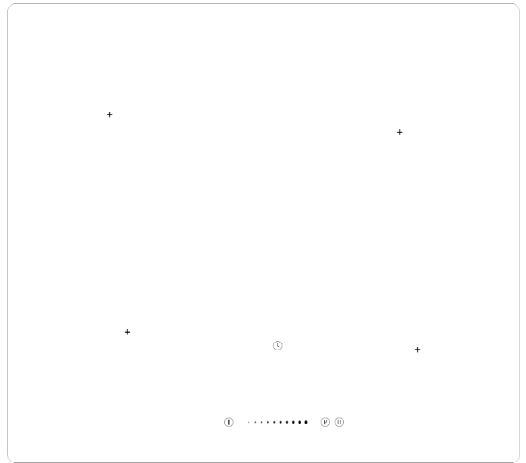




**KKI 6564-90 T**  
**KKI 7564-90 T**



<b>FI</b>	<b>Käyttöohjeet.....</b>	<b>2</b>
<b>SE</b>	<b>Bruksanvisning.....</b>	<b>34</b>

# Onnittelemme uuden keraamisen GRAM-keittotason omistajaa.

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen keraamisen keittotason käyttöönottoa.
- Tutustu uuden keraamisen keittotason toimintaan ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kun ne käyttöohjeessa esitetään.
- Tutustu huolellisesti tietoihin laitteen oikeasta käytöstä ja huollosta. Näin varmistat, että keittotaso on turvallinen käyttää ja kestää käytössä pitkään.
- Noudata turvallisuusohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suojaamaan keraamista keittotasoa vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

## Huom!

Älä käytä keittotasoa, ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet täydellisesti.

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

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

## Valmistajan vakuutus

*Valmistaja vakuuttaa, että tämä tuote vastaa seuraavien eurooppalaisten direktiivien vaatimuksia:*

- *pienjännitedirektiivi 2006/95/ETY,*
- *sähkömagneettista yhdenmukaisuutta koskeva (EMC-)direktiivi 2004/108/ETY.*

*Laitte on tämän takia merkitty **CE** -merkinnällä, ja siitä on annettu yhdenmukaisuusvakuutus, joka on markkinoita säätelevien viranomaisten saatavilla.*

# SISÄLLYSLUETTELO

---

Perustiedot.....	2
Turvallisuusohjeet.....	4
Laitteen kuvaus.....	7
Asennus.....	9
Käyttö.....	13
Puhdistus ja hoito.....	29
Vianmääritys.....	31
Tekniset tiedot.....	33

# KÄYTÖN TURVALLISUUSOHJEET

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen sähkölieden käyttöönottoa. Tämä varmistaa käyttäjäturvallisuuden ja estää laitteen vaurioitumisen.
- Jos induktioliettä käytetään radion, tv:n tai muun radiotaajuutta lähettävän laitteen läheisyydessä, varmista, että lieden kosketusanturin ohjaimet toimivat oikein.
- Pätevän asentajan on liitettävä liesi.
- Älä asenna laitetta jääkaapin lähelle.
- Kaluston, johon liesi asennetaan, on kestävä 100 °C:n lämpötila. Tämä koskee muoveja, liimoja ja maaleja sisältäviä vanereita, reunoja ja pintoja.
- Laitetta voidaan käyttää vasta, kun se on asennettu keittiökaluun. Tämä suojaaa käyttäjää käytössä olevan osan vahingossa tapahtuvilta kosketuksilta.
- Vain asiantuntijat saavat tehdä sähkölaitteiden korjauksia. Virheelliset korjaukset voivat olla vaarallisia käyttäjälle.
- Laite ei ole liitetty verkkovirtaan, kun sen pistoke ei ole pistorasiassa tai kun virta on katkaistu pääkatkaisimesta.
- Virtajohdon pistokkeen on oltava käytettävissä laitteen asentamisen jälkeen.
- Varmista, etteivät lapset leiki laitteella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta laitteesta tai jotka eivät tunne sitä, ellei tämä tapahdu heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden valvonnassa tai näiden heille antaman ohjauksen mukaisesti.
- **Henkilöiden, joilla on elintoimintoja tukevia implanttilaitteita (esim. tahdistin, insuliinipumppu tai kuuloapuvälineitä), on varmistettava, että induktioliesi ei vaikuta näihin laitteisiin. Induktiolieden taajuus on 20 - 50 kHz).**
- Virran katkaiseminen poistaa kaikki asetukset ja lukemat. Virran palauttamisessa on noudatettava varovaisuutta. Jos keittoalueet ovat kuumia, näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo „H”. Myös lapsilukon avain tulee näkyviin samalla tavalla kuin silloin, kun laite liitettiin ensimmäistä kertaa.
- Sisäinen jälkilämmön merkkivalo näyttää, onko laite päällä ja onko se yhä kuuma.
- Jos pistorasia on lähellä keittoaluetta, varmista, että johto ei kosketa kuumia alueita.
- Jos käytät ruoan valmistuksessa öljyä ja rasvaa, älä jätä laitetta ilman valvontaa, sillä tähän liittyy tulipalon vaara.
- Älä käytä muovisäiliöitä ja alumiinifoliota. Ne sulavat korkeissa lämpötiloissa ja saattavat vahingoittaa keittopintaa.
- Älä anna kiinteän tai nestemäisen sokerin, sitruunahapon, suolan tai muovin joutua kuumalla keittoalueelle.
- Jos sokeria tai muovia vahingossa putoaa kuumalle keittoalueelle, älä kytke liettä pois päältä äläkä raaputa sokeria tai muovia terävällä kaapimella. Suojaa kädet palovammoilta ja muilta vammoilta.

# KÄYTÖN TURVALLISUUSOHJEET

---

- Kun valmistat ruokaa induktioliedellä, käytä vain kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja ja joissa ei ole teräviä reunoja tai uria, sillä ne voivat naarmuttaa pysyvästi keittopintaa.
- Induktiolieden keittopinta kestää lämpösokin. Pinta ei ole herkkä kylmälle tai kuumalle.
- Vältä esineiden pudottamista keittopinnalle. Joissakin olosuhteissa terävät iskut, kuten putoava maustepullo, voivat johtaa keittopinnan halkeamiin tai murenemiseen.
- Jos tällainen vaurio tapahtuu, yli kiehuva ruoka voi joutua vaurioituneiden alueiden kautta induktiolieden toimiviin osiin.
- Jos keittoalue on halkeillut, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.
- Älä käytä keittopintaa leikkuulautana tai työpöytänä.
- Älä aseta keittopinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia ja alumiinifoliota, sillä ne voivat kuumeta.
- Älä asenna liettä lämmittimen päälle ilman tuuletinta tai astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen tai pesukoneen yläpuolelle.
- Jos liesi on rakennettu keittiön työpöydälle, sen alapuolella olevassa kaapissa olevat metalliset esineet voivat kuumeta korkeisiin lämpötiloihin lieden tuuletusjärjestelmästä virtaavan ilman vuoksi. Tämän vuoksi on suositeltavaa käyttää välilevyä (ks. kuva 2).
- Noudata induktiolieden hoito- ja puhdistusohjeita. Laitteen takuu mitätöityy, jos laitetta käytetään tai hoidetaan väärin.

## SÄHKÖN SÄÄSTÄMINEN



Sähkön vastuullinen käyttö sekä säästää rahaa että suojelee ympäristöä. Joten säästetään sähköä! Näin se käy:

### •Käytä oikeita keittoastioita.

Keittoastia, jossa on tasainen ja paksu pohja, säästää 1/3 sähköä. Muista peittää keittoastia kannella, muuten sähkön kulutus nousee nelinkertaiseksi!

### •Pidä aina keittoalueet ja keittoastioiden pohjat puhtaina.

Lika estää oikean lämmönsiirron. Usein kiinni palaneet tahrat voidaan poistaa vain ympäristölle vaarallisilla aineilla.

### •Vältä kannen tarpeetonta nostamista kattilaan katsomiseksi.

### •Älä asenna liettä jääkaapin/pakastimen välittömään läheisyyteen.

Tämä lisää sähkönkulutusta tarpeettomasti.

## PAKKAUKSEN PURKAMINEN



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

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

## HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on varustettu eurooppalaisen direktiivin **2002/96/EY** ja Puolan sähkö- ja elektroniikkatuotteita koskevan lainsäädännön mukaisesti varustettu rastitetulla rosksäiliön symbolilla.



Merkintä tarkoittaa, että laitetta ei saa käytön jälkeen hävittää kotitalousjätteen mukana. Käyttäjä on velvollinen toimittamaan sen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Kerääjät, kuten paikalliset keräyspisteet, kaupat ja paikalliset viranomaiset, tarjoavat kierrätysmalleja. Käytettyjen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden oikea käsittely auttaa välttämään ympäristö- ja terveysvaaroja, jotka johtuvat tällaisten tuotteiden vaarallisten osien läsnäolosta sekä virheellisestä säilytyksestä ja käsittelystä.

# LAITTEEN KUVAUS

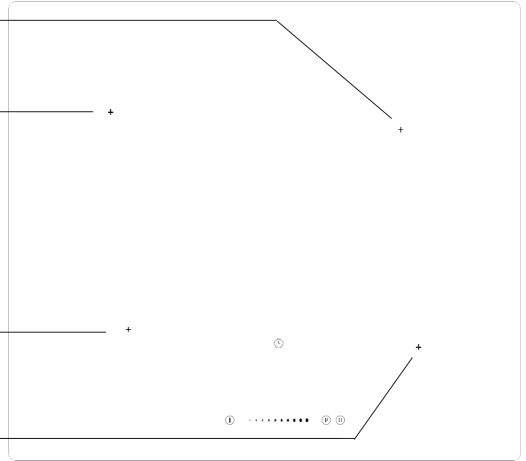
## KKI 6564-90 T-lieden kuvaus

Oikea takimmainen  
pikakeittoalue Ø 220

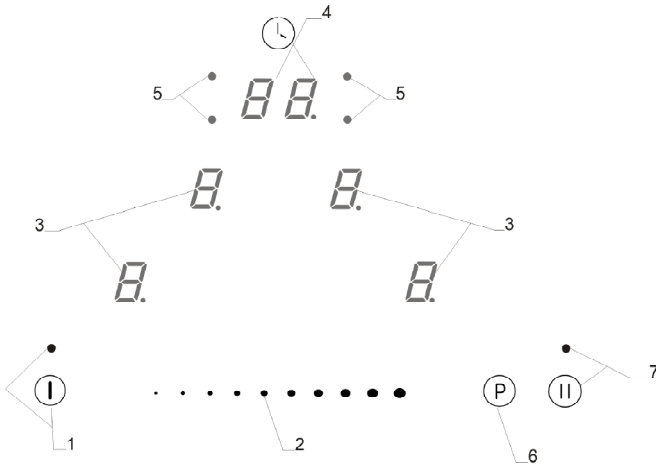
Vasen takimmainen  
pikakeittoalue Ø 180

Vasen etummainen  
pikakeittoalue Ø 220

Oikea etummainen  
pikakeittoalue Ø 180



## Ohjauspaneeli



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

# LAITTEEN KUVAUS

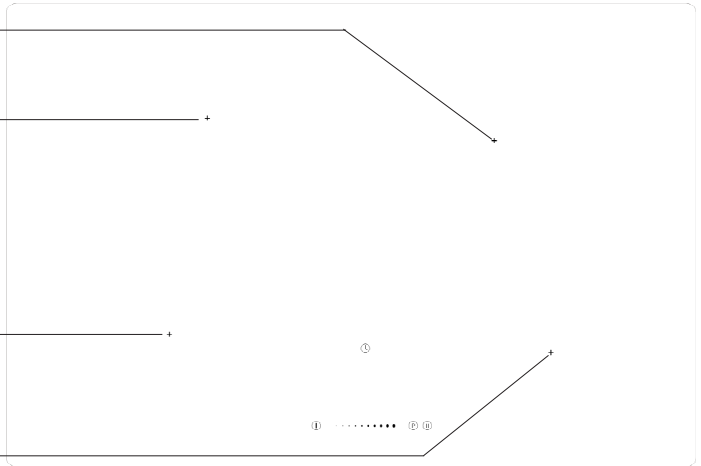
## KKI 7564-90 T-lieden kuvaus

Oikea takimmainen  
pikakeittoalue Ø 220

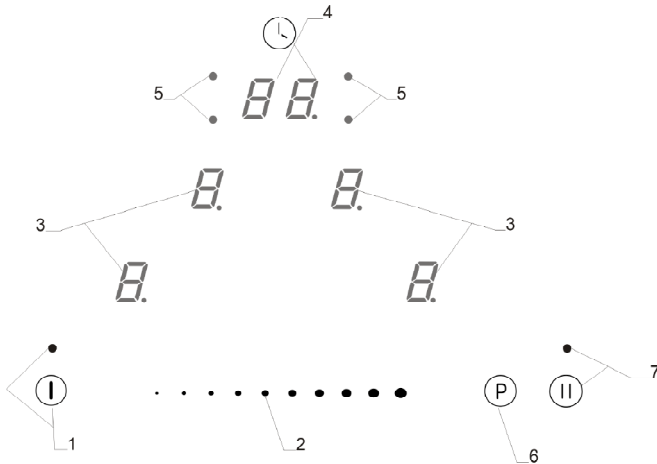
Vasen takimmainen  
pikakeittoalue Ø 180

Vasen etummainen  
pikakeittoalue Ø 220

Oikea etummainen  
pikakeittoalue Ø 180



## Ohjauspaneeli



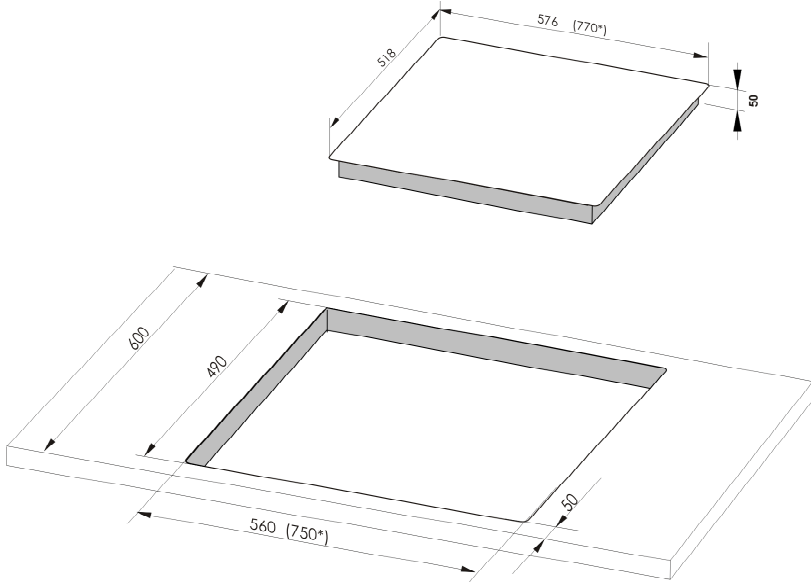
1. On/off-anturi ja LED-merkkivalo
2. Lämpöasetuksen anturikenttä
3. Keittoalueen valinnan anturi ja näyttö
4. Ajastimen/keittiöajastimen valinta-anturi ja näyttö
5. Yksittäisten keittoalueiden ajastimen aktivoinnin merkkivalot
6. Pikatoiminnon ohjauksen anturikenttä
7. Keskeytystoiminnon anturi ja LED-merkkivalo



## Työtason syvennyksen teko

- Saha aukko pöytälevyyn. Katso mitat kuvasta A.
- Etäisyyden keittotasosta kaapin pystysuorassa oleviin osiin on oltava vähintään 50 mm.
- Keittotason korkeus on 50 mm.
- Jos keittotason ja muiden kalusteiden väliin on asennettu vaakasuorassa oleva suojalevy, on etäisyyden keittotason alapuolisen osan ja tämän suojalevyn välillä oltava vähintään 25 mm. Näin ilmanvaihtoa ei ole estetty.
- Saha suojalevyn takaosaan vähintään 80 mm neliöaukko. Katso kuva C.
- Liitä keittotaso sähköverkkoon oheisen liitântäkaavion mukaan.
- Johdon nimellisen läpimitan tulee olla sopiva keittotason tehoon (koulutetun ammattihenkilön määriteltävä).
- Puhdista pöytälevy, pane keittotaso aukkoon, paina tiiviisti kiinni. Katso kuva B.

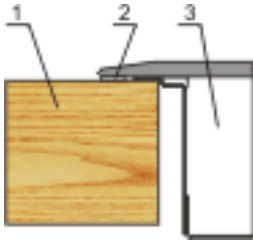
Kuva A



\*KKI 7564-90 T

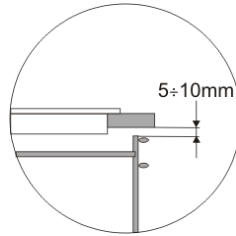
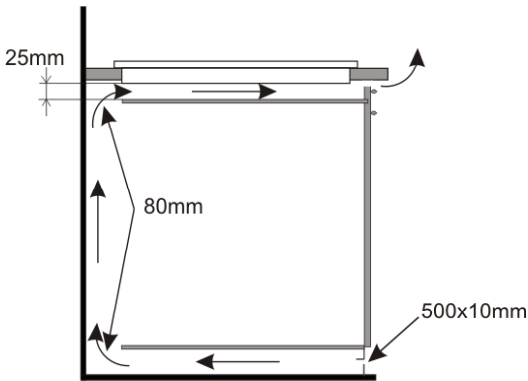
# ASENNUSOHJEET

Kuva B

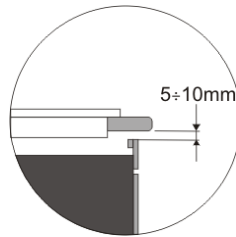
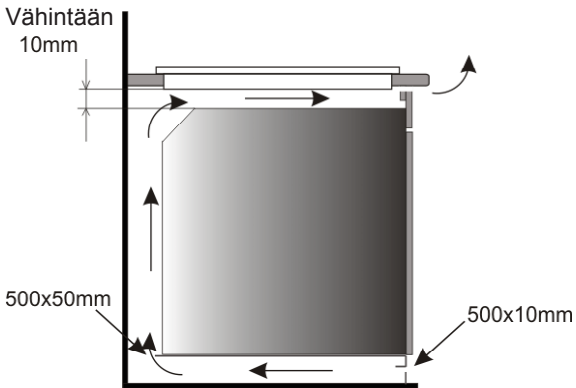


1. Pöytälevy
2. Tason tiiviste
3. Keraaminen keittotaso

Kuva C



Lieden asennus keittiökaapin työtasoon.



Lieden asennus keittiön työtason tuulettimella varustetun uunin päälle.



Älä asenna liettä uunin päälle, ellei siihen liity tuuletinta.

# ASENNUSOHJEET

---

## Liittäminen verkkovirtaan

### 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:

- Yksivaihe 230 V
- Kaksivaihe 400 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!

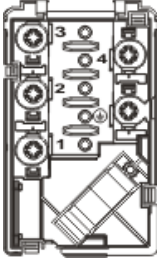


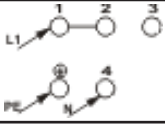

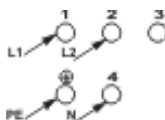

Muista liittää neutraali johto oikeaan pääterasialukitsimeen, jonka merkinä on . Liedelle virtaa antava sähköjärjestelmä on suojattava oikein valitulla kytkentälaitteella tai virtakatkaisimella, joka mahdollistaa virran katkaisemisen hätätilanteessa.

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

**TÄRKEÄÄ!** Asentaja on velvollinen antamaan käyttäjälle laitteen sähköliitäntäsertifikaatin (joka on takuukortin mukana).

Lieden liittäminen muulla kuin johdotuskaaviossa osoitetulla tavalla voi vahingoittaa liettä.

# ASENNUSOHJEET

<b>JOHDOTUSKAAVIO</b> <b>Tärkeää! Lämmityselementit toimivat 230 V:n jännitteellä.</b>				
		<p>Tärkeää! Kussakin liitännässä suojajohdin on liitettävä päätteeseen, jonka merkkinä on </p>		<p>Suositteluu liitäntäjoh-to</p>
1	<p>230 V:n yksivaiheiliitäntään neutraalilla johdolla päätteen 1 - 2 sillataan, neutraali johto liitetään päätteeseen 4 ja suojajohto päätteeseen </p>	1N~		<p>OWY 3X 4 mm<sup>2</sup></p>
2*	<p>400/230 V:n yksivaiheiliitäntään neutraalilla johdolla päätteen 2 - 3 sillataan, neutraali johto liitetään päätteeseen 4 ja suojajohto päätteeseen </p>	2N~		<p>OWY 4X2,5mm<sup>2</sup></p>
<p>L1=R, L2=S, L3=T, N=neutraali johtoliitäntä, =suojajohtopääte</p>				

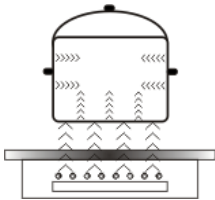
\* Liitä kotitalouden kolmivaiheista 400/230 V:n sähköjärjestelmää varten jäljellä oleva johto päätteeseen 3, jota ei ole liitetty lieden sisäiseen sähköjärjestelmään.

# KÄYTTÖ

## Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista ensin induktioliesi perusteellisesti. Induktioliettä on kohdeltava yhtä varovasti kuin lasipintaa.
- Kytke huoneen tuuletin päälle tai avaa ikkuna, sillä laitteesta voi tulla epämiellyttävää hajua ensimmäisen käytön aikana.
- Käytä laitetta noudattaen kaikkia turvallisuusohjeita.

## Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



Sähköinen oskillaattori antaa energiaa laitteen sisään sijoitetulle käämille. Käämi tuottaa magneettisen kentän, joka aiheuttaa kattilassa pyörteitä, kun se asetetaan liedен päälle.

Pyörteet muodostavat kattilan todelliset lämmön välittäjät, kun taas liedен lasipinta pysyy viileänä.

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

- Lämpö on vain kattilan säteilemä ja sen käyttö on maksimoitua.
- Ei ole lämpöhittautta, sillä keittäminen alkaa heti, kun kattila asetetaan liedelle, ja se päättyy heti, kun kattila otetaan pois.

### Suojalaite:

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

**Tuuletin:** Suojaa ja viilentää ohjaimia ja virtakomponentteja. Se voi toimia kahdella eri nopeudella, ja se aktivoituu automaattisesti. Tuuletin saattaa toimia keittoalueiden ollessa poissa käytöstä, kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi.

**Lämpötila-anturi:** Lämpötila-anturi valvoo jatkuvasti sähköpiirien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee turvallisen tason yläpuolelle, suojausjärjestelmä pienentää keittoalueen lämpöasetusta tai sulkee ylikuumenneiden sähköpiirien vieressä olevat keittoalueet.

**Pannun tunnistus:** mahdollistaa sen, että liesi tunnistaa keittoalueella asetetun pannun. Keittoalueelle asetettuja pieniä esineitä (esim. lusikka, veitsi, sormus) ei tunnisteta pannuiksi, eikä liesi toimi.


# KÄYTTÖ

---

## Pannun tunnistin

Induktioliesiin on asennettu pannun tunnistin. Pannun tunnistin aloittaa kuumennuksen automaattisesti, kun pannu on havaittu keittoalueella, ja lopettaa kuumennuksen, kun se otetaan pois. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun sopiva pannu asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää sopivan keittoastiaston käyttöä ferromagneettisen alustan kanssa (ks. taulukko sivulla 15).

Jos pannua ei aseteta keittoalueella tai pannu on sopimaton, näkyviin tulee symboli . Keittoalue ei toimi. Jos pannun tunnistus ei tapahdu 10 minuutissa, keittoalue kytketty pois päältä.

Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusohjatun anturikentän avulla kuin poistamalla pannu.



**Pannun tunnistin ei toimi samalla tavalla kuin on/off-anturi.**

Induktioliesi on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella.

Aina kun jotakin anturikenttää kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

Kun laitteen virta kytketään päälle tai katkaistaan tai lämpöasetusta muutetaan, on muistettava koskettaa vain yhtä anturikenttää kerralla. Kun kahta tai useampaa anturikenttää kosketetaan samaan aikaan (ajastinta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta), laite ohittaa ohjaussignaalit ja saattaa laukaista vikailmoituksen, jos anturikenttiä kosketetaan kauan.

Kun lopetat ruoan valmistuksen, katkaise keittoalueen virta koskettamalla ohjauksen anturikenttiä äläkä luota vain pannun tunnistimeen.

# KÄYTTÖ

Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

## Induktiokeittoastioiden valinta



- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tämä estää paikallisen ylikuumentumisen, joka voi aiheuttaa ruoan pohjaan palamisen valmistuksen aikana. Lämpö jakautuu parhaiten kattiloissa ja pannuissa, joissa on paksut terässeinämät.
- 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 liedien pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen ja vähentää siten ruoan valmistusaikaa ja energian kulutusta.

Induktioliedessä on neljä keittoaluetta, joiden keskikohta on merkitty keskusmerkillä (+). 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.**

Energia siirtyy parhaiten, kun keittoastian koko vastaa keittoalueen kokoa. Pienimmät ja suurimmat mahdolliset halkaisijat näkyvät seuraavasta taulukosta ja riippuvat käytettyjen keittoastioiden laadusta.

Induktiokeittoalue	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
	Halkaisija (mm)	Enintään (mm)
220	Vähintään (mm) 140	220
180	90	180



**Kun käytät vähimmäishalkaisijaa pienempää keittoastiaa, induktioliesi ei ehkä toimi.**




**Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta induktiomoduuli voi hallita lämpöä optimaalisesti.**

**Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilainduktion hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumentumisen.**

**Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa liiallista lämmön muodostumista.**

## Induktiokeittoalueen keittoastioiden valinta

<b>Keittoastioiden merkintä</b>	 <p><b>Tarkista, onko keittoastiassa merkintä, jonka mukaan se soveltuu induktiokäyttöön.</b></p> <p>Käytä magneettisia keittoastioita (emaloitua terästä, ruostumatonta ferriittiterästä, valurautaa). Helpoin tapa selvittää, onko keittoastia soveltuva, on tehdä magneettitesti. Tarkista tavallisella magneetilla, tarttuuko se keittoastian pohjaan.</p>
<b>Ruostumaton teräs</b>	<p>Liesi ei tunnista keittoastiaa</p> <p>Poikkeuksena ferromagneettiset teräskeittoastiat</p>
<b>Alumiini</b>	<p>Liesi ei tunnista keittoastiaa</p>
<b>Valurauta</b>	<p>Suuri tehokkuus</p> <p>Varoitus: Keittoastia voi naarmuttaa liedon pintaa</p>
<b>Emaloitu teräs</b>	<p>Suuri tehokkuus</p> <p>Suositteluaan keittoastiaa, jossa on tasainen, paksu ja sileä pohja</p>
<b>Lasi</b>	<p>Liesi ei tunnista keittoastiaa</p>
<b>Posliini</b>	<p>Liesi ei tunnista keittoastiaa</p>
<b>Keittoastiat, joissa on kuparipohja</b>	<p>Liesi ei tunnista keittoastiaa</p>



# KÄYTTÖ

## Ohjauspaneeli

Kosketusanturipaneeli on varustettu uuden sukupolven (3, 4) „DIGI-valinta-antureiden” anturikentillä, joissa keittoalueen näyttö on myös keittoalueen valinta-anturi ja ajastin. Lämpöasetuksen valinta-anturi (2) on liikusäädintä muistuttava kosketusohjausanturi, joka mahdollistaa lämpöasetuksen (1 - 9) ja ajastinasetuksen (1 - 99) valinnan koskettamalla ja vetämällä sormeaa merkityn alueen (2) yli:

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

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

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Induktioliesi on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Induktioliesi on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikentän koskettamiseen liittyy hyväksyvä äänimerkki.



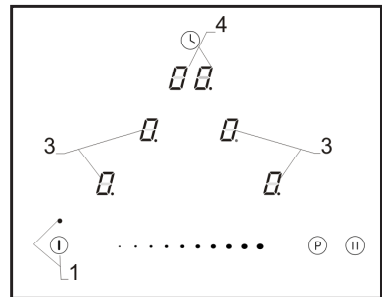
**Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.**

## Laitteen kytkeminen päälle

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



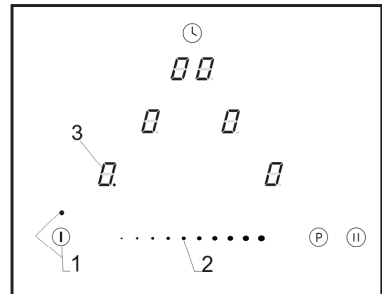
**Jos mitään anturikentistä ei kosketa 20 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.**



## Keittoalueiden kytkeminen päälle

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

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



# KÄYTTÖ



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



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

## Keittoalueen lämpöalueasetuksen valinta

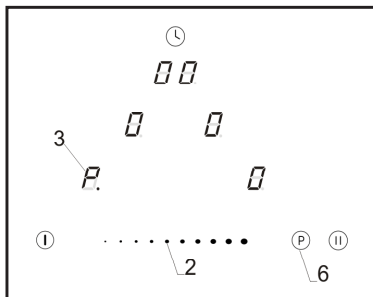
Kun keittoalueen näytössä (3) näkyy „0” ja piste, aseta haluttu lämpöasetus vetämällä sormeaa lämpövalinnan anturikentän (2) yli.

## Pikatoiminto „P”

Pikatoiminto lisää 220 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 300 watista 3 000 wattiin ja 180 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 200 watista 1 400 wattiin.

Voit aktivoida pikatoiminnon, kun keittoalue on aktiivinen (3), koskettamalla anturikenttää „P” (6). Pikatoiminnon aktivoinnin merkinä kyseisen keittoalueen näytössä (3) näkyy kirjain „P”.

Voit kytkeä pikatoiminnon pois päältä koskettamalla lämpöasetuksen valinnan anturikenttää (2) ja pienentämällä lämpöasetusta tai nostamalla kattilan pois keittoalueelta.



**220 mm:n keittoalueen kohdalla pikatoiminnon käyttö rajoittuu 5 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii sen nimellisteholla. Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet.**

**Kun kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.**

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

# KÄYTTÖ

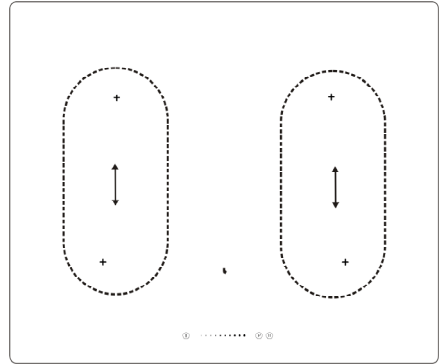
## Pikatoiminnon ohjaus

Pikatoiminto voidaan aktivoida kaikille keittoalueille.

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



**Pikatoiminnon aktivointi ylittää keittoalueparin yhteisen tehorojoituksen, ja niistä toisen lämpöasetus pienenee automaattisesti. Virran määrän pieneneminen riippuu käytettävän kattilan tyypistä.**



## Lapsilukkotoiminto

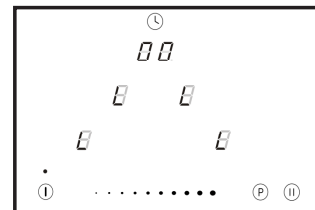
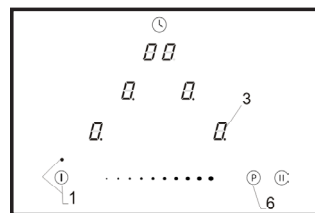
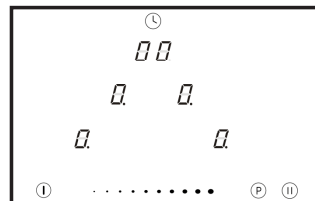
Lapsilukkotoiminto suojaa lasta laitteen tahattomalta käytöltä. Laitetta voidaan käyttää, kun lapsilukko on vapautettu.

## 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-anturikentän (1) avulla, koskettamalla samanaikaisesti oikean etummaisen keittoalueen valinnan anturikenttää (3) ja pikatoiminnon kenttää (6) sekä koskettamalla vielä kerran oikean etummaisen keittoalueen valinnan anturikenttää (3). Kaikissa näytöissä näkyy kirjain „L” (lukittu), mikä osoittaa, että lapsilukkotoiminto on asetettu. Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, kirjaimet „L” ja „H” vaihtelevat näytössä.



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

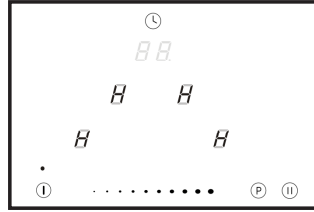


# KÄYTTÖ

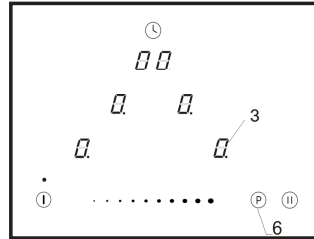
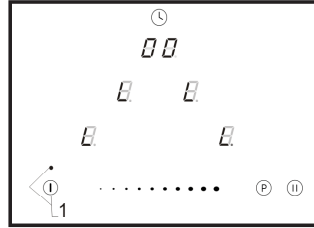


Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen pistokkeen irrottaminen pistorasiasta ei vapauta lapsilukkoa.

## Lapsilukkotoiminnon vapautus vain ruoan valmistusta varten



Kytke laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, jolloin kaikissa näytöissä näkyy kirjan „L” (lukittu). Voit vapauttaa lapsilukkotoiminnon koskettamalla samanaikaisesti oikean etummaisen keittoalueen valinnan anturikenttää (3) ja pikatoiminnon anturikenttää (6). Keittoalueilla näkyvät kirjaimet „L” muuttuvat numeroksi „0” ja vilkkuvaksi pisteeksi. Keittoalueita voidaan nyt käyttää. (Ks. yksityiskohtaiset tiedot kohdasta „Keittoalueen lämpöasetuksen valinta”).

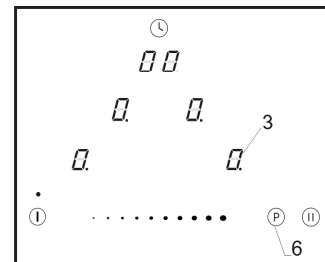
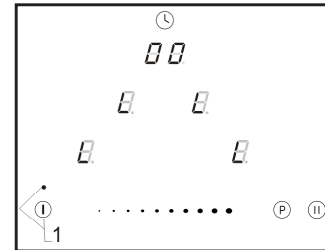


## Lapsilukkotoiminnon vapauttaminen

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



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



# KÄYTTÖ

## Jälkilämmön merkkivalo

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

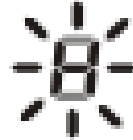


**Älä kosketa keittoaluetta varoituk-  
sen aikana jälkilämmön aiheutta-  
man palovammariskin takia äläkä  
asete keittoalueelle mitään esinet-  
tä, joka on herkkä lämmölle!**

Kun jälkilämmön merkkivalo sammuu, ke-  
ittoaluetta 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.

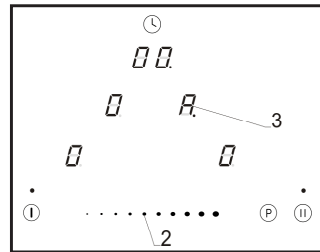
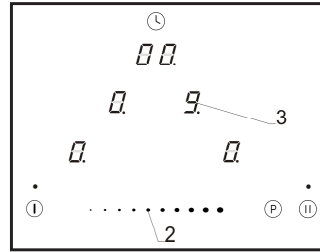
Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan  
(ks. taulukko), siihen liittyvä keittoalue kytkey-  
tyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön  
merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä  
päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita mil-  
loin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

Kypsymisläm- mön asetus	Enimmäiskäyt- töaika (tuntia)
L	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P Ø 180	1,5
P Ø 220	0,08

# KÄYTTÖ

## Automaattinen lämmitystoiminto

- Valitse keittoalue (3) niin, että näytössä näkyy „0.” (piste on näkyvässä).
- Valitse lämpöasetus „9” vetämällä sormea lämpöasetusvalinnan anturikentän yli (2).
- Vahvasta lämpöasetus „9” koskettamalla lämpöasetusvalinnan anturikenttää (2) uudelleen. Näyttöön tulee heti kirjain „A”.
- Valitse haluamasi lämpöasetus vetämällä sormea lämpöasetusvalinnan anturikentän yli (2).



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

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



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



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



Voit aktivoida automaattisen lämmitystoiminnon koskettamalla keittoalueen valinta-anturia (3), kun lämpöasetus „9” on valittuna, ja valitsemalla tämän jälkeen lämpöasetuksen „9” koskettamalla lämpöasetuksen valinta-anturia (2). Jos et halua aktivoida automaattista lämmitystoimintoa, valitse lämpöasetus 1–8 koskettamalla lämpöasetuksen valintakenttää (2).

Kypsymislämmön asetus	Automaattisen lämmityksen kesto (minuuttia)
L	-
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

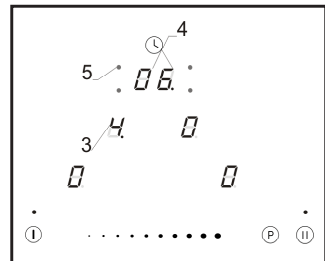
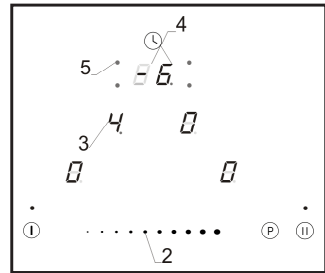
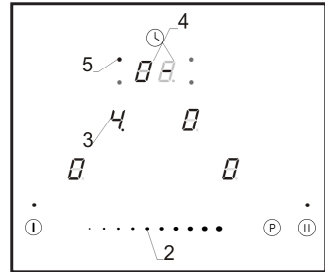
## Ajastin

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

### 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 jokaiselle yksittäiselle keittoalueelle. Ajastimen loppulaskenta voidaan määrittää välille 1 - 99 minuuttia. Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

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



# KÄYTTÖ

## Ajastimen (kypsymisajan) asetuksen muuttaminen

Ohjelmoitua ajastinta voidaan muuttaa milloin tahansa. Jos haluat muuttaa ohjelmoitua ajastinasetusta, valitse keittoalue koskettamalla sen valinnan anturikenttää (3) ja kosketa sitten ajastimen valinnan anturikenttää (4).

## Ajastimen loppulaskennan tarkistaminen

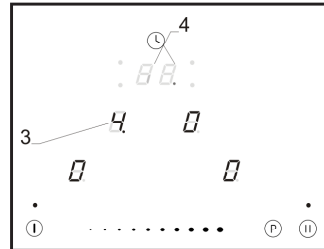
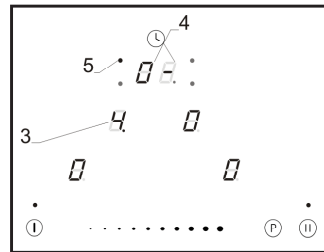
Voit tarkistaa ajastimen loppulaskennan vaiheen milloin tahansa koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (3).

## Ajastimen pysäyttäminen

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

Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

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





# KÄYTTÖ

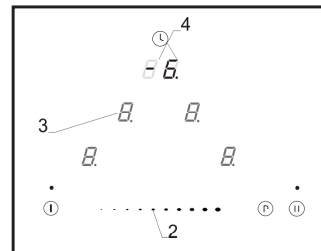
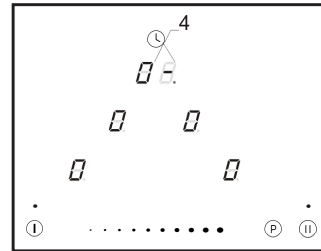
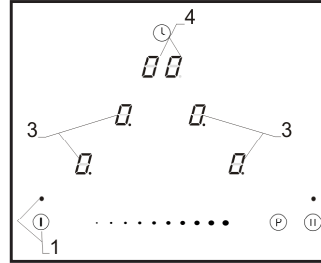
## Keittiöajastin

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

### Keittiöajastimen asetus

Kun laite on poissa käytöstä:

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



### Keittiöajastimen pysäyttäminen

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

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

# KÄYTTÖ

## Ruoan lämpimänä pito

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

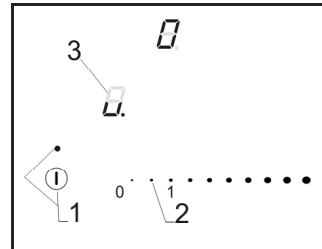
Lämpimänä pito -toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.

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

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

Lämpimänä pidon asetus aktivoiduu samalla tavalla kuin jaksossa „Keittoalueiden kytkeminen päälle” kuvataan.

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

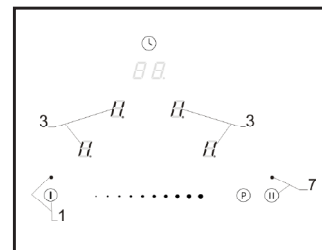


## Keskeytystoiminto (tauko II)

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

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

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

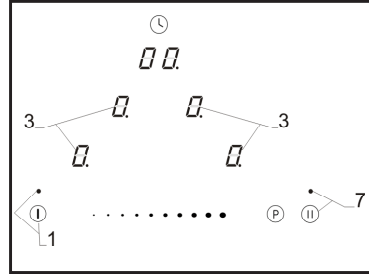


# KÄYTTÖ



**Keskeytystoiminto voidaan aktivoida enintään 10 minuutiksi. Jos keskeytystoimintoa ei poisteta käytöstä tänä aikana, laite poistaa sen käytöstä.**

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



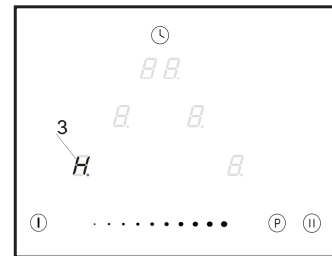
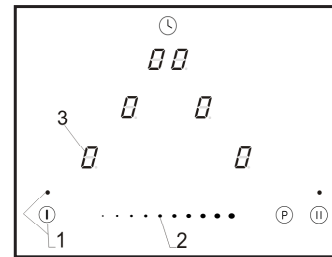
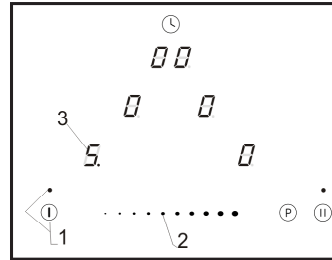
# KÄYTTÖ

## Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Piste on näkyvässä.
- Pienennä lämpöasetus asetukseksi „0” vetämällä sormea lämpövalinnan anturikentän (2) yli.



**Keittoalue poistuu käytöstä suunnilleen 10 sekunnin kuluttua. Jos keittoalue on kuuma, sen näytössä (3) vaihtuvat kirjain „H” ja „0” noin 10 sekuntia, ja sen jälkeen siinä näkyy kirjain „H”.**

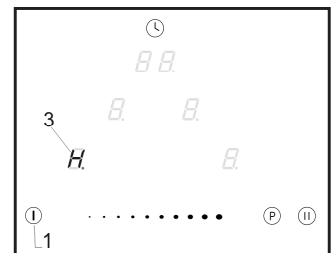


## Laitteen kytkeminen pois päältä

- Keittopinta 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 (3) näyttää jälkilämmön „H”.**

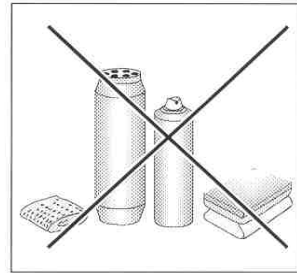


## PUHDISTUS JA HOITO

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



Induktiolieden puhdistusta koskevat samat periaatteet kuin lasipintojen puhdistusta. Älä missään tapauksessa käytä mitään hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita, hankaavia jauheita tai sieniä! Älä käytä höyry- tai painepuhdistusvälineitä.



### Puhdistus kunkin käytön jälkeen

- **Pyyhi kevyet tahrat kostealla liinalla pesuainetta käyttämättä.** Astianpesuaineen käyttö voi aiheuttaa pinnan värjäytymisen sinertäväksi. Näitä sitkeitä tahroja ei voi aina poistaa edes erikoispuhdistusvälineillä.
- **Kiinni tarttunut lika voidaan poistaa varovasti kaapimella. Pyyhi tämän jälkeen keittopinta kostealla liinalla.**



*Lieden puhdistuskaavin*

### Tahrojen poistaminen

- **Kirkkaat helmenväriset tahrat (alumiinijäänteet)** voidaan poistaa viileästä liedestä erityisellä puhdistusaineella. Kalkkijäämät (haihtuneen veden jäljiltä) voidaan poistaa etikalla tai erikoispuhdistusaineella.
- Älä kytkä keittoaluetta pois päältä, kun poistat sokeria, sokeria sisältävää ruokaa, muovia ja alumiinifoliota. Kaavi jäänteet heti perusteellisesti kuumalta keittoaluelta terävää kaavinta käyttäen. Kun suurin osa tahrasta on poistettu, keittolevy voidaan kytkeä pois päältä ja jäähtynyt keittalue puhdistaa erikoispuhdistusaineella.

Älä käytä lieden puhdistukseen kalkinpoistoaineita.

Erikoispuhdistusaineita on saatavilla sähkö- ja kodinkoneliikkeissä, apteekeissa, ruokakaupoissa ja keittiöesittelyissä. Kaapimia voi ostaa rauta-, rakennustarvike- ja maalikaupoista.

## PUHDISTUS JA HOITO

---

Älä koskaan käytä puhdistusainetta kuumaan keittoalueeseen. On parasta antaa puhdistusaineen kuivua ja pyyhkiä se sitten märäksi. Puhdistusaineen mahdolliset jäänteet on pyyhittävä pois kostealla liinalla ennen uudelleenkuumennusta. Ne voivat muussa tapauksessa olla syövyttäviä.

**Takuu mitätöityy, jos et noudata yllä olevia ohjeita!**

### Säännölliset tarkastukset

Normaalin puhdistuksen ja hoidon lisäksi:

- Tee kosketuksen ohjainten ja muiden elementtien säännöllisiä tarkistuksia. Kun takuaika kuluu umpeen, valtuutetun huollon on tarkastettava laite joka toinen vuosi,
- korjattava ja tunnistettava ongelmat,
- toteutettava liedien säännöllinen huolto.

### **Tärkeää!**

Jos lieden ohjaimet eivät reagoi mistä tahansa syystä, katkaise virta pääkatkaisimesta tai poista sulake ja ota yhteys asiakaspalveluun.

### **Tärkeää!**

Jos lieden keittopinta halkeilee tai murenee, katkaise laitteesta virta ja irrota sen pistoke pistorasiasta. Voit tehdä tämän irrottamalla sulakkeen tai laitteen pistokkeen pistorasiasta. Anna korjaus ammattimaisen huollon tehtäväksi.

### **Tärkeää!**

Pätevän teknikon tai valtuutetun asentajan on tehtävä kaikki korjaukset ja säädöt.


# VIANMÄÄRITYS

Vian ilmetessä:

- katkaise laitteesta virta
- irrota pistoke virtalähteestä
- korjauta laite
- Käyttäjää voi korjata pieniä ongelmia alla olevan taulukon ohjeiden mukaisesti. Tarkista taulukon kohdat, ennen kuin annat laitteen asiakaspalvelun korjattavaksi.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
1.Laite ei toimi	- ei virtaa	-tarkista sulake, vaihda pala- nut
2.Anturi ei reagoi kosketet- taessa	- laitetta ei ole kytketty päälle	- kytke laite päälle
	- anturikenttää kosketetaan liian kevyesti (alle sekunnin)	- kosketa anturikenttää kauemmin
	- useita antureita kosketeta- an samaan aikaan	- kosketa aina vain yhtä anturikenttää (paitsi kun keittoalue on kytketty pois päältä)
3.Laite ei reagoi ja piippaa lyhyesti	- lapsilukkotoiminto on käytössä	- poista lapsilukkotoiminto käytöstä
4.Laite ei reagoi ja antaa pitkän piippausäänen	- virheellinen käyttö (väärä anturikenttiä kosketetaan tai antureita kosketettu liian lyhyesti)	- liitä liesi uudelleen
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista anturi- kentät
5.Laite kytkeytyy pois päältä	- mitään anturikenttää ei ole kosketettu 10 sekunnin ku- luessa laitteen aktiivisesta	- kytke laite päälle ja tee lämpöasetus ilman viivettä
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista anturi- kentät
6.Yksittäinen keittoalue kyt- keytyy pois päältä ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo „H”	- rajoitettu kypsymisaika	- kytke keittoalue uudelleen päälle
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista antu- rikentät
	- elektroniset komponentit ovat ylikuumentuneet	

# VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
7. Jälkilämmön merkkivalo sammuu, vaikka keittoalueet ovat kuumia	- virtakatkos tai laite on irrotettu pistorasiasta	- jälkilämmön merkkivalo näkyy uudelleen seuraavan kerran, kun laite kytketään päälle ja pois päältä uudelleen
8. Lieden keittopinta on halkeillut.	 Vaara! Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke virta pois päältä pääkatkaisijasta. Anna laite lähimmän huoltokeskuksen korjattavaksi.	
9. Jos ongelma ei vielä kukaan korjautu.	Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke laite pois päältä pääkatkaisijasta (sulakkeesta). Anna laite lähimmän huoltokeskuksen korjattavaksi. <b>Tärkeää!</b> Olet vastuussa laitteen oikeasta käytöstä ja sen hyvän kunnon ylläpitämisestä. Jos otat yhteyden huoltoon laitteen virheellisen käytön takia, olet vastuussa kustannuksista myös takuun aikana. Valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen vauriosta, joka johtuu tämän oppaan noudattamatta jättämisestä.	
10. Induktioliesi pitää hurisevaa ääntä.	Tämä on normaalia. Kun käytetään useita keittoalueita täydellä teholla, liesi päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä käämien kumentamiseen käytettyjen taajuuksien takia.	
11. Induktioliesi päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä.	Tämä on normaalia. Kun käytetään useita keittoalueita täydellä teholla, liesi päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä käämien kumentamiseen käytettyjen taajuuksien takia	
12. Näkyviin tulee E2-symboli	Induktiokäämi on ylikuumentunut	- riittämätön jäähdytys - tarkista, onko induktioliesi rakennettu ohjeiden mukaan - tarkista, vastaavatko keittoastiat sivulla 15 lueteltuja vaatimuksia.



## TEKNISET TIEDOT

---

Nimellisjännite:	400V 2N~50 Hz
Nimellisteho:	
- Induktiokaittoalue :	
- Induktiokaittoalue : Ø 180 mm	1200 W
- Induktiokaittoalue : Ø 220 mm	2300 W
- Pikainduktiokaittoalue: Ø 220 mm	2300/3000 W
- Pikainduktiokaittoalue: Ø 180 mm	1200/1400W
Mitat:	576 x 518 x 50;
Mitat: <b>KKI 7564-90 T</b>	770 x 518 x 50
Paino:	ca. 10,5; 15 kg;

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

- Denna keramiska kokplatta svarar mot marknadens behov, där man uppskattar både pålitlighet, funktionalitet, enkelhet och snygg design.
- Innan våra kokplattor packas och lämnar fabriken kontrolleras de noggrant med hänsyn till säkerhet och funktionalitet.
- Läs denna bruksanvisning noggrant innan du börjar använda kokplattan. Instruktionerna i bruksanvisningen kommer att hjälpa dig att använda produkten på rätt sätt.
- Bruksanvisningen ska förvaras på ett lättillgängligt ställe. Den ska följas noggrant för att undvika olyckshändelser.

**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.

***Tillverkardeklaration***

*Härmed försäkras tillverkaren att denna produkt motsvarar kraven i följande europeiska direktiv:*

- *Lågspänningsdirektivet 2006/95/EG,*
- *EMC-direktivet (elektromagnetisk kompatibilitet) 2004/108/EG*

*och har därför erhållit  -märkning och en försäkran om överensstämmelse, som finns tillgänglig för reglerande myndigheter.*

# INNEHÅLL

---

Allmän information.....	34
Säkerhetsinstruktioner.....	36
Beskrivning av hällen.....	39
Installation.....	41
Användning.....	45
Rengöring och skötsel.....	61
Felsökning.....	63
Specifikation.....	65

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

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

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

---

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

## HUR MAN SPARAR ELEKTRICITET UPPACKNING



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

### ●Använd rätt sorts kokkärl.

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

### ●Håll alltid kokzonerna och kokkärlets botten rena.

Smuts förhindrar att värmen överförs korrekt. Inbrända fläckar kan ofta bara tas bort med rengöringsmedel som är skadliga för miljön.

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

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



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

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

## AVFALLSHANTERING

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



Märkningen betyder att hällen inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt. Det är köparens ansvar att lämna in den på ett deponeringsställe för elektriskt och elektroniskt skrot. Information

om återvinning kan du få från lokala deponeringsställen, i butiker samt från lokala myndigheter. En korrekt hantering av elektriskt och elektroniskt skrot hjälper till att undvika miljö- och hälsorisker som orsakas av farliga komponenter och av en felaktig förvaring och hantering av dessa.

# BESKRIVNING AV HÄLLEN

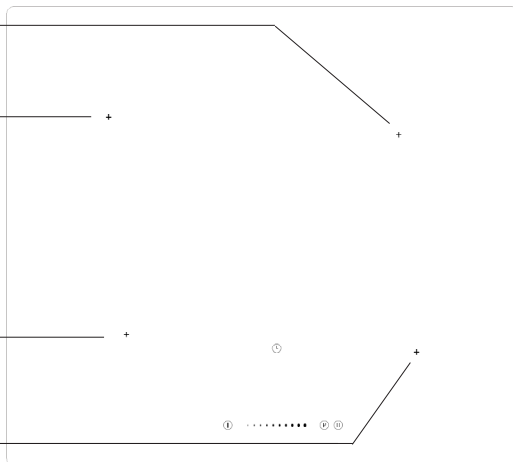
## Beskrivning av KKI 6564-90 T

Bakre höger kokzon med  
boosterfunktion Ø 220

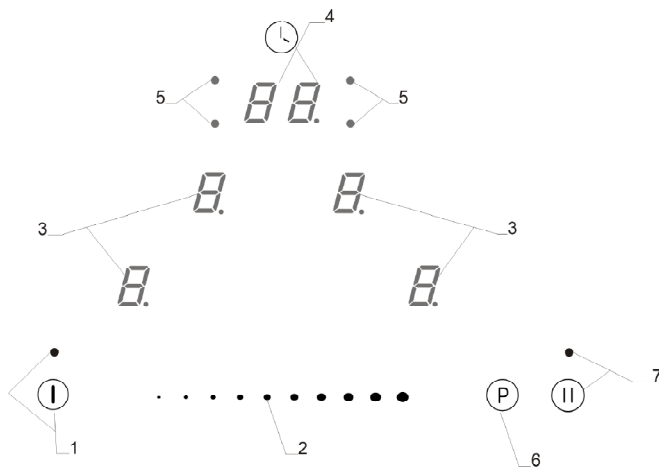
Bakre vänster kokzon med  
boosterfunktion Ø 180

Främre vänster kokzon med  
boosterfunktion Ø 220

Främre höger kokzon med  
boosterfunktion Ø 180



## Kontrollpanel



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

# BESKRIVNING AV HÄLLEN

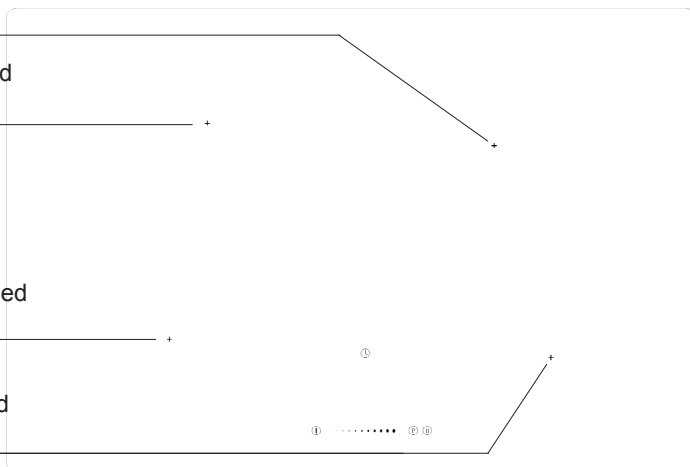
## Beskrivning av KKI 7564-90 T

Bakre höger kokzon med  
boosterfunktion Ø 220

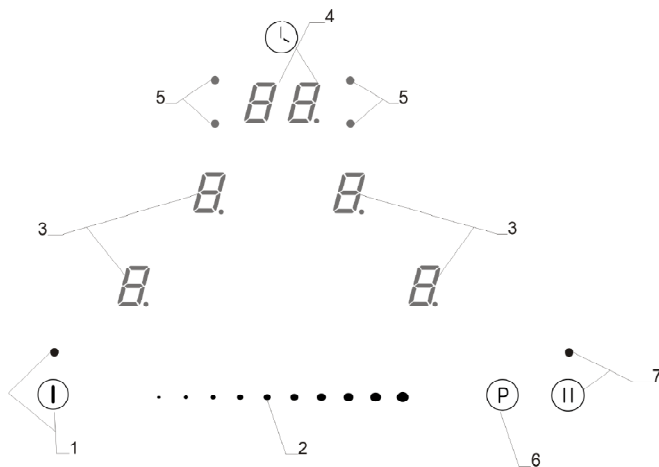
Bakre vänster kokzon med  
boosterfunktion Ø 180

Främre vänster kokzon med  
boosterfunktion Ø 220

Främre höger kokzon med  
boosterfunktion Ø 180



## Kontrollpanel



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

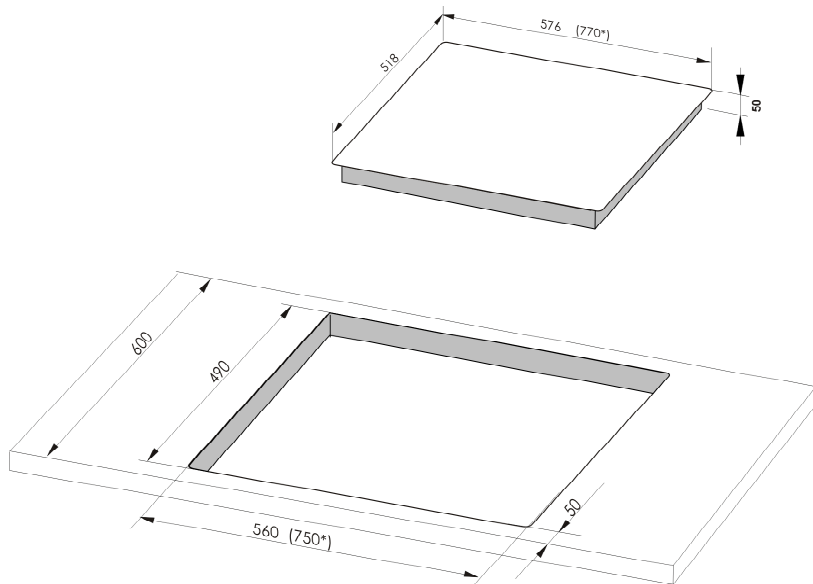


# INSTALLATIONSANVISNINGAR

## Göra öppning i köksbänken

- Gör ett hål i bordsplattan enligt monteringskissen (Bild A).
- Minimumavståndet från underkanten av den keramiska hällen (som ska vara fri från andra material) är 50 mm.
- Höjden på den monterade hällen är 50 mm.
- Om hällen är separerad med en horisontell skyddsplatta från resten av det fästade skåpet, måste minimalavståndet mellan botten av hällen och skyddsplattan vara minst 25 mm för att säkra bra luftcirkulation.
- I bakre delen av skyddsplattan gör du ett kvadratisk hål i vilket kanten är minst 80 mm lång (Bild C).
- Den keramiska kokplattan ansluts till elsystemet enligt bifogade kopplingschema.
- Kabelarean ska vara den rätta för säkringen (avgörs av fackman).
- Rensa bänkskivan från damm, placera den keramiska hällen i hålet och tryck den hårt ner mot bordsplattan (Bild B).

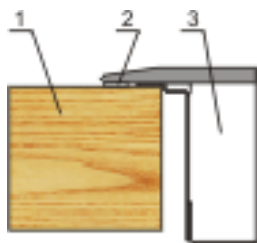
**Bild A**



\*KKI 7564-90 T

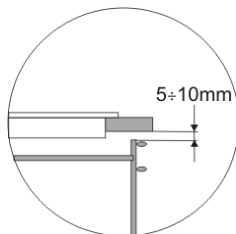
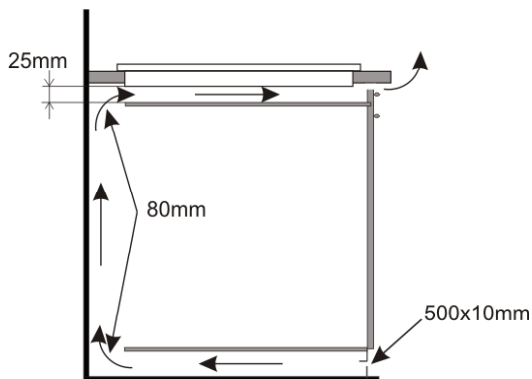
# INSTALLATIONSANVISNINGAR

Bild B

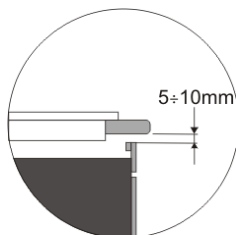
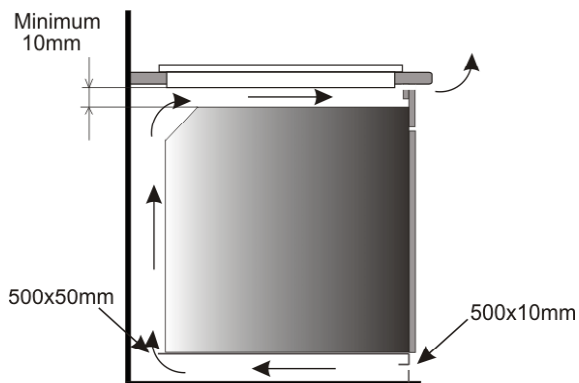


1. Bordsplatta
2. Tätning
3. Keramisk håll

Bild C



Installera spishäll i köksskåp



Installera spishäll i köksbänk ovanför ugn med ventilation.



Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.

# INSTALLATIONSANVISNINGAR

---

## Strömanslutning

### Viktigt!

Elslutningen måste utföras av behörig elektriker. Gör inga ändringar i hällens elektriska system.

## Tips för elektrikern

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

Terminalblocket medger följande anslutningar:

- Enfas 230 V
- Tvåfas 400 V 2N

Hällen kan anpassas till en specifik strömförsörjning genom att brygga lämplig terminal i enlighet med elschemat.

Elschemat finns på hällens undersida. Du kommer åt terminalblocket genom att ta bort locket på hällens undersida. Kom ihåg att matcha elkabeln till anslutningstypen och till hällens märkeffekt.

### Viktigt!

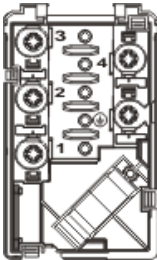
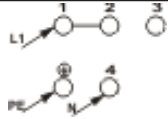
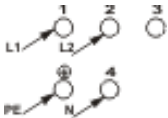
Kom ihåg att ansluta den neutrala kabeln till rätt uttag i terminalblocket, det är märkt med  $\oplus$ . Elsystelet som försörjer hällen med ström måste vara säkrat med en fränkopplingsanordning eller en strömbrytare för att stänga av strömmen vid fara.

Läs igenom informationen på märkskylten och i elschemat noga innan hällen ansluts.

**VIKTIGT!** Elektrikern måste lämna ett „intyg för hällens elektriska installation” till köparen (medföljer garantibeviset).

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

# INSTALLATIONSANVISNINGAR

<b>ELSCHEMA</b>				
<b>Viktigt! Värmelementerna fungerar vid 230 V.</b>				
		<p>Viktigt! En skyddsledare måste anslutas till den terminal som är märkt med <math>\oplus</math> för varje anslutning.</p>		<p>Rekom- menderad anslut- ningska- bel</p>
1	För en enfasis 230 V anslutning med neutralkabel bryggas terminal 1-2, den neutrala kabeln ansluts till terminal 4 och skyddsledaren till $\oplus$	1N~		<p>OWY 3X 4 mm<sup>2</sup></p>
2*	För en tvåfasig 400/230 V anslutning med neutralkabel bryggas terminal 2-3, den neutrala kabeln ansluts till terminal 4 och skyddsledaren till $\oplus$	2N~		<p>OWY 4X2,5mm<sup>2</sup></p>
<p>L1=R, L2=S, L3=T, N=anslutning med neutralkabel, <math>\oplus</math>=terminal skyddsledare</p>				

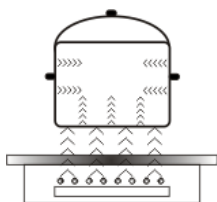
\* För ett inhemskt 3-fas 400/230 V elektriskt system ska den återstående kabeln anslutas till terminal: 3, som inte är ansluten till hällens interna elsystem.

# ANVÄNDNING

## Innan du använder hällen första gången

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

## Hur induktionshällens kokzoner fungerar



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

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

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

### Skyddsanordningar:

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

**Fläkt:** Skyddar och kyler reglage och strömkomponenter. Den har två olika hastigheter och aktiveras automatiskt. Fläkten kan vara igång när kokzonerna är avstängda tills elsystemet är tillräckligt avkyllt.

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

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


# ANVÄNDNING

---

## Kokkärlsavkännare

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

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas värmeinställningen på displayen.
- För induktion krävs lämpliga kokkärl med ferromagnetisk botten (se tabellen på sidan 47).

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 10 minuter stängs kokzonen av.

Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.



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

Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.

Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

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

Stäng av kokzonen med sensorfälten när du är klar och lita inte bara på kokkärlsavkännaren.

# ANVÄNDNING

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 kylan. 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 fyra kokzoner, mitten på varje kokzon är markerad med ett kors (+). Kokkärlen kan ställas på alla kokzoner och placeras enligt önskemål. Men de måste alltid täcka över korset (+) helt.



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

Energin överförs bäst om kärlet och kokzonens storlek matchar varandra.

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

Induktionskokzoner	Induktionskokkärlets bottendiameter	
	Minsta (mm)	Största (mm)
Diameter (mm)		
220	140	220
180	90	180



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



**Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.**

**Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.**

**Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.**

# ANVÄNDNING

## Väl av kokkärl för induktionshäll

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



# ANVÄNDNING

## Kontrollpanel

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

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

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

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



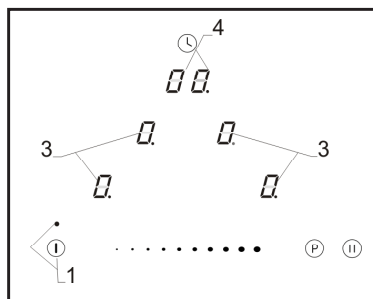
**Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.**

## Sätta på hällen

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



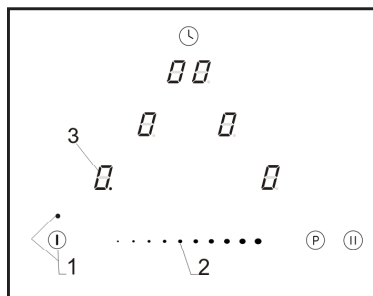
**Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder kommer hällen att stängas av.**



## Sätta på kokzoner

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

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



## ANVÄNDNING



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



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

### Välja kokzonens värmeinställning

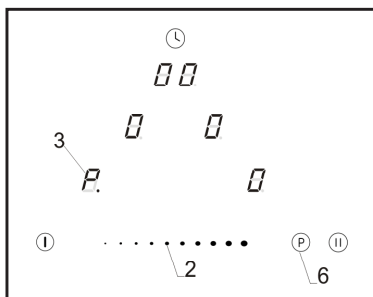
När kokzonens display (3) visar „0” och en decimalpunkt kan du ställa in önskad värme genom att låta fingret glida över sensorfältet för värmeinställning (2).

### Boosterfunktion „P”

Boosterfunktionen ökar den nominella effekten hos 220 mm kokzonen från 2300 W till 3000 W, och hos 180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W.

När en kokzon är aktiv (3) kan du starta boosterfunktionen genom att trycka på sensorfältet „P” (6). Aktiveringen av boosterfunktionen anges genom att bokstaven „P” visas på motsvarande kokzons display (3).

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



**Boosterfunktionen för 220 mm kokzonen är begränsad till 5 minuter.**

När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt. **Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.**

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

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

# ANVÄNDNING

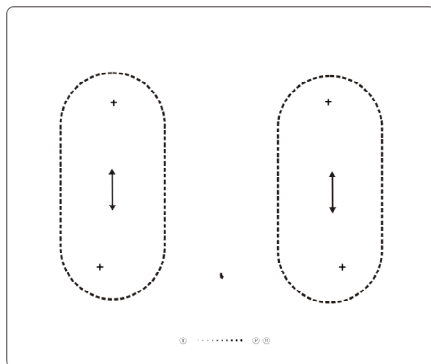
## Boosterfunktionens reglage

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

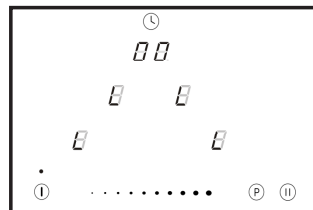
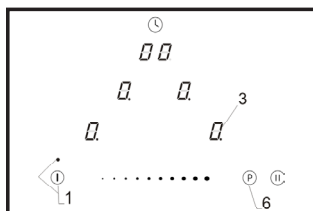
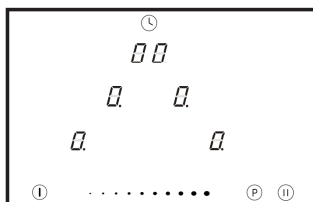
Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

## Ställa in barnlåset

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



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

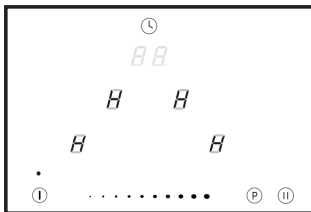


## ANVÄNDNING

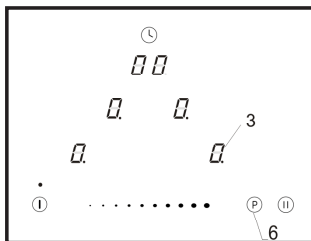
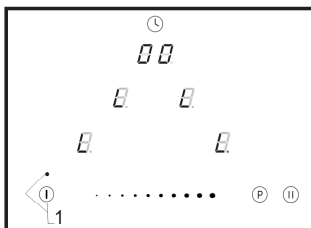


Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset blir inte heller upplåst om hällen avskiljs från elnätet.

### Låsa upp barnlåset bara för matlagning



Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla displayer visar bokstaven „L” (låst). För att låsa upp barnlåset trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre högra kokzonen (3) och sensorfältet för boosterfunktionen (6). Bokstäverna „L” som visas på kokzonernas displayer ersätts med siffran „0” och en blinkande punkt. Nu kan du använda kokzonerna. (Se avsnittet „Välja värmeinställning för kokzoner” för mer information.)

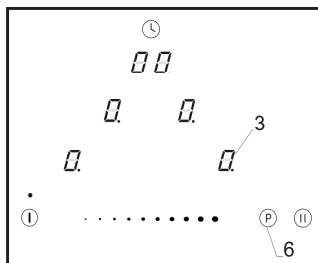
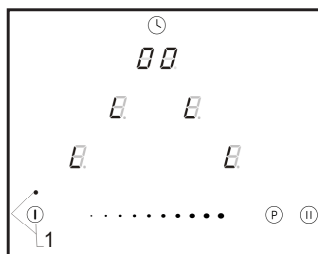


### Låsa upp barnlåset

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



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



# ANVÄNDNING

## Indikator för restvärme

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



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

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



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

## Begränsa funktionstiden

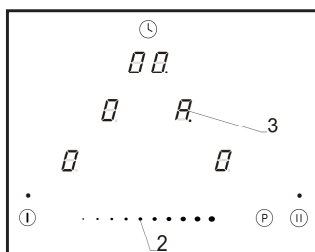
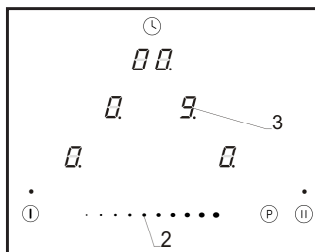
Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen. Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn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

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktionstid (timmar)
L	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P Ø 180	1,5
P Ø 220	0,16

# ANVÄNDNING

## Automatisk uppvärmningsfunktion

- Välj önskad kokzon (3) så att displayen visar „0” (punkten är tänd).
- Välj värmeinställningen „9” genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).
- Tryck på sensorfältet för värmeinställning (2) en gång till för att bekräfta valet av inställningen „9”. Displayen visar genast bokstaven „A”.
- Välj sedan önskad inställning för värmen genom att glida med fingret över sensorfältet för värmeinställning (2).



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

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



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



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



Du aktiverar den automatiska uppvärmningsfunktionen genom att trycka på sensorn för val av kokzon (3) när värmen är i läge ”9”. Välj sedan värmeinställningen ”9” genom att trycka på sensorn för värmeinställning (2). Om du inte vill aktivera uppvärmningsfunktionen väljer du värmeinställningarna ”1” till ”8” genom att trycka på sensorfältet för värmeinställning (2).

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

# ANVÄNDNING

## Timer

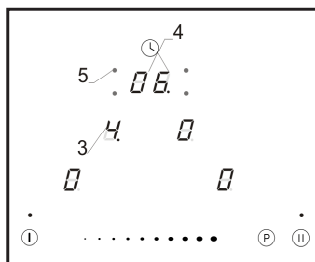
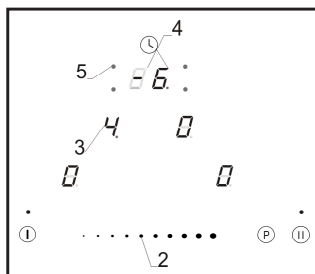
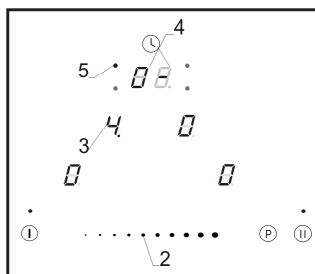
Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

### Ställa in timern

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

För att ställa in timern:

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



# ANVÄNDNING

## Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

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

## Kontrollera timerns nedräkning

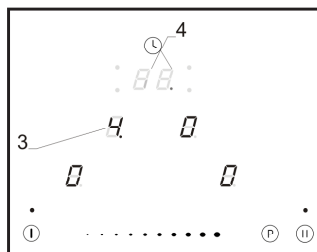
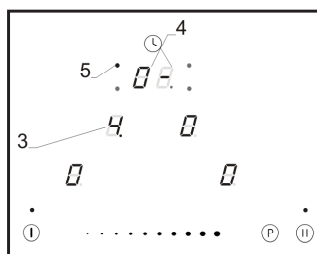
Om du vill kontrollera timerns nedräkning kan du alltid trycka på sensorfältet för val av kokzon (3).

## Stoppa timern

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

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

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





# ANVÄNDNING

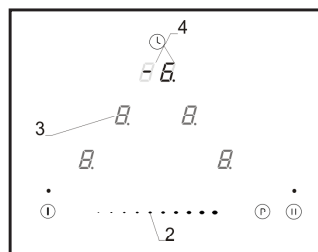
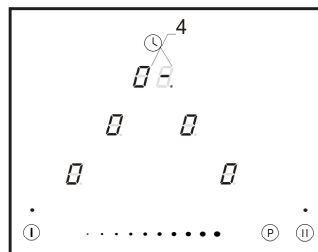
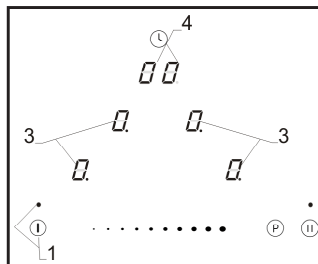
## Äggklocka

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

### Ställa in äggklocka

När hällen är avstängd:

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



### Stoppa äggklocka

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

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

# ANVÄNDNING

## Varmhållning

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

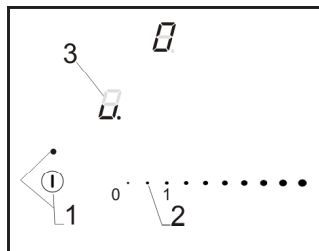
Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

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

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

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

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

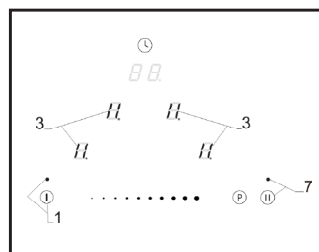


## Stop&Go funktion (paus II)

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

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

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

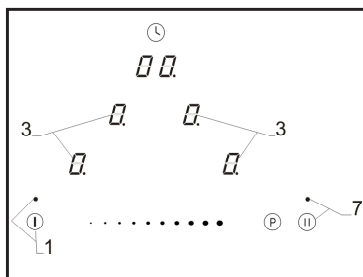


## ANVÄNDNING



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

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



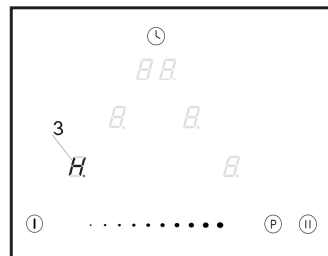
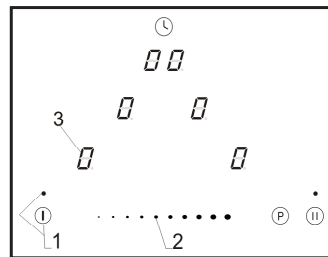
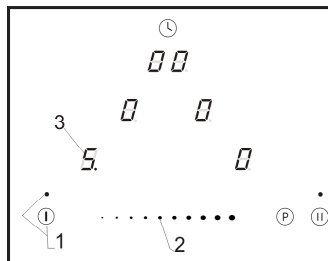
# ANVÄNDNING

## Stänga av kokzoner

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Decimalpunkten är tänd.
- Låt fingret glida över sensorfältet för värmeställning (2) för att sänka värmeställningen till „0”.



**Kokzonen avaktiveras efter ca 10 sekunder. Om kokzonen fortfarande är varm kommer dess display (3) omväxlande att visa bokstaven „H” och „0” under ca 10 sekunder, sedan visas bokstaven „H”.**

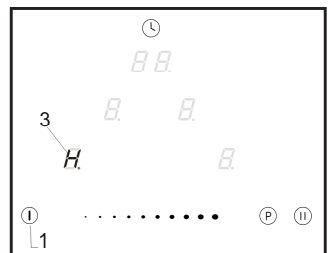


## Stänga av hällen

- Hällens kokyta är i funktion när minst en kokzon är igång.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.



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

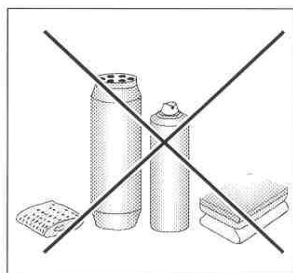


# RENGÖRING OCH SKÖTSEL

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



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



## Rengöring efter varje användning

- **Torka av lätta fläckar med en fuktig duk utan diskmedel.** Om du använder diskmedel kan hällens yta få en blåaktig missfärgning. Dessa ihärdiga fläckar kan inte alltid tas bort omedelbart, även om du använder ett specialrengöringsmedel.
- **Hårt sittande fläckar kan tas bort med en skrapa. Torka sedan av ytan med en fuktig duk.**



Spisskrapa

## Ta bort fläckar

- **Ljusa, pärlemorfärgade fläckar (kvarvarande aluminium)** kan tas bort från den kalla hällen med ett specialrengöringsmedel. Kalkrester (t.ex. när vatten förångats) kan tas bort med ättika eller med ett specialrengöringsmedel.
- Stäng av hällen när du ska ta bort socker, mat som innehåller socker, plast eller aluminiumfolie. Skrapa genast och noggrant bort resterna från kokzonen med hjälp av en vass skrapa. När de inbrända fläckarna är borta kan du stänga av hällen och rengöra den avkylda hällen med ett specialrengöringsmedel.

Använd inte avkalkningsmedel för att göra ren hällen.

Du kan köpa specialrengöringsmedel i snabbköp, i butiker med vitvaror, på stormarknader och i affärer med köksinredning. Skrapor kan köpas i gör-det-själv-affärer och i affärer med målarartillbehör.

## RENGÖRING OCH SKÖTSEL

---

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

**Garantin upphör att gälla om ovanstående anvisningar inte följs!**

### **Viktigt!**

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

### **Viktigt!**

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

### **Regelbundna kontroller**

Utöver vanlig rengöring och skötsel bör du

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

### **Viktigt!**

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


# FELSÖKNING

Om ett fel inträffar:

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

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
1.Hällen fungerar inte	- ingen ström	-kontrollera säkringen, byt om proppen har gått
2.Sensorfälten svarar inte på beröring	- hällen är inte igång	- sätt på hällen
	- sensorfälten har berörts för kort tid (mindre än 1 sekund)	- tryck på sensorfälten längre
	- flera sensorfält nedtryckta samtidigt	- tryck bara på ett sensorfält i taget (utom när en kokzon är avstängd)
3.Hällen svarar inte och piper kort	- barnlåset är aktivt	- ta bort barnlåset
4.Hällen svarar inte och piper länge	- felaktig användning (fel sensorfält har berörts, eller sensorfälten har berörts för kort tid)	- anslut hällen igen
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
5.Hällen stänger av sig själv	- inget sensorfält har berörts inom 10 sekunder efter det att hällen startades	- starta hällen och ställ in värme utan dröjsmål
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
6.En separat kokzon stängs av och indikatorn för restvärme anger bostaven „H”	- begränsad tillagningstid	- sätt på kokzonen igen
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
	- elektroniska komponenter är överhettade	

## FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
7. Indikatorn för restvärme är släckt även när kokzonerna är varma	- strömavbrott eller hällen avskiljd från elnätet	- indikatorn för restvärme kommer att visas igen nästa gång hällen startas och stängs igen
8. Hällens ovansida har spruckit	 Fara! Dra genast ut kontakten eller stäng av strömbrytaren. Kontakt GRAM service.	
9. Om problemet kvarstår:	Dra genast ut kontakten eller stäng av strömbrytaren (säkring). Kontakt GRAM service. Viktigt! Det är ditt ansvar att använda hällen på ett korrekt sätt och att se till att den är i gott skick. Om du tillkallar service p.g.a. att du har använt hällen på ett felaktigt sätt kommer du själv att få stå för kostnaderna även om garantitiden ännu inte har gått ut. Tillverkaren ansvarar inte för fel som har orsakats av att anvisningarna i användarmanualen inte har följts.	
10. En induktionshäll avger ett surrande ljud.	Det är helt normalt. Det är en fläkt som är igång för att kyla ner inbyggd elektronik.	
11. En induktionshäll avger väsande och visslande ljud.	Det är helt normalt. När du använder flera kokzoner på full effekt samtidigt avger hällen väsande och visslande ljud p.g.a. frekvenserna som används för att försörja spolarna.	
12. <b>E2</b> symbol visas	Induktionsspolen överhettad	- otillräcklig kylning, - säkerställ att induktionshällen är inbyggd enligt anvisningarna - kontrollera att kokkärlen motsvarar kraven i listan på sidan 47.



## SPECIFIKATION

---

Märkspänning:	400V 2N~50 Hz
Märkeffekt:	
- Induktionskokzon :	
- Induktionskokzon : Ø 180 mm	1200 W
- Induktionskokzon : Ø 220 mm	2300 W
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 220 mm	2300/3000 W
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 180 mm	1200/1400W
Dimensioner:	576 x 518 x 50;
Dimensioner: <b>KKI 7564-90 T</b>	770 x 518 x 50
Vikt:	ca. 10,5; 15 kg;

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





**Gram Norge AS**

Postboks 124  
NO-2021 Skedsmokorset  
Tel.: 22 07 26 30  
[www.gram.no](http://www.gram.no)

**Gram Sverige AB**

Box 9101  
SE-200 39 Malmö  
Tel.: 040 38 08 40  
[www.gram.se](http://www.gram.se)

**Gram Finland OY**

PL 4640  
FI-00002 Helsinki  
Tel.: 020 7756 350  
[www.gram.fi](http://www.gram.fi)



Gram A/S  
Aage Grams Vej 1  
DK-6500 Vojens  
+45 73 20 10 00  
[www.gram.dk](http://www.gram.dk)