin,
keittoalue Ø 260 2600 watista 3700 wattiin

Voit aktivoida toiminnon seuraavasti:

- Kosketa toiminnon anturikenttää (9), jolloin anturikentän vieressä oleva merkkivalo (9) syttyy.

- Kosketa tämän jälkeen halutun keittoalueen anturikenttää (+) (2) tai (-) (3), jolloin näyttöön tulee P-kirjain ja samalla anturikentän (9) vieressä oleva merkkivalo sammuu.

Toiminto on aktivoitu, kun P-kirjain on näkyvissä. Jos haluat poistaa toiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää (-) (3) tai kosketa samanaikaisesti anturikenttiä (+) (2) ja (-) (3) tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.



Kiehautustoiminnon kesto rajoittuu 10 minuuttiin. Kun toiminto on automaattisesti katkennut, keittoalue toimii nimellisteholla. Kiehautustoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet.

Jos kattila nostetaan keittoalueelta, kun kiehautustoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu. Jos laitteen elektroniset piirit tai induktiokäämit ylikuumenevat kiehautustoiminnon aikana, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalueen toiminta jatkuu nimellisteholla.

KÄYTTÖ

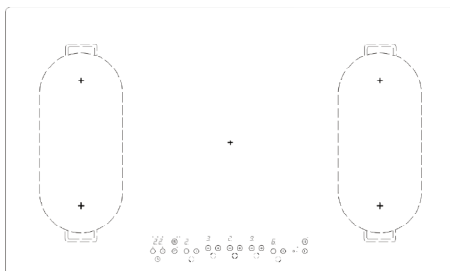
Kiehautustoiminnon ohjaus

Kiehautustoiminto voidaan aktivoida kaikille keittoalueille.

Kaksi vasenta keittoaluetta ja kaksi oikeaa keittoaluetta ovat pareja (ks. kuva). Kiehautustoiminto voidaan aktivoida milloin tahansa yhdelle parin keittoalueelle.



Jos kiehautustoiminnon aktivointi ylittää keittoalueparin yhteisen tehorajoituksen, ja niistä toisen lämpöasetus pienenee automaattisesti. Virran määrän pieneneminen riippuu käytettävän kattilan tyypistä.



Lapsilukko

Lapsilukkotoiminto, joka aktivoidaan koskettamalla lapsilukon anturikenttää (10), estää lapsia ja lemmikkieläimiä käynnistämästä tai käyttämästä laitetta vahingossa. Lapsilukon asettaminen, kun kaikista keittoalueista on katkaistu virta („0” näkyy kaikissa keittoaluenäytöissä), suojaa keittotasoa tahattomalta käytöltä. Laitetta voidaan käyttää vasta, kun lapsilukkotoiminto on vapautettu.



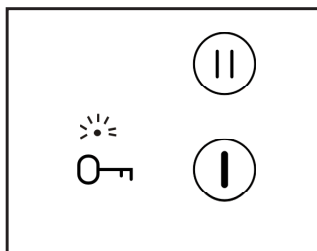
Lapsilukkotoiminto poistuu automaattisesti käytöstä, kun verkkovirta katkaistaan.

Lapsilukon asetus

Voit asettaa lapsilukkotoiminnon koskettamalla lapsilukon anturikenttää (10), kunnes merkkivalo (10) syttyy. Kun merkkivalo syttyy, kuuluu lyhyt äänimerkki.

Lapsilukon vapautus

Voit vapauttaa lapsilukkotoiminnon koskettamalla lapsilukon anturikenttää (10), kunnes merkkivalo (10) sammuu. Kun merkkivalo sammuu, kuuluu lyhyt äänimerkki.



Lapsilukon asetus ja vapautus on mahdollista, kun laite kytketään päälle tai kun keittoalueen näytössä (4) näkyy „0”.

KÄYTTÖ

Jälkilämmön merkkivalo

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

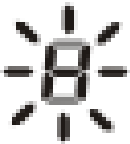


**Älä kosketa keittoaluetta varoituk-
sen aikana jälkilämmön aiheutta-
man palovammariskin takia äläkä
aseta keittoalueelle mitään esinet-
tä, joka on herkkä lämmölle!**

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

Induktiokeittotaso on varustettu tehokkuuden
lisäämiseksi kunkin keittoalueen käyttöajan
rajoittimella. Suurin mahdollinen käyttöaika
määrätty viimeisen valitun lämpöasetuksen
mukaan.

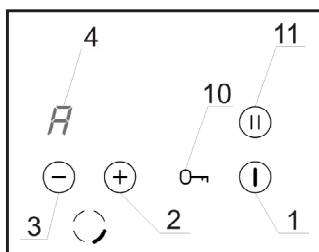
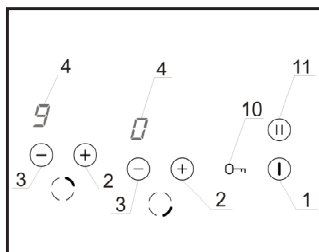
Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan
(ks. taulukko), siihen liittyvä keittoalue kytkey-
tyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön
merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä
päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita mil-
loin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

Lämpötehon asetus	Enimmäiskäyt- töaika (tuntia)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

KÄYTTÖ

Automaattinen kuumennustoiminto

- Valitun keittoalueen asetuksena täytyy olla „0.”
- Pienemmän lämpöasetuksen anturikentän (-) (3) koskettaminen asettaa lämpöasetukseksi „9”.
- Kosketa tämän jälkeen valitun keittoalueen anturikenttää (+) (2), jolloin sen näyttöön tulee kirjain „A”.
- Aseta nyt haluttu lämpöasetus käyttäen pienemmän lämpöasetuksen anturikenttää (-) (3).



Jos automaattinen lämmitystoiminto aktivoituu ja valitaan lämpöasetus „9” tai mitään asetusvalintaa ei tehdä 3 sekunnin kuluessa, automaattinen lämmitystoiminto poistuu käytöstä.



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

Lämpötehon asetus	Automaattisen lämmitystoiminnon kesto (minuuttia)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

KÄYTTÖ

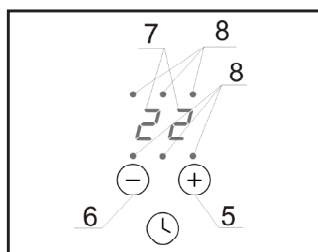
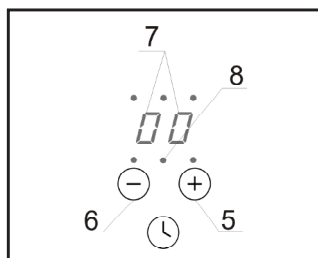
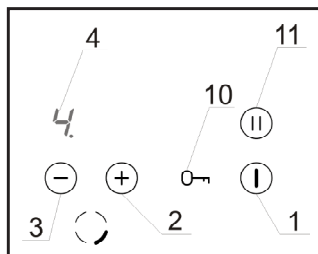
Ajastin

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

Ajastimen asetus

Ajastintoiminto mahdollistaa keittoalueen kytkemisen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut. Ajastintoiminto voidaan asettaa vain, jos keittoalue on toiminnassa (lämpöasetus on suurempi kuin „0”). Ajastintoiminto voidaan asettaa erikseen kullekin yksittäiselle keittoalueelle. Ajastimen loppulaskenta voidaan määrittää välille 1 - 99 minuuttia. Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

- Aseta lämpöasetus alueelle 1 - 9 koskettamalla anturikenttää (+) (2) tai (-) (3). Näyttöön tulevat valitut lämpöasetukset 1 - 9 ja desimaalipiste (esim. „4.”).
- Kosketa samanaikaisesti ajastimen anturikenttiä (+) (5) ja (-) (6). Ajastimen näyttöön (7) tulee „00” ja keskimäinen merkkivalo (8) syttyy näytön (7) alle.
- Valitse tämän jälkeen ajastimella hallittavaa keittoaluetta vastaava merkkivalo (8) koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä (+) (5) ja (-) (6) tarvittavan määrän kertoja.
- Kun olet valinnut halutun keittoalueen merkkivalon (8), aseta ajastin koskettamalla anturikenttää (+) (5) tai (-) (6).



KÄYTTÖ

Ajastimen (kypsymisajan) asetuksen muuttaminen

Ohjelmoitua kypsymisaikaa voidaan muuttaa milloin tahansa.

Voit muuttaa ohjelmoitua ajastinasetusta valitsemalla keittoalueen niin, että kosketat samanaikaisesti anturikenttiä (+) (5) ja (-) (6) tarvittavan määrän kertoja, minkä jälkeen voit muuttaa ajastinasetuksen koskettamalla anturikenttää (+) (5) tai (-) (6).

Ajastimen loppulaskennan tarkistaminen

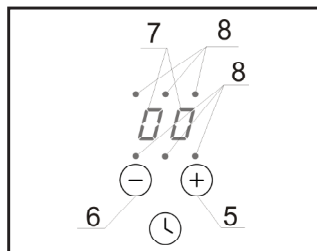
Voit tarkistaa jäljellä olevan kypsymisajan milloin tahansa valitsemalla keittoalueen merkkivalon (8) koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä (+) (5) ja (-) (6) riittävän monta kertaa. Viilkkuva merkkivalo (8) osoittaa valitun keittoalueen ja sen jäljellä oleva kypsymisaika näkyy näytössä.

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 keittoalueen merkkivalo (8) koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä (+) (5) ja (-) (6) riittävän monta kertaa ja aseta sitten ajaksi „00” koskettamalla anturikenttää (-) (6).



KÄYTTÖ

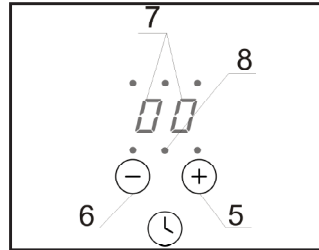
Munakello

Kun mitään keittoalueita ei ole käytössä, ajastintoimintoa voidaan käyttää tavallisena munakellona.

Munakellon asetus

Munakellon asetus:

- Kosketa samanaikaisesti ajastimen anturikenttiä (+) (5) ja (-) (6). Ajastimen näyttöön (7) tulee „00” ja keskinäinen merkkivalo (8) syttyy näytön (7) alle.
- Aseta munakello koskettamalla anturikenttiä (+) (5) tai (-) (6).



Munakellon pysäyttäminen

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

Voit poistaa munakellon käytöstä ennenaikaisesti koskettamalla anturikenttiä (-) (6) ja asettamalla ajaksi „00”.

KÄYTTÖ

Lämpimänäpito toiminto

Lämpimänäpito toiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Tällä toiminnolla kuuma ruoka pysyy käyttövalmiina maun muuttumatta ja pohjaan palamatta. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan sulattamiseen.

Varmista lämpimänäpito toiminnon toimiminen käyttämällä 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. Lämpimänäpitolämpötilaksi voidaan määrittää 42 °C, 70 °C tai 94 °C.

Voit aktivoida lämpimänäpito toiminnon seuraavasti:

- Kosketa toiminnon anturikenttää (12), jolloin ensimmäinen merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että lämpötilaksi on valittu 42 °C.
- Kosketa toiminnon anturikenttää (12) uudelleen ja toinen merkkivalo syttyy (ensimmäinen merkkivalo sammuu) merkiksi siitä että lämpötilaksi on valittu 70 °C.
- Kosketa toiminnon anturikenttää (12) uudelleen, jolloin molemmat merkkivalot syttyvät merkiksi siitä, että lämpötilaksi on valittu 94 °C.
- Kun lämpötila on valittu, kosketa valitun keittoalueen anturikenttää (+) (2), jolloin sen näytössä (4) näkyy valittua lämpötilaa vastaava merkki (—) (=) (≡). Voit poistaa toiminnon käytöstä koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä (+) (2) ja (-) (3) tai pienentämällä lämpöasetukseksi „0” koskettamalla anturikenttiä (-) (3).

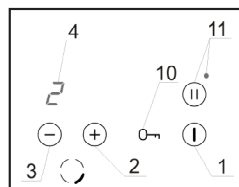
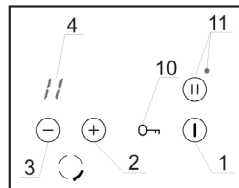
Stop&Go Function (tauko II)

Stop&Go Function on taukotoiminto, joka keskeyttää kaikkien keittoalueiden käytön ja jatkaa keskeytyksen jälkeen aiemmin määritettyjen lämpöasetusten käyttöä.

Voit aktivoida toiminnon, kun vähintään yksi keittoalue on käytössä. Kosketa seuraavaksi toiminnon anturikenttää (11).

„II” tulee näkyviin kaikkiin keittoalueenäyttöihin (4) ja merkkivalo syttyy taukotoiminnon anturikentän (11) yläpuolelle.

Voit poistaa taukotoiminnon käytöstä koskettamalla toiminnon anturikenttää (11) uudelleen. Merkkivalo alkaa vilkkua. Kosketa sen jälkeen mitä tahansa keittoalueen valinnan anturikenttää (2). Keittoalueenäytöt (4) näyttävät lämpöasetuksen, joka oli asetettu ennen taukotoiminnon aktivointia.

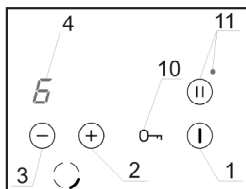
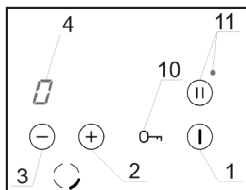


KÄYTTÖ



Stop&Go Function voidaan aktivoida enintään 10 minuutiksi. Jos toimintoa ei poisteta käytöstä tänä aikana, laite sammuu automaattisesti.

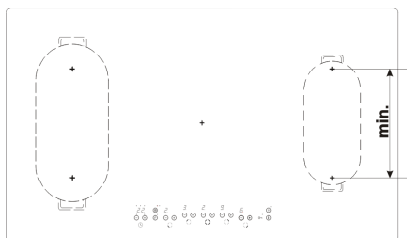
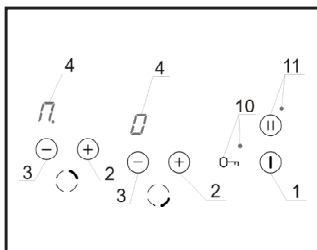
Jos laite kytketään vahingossa pois päältä on/off-anturilla (1), keskeytystoiminto mahdollistaa asetusten nopean palauttamisen. Voit palauttaa asetukset sen jälkeen, kun laitteesta on katkaistu virta on/off-anturin (1) avulla, koskettamalla on/off-anturia (1) uudelleen 6 sekunnin kuluessa. Il tulee näkyviin kaikkiin keittoaluenäyttöihin (4) ja merkkivalo alkaa vilkkua taukotoiminnon anturikentän (11) yläpuolella. Kosketa seuraavien 6 sekunnin aikana taukotoiminnon anturikenttää (11). Keittoaluenäytöt (4) näyttävät lämpöasetuksen, joka asetettiin ennen kuin laite kytkettiin vahingossa pois päältä.



TwinZone Function (siltatoiminto)

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

Siltatoiminto voidaan aktivoida kahdelle keittoalueelle joko vasemmalla tai oikealla puolella. Voit ottaa toiminnon käyttöön koskettamalla molempia anturikenttiä samanaikaisesti. Jos haluat yhdistää kaksi keittoaluetta vasemmalta puolelta, kosketa edessä vasemmalla olevan keittoalueen anturikenttää (+) (2) ja takana vasemmalla olevan keittoalueen anturikenttää (-) (3). Jos haluat yhdistää kaksi keittoaluetta oikealta puolelta, kosketa takana oikealla olevan keittoalueen anturikenttää (+) (2) ja edessä oikealla olevan keittoalueen anturikenttää (-) (3). Kun toiminto on aktivoitu, ylempään näyttöön tulee merkki , kun taas alemmassa näytössä näkyy (0). Tee nyt lämpöasetus koskettamalla anturikenttää (+) (2) tai (-) (3) sen näytön alla, jossa näkyy „0”.



Nyt molempia keittoalueita voidaan hallita samanaikaisesti.

Voit poistaa toiminnon käytöstä koskettamalla samanaikaisesti niitä kahta anturikenttää (3), joilla toiminto aktivoitiin. Vastaavien keittoalueiden näyttöön tulee „0”.



Nyt molempia keittoalueita voidaan hallita itsenäisesti.

KÄYTTÖ

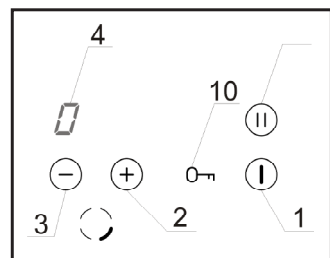
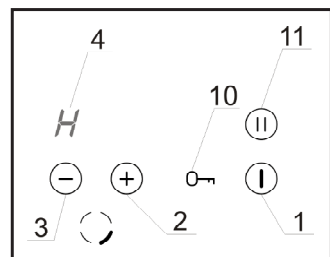
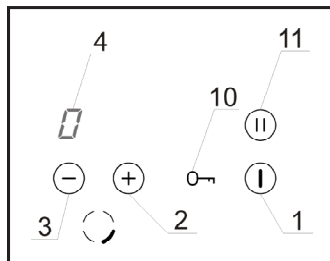
Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

- Voit poistaa keittoalueen käytöstä koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä (+) (2) ja (-) (3) tai pienentämällä lämpöasetuksen nollaan („0”) koskettamalla anturikenttää (-) (3).



Keittoalue poistuu käytöstä suunnilleen 10 sekunnin kuluttua.

Jos keittoalue on kuuma, sen näytössä (4) vaihtuvat kirjain „H” ja „0” noin 10 sekuntia, ja sen jälkeen siinä näkyy kirjain „H”.

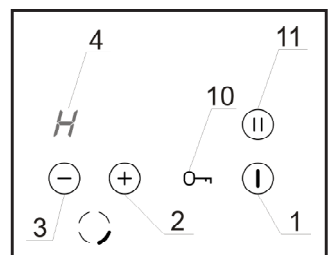


Laitteen kytkeminen pois päältä

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



Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö (4) näyttää jälkilämmön „H”.



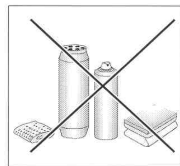
PUHDISTUS JA HOITO

Keittotason puhtaudesta huolehtiminen ja sopiva hoito pidentävät huomattavasti keittotason käyttöikää.



Keraamisten pintojen puhdistuksessa on samoja periaatteita kuin lasin puhdistuksessa. Älä koskaan käytä keittotason puhdistamiseen naarmuttavia pesusieniä tai voimakkaita puhdistusaineita, kuten karkeita hankausaineita tai naarmuttavia kattilanpuhdistusaineita.

Älä käytä höyrypesulaitteita, koska höyry voi aiheuttaa oikosulun.



Puhdistusaineita voit ostaa esim. keittiötarvikekaupoista. Puhdistuskaapimia voit ostaa askartelu- tai rakennustarvikeliikkeistä.

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

- **Kevyet, palamattomat** pilkut pyyhitään pois kostealla rievulla, ilman puhdistusainetta. Astianpesuaineen käyttö voi aiheuttaa sinisiä tahroja, joita voi olla vaikea poistaa.
- **Voimakkaasti kiinnittynyt lika täytyy poistaa terävällä puhdistuskaapimella ja pyyhkäistä keittoalue sen jälkeen kostealla rievulla.**

Puhdistuskaavin



Tahrojen poistaminen

- **Vaaleat, helmenväriset tahrat (alumiinin jäännökset)** voit poistaa jäähtyneestä keittotasosta erityisen puhdistusaineen avulla. Kalkkijäännökset (esim. veden ylikiehumisen jälkeen) voit poistaa etikalla tai erityisellä puhdistusaineella.
- Sokeria sisältäviä ruokia, muovia ja alumiinifoliota poistettaessa on katkaistava virta kyseiseltä keittoalueelta. Raaputa heti jäännökset pois niiden ollessa vielä kuumia terävällä puhdistuskaapimella. Poistettuasi tahrat voit kytkeä keittotason pois päältä, ja pyyhkäistä jäähtyneen keittoalueen erikoisella puhdistusaineella.

Älä milloinkaan laita puhdistusainetta kuumalle keittotasolle. Puhdista jäähtyneet levyt puhdistusaineella, anna kuivua ja pyyhi taas kostealla pyyhkeellä. Ennen kuin panet keittotason taas päälle pyyhi kaikki puhdistusaineen jäljet kostealla pyyhkeellä. Muuten ne voivat vahingoittaa keittotason pintaa.

Valmistajan antama takuu ei koske vaurioita, jotka aiheutuvat keittotason pinnan väärästä huollosta ja käsittelystä!

Huom!

Jos keittotasoa ei voi jostakin teknisestä syystä käyttää, irrota pistotulppa tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteetön. Ota yhteys GRAM-huoltoon.

Huom!

Jos keraamisessa tasossa on halkeamia tai reikiä, katkaise virta keittotasolta ja irrota se sähköverkosta. Irrota pistotulppa tai poista sulake. Ota yhteys GRAM-huoltoon.

ONGELMAT JA VIANMÄÄRITYS

Toimi ongelmatapauksissa aina seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Katkaise laitteen virta.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Ota yhteys GRAM-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 (alle 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 liikkaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet
5. Keittotaso kytkeytyy pois päältä	- virtapainikkeen painalluksesta on kulunut liian kauan (yli 10 sekuntia),	- kytke ohjauspaneeli päälle uudelleen, syötä komennot heti,
	- näppäimet peitetyt tai liikkaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet
6. Yksi keittoalue kytkeytyy pois päältä, näytössä syttyy "H".	- toimintoajan rajoitus on päällä,	- kytke keittoalue päälle uudelleen,
	- näppäimet peitetyt tai liikkaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet
	- elektroniset elementit ovat ylikuumentuneet	

JOS KEITTOTASO EI TOIMI

ONGELMA	SYY	KORJAUSMENETELMÄ
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 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 järjestelmän 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. E2-merkki	Induktiokelojen ylikuumeneminen	– riittämätön jäähdytys, – tarkista, että taso on asennettu paikalleen ohjeiden mukaisesti – Tarkista keittoastia sivulla 15 olevien ohjeiden avulla.
12. ER03-merkki	Kosketusnäppäimet peitettynä yli 10 sekunnin ajan, laite sammuu.	Puhdista taso tai poista sensoreiden päällä olevat esineet.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännite	400V 3N~50 Hz
Teho	KKI 8544-90 T
- Pikainduktiolevy: 4 x Ø210 mm	2,1 kW / 3,7 kW
- Pikainduktiolevy: 1xØ 260 mm	2,6kW/3,7kW
Mitat	870 x 518 x 50
Paino	n.14,5 kg

GRUNDLÄGGANDE UPPGIFTER

- Vi gratulerar till köpet av den keramiska induktionshällen GRAM
- Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar installera och använda hällen. Instruktionerna i bruksanvisningen kommer att hjälpa dig att använda produkten på rätt sätt.
- Läs instruktionerna om plattans funktioner i den ordning som de presenteras i bruksanvisning.
- Du bör särskilt följa alla säkerhetsanvisningar. På så sätt undviker du olyckshändelser samt skador på hällen.
- Bruksanvisningen ska förvaras på ett lättillgängligt ställe så att den kan användas utan hinder.

Observera!

Du ska ha läst och förstått denna bruksanvisning innan du använder hällen första gången.

Hällen är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av kokplattan för andra ändamål än matlagning (t ex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet då det är förenat med risker.

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Grundläggande information.....	32
Säkerhetsanvisningar.....	34
Produktbeskrivning.....	37
Installation.....	38
Användning.....	42
Rengöring och underhåll	57
Hur man agerar i nödsituationer.....	58
Tekniska data	60

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

Obs. Ha alltid uppsikt över induktionsspisen 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 elkontakten ur spisen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

Obs. Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, lock eller aluminiumfolie på hällens ovansida eftersom de kan bli heta.

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

Spisen är inte avsedd att 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 bar rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

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

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

- 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, klistre och lack.
- Hällen får enbart användas efter att den byggts in, så att man försäkras sig mot att röra vid strömförande delar.
- Ettillbehören får endast 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.
- Rudimentärvarmeindikator visar om kokplattan är avstängd eller om den fortfarande är varm.
- Vid strömavbrott annulleras alla de tidigare gjorda inställningarna. Det rekommenderas att man är försiktig när spänningen åter kopplas på efter ett strömavbrott. Så länge värmezonen är varm ska en indikator för rudimentärvarme "H" samt en blockeringsnyckel lysa på displayen - samma som vid första aktiveringen.
- Om stickkontakt finns i närheten av värmeplattan, försäkra dig om att kabeln inte vidrör varma ytor.
- Vid användning av olja och andra fetter får plattan på grund av brandfara inte lämnas utan tillsyn.
- Socker, citronsyra, salt etc. i både fast och flytande form samt plast får inte komma i kontakt med värmezoner.
- Vid användning av hällen får enbart kokkärl eller kastruller med platt botten utan några kanter användas, annars kan hällen skadas.
- Hällen är beständig mot termisk chock (kraftiga temperaturväxlingar). Den är inte känslig för vare sig kyla eller värme.
- Man bör undvika att tappa föremål på plattan. Slag, som uppstår när t ex en kryddbuk faller ner på plattan, kan orsaka sprickor och splitter i den keramiska platta.
- 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 kokplattan 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.

HUR MAN SPARAR ENERGI



Den som använder energi på ett ansvarigt sätt sparar inte bara pengar utan också miljön. Därför ska vi spara energi!

Man kan göra det genom att:

- **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.

- **Se till att värmezonen och kokkärlets botten är rena**

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

- **Undvika att lyfta på locket i onödan**

- **Placera plattan långt ifrån kyl- och frysskåp**

Genom att placera kokplattan i närheten av kyl- och frysskåp ökar energiförbrukning.

UPPACKNING



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

Obs!

Se till så att barn inte kan få i sig delar av den förpackning (foliepåsar, frigolit etc) som skyddar under transporten.

KASSERING AV FÖRBRUKADE PRODUKTER



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 starkt miljöskydd.

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

PRODUKTBESKRIVNING

Beskrivning av spishäll KKI 8544-90 T

Booster-kokzon
(höger bak) Ø 220 mm

Booster-kokzon
(vänster bak) Ø 220 mm

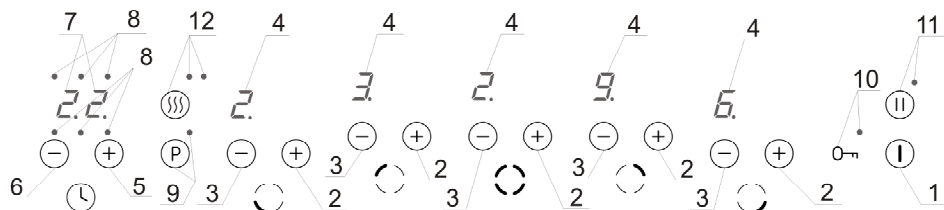
Booster-kokzon
(mitten) Ø 280 mm

Booster-kokzon
(vänster fram) Ø 220 mm

Booster-kokzon
(höger fram) Ø 220 mm

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Kontrollpanel



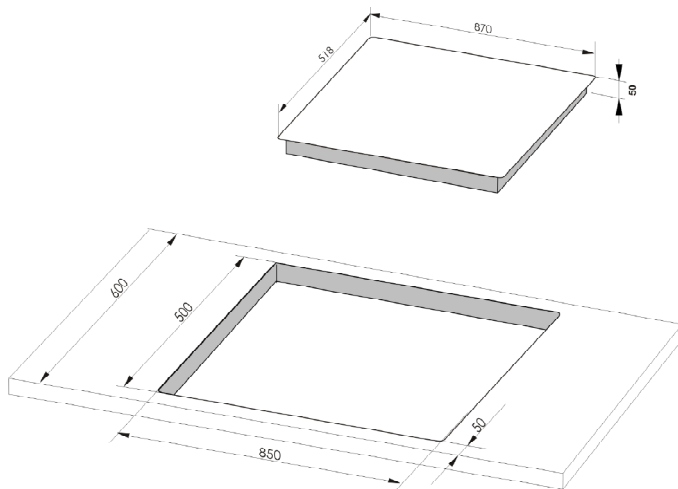
1. Till/från sensor
2. Sensorfält för att öka värmen
3. Sensorfält för att sänka värmen
4. Display för kokzoner
5. Timer plus sensorfält
6. Timer minus sensorfält
7. Timer
8. LED-kontrollampa som visar att timern är igång för en given kokzon
9. Sensor för booster-funktionen med en LED-kontrollampa
10. Sensor med LED-kontrollampa för barnlås
11. Sensorfält för stop'n go-funktion med en LED-kontrollampa
12. Sensor för varmhållningsfunktion med LED-kontrollampa

INSTALLATION

Inbyggnad av kokplattan

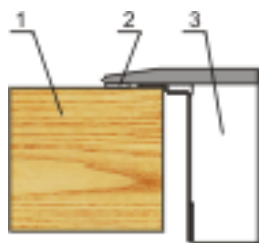
- Köksbänken måste vara 28 - 40 mm tjock och minst 600 mm bred. Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- Avståndet mellan hållöppningens kant och köksbänkens kant ska vara minst 50 mm framtill och baktill.
- Förbered öppningen i köksbänken enligt måtten i monteringsritningen (fig. A).
- Lämna ett mellanrum på minst 50 mm mellan hällen och intilliggande skåpsväggar.
- Induktionshällens höjd är 50 mm.
- Om skåpet har en vågrät skyddslist installerad under hällen i köksbänken ska det vara minst 25 mm fritt utrymme mellan hällens undersida och skyddslisten så att luft kan cirkulera fritt. Minsta avståndet till induktionshällen ska vara 75 mm.
- Köksbänkens material, inklusive faner och lim, måste tåla temperaturer upp till 100 °C. I annat fall kan faneret lossna och köksbänken blir deformationerad.
- Öppningarnas kanter måste tätas med ett lämpligt material för att förhindra att vatten tränger in.
- En ventilationsöppning som är minst 80 mm bred ska göras bak i skyddslisten (fig. C).
- Välj en lämplig diameter på elsladden som passar till hällens märkeffekt (detta ska utföras av en behörig installatör).
- Anslut hällen med elsladden enligt det medföljande elschemat.
- Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt (fig. B).

Fig. A



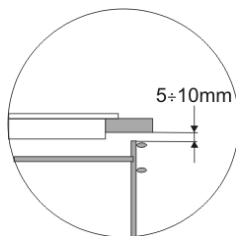
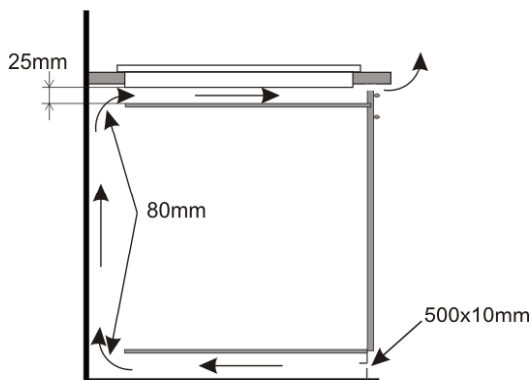
INSTALLATION

Bild B

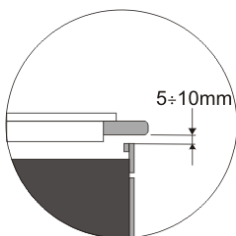
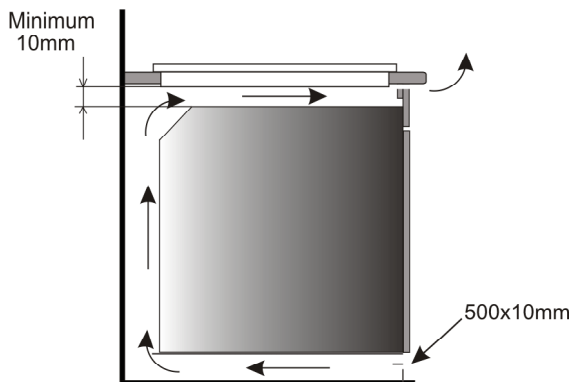


1. Bordsskiva
2. packning till hällen
3. Keramisk häll

Bild C



Inbyggnad i underskåpets bordsskiva.



Inbyggnad i arbetsbordsskiva över ugn med fläkt.



Man får inte installera hällen ovanför ugn utan fläkt.

INKOPPLING AV HÄLLEN TILL ELSYSTEM

Inkoppling till elsystem

Varning!

Inkoppling till elsystem får endast utföras av auktoriserad el-installatör. Det är förbjudet att själv utföra bearbetningar eller ändringar i elsystemet.

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖR

Den keramiska hällen är utrustad med ett klämskåp som gör det möjligt att välja lämpliga kopplingar för en konkret typ av elmatningssystem. Klämskåpet möjliggör följande kopplingar:

- enfasström 230V
- tvåfasström 400 V2N
- trefasström 400 V 3N~

Koppling av hällen till lämpligt elmatningssystem gör man genom en lämplig överbryggningskoppling på kopplingslist enligt den bifogade kopplingsschemat. Schemat finns också på nedre delen av det nedre skyddet. Klämmorna kommer man åt genom att ta bort locket på klämskåpet. Kom ihåg att välja ut rätt kopplingsledning med hänsyn till typen av koppling och plattans nominella effekt.

Varning!

Kom ihåg att klämman med tecknet  kopplas till jord. För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna krävs att elinstallationen bryter strömmen till alla poler och försäkrar minst 3-millimeters avbrott på varje par av avkopplade spetsar (t ex. med hjälp av huvudbrytaren), om något fel uppstår.

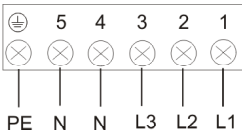
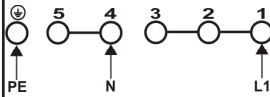
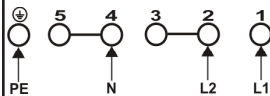
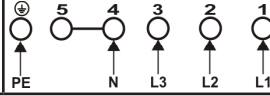
Innan plattan kopplas in ska man läsa informationen som finns på visare och på anslutningsschemat.

Obs!

Installatören ska till användaren lämna "Bevis för plattans anslutning" (bilaga till servicekort).

Andra anslutningssätt än det i schemat angivna, kan medföra att den keramiska hällen skadas.

INKOPPLING AV HÄLLEN TILL ELSYSTEM

ELSCHEMA Viktigt! Värmelementerna fungerar vid 230 V				
		Viktigt! En skyddsledare måste anslutas till den terminal som är märkt med  för varje anslutning.		Rekom-menderad anslut-ningska-bel
1	230 V enfasanslutning med neutralledare, uttagen 1-2-3 och 4-5 är överbryggade, neutralledaren är kopplad till uttag 4 och skyddsledaren till 	1N~		OWY 3X 4 mm ²
2	400/230 V tvåfasanslutning med neutralledare, uttagen 2-3 och 4-5 är överbryggade, neutralledaren är kopplad till uttag 4 och skyddsledaren till 	2N~		OWY 4X2,5mm ²
3	400/230 V trefasanslutning med neutralledare, uttagen 4-5 är överbryggade, separata faser är anslutna till uttag 1, 2, 3, neutralledaren är ansluten till uttag 4 och skyddsledaren till 	3N~		OWY 5X1,5mm ²
L1=R, L2=S, N=Uttag för neutralledare,  =Uttag för skyddsledare				

SKÖTSEL

Innan hällen börjar användas

- Först ska hällen rengöras ordentligt. Hällen behandlas på samma sätt som glasytor.
- Vid första användningen kan det finnas en övergående luktavsöndring. Ha därför ventilationen igång eller öppna fönster.
- Utför skötseln med hänsyn till säkerhetsanvisningarna.

Hur induktionsplattan fungerar



En elektrisk generator matar en spole som finns inne i anordningen. Spolen skapar ett magnetiskt fält som gör att när man placerar ett kokkärl på plattan, så tränger sig induktiv ström in i kärlet. Strömmen gör kokkärlet till värmesändare medan hällen förblir sval.

Systemet förutsätter att man använder kokkärl vars botten är mottaglig för inverkan av magnetiskt fält.

Generellt har induktiv teknologi två fördelar:

- Det är möjligt att utnyttja värmen maximalt eftersom den emitteras endast med hjälp av en kastrull,
- Värmetröghet förekommer inte, då kokningen börjar automatiskt när man placerar ett kokkärl på plattan och avslutas genast när man tar bort kärlet från plattan.

Skyddsanordningar:

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

Fläkt: Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten arbetar när värmezoner är på och fungerar tills elsystemet svalnat.

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.

► Detektor för kokkärl i induktionsområde

Detektor för kokkärl finns i plattor som innehåller induktionsområden. Under plattans arbetsgång påbörjar eller avslutar kokkärlsdetektorn värmeutvecklingen i en värmezona när kokkärl placeras på plattan eller när det tas bort från plattan. Det bidrar till energisparande.

- Om en värmezona används tillsammans med ett lämpligt kokkärl, visar displayen värmenivån.
- Induktion kräver att kokkärlen har en magnetisk botten (se tabell sidan 44).

Om inget kärl eller ett olämpligt kärl placerats på en värmezona ska siffran för värmeeffekt blinka. Värmezonen sätts inte på. Om ingen kokkärl detekteras inom 10 minuter, kommer inte kokplattan att sättas på.

För att tända en värmezona måste man vidröra en motsvarande sensor.



Kokkärlsdetektorn fungerar inte som värmeplattans huvudbrytare.

Den keramiska hällen är utrustad med sensorer som aktiveras när man trycker på dem med fingret.

Varje aktivering bekräftas med en ljudsignal.

Man måste se till att alltid **aktivera enbart en sensor** vid påsättning eller avstängning av värmeplattan eller vid inställning av värmeeffekt. Om man aktiverar flera sensorer på samma gång (förutom när man stänger av värmezona eller timer), ignorerar systemet de införda styrsignalerna och vid en långvarig tryckning hörs en larmsignal.

SKÖTSEL



För att matlagningen med induktionshällen ska vara effektiv är det nödvändigt att dina kokkärl är av hög kvalitet.



Att välja grytor och stekpannor för induktionshällen

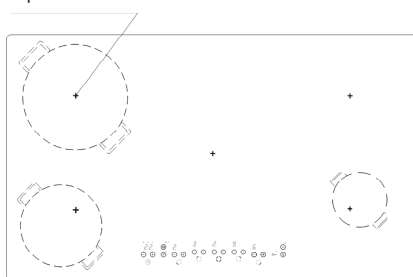
- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att kärlet överhettas på vissa ställen där mat sedan kan bränna fast. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar är bäst för en jämn värmeöverföring.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärlets 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

Induktionshällen har fem kokzoner, kokzonernas mitt är märkt med ett plustecken (+). Kokkärlet kan ställas på alla kokzoner och placeras enligt önskemål. Men de måste alltid täcka över plustecknet (+) helt.

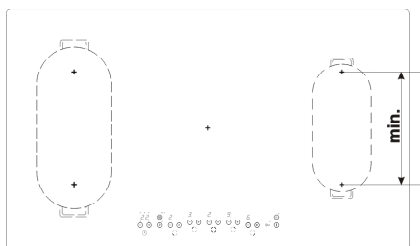


Kokzonen utnyttjas på bästa sätt när plustecknet (+) befinner sig mitt under kokkärlet.

Optimal effekt



När bryggfunktionen är aktiverad kan stora kokkärl, t.ex. en bakplåt, ställas över två kokzoner. Det är i så fall viktigt att kokkärlet täcker båda plustecknet (+) på de bägge högra eller vänstra kokzonerna.



Minsta och största möjliga diameter visas i nedanstående tabell och beror på det använda kokkärlets kvalitet.

Induktionskokzoner	Induktionskokkärlets bottendiameter	
Diameter (mm)	Minsta (mm)	Bästa (mm)
210	140	210
260	190	260



Om du använder ett kokkärl som är mindre än den minsta diametern kan det hända att hällen inte kommer att fungera.

SKÖTSEL



För att induktionsmodulen ska ha optimal temperaturkontroll måste kokkärlets botten vara helt plan.

En konkav botten eller en botten med djupt pressad tillverkarlogo kan på ett negativt sätt påverka induktionsmodulens temperaturstyrning och därmed leda till överhettning av kokkärlet.

Använd inte skadade kokkärl, t.ex. kokkärl med botten deformerad av för hög temperatur.

Lämpliga kokkärl för den induktiva zonen

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

BRUKSANVISNING

Kontrollpanel

- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysa 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.

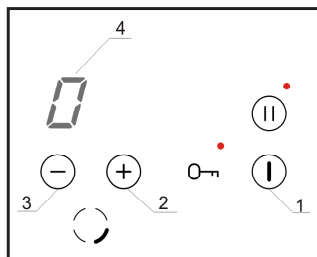


Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena

Att sätta på hällen

När hällen är avstängd är också alla kokzoner avstängda och displayerna är släckta.

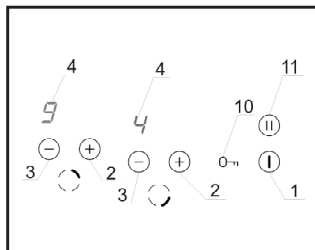
Tryck på till/från sensorn (1) för att starta hällen. „0” visas på alla kokzons-displayer (4) under 10 sekunder. Nu kan du ställa in önskad värme genom att trycka på sensorfälten (+) (2) och (-) (3). (se „Ställa in värmen”).



Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder kommer hällen att stängas av. Om barnlåsfunktionen är aktiverad tänds en kontrollampa vid barnlåsets sensorfält (10) och det går inte att sätta på hällen (se „Låsa upp barnlåset”).

Att sätta på kokzoner

Tryck på till/från-sensorfältet (1) för att sätta på hällen, och ställ in önskad värme för vald kokzon med sensorfälten (+) (2) eller (-) (3). Om du trycker på sensorfältet (+) (2) först, kommer värmeinställningen (4) att visas. Men om du först trycker på sensorfält (-) (3) visas värmeinställningen (9).



BRUKSANVISNING



Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.



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

Välja kokzonens värmeinställning

När kokzonernas display (4) visar „0” och decimalkommat visas, väljer du värmeinställning genom att trycka på sensorfältet (+) (2) eller på (-) (3).

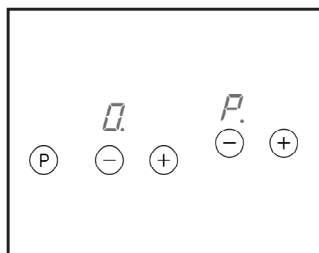
Boosterfunktion „P”

Boosterfunktionen ökar kokzonens värme för Ø 210 kokzonen från 2100W till 3700W, Ø 260 kok zon från 2600W till 3700W

Aktivera boosterfunktion:

- Tryck på boosterfunktionens sensorfält (9), funktionens LED-kontrollampa bredvid fältet (9) tänds.

- Tryck sedan på sensorfält (+) (2) eller (-) (3) för vald kokzon, bokstaven „P” visas på kokzonens display och booster LED-kontrollampan bredvid sensorfält (9) släcks. Boosterfunktionen är aktiv när bokstaven „P” visas. För att stänga av boosterfunktionen sänker du värmen genom att trycka på sensorfältet (-) (3), eller genom att samtidigt trycka på sensorfälten (+) (2) och (-) (3), eller genom att lyfta av kärlet från kokzonen.



Boosterfunktionen kan bara vara igång under 10 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt. Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionspole 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.

BRUKSANVISNING

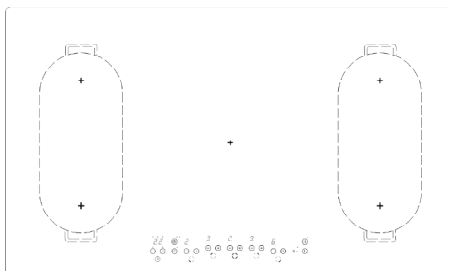
Boosterfunktionens reglage

Boosterfunktionen kan aktiveras för alla kokzonerna.

Två kokzoner till vänster och två kokzoner till höger är sammanparade (se fig.). Boosterfunktionen kan när som helst aktiveras för en av kokzonerna i paret.



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



Barnlås

Barnlåset aktiveras med sensorfältet för aktivering av barnlås (10), det skyddar mot att barn eller husdjur oavsiktligt kan starta hällen.

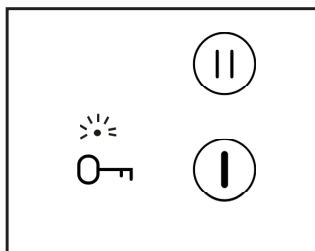
Om du ställer in barnlåsfunktionen när alla kokzoner är avstängda („0” visas på alla kokzons-displayer) skyddar du hällen från att startas ofrivilligt. Hällen kan startas genom att barnlåset avaktiveras.



När hällen inte är ansluten till strömmen är barnlåset automatiskt avaktiverat.

Att ställa in barnlåset

Du aktiverar barnlåset genom att trycka på sensorfältet för barnlås (10) tills kontrollampen tänds (10). En kort ljudsignal hörs när kontrollampen tänds.



Att avaktivera barnlåset

Du avaktiverar barnlåset genom att trycka på sensorfältet för barnlås (10) tills kontrollampen släcks (10). En kort ljudsignal hörs när kontrollampen släcks.



Du kan aktivera och avaktivera barnlåset när hällen sätts på eller när kokzonernas displayer (4) visar „0”.

BRUKSANVISNING

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.



Att begränsa funktionstiden

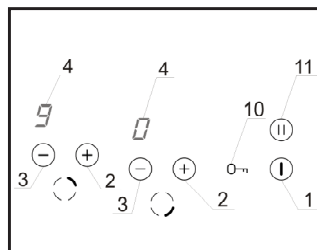
Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen. Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktionstid (timmar)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

BRUKSANVISNING

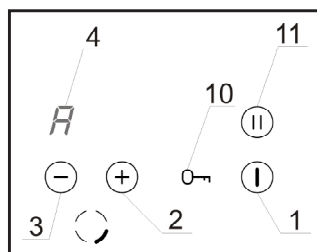
Automatisk uppvärmningsfunktion

- Den valda kokzonens värme måste vara inställd på „0”.
- Om du trycker på sensorfältet för att sänka värmen (-) (3) ställs värmen in på 9.
- Tryck sedan på sensorfältet (+) (2) för den valda kokzonen, zonens display visar bokstaven „A”.
- Använd sedan sensorfältet för att sänka värmen (-) (3) och ställ in önskad värme.



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

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



Om den automatiska uppvärmningen är aktiverad och den valda värmen är „9”, eller ingen värme har valts inom 3 sekunder, kommer den automatiska uppvärmningen att avaktiveras.



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

Inställning av tillagningsvärme	Den automatiska uppvärmningsfunktionens varaktighet (minuter)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BRUKSANVISNING

Timer

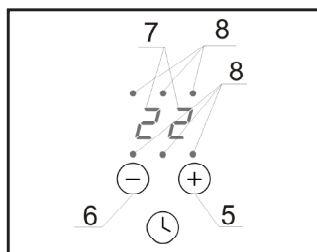
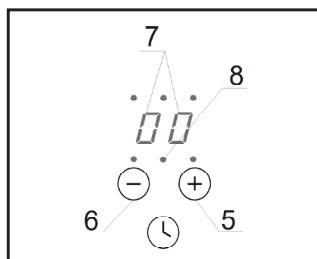
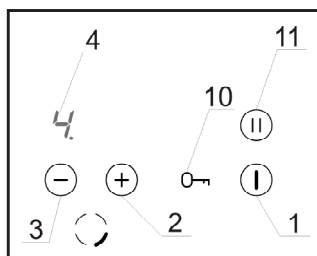
Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

Ställa in timern

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

För att ställa in timern:

- Tryck på sensorfältet (+) (2) eller (-) (3) för att ställa in önskad värme från 1 till 9. Displayen visar vald värmeinställning från 1 till 9 och ett decimalkomma till exempel „4,“).
- Tryck samtidigt på timerns sensorfält (+) (5) och (-) (6). „00“ visas på timerns display (7) och den mellersta LED-kontrolllampan (8) under displayen (7) tänds.
- Tryck sedan samtidigt på sensorfälten (+) (5) och (-) (6) så många gånger som behövs för att välja den LED-kontrolllampa (8) som motsvarar kokzonen som timern ska styra.
- När du har valt LED-kontrolllampan (8) som hör till kokzonen ställer du in timern genom att trycka på sensorfältet (+) (5) eller (-) (6).



BRUKSANVISNING

Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

En programmerad timerinställning kan ändras när som helst.

För att ändra timerinställningen väljer du kokzon genom att samtidigt trycka på sensorfälten (+) (5) och (-) (6) det antal gånger som behövs, och sedan ändra timerinställningen genom att trycka på sensorfältet (+) (5) eller (-) (6).

Kontrollera timerns nedräkning

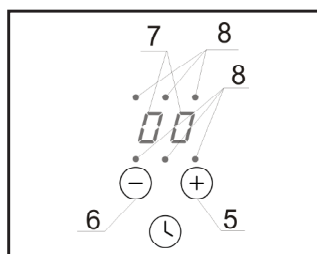
Du kan när som helst se hur mycket tid som återstår om du väljer en kokzons LED-kontrollampa (8) genom att samtidigt trycka på sensorfälten (+) (5) och (-) (6) det antal gånger som behövs. Den blinkande LED-lampan (8) visar vald kokzon, och den kvarvarande tillagningstiden visas på displayen.

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 samtidigt på sensorfälten (+) (5) och (-) (6) så många gånger som behövs tills LED-kontrollampan (8) för vald kokzon visas, och sänk sedan tiden till „00” genom att trycka på sensorfältet (-) (6).



BRUKSANVISNING

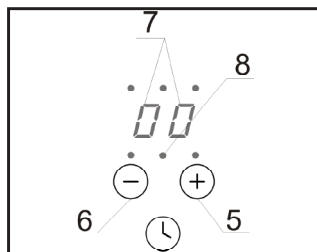
Äggklocka

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

Ställa in äggklocka

Att ställa in äggklocka:

- Tryck samtidigt på timerns sensorfält (+) (5) och (-) (6). „00” visas på timerns display (7) och den mellersta LED-kontrolllampan (8) under displayen (7) tänds.
- Tryck på sensorfältet (+) (5) eller (-) (6) för att ställa in äggklockan



Stoppa äggklocka

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

Om du vill stänga av äggklockan i förtid trycker du på sensorfältet (-) (6) och sänker tiden till „00”.

BRUKSANVISNING

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Funktionen innebär att maten hålls varm tills den ska ätas utan att smaken försämras eller maten bränner fast i grytans botten. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad.

För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta botten temperaturen. Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna. Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

Du kan ställa in olika temperaturer för varmhållningen, dessa är 42 °C, 70 °C eller 94 °C.

Att aktivera varmhållningsfunktionen:

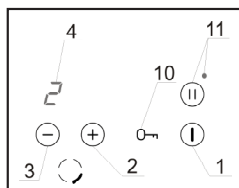
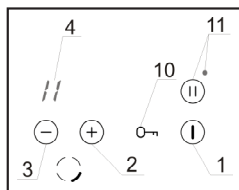
- Tryck på varmhållningsfunktionens sensorfält (12), den första LED-kontrolllampan tänds och anger att temperaturen 42 °C är vald.
- Tryck på varmhållningsfunktionens sensorfält (12) en gång till och den andra LED-kontrolllampan tänds (den första slocknar) för att ange att temperaturen 70 °C är vald.
- Tryck på varmhållningsfunktionens sensorfält (12) igen, båda LED-kontrolllamporna tänds och anger att temperaturen 94 °C är vald.
- När du har valt temperatur för varmhållningen trycker du på sensorfältet (+) (2), som hör till den valda kokzonen, och dess display (4) visar symbolen (—) (=) (≡). som motsvarar vald temperatur. Du kan stänga av funktionen när du vill genom att samtidigt trycka på sensorfälten (+) (2) och (-) (3), eller sänka värmen till „0” genom att trycka på sensorfält (-) (3).

Stop'n go-funktion (paus II)

Stop'n go-funktionen fungerar som en paus. Stop'n go-funktionen fördröjer samtidigt alla kokzonernas funktioner och fortsätter efter fördröjningen med de tidigare gjorda intällningarna.

För att stop'n go-funktionen ska kunna aktiveras måste minst en kokzon användas. Tryck sedan på sensorfältet för stop'n go-funktionen (11). „II” visas på alla kokzonernas displayer (4) och en LED-kontrollampa tänds ovanför sensorfältet för stop'n go-funktionen (11).

För att stänga av stop'n go-funktionen trycker du på sensorfältet för denna funktion (11) en gång till. LED-kontrollampen börjar blinka och sedan trycker du på något av sensorfälten för val av kokzon (2). Kokzonernas displayer (4) visar den värme som var inställd innan stop'n go-funktionen aktiverades.



BRUKSANVISNING



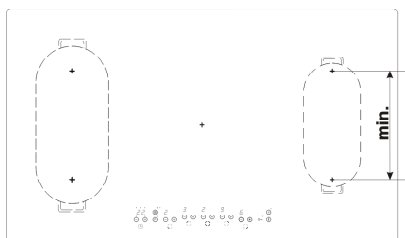
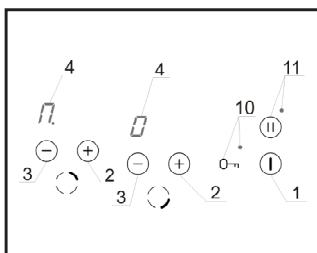
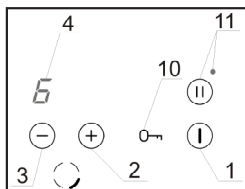
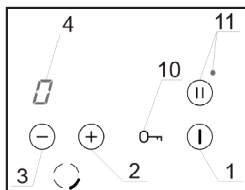
Stop'n go-funktionen kan vara aktiverad i maximalt 10 minuter. Om stop'n go-funktionen inte avaktiveras inom den tiden kommer hällen att stänga av sig själv.

Om du råkar stänga av hällen med till/från sensorn (1) kan du snabbt och enkelt återställa inställningarna med stop'n go-funktionen. För att återställa inställningarna när hällen har stängts av med till/från sensorn (1), tryck på till/från sensorn (1) en gång till inom 6 sekunder. „0” visas på alla kokzonernas displayer (4) och en LED-kontrollampa tänds ovanför sensorfältet för stop'n go-funktionen (11). Sedan trycker du på sensorfältet för stop'n go-funktionen (11) inom nästa 6 sekunder. Kokzonernas displayer (4) visar den värmeinställning som var gjord innan hällen råkar stängas av.

Bryggfunktion

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

Bryggfunktionen kan aktiveras för två kokzoner antingen på höger eller vänster sida. För att aktivera bryggfunktionen trycker du på bägge sensorfälten samtidigt. För det två vänstra kokzonerna trycker du på sensorfältet (+) (2) för den främre vänstra kokzonen, och på sensorfältet (-) (3) för den bakre vänstra kokzonen. För det två högra kokzonerna trycker du på sensorfältet (+) (2) för den bakre högra kokzonen, och på sensorfältet (-) (3) för den främre högra kokzonen. När bryggfunktionen är aktiverad visas symbolen „f” på den övre displayen, den undre displayen visar siffran (0). Tryck sedan på sensorfälten (+) (2) eller (-) (3) under den display som visar „0” för att ställa in värmen.



Nu kan du styra bägge kokzonerna samtidigt.

Du avaktiverar bryggfunktionen genom att samtidigt trycka på samma sensorfält (3) som du använde när du aktiverade funktionen. Displayen för respektive kokzon visar „0”.



Nu kan du styra varje kokzon för sig.

BRUKSANVISNING

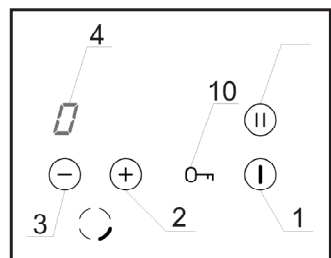
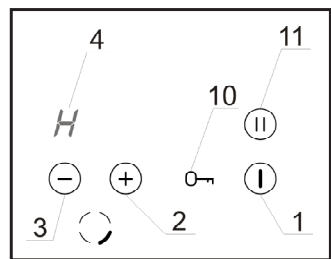
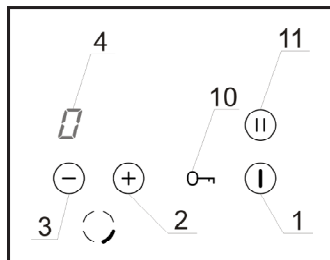
Stänga av kokzoner

- Du stänger av en kokzon genom att samtidigt trycka på sensorfälten (+) (2) och (-) (3), eller sänka värmen till „0” genom att trycka på sensorfält (-) (3).



Kokzonen avaktiveras efter ca 10 sekunder.

Om kokzonen fortfarande är varm kommer dess display (4) omväxlande att visa bokstaven „H” och „0” under ca 10 sekunder, sedan visas bokstaven „H”.

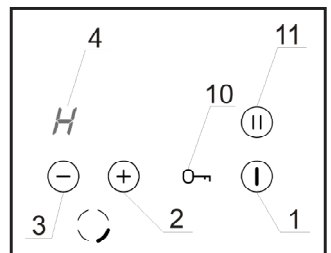


Stänga av hällen

- 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 (4) att visa bokstaven „H” för att ange restvärme.



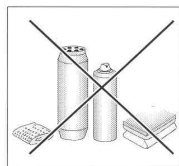
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Användarens löpande rengöring och underhåll av hällen påverkar hällens livslängd och funktion.



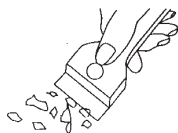
Keramiska ytor ska rengöras på samma sätt som glasytor. Man får inte använda varken kraftiga rengöringsmedel, skursand eller stålull.

Man ska inte heller använda rengöringsanordningar som rensar med vattenånga.



Rengöring efter varje användning

- **Vid lätt nedsmutsning**, använd en våt trasa utan rengöringsmedel. Användning av diskmedel kan förorsaka blå fläckar. Dessa fläckar försvinner inte alltid vid en första rengöring, även om man använder speciella rengöringsmedel.
- **Vid svår nedsmutsning**, använd en vass skrapa och torka efter med en våt trasa.



Borttagning av fläckar

- **Ljusa pärlfärgade fläckar (rester av aluminium)** kan avlägsnas från kall värmeplatta med hjälp av speciella rengöringsmedel. Kalkrester (t.ex. efter överkokning av vatten) avlägsnas med ättika eller speciella rengöringsmedel.
- Vid borttagning av socker, maträtter som innehåller socker samt plastmaterial och aluminiumfolie får man inte stänga av värmezonen innan man rengjort den! Man bör omedelbart skrapa bort rester (i varmt tillstånd) med en vass skrapa. När plattan är rengjord ska den stängas av och tvättas med speciella rengöringsmedel.

Speciella rengöringsmedel kan man köpa i varuhus, elaffärer, färghandlar, livsmedelsaffärer och i vitvaruaffärer. Vassa skrapor finns i hobbyaffärer, på byggmarknader och i färghandlar.

Man får aldrig använda rengöringsmedel på en het värmeplattan. Det är bäst att låta rengöringsmedel torka och sedan torka efter med våt trasa innan man värmer upp plattan. Annars kan medlet bli frätande.

Garantin gäller inte vid felaktig behandling av hällens keramiska yta!

Varning!

Om av någon anledning det går inte att använda plattan medan den är på, bör man stänga av huvudströmbrytaren eller skruva ur proppen och vända sig till GRAM:s service.

Varning!

Om det uppstår sprickor i den keramiska hällen bör man omedelbart stänga av den och koppla bort den från elnätet (genom att skruva ur proppen eller dra ut stickkontakten ur vägguttaget). Sedan bör man vända sig till servicen.

HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

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 säkerhetsprop- pen; om propen 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 värmezona stängs av)
3. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en kort ljudsi- gnal	- barnsäkert läge är aktiverat	- avaktivera barnsäkert läge
4. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en lång ljudsi- gnal	- felaktig hantering (fel senso- rer 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 sen- sorerna
5. Hela hällen stängs av	- efter att kokplattan satts på har inga data har lagrats un- der 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 sen- sorerna
6. En värmezona stängs av, bokstaven "H" syns på di- splayen.	- automatisk begränsning av funktionstid	- sätt igång värmezonen en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sen- sorerna
	- överhettning av elektroniska delar	

HUR MAN AGERAR I NÖDSITUATIONER

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. Symbol E2	Överhettning av induktions-spolar	-otillräcklig nedkylning -kontrollera om spishällens inbyggnad överensstämmer med bruksanvisningen. - Kontrollera kokkärlet i enlighet med anvisningen på sidan 45.
12. Symbol ER03	Sensorene har varit övertäckta längre än 10 sekunder, kontrollpanelen stängs av.	Rengör spishällens yta eller avlägsna föremål som täcker över sensorene.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	400V 3N~50 Hz
Märkeffekt	KKI 8544-90 T
- Induktionskokzon Booster: 4 x Ø210 mm	2,1 kW / 3,7 kW
- Induktionskokzon Booster: 1xØ 260 mm	2,6kW/3,7kW
Mått	870 x 518 x 50
Vikt	ca.14,5 kg

Gram Norge AS

Postboks 124
NO-2021 Skedsmokorset
Tel.: 22 07 26 30
www.gram.no

Gram Sverige AB

Box 9101
SE-200 39 Malmö
Tel.: 040 38 08 40
www.gram.se

Gram Finland OY

PL 4640
FI-00002 Helsinki
Tel.: 020 7756 350
www.gram.fi



Gram A/S
Aage Grams
Vej 1
DK-6500 Vejens
+45 73 20 10 00
www.gram.dk