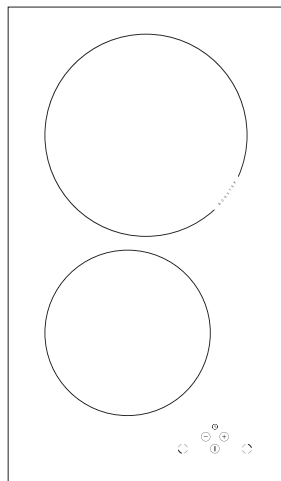




KKI 3432-90 T



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

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

Huom!

Älä käytä keittotasoa ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta keittotason toimintaan.

SISÄLLYSLUETTELO

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

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.

Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole opastanut heitä laitteen käytössä. Varmista, että lapset eivät leiki laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.

Huomautus. Valvomaton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saattaa aiheutua tulipalo.

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

Huomautus. Palovaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huomautus. Jos keittotason pinnassa on halkeamia, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.

Älä aseta keittotason päälle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumeta.

Sammuta laite aina virtapainikkeesta käytön jälkeen, äläkä turvaudu ainoastaan keittoastioiden tunnistustoimintoon.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

KÄYTÖN TURVAOHJEET

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen keittotason käyttöönottoa. Näin varmistat laitteen käyttäjän turvallisuuden ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Pätevän asentajan on liitettävä keittotaso.
- Keittotasoa ei saa asentaa kylmälaitteiden läheisyyteen..
- Kaluston, johon liesi asennetaan, on kestävä 100 °C:n lämpötila. Tämä koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalia.
- Keittotasoa ei saa käyttää ennen kuin se on asennettu keittiökaluun. Näin vältät koskettamasta sähköisiä osia.
- Mahdolliset sähkölaitteiden korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö. Ammattitaidottoman henkilön suorittama työ saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja..
- Irrota pistotulppa tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteetön. Vain silloin on keittotason virta katkaistu täydellisesti..
- Lapsia ei saa päästää käytössä olevan keittotason lähelle. Kuumaa ruokaa sisältävät astiat saattavat aiheuttaa palovammoja.
- Jälkilämmön ilmaisin varoittaa lämpimästä keittoalueesta.
- Sähkökatkon sattuessa kaikki edelliset asetukset häviävät. Toimi varovasti kun sähkö on saatu palautettua, koska jälkilämmön ilmaisin ei enää näytä, onko ennen sähkökatkoa lämmitetty keittoalue yhä lämmin.
- **Jos pistorasia sijaitsee keittoalueen läheisyydessä, varo ettei johto pääse koskettamaan lämpimiä osia.**
- Kun käytät öljyä tai rasvaa, pidä keittotasoa koko ajan silmällä. Kuuma rasva voi syttyä palamaan.
- Älä käytä muovi- tai alumiiniastioita. Ne sulavat korkeissa lämpötiloissa ja saattavat vahingoittaa keittopintaa.
- Älä anna kiinteän tai nestemäisen sokerin, sitruunahapon, suolan tai muovin joutua kuumalle keittoalueelle.

KÄYTÖN TURVAOHJEET

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

ENERGIAN SÄÄSTÄMINEN



Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

•Käytä oikeita keittoastioita.

Paksu- ja tasapohjaiset astiat säästävät jopa kolmanneksen energiaa. Muista käyttää kantta, muuten energiankulutus nousee jopa nelinkertaiseksi.

•Pidä aina keittoalueet ja keittoastioiden pohjat puhtaina.

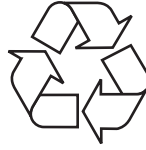
Lika estää oikean lämmönsiirron. Usein kiinni palaneet tahrat voidaan poistaa vain ympäristölle vaarallisilla aineilla.

•Vältä tarpeetonta kannen nostamista

•Älä asenna liettä jääkaapin/pakastimen välittömään läheisyyteen.

Tämä lisää sähkönkulutusta tarpeettomasti.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN




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 ulotuville pakkauksen purkamisen aikana.

HÄVITTÄMINEN



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

 Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

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

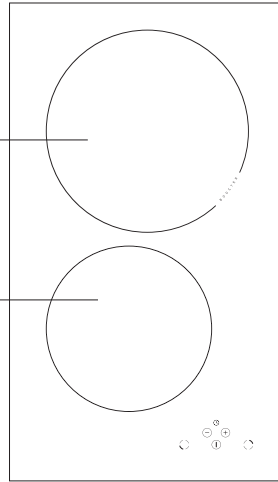
Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai keräyspiste sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEEN KUVAUS

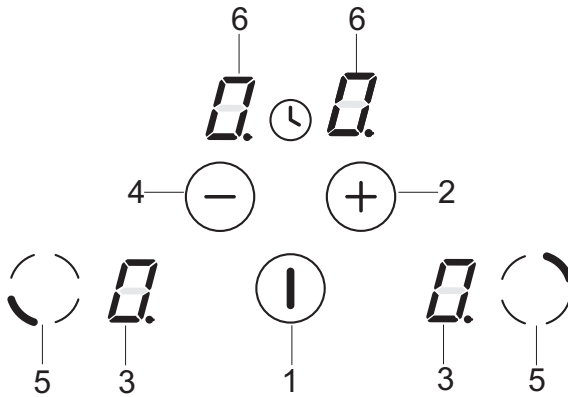
KKI 3432-90 T-keittotason kuvaus

Takimmainen pikakeittoalue
Ø 220 mm

Etummainen keittoalue
Ø 180 mm



Ohjauspaneeli



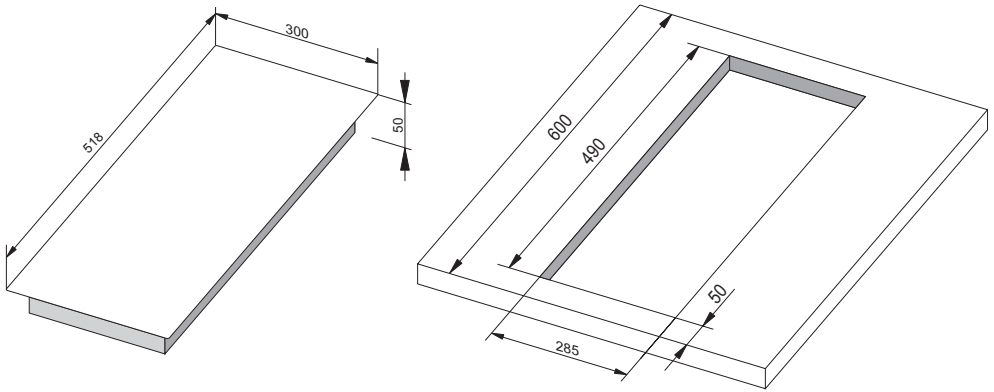
1. On/off-anturikenttä
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valinta-anturi
6. Ajastinnäyttö

ASENNUS

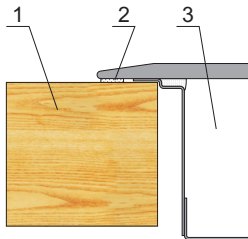
Asennusaukon tekeminen työtasoon

- Saha aukko pöytälevyyn. Katso mitat kuvasta A.
- Etäisyyden keittotasosta kaapin pystysuorassa oleviin osiin on oltava vähintään 50 mm.
- Keittotason paksuus on 50 mm.
- Jos keittotason alapuolelle on asennettu vaakasuorassa oleva suojalevy, on etäisyyden keittotason pohjan ja tämän suojalevyn välillä oltava vähintään 25 mm. Näin ilmanvaihtoa ei ole estetty.
- Saha suojalevyn takaosaan neliönmuotoinen aukko, jonka sivut ovat vähintään 80 mm. Katso.
- Liitä keittotaso sähköverkkoon oheisen liitântäkaavion mukaan.
- Johdon läpimitan tulee sopia keittotason tehoon (koulutetun ammattihenkilön määriteltävä).
- Puhdista pöytälevy, pane keittotaso aukkoon, paina tiiviisti kiinni. Katso kuva B.
- Tarvittava asennuskorkeus sisältäen kytkentärasian on 67mm (kuva C).

Kuva A



Kuva B

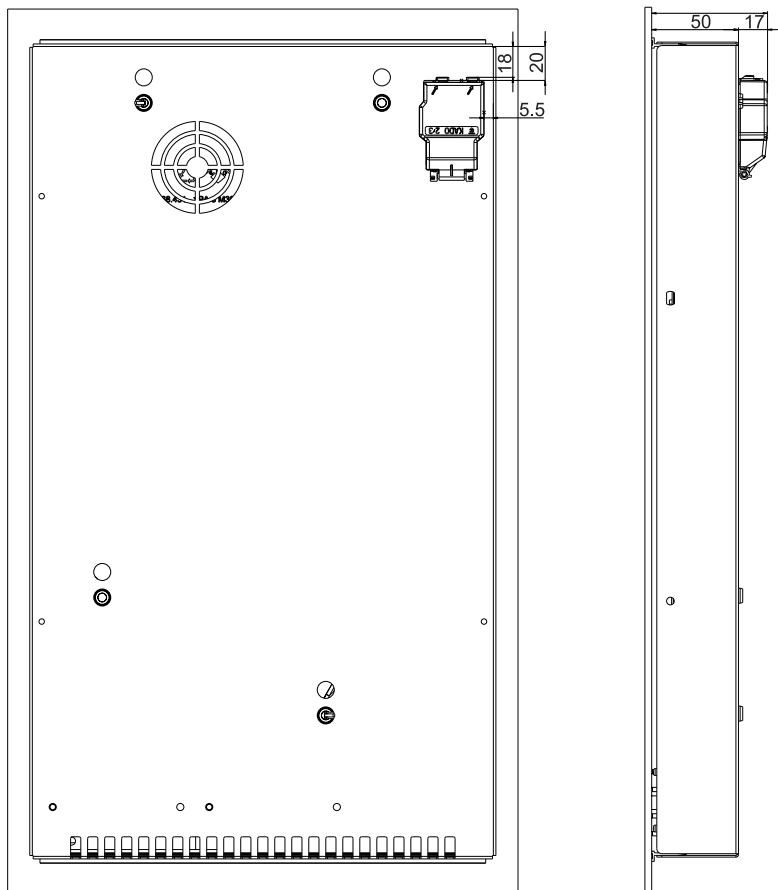


1. Pöytälevy
2. Tason tiiviste
3. Keraaminen keittotaso

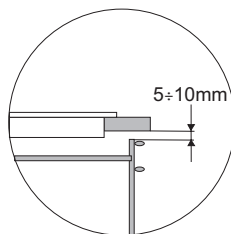
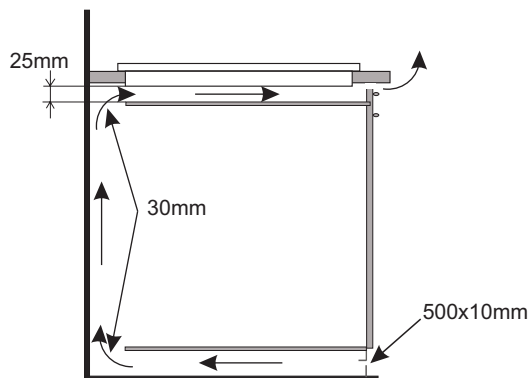
ASENNUS

Kytöntärasian sijainti ja mitat

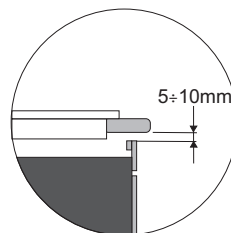
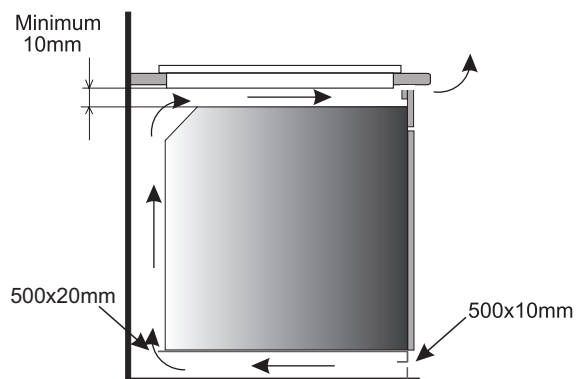
Kuva C



ASENNUS



Keittotason asennus pöytälevyyn keittiökaapin päälle.



Keittotason asennus pöytälevyyn tuulettimella varustetun uunin päälle.



Älä asenna keittotasoa uunin päälle, jollei uunia ole varustettu tuulettimella.

Liittäminen verkkovirtaan

Tärkeää!


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

Ohjeita asentajalle

Keittotaso on varustettu pääterasialla laitteen yhdistämiseksi yksivaiheiseen virtalähteeseen 230 V ~.

Johdotuskaavio on lieden alapuolella. Pääterasiaan päästään käsiksi poistamalla keittotason alapuolella oleva kansi. Muista sovittaa virtakaapeli liitännän tyyppiin ja laitteen nimellistehoon.

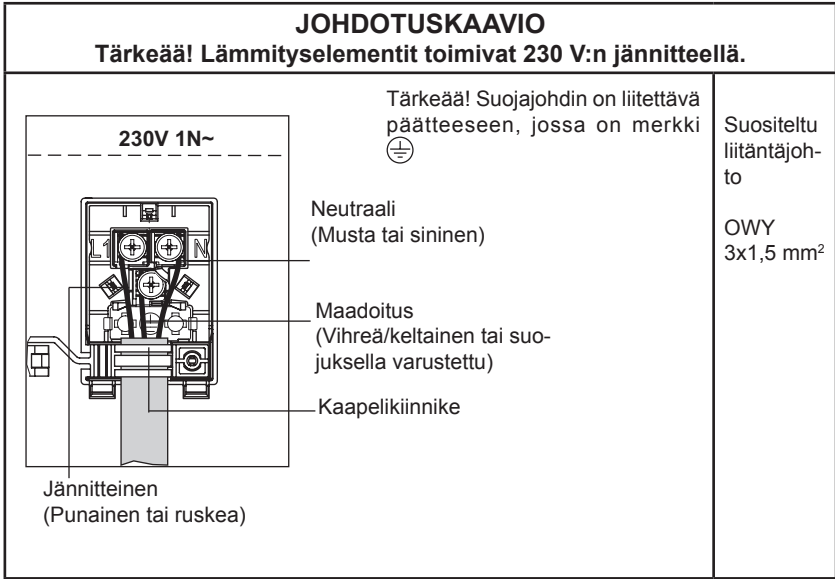
Tärkeää!

Muista liittää maadoitusjohto oikeaan pääterasialukitsimeen, jonka merkinä on . Laitteelle 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).

Keittotason liittäminen muulla kuin johdotuskaaviossa osoitetulla tavalla voi vahingoittaa laitetta.

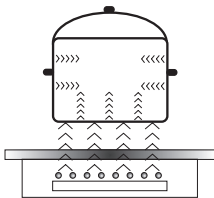


KÄYTTÖ

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

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

Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



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

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

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

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

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


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

KÄYTTÖ

Kattilantunnistus

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

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää, että keittoastian pohja on magneitoituvaa materiaalia (ks. taulukko sivulla 17).

Jos keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai se on sopimaton, näkyviin tulee symboli  Keittoalue ei toimi. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 10 minuutissa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusanturien avulla kuin poistamalla keittoastia.



Kattilantunnistinta ei tule käyttää on/off-anturien korvikkeena.

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

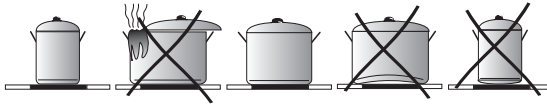
Aina kun jotakin anturikenttää kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

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 kosketusanturien avulla äläkä luota vain kattilan tunnistimeen.

KÄYTTÖ

Induktikeittoastioiden 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 teräseinämät.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan tai kun kattila otetaan jääkaapista. Varmista, että pohja on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen keittotason pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen ja vähentää siten ruoan valmistusaikaa ja energian kulutusta.

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

Induktikeittoalue	Induktikeittoastian pohjan halkaisija	
	Halkaisija (mm)	Vähintään (mm)
220	140	220
180	90	180



Jos käytät vähimmäishalkaisijaa pienempää keittoastiaa, induktioliesi ei ehkä toimi.




Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta keittoalueen lämpötilanhallinta toimisi optimaalisesti..

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

Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja.

Induktiokaittoalueen keittoastioiden valinta

Keittoastioiden merkintä	 <p>Tarkista, onko keittoastiassa merkintä, jonka mukaan se soveltuu induktiokäyttöön.</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>
Ruostumaton teräs	<p>Ei sovellu.</p> <p>Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräksestä tehdyt kattilat.</p>
Alumiini	<p>Keittoastiaa ei tunnisteta.</p>
Valurauta	<p>Erittäin tehokas.</p> <p>Varoitus: Keittoastia voi naarmuttaa keittotasoa.</p>
Emaloitu teräs	<p>Erittäin tehokas.</p> <p>Suositellaan keittoastiaa, jossa on tasainen, paksu ja sileä pohja</p>
Lasi	<p>Ei sovellu.</p>
Posliini	<p>Ei sovellu.</p>
Keittoastiat, joissa on kuparipohja	<p>Ei sovellu.</p>

KÄYTTÖ

▶ Ohjauspaneeli

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



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

Laitteen kytkeminen päälle.

Voit kytkeä laitteen päälle koskettamalla ja pitämällä painettuna on/off-anturikenttää (1) vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikki näytöt (3) näyttävät numeron „0”.



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

Keittoalueiden kytkeminen päälle

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

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



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



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

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

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

KÄYTTÖ

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

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

Laitteen kytkeminen pois päältä

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

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

Booster- eli pikatoiminto „P”

Pikatoiminto lisää halkaisijaltaan 220 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 300 watista 3 000 wattiin.

Voit aktivoida pikatoiminnon valitsemalla keittoalueen, asettamalla lämpöasetukseksi „9” ja sitten koskettamalla anturikenttää „+” (2) uudelleen. Kirjain „P” tulee näyttöön.

Jos haluat poistaa pikatoiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää „-” (4) ja nosta keittoastia pois keittoalueelta.



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

Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet. Kun kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.

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

KÄYTTÖ

Pikatoiminnon ohjaus

Keittovyöhykkeet muodostavat mallin mukaan parin pysty- tai vaakasuoraan. Parin muodostavien keittovyöhykkeiden kokonaisteho on jaettu.

Jos yrität ottaa käyttöön tehostustoiminnon molemmille keittovyöhykkeille samanaikaisesti, käytettävissä oleva enimmäisteho ylittyy. Siinä tapauksessa ensimmäiseksi aktivoidun keittovyöhykkeen lämpöasetus pienenee niin, että se on suurin käytettävissä oleva.



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

Lapsilukkotoiminto

Lapsilukkotoiminto estää lapsia käyttämästä laitetta tahattomasti. Laitetta voidaan käyttää, kun lapsilukko on vapautettu.

Lapsilukkotoiminnon kytkeminen päälle

Lapsilukkotoiminto voidaan aktivoida, kun laite on kytketty päälle eikä ajastin tai mikään keittoalueista ole toiminnassa (kaikissa näytöissä näkyy „0” ja pisteet vilkkuvat).

Voit asettaa lapsilukkotoiminnon kytkemällä laitteen päälle on/off-anturikentän (1) avulla, koskettamalla samanaikaisesti keittoalueen valinnan anturikenttää (5) ja anturikenttää „-” (4) sekä koskettamalla vielä kerran keittoalueen valinnan anturikenttää (5). 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. lapsilukkotoiminto ei kytkeydy päälle.



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

Lapsilukkotoiminnon vapautus ruoanvalmistuksen aikana

Kytke laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, jolloin kaikissa näytöissä näkyy kirjan „L” (lukittu). Voit vapauttaa lapsilukkotoiminnon koskettamalla samanaikaisesti keittoalueen valinnan anturikenttää (5) ja anturikenttää „-” (4). Keittoalueilla näkyvät kirjaimet „L” muuttuvat numeroksi „0” ja vilkkuvaksi pisteeksi. Keittoalueita voidaan nyt käyttää. (Ks. yksityiskohtaiset tiedot kohdasta „Keittoalueen lämpöasetuksen valinta”).

KÄYTTÖ

Lapsilukkotoiminnon vapauttaminen

Kytke laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, jolloin kaikissa näytöissä näkyy kirjan „L” (lukittu). Voit vapauttaa lapsilukkotoiminnon koskettamalla samanaikaisesti keittoalueen anturikenttää (5) ja „-” anturikenttää (4) sekä vielä kerran „-” anturikenttää (4). 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 kytketään päälle on/off-anturikentän (1) avulla. Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, merkit „0” ja „H” vaihtelevat näytössä.

Jälkilämmön merkkivalo

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



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

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



Jälkilämmön merkkivalo ei pala virtakatkoksen aikana.

KÄYTTÖ

Käyttöajan rajoittaminen

Tehokkuuden lisäämiseksi induktiokeittotasoa on varustettu kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella. Enimmäiskäyttöaika määräytyy viimeisen valitun lämpöasetuksen mukaan. Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan (ks. taulukko), kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita milloin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

Lämpöasetus	Enimmäiskäyttöaika (tuntia)
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 220	0,08



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

Ajastin

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

Ajastimen asetus

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



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

KÄYTTÖ

Ajastimen (kypsymisajan) asetuksen muuttaminen

Ohjelmoitu ajastimen (kypsymisajan) asetus voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö muuttuu kirkaaksi.
- Ohjelmoitu ajastimen asetus näkyy ylänäytössä.
- Säädä ajastimen asetusta käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

Ajastimen keston tarkistaminen

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

Ajastimen pysäyttäminen

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

Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

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

Keittiöajastin

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

Keittiöajastimen asetus

Kun laite on poissa käytöstä:

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

KÄYTTÖ

Ruoan lämpimänä-pito

Lämpimänäpito toiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään vakio- $65\text{ }^{\circ}\text{C}$. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voimaa tai suklaan sulattamiseen. Käytä tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.

Toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.

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

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

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

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

Keittiöajastimen pysäyttäminen

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

Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

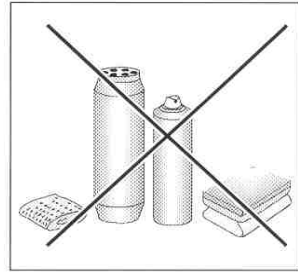
- Valitse keittiöajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Vähennä kypsymisaika ajaksi „00” koskettamalla anturikenttää „-” (4).
- Keittiöajastin pysähtyy.
- Keittiöajastintoiminto ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

PUHDISTUS JA HOITO

Keittotason puhtaudesta huolehtiminen ja säännöllinen hoito pidentävät keittotason käyttöikä.

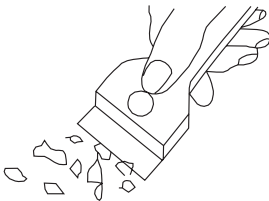


Keraamisten pintojen puhdistuksessa on samoja periaatteita kuin lasin puhdistuksessa. Älä käytä keittotason puhdistamiseen voimakkaita puhdistusaineita, kuten karkeita hankausaineita tai naarmuttavia sieniä tai hiekkaa. Älä käytä höyryesilaitteita, koska höyry voi aiheuttaa oikosulun.



Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

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



Keittotason puhdistukseen käytettävä kaavin

Tahrojen poistaminen

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

Älä käytä lieden puhdistukseen kalkinpoistoaineita.

PUHDISTUS JA HOITO

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

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

Tärkeää!

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

Tärkeää!

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

Säännölliset tarkastukset

Normaalin puhdistuksen ja hoidon lisäksi:

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

Tärkeää!

Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.


VIANMÄÄRITYS

Vian ilmetessä:

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

ONGELMA	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 on kosketettu liian lyhyesti (alle sekunnin)	- kosketa anturikenttää kauemmin
	- useita antureita on kosketettu 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 (väriä anturikenttiä kosketetaan tai antureita kosketettu liian lyhyesti)	- liitä keittotaso 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 aktivoinnista	- 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. Keittotason pinta on halkeillut.	 Vaara! Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke virta pois päältä pääkatkaisijasta. Ota yhteys huoltoon.	
9. Jos ongelma ei vielä kukaan korjautu.	Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke laite pois päältä pääkatkaisijasta (sulakkeesta). Ota yhteys huoltoon. Tärkeää! Olet vastuussa laitteen oikeasta käytöstä ja kunnossapidosta. 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. Keittotaso pitää hurisevaa ääntä.	Tämä on normaalia. Kun käytetään useita keittoalueita täydellä teholla, laite päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä käämien kuumentamiseen käytettyjen taajuuksien takia.	
11. Keittotaso päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä.	Tämä on normaalia. Kun käytetään useita keittoalueita täydellä teholla, laite päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä käämien kuumentamiseen käytettyjen taajuuksien takia.	
12. Näkyviin tulee E2-symboli	Induktiokäämi on ylikuumentunut	- riittämätön jäähdytys - tarkista, onko keittotaso asennettu ohjeiden mukaan - tarkista, vastaavatko keittoastiat sivulla 16 lueteltuja vaatimuksia.

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite:	230V 1N~50 Hz
Nimellisteho:	KKI 3432-90 T
- Induktiokaittoalue :	
- Induktiokaittoalue : Ø 180 mm	1400 W
- Pikainduktiokaittoalue: Ø 220 mm	2300/3000 W
Mitat:	300 x 518 x 50;
Paino:	n. 5,5 kg;

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

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

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

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

Spara bruksanvisningen och förvara den nära till hands.

Följ instruktionerna noga för att undvika olyckor.

Viktigt!

Använd inte hällen förrän innan du har läst och förstått användarmanualen. Spishällen är endast konstruerad för matlagning. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) strider mot hällens avsedda användning och kan orsaka faror för användaren.

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, och lock på hällens ovansida eftersom de kan bli heta. Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

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

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

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

INNEHÅLL

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

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

- Läs igenom användarmanualen noga innan du använder hällen första gången. Instruktionerna säkerställer din säkerhet och förhindrar att hällen skadas.
- Om spishällen används i omedelbar närhet av en radio, TV eller någon annan apparat som sänder radiovågor bör du försäkra dig om att hällens touchsensorer fungerar korrekt.
- Hällen måste anslutas av en behörig installatör.
- Installera inte hällen i närheten av 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 implantatens funktion (hällens frekvens är 20-50 kHz).**
- När strömmen kopplas från raderas alla inställningar och indikationer. Var försiktig när strömmen slås till igen. Om kokzonerna är heta visas indikatorn „H” för restvärme. Första gången hällen ansluts till strömmen visas även barnlåset.
- Den integrerade indikatorn för restvärme används för att avgöra om hällen är igång och om den är varm.
- Om strömuttaget finns i närheten av kokzonerna måste du försäkra dig om att strömkabeln inte rör vid någon het yta.
- Lämna inte hällen obebakad om du lagar mat med olja eller fett, eftersom matlagning med olja eller fett kan innebära en brandrisk.
- Ställ inte plastkärll 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 kokkärlens botten rena.

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

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

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



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 infefärlängasihushållssoporna när den är uttjänt. Det är köparens ansvar att lämna in den på ett deponeringsställe för elektriskt och elektroniskt skrot.

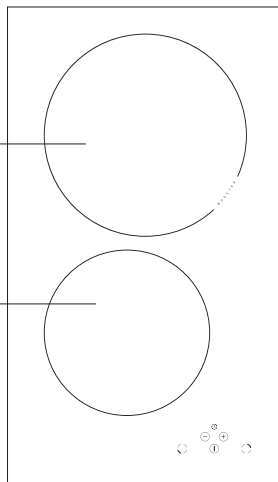
Information om återvinning kan du få från lokala deponeringsställen, i butiker samt från lokala myndigheter. En korrekt hantering av elektriskt och elektroniskt skrot hjälper till att undvika miljö- och hälsorisker som orsakas av farliga komponenter och av en felaktig förvaring och hantering av dessa.

BESKRIVNING AV HÄLLEN

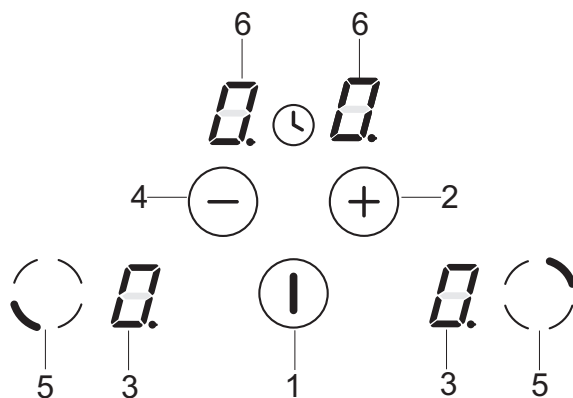
Beskrivning av KKI 3432-90 T

Kokzon med boosterfunktion
Ø 220 mm

Främre kokzon
Ø 180 mm



Kontrollpanel



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

Inbyggnad av hällen

- 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.
- 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).
- Inbyggnadshöjden på hällen är 67mm inklusive EI-boxen (Bild C).

Bild A

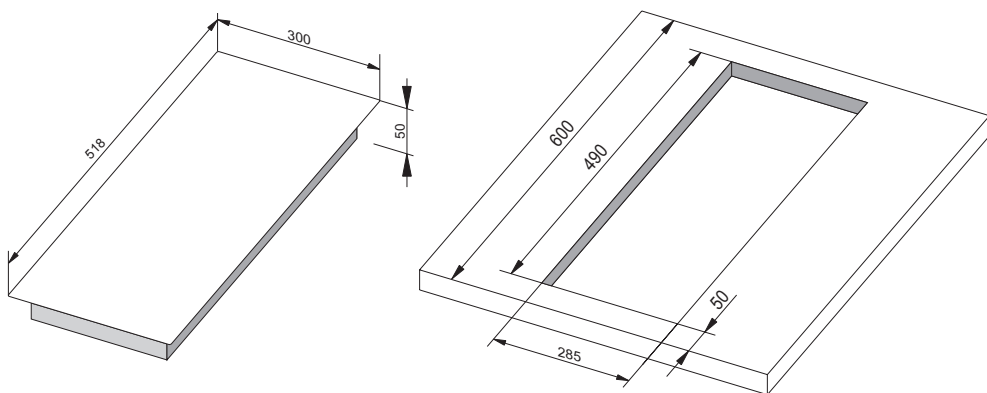
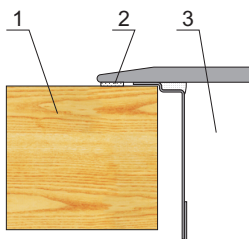


Bild B

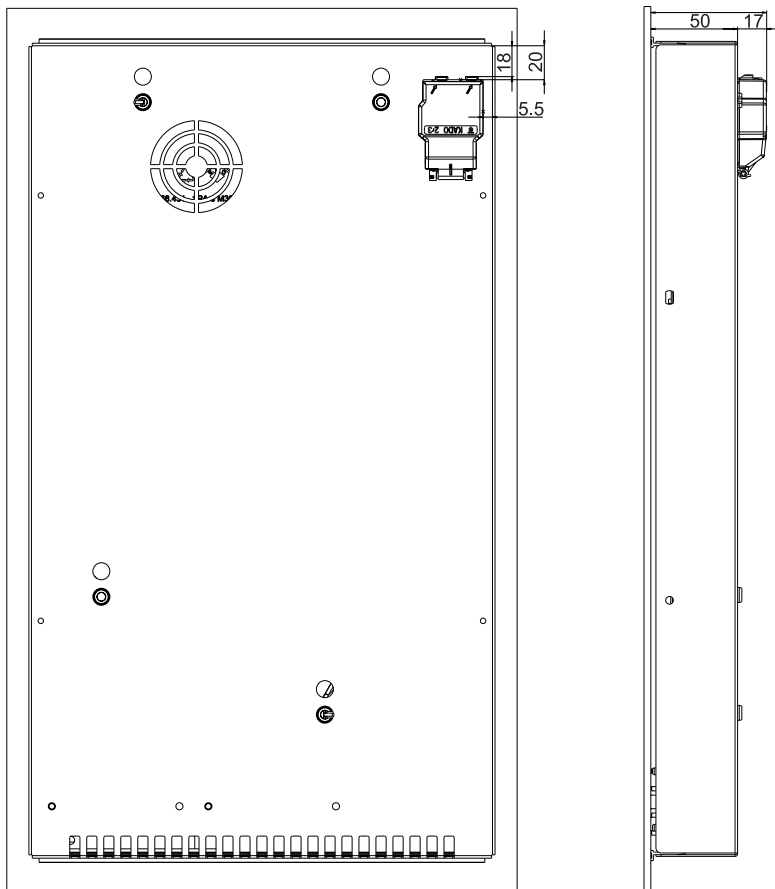


1. Bordsplatta
2. Tätning
3. Keramisk häll

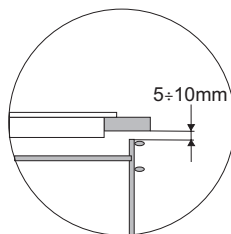
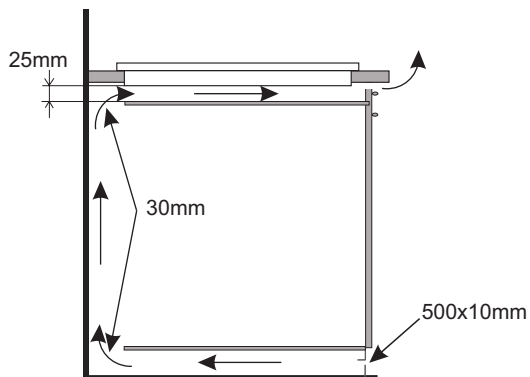
INSTALLATIONSANVISNINGAR

Placering och dimensioner av el-boxen

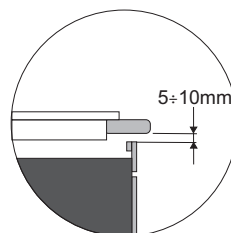
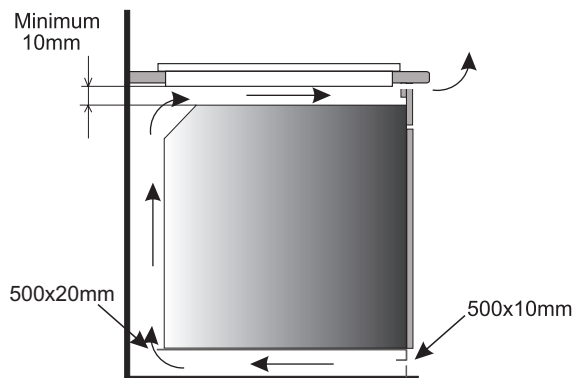
Bild C



INSTALLATIONSANVISNINGAR



Installera spishäll i köksskåp



Installera spishäll i köksbänk ovanför ugn med ventilation.



Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.



Observera att hällen kräver 5-10mm utblåa i framkant.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

Strömanslutning

Viktigt!


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

Tips för elektrikern

Hällen är utrustad med en uttagsplint för anslutning till en enfas strömkälla 230 V ~.

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

Viktigt!

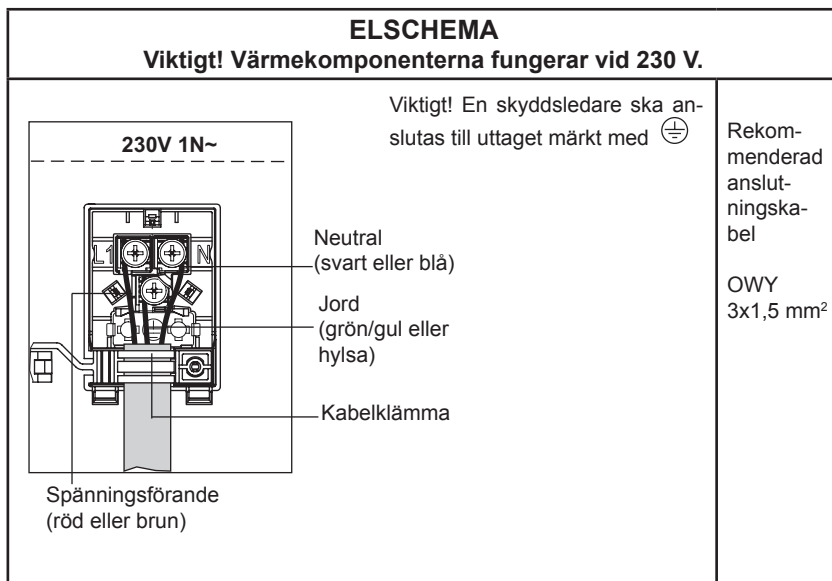
Kom ihåg att ansluta jord ledningen till rätt uttag i terminalblocket, det är märkt med . Elsystemet som försörjer hällen med ström måste vara säkrat med en fränkopplingsanordning eller en strömbrytare för att stänga av strömmen vid fara.

Läs 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

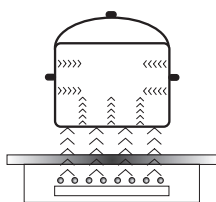


ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

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

Hur induktionshällens kokzoner fungerar



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

För detta krävs att kokkärlen är ferromagnetiska, d.v.s. att de påverkas av magnetfält.

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 fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkyllt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

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


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

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 45).

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 1 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. Detta gäller om du fyller på vatten i kärlet eller just har tagit fram det ur kylan. Var noga med att kärlets botten är helt torr innan du ställer kärlet på kokzonen. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.

Energien överförs bäst om kärlet och kokzonens storlek matchar varandra. Minsta och största möjliga diameter visas i nedanstående tabell och beror på det använda kokkärls kvalitet.

Induktionskokzoner	Induktionskokkärls 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

Val ar kokkärl för induktionshäll

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

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

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



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

Sätta på hällen

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (1). Alla displayer (3) visar siffran „0”.



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

Sätta på kokzoner

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (5) inom 20 sekunder.

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



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



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

Välja kokzonens värmeinställning

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

ANVÄNDNING

Stänga av kokzoner

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

Stänga av hällen

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

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

Boosterfunktion „P”

Boosterfunktionen ökar \varnothing 220 mm kokzonens nominella effekt från 2300 W till 3000 W.

För att aktivera boosterfunktionen väljer du en kokzon, ställer in värmen på „9” och trycker sedan på sensorfältet „+” (2) en gång till. Bokstaven „P” visas på displayen.

När du vill avaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet „-” (4) för att sänka värmeinställningen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.



Boosterfunktionen för 220 mm kokzonen är begränsad till 5 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats försätter 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

Kokzonerna är parvis ordnade lodrätt eller korsat, beroende på modell. Strömmen delas inom de parvis ordnade kokzonerna.

Om du försöker starta båda kokzonernas booster-funktion samtidigt överskrider den tillgängliga max. tillåtna strömförbrukningen. I så fall sänks värmeinställningen för den först startade kokzonen till den högsta nivån som är tillgänglig.



Om aktiveringen av boosterfunktionen innebär att den sammanlagda strömförbrukningsgränsen för ett par överskrider, kommer värmeinställningen för den andra kokzonen att sänkas automatiskt.

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 höger kokzon (5) och sensorfältet för „-” (4) och tryck sedan en gång till på sensorfältet för val av den högra kokzonen (5). 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.



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 trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den höger kokzon (5) och på sensorfält (4). 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.)

ANVÄNDNING

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 höger kokzon (5) och sensorfältet (4) och sedan trycker du på sensorfält (4) 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”.

Indikator för restvärme

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



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

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



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

ANVÄNDNING

Begränsa funktionstiden

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

Inställning av tillagningensvärme	Maximal funktionstid (timmar)
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 220	0,08



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

Timer

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

Ställa in timern

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

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



Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.

ANVÄNDNING

Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

En programmerad timerinställning (tillagningstid) kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lysas upp.
- Den programmerade timerinställningen visas överst på displayen..
- Använd sensorfälten „+” (2) eller „-” (4) för att justera timerinställningen.

Kontrollera timerns nedräkning

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

Stoppa timern

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

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

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

Äggklocka

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

Ställa in äggklocka

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1).
- Tryck samtidigt på sensorfälten „+” (2) och „-” (4) för att välja äggklockan.
- Använd sensorfälten „+” (2) eller „-” (4) för att justera äggklockans inställning.

ANVÄNDNING

Stoppa äggklocka

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

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

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

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning är automatiskt justerad så att matens temperatur konstant är 65 °C. Tack vare detta hålls matens varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på 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”.

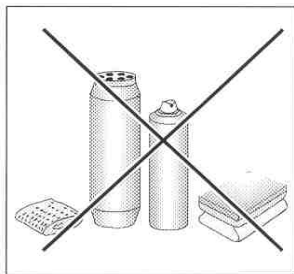
Varmhållningsfunktionen stängs av på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Stänga av kokzoner”.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

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

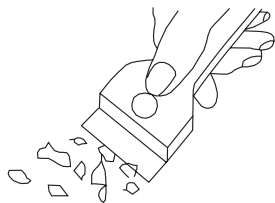


När du rengör spishällen gäller samma principer som när du rengör glasytor. Du får aldrig använda slipande rengöringsmedel eller kaustiksoda, skurpulver eller slipande hushållsdukar! Ång- eller högtryckstvätt får inte användas.



Rengöring efter varje användning

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



Spisskrapa

Ta bort fläckar

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

Använd inte avkalkningsmedel för att göra ren hällen.

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

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. E2 symbol visas	Induktionsspolen överhettad	- otillräcklig kylning, - säkerställ att induktionshällen är inbyggd enligt anvisningarna - kontrollera att kokkärnen motsvarar kraven i listan på sidan 44.

SPECIFIKATION

Märkspänning:	230V 1N~50 Hz
Märkeffekt:	KKI 3432-90 T
- Induktionskokzon :	
- Induktionskokzon : Ø 180 mm	1400 W
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 220 mm	2300/3000 W
Dimensioner:	300 x 518 x 50;
Vikt:	ca. 5,5 kg;

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

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi

GRAM

Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk