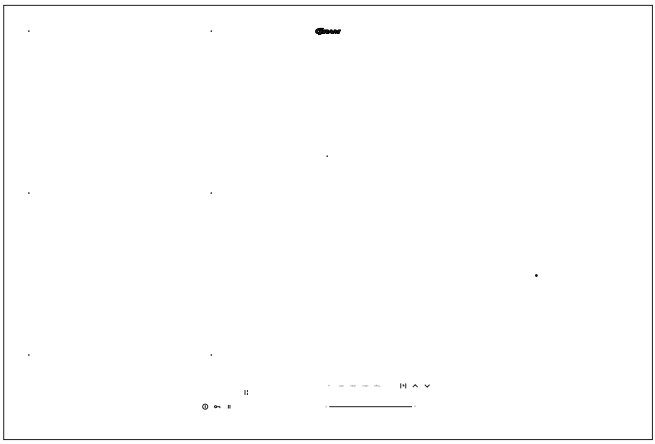


KKI 8354-90 TI

FIN Käyttöohjeet.....**2**

SE Bruksanvisning.....**30**

IO-HOB-1894 / 9516492
(04.2026 / v7)

Onnittelemme uuden induktiokeittotason omistajaa

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen keittotason 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 keittotasoa vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

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

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta keittotason toimintaan.

SISÄLTÖ

TURVAOHJEITA	4
LAITTEEN KUVAUS	8
ASENNUS	9
KÄYTTÖ	14
PUHDISTUS JA HOITO	25
KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ	26
JOS KEITTOTASO EI TOIMI	27
TEKNISET TIEDOT	29

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

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

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

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

Huomautus. Palovaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.

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

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

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

TURVAOHJEITA

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen keittotason käyttöönottoa. Näin varmistat laitteen käyttäjän turvallisuuden ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Keittotason saa asentaa vain ammattitaitoinen henkilö. Sähköliitännän saa suorittaa vain sähköasennusoikeudet omaava sähköasentaja.
- Keittotasoa ei saa asentaa kylmäkalusteiden välittömään läheisyyteen.
- Keittotaso asennetaan kalusteisiin, joiden lämpötilakestävyyden on oltava 100°C. Vaatimus koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalia.
- Keittotasoa ei saa käyttää ennen kuin se on asennettu. Näin vältät koskettamasta sähköisiä osia.
- Mahdolliset sähkölaitteiden korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö. Ammattitaidottoman henkilön suorittama työ saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Irrota pistotulppa tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteetön. Vain silloin on keittotason virta katkaistu täydellisesti.
- Lapsia ei saa päästää käytössä olevan keittotason lähelle.
- Jälkilämmön ilmaisin varoittaa lämpimästä keittoalueesta.
- Sähkökatkon sattuessa kaikki edelliset asetukset häviävät. Toimi varovasti kun sähköt on saatu palautettua, koska jälkilämmön ilmaisin ei enää näytä, onko ennen sähkökatkoa lämmitetty keittoalue yhä lämmin.
- Jos pistorasia sijaitsee keittoalueen läheisyydessä, varo ettei keittotason johto kosketa lämpimiä osia.
- Kun käytät öljyä tai rasvaa, pidä keittotasoa koko ajan silmällä. Palovaara.
- Kiinteä tai nestemäinen sokeri, sitruunahappo, suola, muovi jne. eivät saa olla kosketuksissa lämpimän keittoalueen kanssa.
- Käytä keittotasolla vain keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja naarmuton. Pohja ei saa olla teräväreunainen, jottei keittotason pinta naarmuunnu.
- Vältä esineiden pudottamista tasolle. Esim. maustepurkin putoaminen voi vahingoittaa keraamisen tason pintaa.
- Ylikiehuvat ruoat voivat päästä murtumien läpi laitteen jännitteisiin osiin.
- Jos lasi halkeaa tai siihen tulee muu vaurio, on keittotaso irrotettava heti sähköverkosta. Irrota pistotulppa tai poista sulake. Ota yhteys GRAM-huoltoon.
- Noudata keraamisen tason puhdistus- ja huoltoohjeita. Takuu ei koske tason väärinkäytöstä aiheutuneita vaurioita.
- Älä käytä induktiokeittotasoa työtasona.
- Älä aseta metalliesineitä (esimerkiksi veitsiä, haarukoita, lusikoita, kattilankansia jne.) induktiotason päälle, koska ne saattavat kuumentua tason ollessa käytössä.
- Keittotasoa ei saa asentaa tuulettimettoman uunin, astianpesukoneen, kylmäkalusteiden, eikä pesukoneen ylle.
- Jos keittotaso on asennettu keittiön työtasoon, sen alapuolella olevaan kaappiin sijoitetut metalliesineet voivat kuumentua keittotason tuuletusjärjestelmän vaikutuksesta. Siksi suositellaan välilevyn käyttöä (katso kuva 2).

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEET



Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

●**Käytä oikeita keittoastioita.** Paksu- ja tasapohjaiset astiat säästävät jopa kolmanneksen energiaa. Muista käyttää kantta, muuten energiankulutus nousee jopa nelinkertaiseksi.

●**Keittoalueet ja astioiden pohjat on pidettävä puhtaana.** Lika estää lämmön siirtymistä. Palaneen lian poistossa käytetään luonnolle haitallisia aineita.

●**Vältä tarpeetonta kannen nostamista.**

Tasoa ei suositella sijoitettavaksi kylmäkalusteiden läheisyyteen, sillä se nostaa niiden energiankulutusta.

PURKAMINEN PAKKAUKSESTA



Pakkaus suojaa tuotetta kuljetusvaurioilta.

Purettuasi pakkauksen toimita se kierrätykseen. Pakkauksen kaikki osat ovat ympäristölle vaarattomia ja kokonaan kierrätyskelpoisia. Pakkauksen osissa on kierrätystä helpottava merkintä.

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

VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



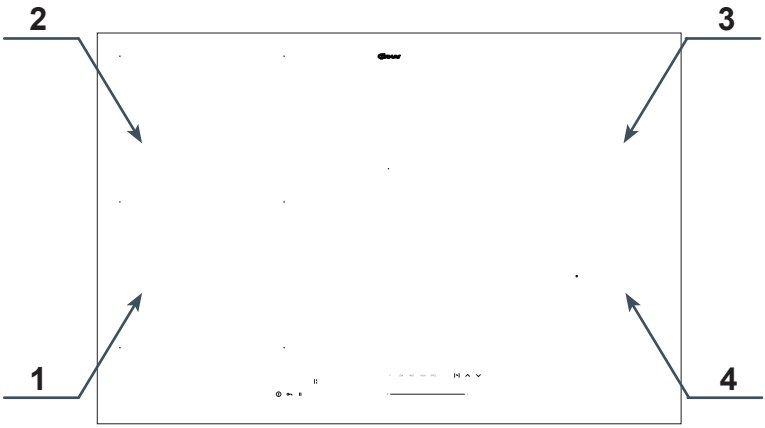
Jos poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä vie sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan toimita lähimpään kierrätys- tai keräyspisteeseen.

Laitteessa, sen käyttöhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

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

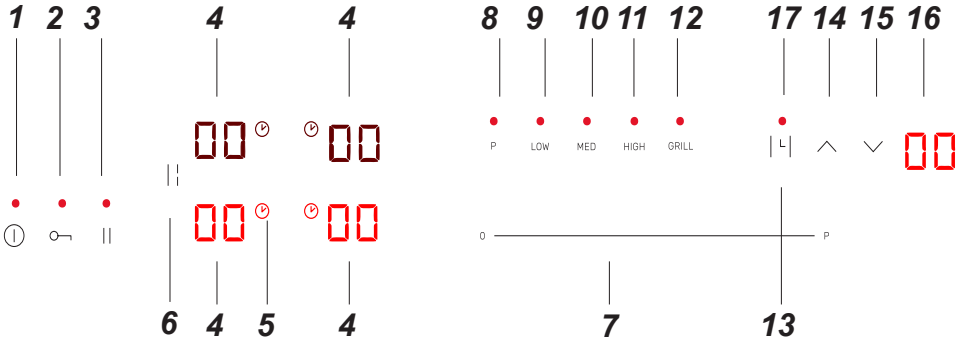
Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai keräyspiste sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEEN KUVAUS



1. Pikainduktiokeittoalue: 190x220 (edessä vasemmalla)
2. Pikainduktiokeittoalue: 190x220 (takana vasemmalla)
3 Pikainduktiokeittoalue: Ø 260 (takana oikealla)
4. Pikainduktiokeittoalue: Ø 210 (edessä oikealla)

Ohjauspaneeli



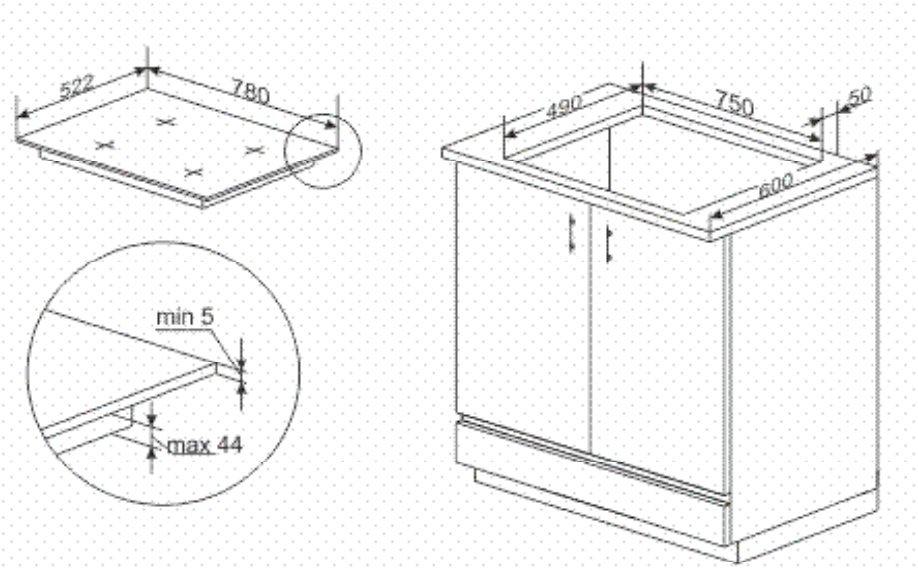
1.On/off valitsin LED:llä
2.Lapsilukon kosketusanturi
3.Keskeytystoiminnon kosketusanturi Stop & Go
4.Keittoalueen valitsemisen kosketusanturi ja virran merkkivalo
5.Ajastimen merkkivalo
6.Siltatoiminnon kosketusanturi
7.Tehonvalinnan anturi (SliderControl)
8.Pikatoiminnon kosketusanturi
9.40°C:n ohjelma
10.70°C:n ohjelma
11.90°C:n ohjelma
12.Grillausohjelma
13.Ajastimen kosketusanturi
14.Ajastimen säätö ^
15.Ajastimen säätö v
16.Jäljellä olevan ajan ilmaisin
17.Minuuttiajastimen merkkivalo

ASENNUS

Pöytälevyn asennusaukon tekeminen keittotasolle

- Työtason paksuuden on oltava 28 - 40 mm ja leveyden vähintään 600 mm. Työtason on oltava tasainen ja vaakasuorassa. Pöytälevyn seinänpuoleinen reuna on tiivistettävä, jotta sinne ei joudu vettä tai muita nesteitä.
- Aukon ympärillä on oltava riittävästi tilaa, etenkin vähintään 50 mm:n etäisyys seinään ja 60 mm:n etäisyys työtason etureunaan.
- Etäisyyden asennusaukon reunasta kaapin sivuseinään on oltava vähintään 55 mm.
- Pöytälevy on tehtävä 100 °C:n lämpöä kestävistä materiaaleista vanerit ja liimat mukaan lukien. Muussa tapauksessa vaneri voi irrota tai työtaso vääntyä.
- Asennusaukon reuna on tiivistettävä sopivalla materiaalilla veden sisääntulon estämiseksi.
- Asennusaukko on tehtävä kuvassa **1** näkyvien mittojen mukaan.

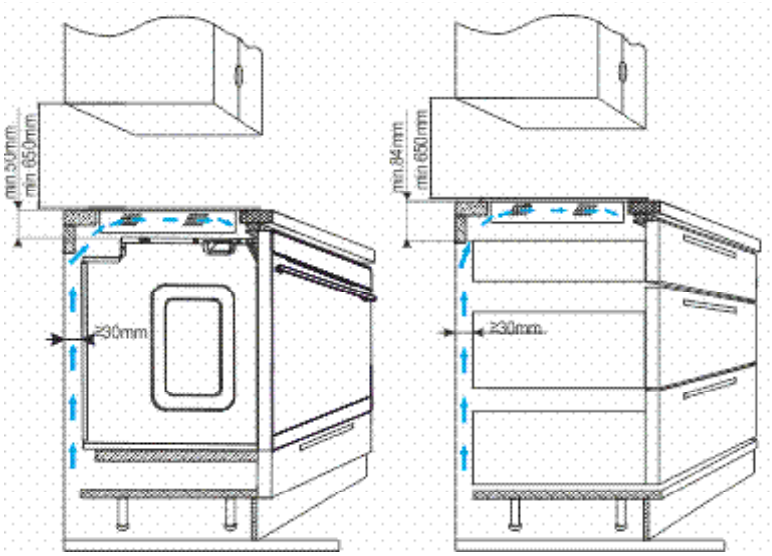
Kuva 1



ASENNUS

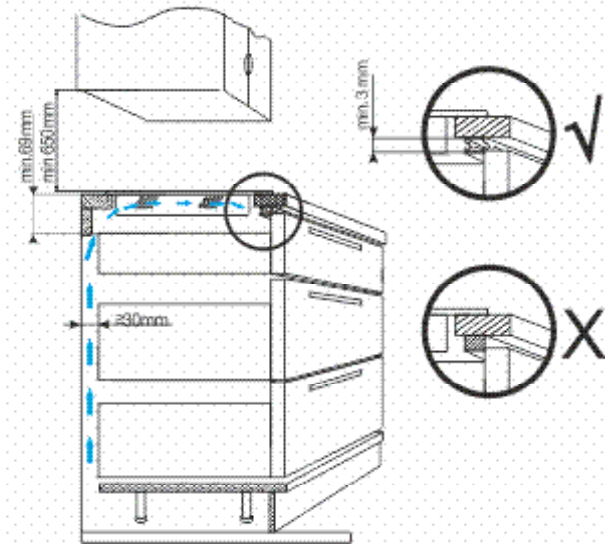
Variantti 1 Variantti 2

Kuva 2



Jos keittotason alla olevaa rakoa ei pidetä variantin 2 mukaisena, eteen on tehtävä tuuletusaukko.

Variantti 3

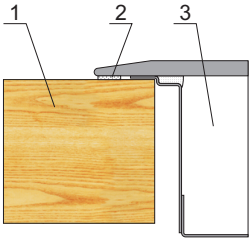


Älä asenna keittotasoa uunin päälle, jollei uunia ole varustettu tuulettimella.

ASENNUS

Keittotason asennus

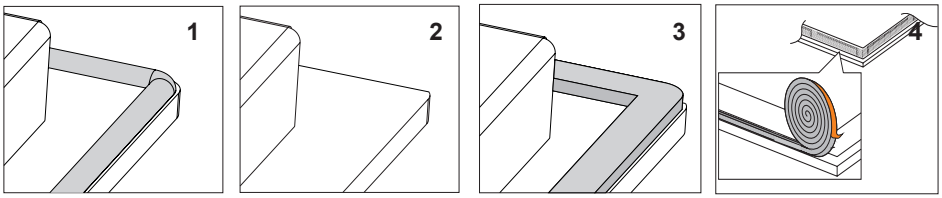
- Liitä keittotaso sähköjohdon avulla laitteen mukana toimitetun sähkökaavion mukaan.
- Poista työtasosta pöly, työnnä keittotaso asennusaukkoon ja paina se tukevasti paikalleen.



1 - Työtaso
2 - Keittotason reunan tiiviste
3 - Keittotaso

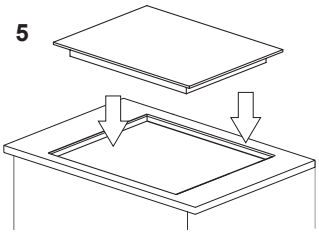
Tiivisteen asentaminen

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



Älä asenna laitetta ilman vaahtomuovitiivistettä.

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



ASENNUS

Vihjeitä asentajalle

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

Tärkeää!

Muista liittää suojajohdin oikeaan riviliittimen puristimeen, jossa on merkintä ⏚. Liedelle virtaa antava sähköjärjestelmä on suojattava oikein valitulla kytkentälaitteella tai virtakatkaisimella, joka mahdollistaa virran katkaisemisen hätätilanteessa. Lue arvokilven ja johdotuskaavion tiedot huolellisesti ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan.

Lieden liittäminen muulla kuin johdotuskaaviossa osoitetulla tavalla voi vahingoittaa liettä.

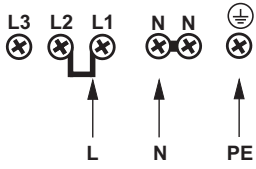
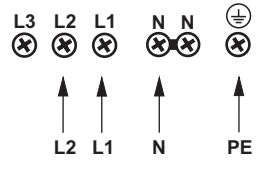
HUOMAUTUS:

Asentaja on velvollinen antamaan käyttäjälle laitteen sähköliitäntäsertifikaatin (joka on takuukortin mukana). Asentajan on asennuksen jälkeen myös annettava tietoja tehdystä liitännästä:

yksivaiheinen, kaksivaiheinen vai kolmivaiheinen, virtajohdon poikkileikkaus, käytetyn suojauksen (sulakkeen) tyyppi.

JOHDOTUSKAAVIO

Vaara! Vaarallinen jännite!

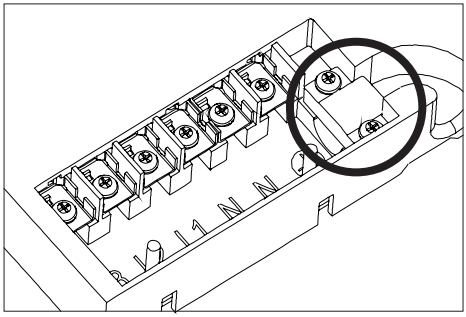
	Huomautus! Jokaisessa kytkennässä suojajohdin (PE) tulee olla kytkettynä merkillä ⏚ merkittyyn päätteeseen.			Tyyppi / johtimen poikkileikkaus	Sulakesuojaus
1	220–240 voltin AC 50/60 Hz -yksivaihekytkentä. Siltaa päätteet L1 ja L2. Kytke vaihejohdin L1-päätteeseen ja kiristä pultti. Kytke neutraali vaihejohdin N-päätteeseen. Kytke suojajohdin PE-päätteeseen (⏚).	1N~		HO5VV-F3G4 3 x 4 mm²	32 A
2*	220–240/380–415 voltin AC 50/60 Hz -kaksivaihekytkentä. Kytke vaihejohtimet L1 ja L2 vastaavasti päätteisiin L1 ja L2 ja kiristä pultit. Kytke neutraali johdin N-päätteeseen. Kytke suojajohdin PE-päätteeseen (⏚).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4 x 2.5 mm²	16 A

L1 = R, L2 = S, L3 = T; N = neutraalin johtimen pääte; ⏚ = suojajohtimen (PE) pääte

ASENNUS

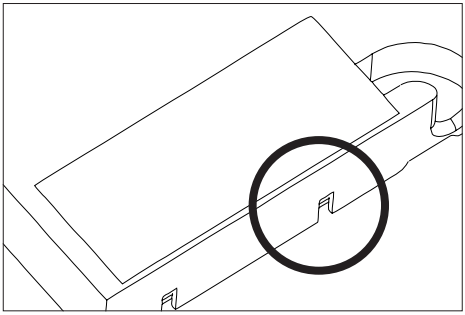
Pakkauksen sisällä on tarvikkeet laitteen kytkemiseen kodin sähköjärjestelmään. Käytä mukana tulleita tarvikkeita varmistaaksesi, että laite toimii oikein. Tarvikkeisiin sisältyvät: Vedonpoistaja, siltaliitin, kaksi ruuvia ja liitinpäätteen suojus.

Asenna vedonpoistaja mukana tulleilla ruuveilla.



Voit irrottaa suojuksen vääntämällä kiinnityskohtia ruuvimeisselillä, kunnes suojus irtoaa.

Asenna liitinpäätteen suojus painamalla. Se napsahtaa paikoilleen, jolloin kuulu klikkaus.



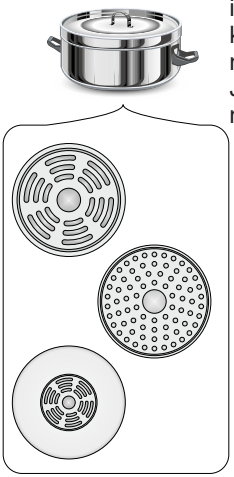
KÄYTTÖ

Induktiotason käyttäminen

Pintalasin alla on induktiokäämejä, jotka tuottavat sykkivän magneettikentän. Tämä magneettikenttä kulkee liedelle asetetun astian läpi saaden sen lämpenemään. On tärkeää käyttää keittoastioita, joissa on sopiva pohja.
Laite tuottaa erityisen äänen käytettävien kattiloiden ja keitettäessä asetetun lämpöasetuksen mukaan. Tämä on normaalia, eikä muodosta perusteita valitukselle.

Keittoastioiden ominaisuudet

- Voit tarkistaa keittoastian sopivuuden induktiolieteesi varmistamalla, että magneetti vetää sen pohjaa hyvin puoleensa. Mitä suurempi vetovoima on, sitä parempi kattila on.
- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällaisen keittoastian käyttö estää kuumat pisteet, joiden takia ruoka voi tarttua pohjaan. Lämpö jakautuu parhaiten kattiloissa ja pannuissa, joissa on paksut terässeinämät. Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilainduktion hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumenemisen.
- Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa liiallista lämmön muodostumista.
- Jos käytät ferromagneettista keittoastiaa, jossa on puoleensavetävä magneetti ja pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja lämpenee. Tämä johtaa tilanteeseen, jossa lämmön jakautuminen tasaisesti koko keittoastiaan ei ole mahdollista. Jos ferromagneettinen alue on pienempi keittoastian alumiiniosien takia, tehokkaasti kuumeneva alue voi olla pienempi. Tällöin voi ilmetä ongelmia keittoastian tunnistamisessa, tai liesi ei tunnista keittoastiaa lainkaan. Parhaat keittotulokset saadaan, jos ferromagneettisen pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella.



Pannun tunnistin

Induktiotasossa on astiantunnistin. Laite tunnistaa keittoalueelle asetetun sopivan astian ja aktivoi sen automaattisesti. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun keittoalueelle asetetaan sopiva keittoastia, asetettu teho näkyy näytöllä.
- Induktiotasolla tulee käyttää vain sopivia keittoastioita, joissa on ferromagneettinen pohja (katso sivun 16 taulukko).

Jos keittoalueelle ei aseteta astiaa tai keittoastia on sopimaton, näytöllä näkyy vierellä oleva symboli. Keittoalue ei toimi.
Jos keittoastiaa ei tunnisteta 90 sekunnin sisällä, keittoalue sammuu.
Sammuta keittoalue hallintapaneelilla äläkä luota pelkästään astiantunnistimeen.



Korkealaatuinen keittoastia on olennaisen tärkeä induktiolieden tehokkaalle toiminnalle. Tyhjien astioiden käyttäminen keittoalueilla voi saada ne ylikuumenemaan.

Ei ole suositeltavaa käyttää ulkoisia induktiosovittimia.

- Käytä induktioliedellä vain keittoastioita, joissa on ferromagneettinen pohjamateriaali. Tällaisia ovat muun muassa:

  - emaloitu teräs
  - valurauta
  - erityiset ruostumatonta terästä olevat keittoastiat, jotka on suunniteltu induktiokeittämiseen.

- Kansi estää lämmön karkaamisen ja vähentää siten ruoan valmistusaikaa ja energian kulutusta.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, Kun täytät keittoastiaa tai käytät jääkaapista otettua keittoastiaa, varmista, että pohja on täysin kuiva ennen sen asettamista keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.

KÄYTTÖ



Keittoastian merkintä		Tarkista, onko keittoastiassa merkintä, jonka mukaan se soveltuu induktiokäyttöön.
Ruostumaton teräs	Liesi ei tunnista keittoastiaa Poikkeuksena ferromagneettiset teräskeittoastiat	
Alumiini	Liesi ei tunnista keittoastiaa	
Valurauta	Suuri tehokkuus Huomautus: Keittoastia voi naarmuttaa lieden pintaa	
Emaloitu teräs	Suuri tehokkuus Suositellaan keittoastiaa, jossa on tasainen, paksu ja sileä pohja	
Lasi	Liesi ei tunnista keittoastiaa	
Posliini	Liesi ei tunnista keittoastiaa	
Keittoastiat, joissa on kuparipohja	Liesi ei tunnista keittoastiaa	

Keittoalueen keittoastian pienin hyödyllinen halkaisija:

Keittoalueen halkaisija	**Emaloidun teräskeittoastian pohjan vähimmäishalkaisija**
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Muista materiaaleista kuin emaloidusta teräksestä valmistettujen keittoastioiden vähimmäishalkaisija voi vaihdella.

Tämän toiminnon avulla voit aktivoida esittelytilan ja rajoittaa induktiotasosi maksimitehon seuraaviin arvoihin: 2,8 kW, 3,7 kW, 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (maksimiteho).

Sinun tulee määrittää induktiotasosi kokonaismaksimiteho viiden minuutin sisällä induktiotason kytkemisestä verkkovirtaan. Voit valita tehoasetuksen koskettamalla painiketta ⏻, jolloin laite käynnistyy ja painamalla painikkeita ⏸ ja ⏎ kolmen sekunnin ajan samanaikaisesti

Kaksoisnäytöllä näkyy joko aiempi asetus tai 7,34 kW:n oletusasetus merkintänä 74”, mikäli aiempaa asetusta ei ole. Voit valita haluamasi asetuksen painikkeilla ⌃ ja ⌄ :
Vahvista asetuksen valinta 10 sekunnin sisällä painamalla painiketta ⏎ kolmen sekunnin ajan.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Vahvistuksen jälkeen kuuluu piippaus ja valittu maksimitehoasetus vilkkuu useita kertoja näytöllä, jonka jälkeen laite sammuu. Nyt induktiotasosi ei ylitä valitsemaasi kokonaismaksimitehoa käytön aikana.

Jos valittua maksimitehoasetusta ei vahvisteta, induktiotaso sammuu ja toimii aiemmin valitulla maksimiteholla tai 7,35 kW:n oletusteholla.

Kun valitset lämpöasetuksen yksittäiselle keittoalueelle, tehonhallintapiiri varmistaa, ettei valittu kokonaismaksimiteho ylity. Kaikki asetukset, jotka saattaisivat ylittää valitun kokonaismaksimitehon eivät ole käytettävissä.

Tehonhallintapiiri voi sammuttaa keittoalueen, jos sen käyttäminen saattaisi johtaa laitteen kokonaismaksimitehon ylittymiseen.

KÄYTTÖ

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista induktioliesi perusteellisesti. Liedessä on lasipinta, ja sitä on siksi käsiteltävä varoen.
- Laitteesta voi ensimmäistä kertaa käynnistettäessä tulla hajua. Jos niin käy, kytke liesituuletin päälle tai avaa huoneen ikkuna. Haju on tilapäinen.

Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Laite on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Induktioliesi on varustettu elektronisilla kosketusantureilla, joita käytetään koskettamalla niitä sormella vähintään 1 sekunti.
- Anturin koskettamista seuraa vahvistava äänimerkki.

Älä aseta mitään esineitä ohjauspaneelin kosketusanturien päälle. Varmista, että keittoastia on kokonaan keittoalueella. Jos keittoastia asetetaan liian lähelle ohjauspaneelia tai peität jonkin antureista, laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti.

Kytke laite päälle

Paina anturia ⏻ vähintään kolmen sekunnin ajan. Liesi ilmaisee, että keittoalue on päällä ja toimii oikein näyttämällä numeron **“00”** näytöllä.

Jos et aseta haluttua keittoalueen lämpöasetusta 15 sekunnin kuluessa laitteen aktivoinnista, se kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Keittoalueen aktivointi ja lämpöasetuksen asettaminen

- Kytke liesi päälle ⏻ -anturilla.
- Aseta keittoastia halutulle keittoalueelle.
- Keittoalue tunnistetaan automaattisesti, ja kyseisessä näytössä 8.8. näkyy vilkkuva "00". Tämä tarkoittaa, että valittu keittoalue on aktiivinen. Voit nyt valita tehon.

Jos liedellä on sen käynnistyessä kaksi tai useampaa astiaa, keittoalueita ei aktivoida automaattisesti Sinun tulee koskettaa kunkin keittoalueen anturia 8.8..

- Voit valita haluamasi lämpöasetuksen lämpöasetusanturilla liu’uttamalla sormellasi vasemmalta oikealle (valittu lämpöasetus näkyy näytöllä).
- Keittoalue toimii.

Keittoastian tunnistus ja keittoalueen automaattinen aktivointi toimii vain ensimmäiselle liedelle asetetulle astialle.

Keittoalueiden poistaminen käytöstä

Voit poistaa keittoalueen käytöstä tekemällä jonkin seuraavista:
- Kytke liesi pois ⏻ -anturilla.
- Kosketa ja pidä anturia 8.8. painettuna kolmen sekunnin ajan sekuntia.
- Kosketa lämpöasetuksen anturia ja liu'uta sormellasi vasemmalle vähentääksesi lämpöasetuksen arvoon “00.”

Laitteen virran katkaiseminen

Laite on toiminnassa, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.

- Kytke liesi pois ⏻ -anturilla.

Jos keittoalue on yhä kuuma, kyseisessä näytössä näkyy kirjain "H” tai “h” jälkilämmön merkiksi. Symbolin kuvaus on jäljempänä.

Pikatoiminto "P"

Pikatoiminto kasvattaa 190x220 mm:n keittoalueen 2200 W:stä 3 000 W:hen, Ø 210 mm:n keittoalueen 2000 W:stä 3 000 W, Ø 260 mm:n keittoalueen 2200 W:stä 3 000 W sekä yhdistetyn keittoalueen 3 000 W:stä 3 700 W:hen.
- Aseta keittoastia halutulle keittoalueelle.
- Keittoastia tunnistetaan automaattisesti, ja kyseisessä näytössä 8.8. näkyy vilkkuva "00".
- Voit aktivoida pikatoiminnon koskettamalla pikatoiminnon anturia tai liu'uttamalla sormella lämpöasetusanturista. Näytöllä näkyy kirjain “P.”

Pikatoiminnon poistaminen käytöstä:
- Voit poistaa pikatoiminnon käytöstä koskettamalla pikatoiminnon anturia tai liu'uttamalla sormella lämpöasetusanturista.

Pikatoiminto voidaan aktivoida enintään 5 minuutiksi. Sen jälkeen teho tippuu lukemaan 14 (nimellisteho).
Teho pienenee myös nimellistehoon, jos jokin lieden osista ylikuumenee.
Voit aktivoida pikatoiminnon jälleen, kun lieden sisäiset osat ovat jäähtyneet turvalliseen lämpötilaan. Tämä toiminto ei ala automaattisesti.
Kun otat astian pois keittoalueelta pikatoimnnon ollessa käytössä, 5 minuutin ajastin ei keskeydy.

Pikatoiminnon voi aktivoida kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti, esim. yhdelle vasemmanpuoleiselle ja yhdelle oikeanpuoleiselle keittoalueelle. Pikatoimintoa ei voi aktivoida, jos se on jo käytössä saman puolen keittoalueella.

Lapsilukko

Lapsilukko poistaa kaikki säätimet käytöstä. Se on hyödyllinen puhdistuksen aikana ja estää lapsia käyttämästä laitetta. Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle tai pois päältä. Voit ottaa lapsilukkotoiminnon käyttöön tai poistaa sen käytöstä painamalla anturia ⊶ 3 sekunnin ajan. Kun lukko on päällä, anturin ⊶ vieressä oleva merkkivalo palaa.

Kun taso on päällä ja lukittuna, voit sammuttaa sen välittömästi koskettamalla anturia ⏻.

Laitteen irrottaminen verkkovirrasta poistaa lapsilukon käytöstä.

Jälkilämmön ilmaisin "h", "H"

Kun olet lopettanut keittämisen, induktiolieden lasi keittoalueen sisällä on yhä kuuma. Tätä kutsutaan jälkilämmöksi.



Jos lasin lämpötila on kuumempi kuin 60 °C*, keittoalueen näytössä näkyy "H".

Jos lasin lämpötila on 45–60 °C*, keittoalueen näytössä näkyy "h" (alhainen jälkilämpö).

* Lämpötilat ovat likimääräisiä

Kun jälkilämmön merkkivalo palaa, älä kosketa keittoaluetta, sillä tässä on palovammojen vaara, äläkä aseta mitään kuumuudelle herkkiä esineitä sen päälle!

Jälkilämmön ilmaisinta "H" tai "h" ei näy sähkökatkoksen aikana. Keittoalueet voivat silti olla kuumia!

KÄYTTÖ

Käyttöajan rajoittaminen

Käyttäjäturvallisuuden takaamiseksi induktiotason kullakin keittoalueella on käyttöajan rajoitin.

Enimmäiskäyttöaika määräytyy yksilöllisesti keitettäessä käytetyn lämpöasetuksen perusteella. Jos käytät yhtä lämpöasetusta pitkän ajan, voit tarkistaa sen enimmäiskäyttöajan taulukosta.

Kun keittoalue saavuttaa enimmäiskäyttöajan, se poistuu käytöstä automaattisesti, ja näytössä näkyy jälkilämmön symboli. Enimmäiskäyttöaika koskee yhtä keittoaluetta.

Kypsymislämmön asetus	Enimmäiskäyttöaika
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	8 h
5	5 h
6	5 h
7	5 h
8	5 h
9	1,5 h
10	1,5 h
11	1,5 h
12	1,5 h
13	1,5 h
14	1,5 h
P	5 min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Grillaus	60 min

Ajastin

Ajastintoiminto helpottaa kypsennystä mahdollistamalla keston asettamisen.
Voit aktivoida ajastustoiminnon vain keittäessä (kun lämpöasetus on suurempi kuin "0"). Voit käyttää ajastintoimintoa kaikille keittoalueille samaan aikaan. Enimmäisaika on 99 minuuttia (1 minuutin asetusvälein).
Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

- Aseta keittoastia halutulle keittoalueelle.
- Kun keittoastia on tunnistettu, valitse lämpöasetus.
- Aktivoi ajastin koskettamalla ja painamalla painiketta | ᒪ |, kunnes kuulet äänimerkin. Näyttöön tulee "00".
- Voit lisätä aikaa painikkeella ⌄ ja vähentää aikaa painikkeella ⌃.

Voit asettaa ajastimen seuraavalla keittoalueelle noudattamalla edellä kuvattuja vaiheita toiseen valittuun keittoalueeseen. Ota huomioon, että ajastintoiminto voidaan asettaa kullekin keittoalueelle.

Jos asetettuna on useampi kuin yksi ajastin, näkyviin tulee lyhin kesto.

KÄYTTÖ

Ajastimen kestoasetusta voi muuttaa milloin tahansa. Jos haluat vaihtaa kestoa ruoanlaiton aikana, valitse keittoalue, jonka ajastimen kestoa haluat muuttaa, aktivoi se anturilla 88, paina painiketta ⏎ ja vaihda kesto ajastimen asetusohjeiden mukaisesti.

Kun asetettu keittoaika on kulunut, kuulet hälytysmerkkiäänen. Voit vaimentaa sen koskettamalla mitä tahansa anturia. Hälytys sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.
Jos haluat peruuttaa ajastimen etukäteen, aktivoi haluamasi keittoalue koskettamalla sen anturia (tällöin merkkivalo vilkkuu) ja toimi seuraavasti:

- kosketa ja paina anturia ⏎;
- paina anturia ∨, niin ajan lukemaksi muuttuu “00”;
- paina painikkeita ∧ ja ∨ samanaikaisesti.

Voit peruuttaa ajastimen koskettamalla anturia 88 (tällöin lämpöasetuksen merkkivalo vilkkuu) ja sen jälkeen painamalla anturia ⏎ kolmen sekunnin ajan tai koskettamalla anturia 88 aktivoidaksesi haluamasi keittoalueen ja sen jälkeen koskettamalla anturia ⏎ ja vähentämällä säätimellä ∨ ajan lukemaan “00.”
Voit myös perua ajastimen painamalla säätimiä ∧ ja ∨ kahden sekunnin ajan.

Minuuttiajastin

Minuuttiajastimella voit seurata ajan kulkua. Minuuttiajastin ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

Minuuttiajastimen asetus:

- Kytke liesi päälle.
- Kosketa anturia ⏎ ja määritä minuuttiajastimen kesto. Voit lisätä aikaa säätimellä ∨ ja vähentää aikaa säätimellä ∧.

Kestoasetusta voi muuttaa milloin tahansa. Jos haluat tehdä muutoksia, kosketa anturia ⏎ ja käytä säätimiä ∧ ja ∨.

Kun asetettu on aika on kulunut, kuuluu piippaava hälytysääni. Voit hiljentää hälytyksen koskettamalla mitä tahansa anturia. Hälytys sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Voit perua minuuttiajastimen koskettamalla anturia ⏎ ja vähentämällä keston lukemaan “00” painamalla säädintä ∨. Vaihtoehtoisesti voit myös tehdä tämän painamalla säätimiä ∧ ja ∨ htäaikaa.

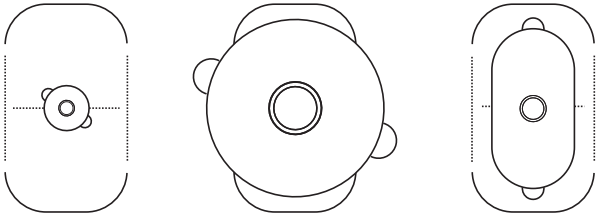
Keskeytystoiminto

Keskeytystoiminto lykkää kaikkien keittoalueiden käytön ja jatkaa keskeytyksen jälkeen aiemmin määritettyjen lämpöasetusten käyttöä.
Voit aktivoida keskeytystoiminnon, kun vähintään yksi keittoalue on käytössä.
Kosketa anturia II . Kaikilla keittoalueilla näkyy symboli II. Kun keittoalue on kuuma, II -symboli vilkkuu vuorotellen kirjaimen "H" tai "h" kanssa keittoalueen lämpötilan mukaan (jälkilämmön ilmaisin).
Voit poistaa keskeytystoiminnon käytöstä koskettamalla anturia II uudelleen. Keittoalueenäytöt näyttävät lämpöasetuksen, joka oli asetettu ennen keskeytystoiminnon aktivointia.

Keskeytystoiminto keskeyttää ajastimen
Keskeytystoiminto ei keskeytä minuuttiajastinta

Siltatoiminto

Siltatoiminnon avulla voit yhdistää kaksi keittoaluetta yhdeksi keittoalueeksi. Se on erittäin kätevä ja mahdollistaa laatikkoruokien valmistuksen.



VÄÄRIN **VÄÄRIN** **OIKEIN**

Näin käytät siltatoimintoa:
- Kytke liesi päälle.
- Aseta paahtovuoka lieden ja vasen puolelle, jotta se peittää molemmat keittoalueet.
- Liesi tunnistaa pannun automaattisesti ja siltatoiminto aktivoituu, minkä osoittaa symboli ٢ ل .

Jos et valitse lämpöasetusta 15 sekunnissa, siltatoiminto poistuu käytöstä.

- Valitse haluamasi lämpöasetus liu'uttamalla sormea asetuksen valinta-anturin kentän halki.

Nyt näitä kahta keittoaluetta voidaan hallita yhtenä keittoalueena.

Voit aina ottaa tai poistaa siltatoiminnon käytöstä manuaalisesti.

Voit ottaa siltatoiminnon käyttöön koskettamalla anturia (**6**). Takimmaisen keittoalueen näyttöön tulee "٢ ل", kun taas etummaisen keittoalueen näyttöön tulee "00". Voit valita haluamasi lämpöasetuksen liu'uttamalla sormella lämpöasetuksen valinta-anturin halki.

Voit poistaa siltatoiminnon käytöstä koskettamalla anturia (**6**). Vastaavien keittoalueiden näyttöön tulee "00".

Nyt molempia keittoalueita voidaan hallita itsenäisesti.

Lämpötilan ylläpitäminen

Induktiotasossa on mukana erityisohjelmia, joiden avulla voit laittaa ruokaa valitulla lämpötilalla kuluttaen mahdollisimman vähän virtaa.

Tähän on saatavilla neljä ohjelmaa:

- Melt 40
  Tämä ohjelma soveltuu voin tai suklaalevyjen sulattamiseen.
  Aseta voi tai suklaa pannulle huoneenlämpöön ja aktivoi Melt 40 -ohjelma.
- Simmer 70
  Tämä ohjelma soveltuu paksujen keittojen tai kastikkeiden lämmittämiseen.
  Aseta ruokaa sisältävä astia keittoalueelle ja aktivoi Simmer 70 -ohjelma. Tämä ohjelma ylläpitää 70 °C:n lämpötilan.
- Cook 90
  Tämä ohjelma soveltuu vesipitoisten ruokien lämmittämiseen ja kypsentämiseen.
  Aseta ruokaa sisältävä astia keittoalueelle ja aktivoi Simmer 90 -ohjelma. Tämä ohjelma ylläpitää 90 °C:n lämpötilan.
- Grillaus
  Tämä ohjelma on tarkoitettu grilliruoille, jotka vaativat korkean lämpötilan.
  Aseta pannu tai grillausastia keittoalueelle ja aktivoi Grillaus-ohjelma ylläpitää 200 °C:n lämpötilan.

Aktivoi lämpötilan ylläpito-ohjelma.

- Aseta astia keittoalueelle
- Aktivoi keittoalue
- Aktivoi valittu lämpötilaohjelma

Kytke ja käynnistä liesituuletin*

Voit yhdistää liesituulettimen ja induktiotason langattomasti painamalla automaattisen tilan anturia kolmen sekunnin ajan. -merkkivalo vilkkuu anturin yläpuolella. Kun laitteet ovat muodostaneet yhteyden, -merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja palaa jatkuvasti.



Automaattitilassa liesituuletin säätää puhaltimen nopeuden automaattisesti ruoanlaiton tyylistä riippuen. Voit aktivoida liesituulettimen automaattitilan koskettamalla säädintä .
Tällöin anturin yllä oleva merkkivalo syttyy. Huomaa, että automaattitilaa voi käyttää vain, kun laitteet ovat yhdistettynä.
Voit poistaa automaattitilan käytöstä koskettamalla säädintä . Anturin yläpuolella oleva merkkivalo sammuu.

Voit valita puhaltimen nopeuden manuaalisesti antureilla ja . Automaattitila menee pois päältä, kun käytät näitä antureita.

*mallista riippuen

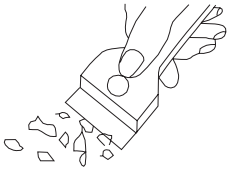
PUHDISTUS JA HOITO

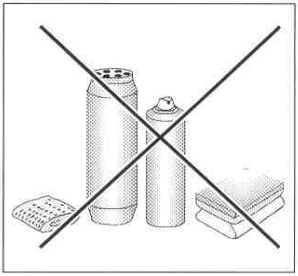
Keittotason puhtaudesta huolehtiminen ja sopiva hoito pidentävät keittotason käyttöikää.

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

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

- **Kevyet, palamattomat** tahrat pyyhitään pois kostealla rievulla, ilman puhdistusainetta. Astianpesuaineen käyttö voi aiheuttaa sinisiä tahroja, jotka eivät välttämättä lähde pois edes erikoispuhdistusaineella.
- **Voimakkaasti kiinnittynyt lika täytyy poistaa varovasti puhdistuskaapimella ja pyyhkäistä keittoalue sen jälkeen kostealla rievulla.**





Tahrojen poistaminen

- **Vaaleat helmenväriset tahrat (alumiinin jäännökset)** voit poistaa jäähtyneestä keittotasosta erityisen puhdistusaineen avulla. Kalkkijäännökset (esim. veden ylikiehumisen jälkeen) voit poistaa etikalla tai erityisellä puhdistusaineella.
- Sokeria sisältäviä ruokia, muovia ja alumiinifoliota poistettaessa ei saa katkaista virtaa keittoalueelta! Raaputa heti jäännökset pois niiden ollessa vielä kuumia terävällä puhdistuskaapimella. Poistettuasi tahran voit kytkeä keittotason pois päältä, ja pyyhkäistä kylmän keittoalueen erityispuhdistusaineella.

Älä käytä kalkinpoistoainetta keittotason puhdistukseen.

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

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

Huom!

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

Huom!

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

Tärkeää!

Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.

KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Esimerkkitaulukko lieden asetuksista

TOIMINTO	KÄYTTÖ	ATERIA	AIKA [MIN]	ANNOSKOKO
Melt 40*	Suklaan sulatus	Brownie-/suklaafondant	10	300 g
Melt 40*	Sulatus	Porsaan niska / Bigos	60	1 pala, noin 800 g
Melt 40*	Hiivataikinan kohotus	Hiivataikina	40	1 kg
Simmer 70*	Lihan ja makkaran esikeittäminen	Maustetut porsaankyljet	60	1 kg
Simmer 70*	Sous Vide	Sous Vide -kanafilee	60	1 pala. 200 g
Simmer 70*	Lämpötilan ylläpito	Gulassi	30	2 l
Simmer 70*	Lämpimänä pito	Aamupalamurot maidolla	10	0,5 l
Cook 90*	Terveellinen aamiainen	Kaurapuuro	20	0,5 l
Cook 90*	Keitto	Kanaliemi	150	4 l
Cook 90*	Kypsennys	Uppomuna	12	2 kpl munia
Grilli**	Grillaus	Grillattu pihvi – entrecote	6	1 pala. 300 g
Grilli**	Paisto wokkipannulla	Kanaa vihannesten ja nuudelien kera	8	1 annos on noin 400 g
Grilli**	Friteeraus	Vihannekset tempurassa	6	300 g

*symboli riippuu mallista

**Valituissa malleissa

JOS KEITTOTASO EI TOIMI

Toimi ongelmatilanteissa aina seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Kytke taso pois päältä.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Ota yhteys huoltoon.
- Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, kannattaa aina yrittää saada laite kuntoon itse käymällä seuraavat kohdat läpi.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Näytöllä näkyy symboli “L”, kun laite käynnistetään.	Lapsilukko on päällä.	Voit poistaa lapsilukon painamalla lapsilukon anturia kolmen sekunnin ajan.
Laite ei käynnisty, kun painan käynnistys-/sammutusanturia.	Et paina käynnistys-/sammutusanturia riittävän pitkään	Paina käynnistys-/sammutusanturia kolmen sekunnin ajan.
	Ohjauspaneelin anturit ovat likaantuneet/kastuneet	Puhdista ohjauspaneeli ja anturien pinta liasta pyyhkimällä
	Virtakatkos	Tarkasta kodin ryhmäkeskuksen pienoiskatkaisijan tai sulakkeiden tilanne.
	Ulkoinen virtahäiriö.	Irrota laite virtalähteestä 120 sekunnin ajaksi tai irrota pienoiskatkaisija tai sulake kodin ryhmäkeskuksesta.
Laitteesta kuuluu käytön aikana pitkäkestoinen piippaus ja laite sammuu.	Turvaominaisuus.	Puhdista ohjauspaneeli ja anturien pinta liasta pyyhkimällä.
Laite sammuu käynnistämisen jälkeen itsestään.	Et ole käyttänyt mitään laitteen toimintoa.	Kun laite käynnistyy, käytä sitä viivyttelemättä.

JOS KEITTOTASO EI TOIMI

Keittoalue on sammunut itsestään.	Käyttöajan enimmäisraja on tullut täyteen.	Aktivoi keittoalue uudelleen ja valitse lämpöasetus.
Ruoanlaiton aikana kuuluu ääniä.	Laitteen normaali toiminta. Syntyvät äänet riippuvat käytetyistä astioista ja lämpöasetuksesta.	
Keittoalueen näytöllä näkyy symboli “h” tai “H”.	Laitteen normaali toiminta. Symbolit “h” tai “H” varoittavat, että keittoalue on lämmin/kuuma.	
Keittoalueen näytöllä näkyy symboli F0.	Käyttöjännite on liian alhainen.	Koskee sähköasennustasi. Ota yhteyttä Gramhuoltoon
Keittoalueen näytöllä näkyy symboli F1.	Käyttöjännite on liian suuri.	Koskee sähköasennustasi. Ota yhteyttä Gramhuoltoon
Keittoalueen näytöllä näkyy symboli F2.	Sähkösuojaus on aktivoitu.	Varmista, että jäähdytystuuletin voi pyöriä vapaasti.
Keittoalueen näytöllä näkyy symboli F3.	Keittoalueen suojaus on aktivoitu.	Poista astia keittoalueelta ja odota, että F3-symboli sammuu.
Keittoalueen näytöllä näkyy symboli F4, F5, F6, F7, F8 tai F9.	Ulkoinen virtahäiriö.	Irrota laite virtalähteestä 120 sekunnin ajaksi tai irrota pienoiskatkaisija tai sulake kodin ryhmäkeskuksesta.
Keraaminen taso on haljennut	Vaara! Irrota laite virtalähteestä välittömästi tai irrota pienoiskatkaisija tai sulake kodin ryhmäkeskuksesta. Anna laite lähimmän huoltokeskuksen korjattavaksi.	

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännite	220–240V / 380–415 V ~50/60 Hz 2N
Teho	7,35 kW
Malli	PB*4VI544AFTB4SACUUt
- Induktiokeittoalue :	
-Induktiokeittoalue : Ø 210 mm	2000 W
-Induktiokeittoalue : Ø 260 mm	2200 W
-Induktiokeittoalue : 190x220 mm	2200 W
-Pikainduktiokeittoalue: Ø 210 mm	3000 W
-Pikainduktiokeittoalue: Ø 260 mm	3000 W
-Pikainduktiokeittoalue: 190x220 mm	3000 W
Mitat	780 x 522 x 48
Paino	n.7,85 kg;

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

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

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

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

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

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

INNEHÅLL

SÄKERHETSANVISNINGAR 32
PRODUKTBESKRIVNING 36
INSTALLATION 37
ANVÄNDNING 42
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 53
PRAKTISKA TIPS I VARDAGEN 54
FELSÖKNING 55
SPECIFIKATION 57

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

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

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

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

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

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

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

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

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

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen innan du använder hällen första gången. Underlåtenhet att följa bruksanvisningens anvisningar om säkerhet kan leda till personskada eller skada på utrustningen.
- Hällen ska installeras av en auktoriserad installatör – elektriker.
- Hällen får inte monteras i närheten av kylanordningar.
- Möbler som hällen är inbyggd i måste vara värmebeständiga till 100 grader C. Det gäller även faner, kanter, ytor gjorda av konstfiber, klister och lack.
- Hällen får enbart användas efter att den byggts in, så att man försäkrar sig mot att röra vid strömförande delar.
- Eltillbehören får bara repareras av specialister. Oprofesionella reparationer kan orsaka allvarliga risker för användaren.
- Anordningen blir helt strömlös först då man dragit ur nätkontakten eller skruvat ur proppen.
- Tillåt inte barn att vara i närheten av hällen när den används. Barn kan dra ner kokkärl och kastruller med varmt innehåll och därmed bränna sig.
- Rudimentärvärmeindikatorn visar om kokplattan är avstängd eller om den fortfarande är varm.
- Vid strömavbrott annulleras alla de tidigare gjorda inställningarna. Det rekommenderas att man är försiktigt när spänningen åter kopplas på efter ett strömavbrott. Så länge värmezonerna är varma ska en indikator för rudimentärvärme ”H” samt en blockeringsnyckel lysa på displayen - samma som vid första aktiveringen.
- Om stickkontakt finns i närheten av värmeplattan, försäkra dig om att kabeln inte vidrör varma ytor.
- Vid användning av olja och andra fetter får plattan på grund av brandfara inte lämnas utan tillsyn.
- Socker, citronsyra, salt etc. i både fast och flytande form samt plast får inte komma i kontakt med värmezoner.
- Vid användning av hällen får enbart kokkärl eller kastruller med platt botten utan några kanter användas, annars kan hällen skadas.
- Hällen är beständig mot termisk chock (kraftiga temperaturväxlingar). Den är inte känslig för vare sig kyla eller värme.
- Man bör undvika att tappa föremål på plattan. Slag, som uppstår när t ex en kryddburk faller ner på plattan, kan orsaka sprickor och splitter i kokplattan.
- Om det finns sprickor i hällen kan vätskor som kokar över lätt komma i kontakt med strömförande detaljer.
- Om hällen blir skadad måste den genast stängas av helt. Antingen genom att skruva ur proppen eller dra ur nätkontakten ur vägguttaget. Därefter ska man vända sig till GRAM:s service.
- Alla anvisningar angående rengöring och underhåll ska följas noggrant. Vid otillåten eller felaktig användning gäller inte garantin.
- Man får inte använda kokplattan som arbetsbord eller skärbräda.
- Man får inte lämna metallföremål sådana som knivar, gafflar, sked eller lock på hällen då de kan bli mycket varma.
- Kokplattan bör inte byggas in ovanför ugn utan fläkt, diskmaskin, kyl- och fryskåp eller tvättmaskin.

HUR MAN SPARAR ENERGI



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

●Använda lämpliga kokkärl
Kokkärl med platt och tjock botten kräver 1/3 mindre energi. Kom ihåg att använda lock, annars ökar energiförbrukning med 4 gånger!

●Anpassa kokkärlet till värmezonen
Kokkärlet bör aldrig vara större än värmezonen.

●Placera plattan långt ifrån kyl- och frysskåp
Genom att placera kokplattan i närheten av kyl- och frysskåp ökar energiförbrukning.

●Se till att värmezonen och kokkärlsbottnarna är rena
Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med hjälp av miljöfarliga rengöringsmedel.

UPPACKNING



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

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

KASSERING AV FÖRBRUKADE PRODUKTER



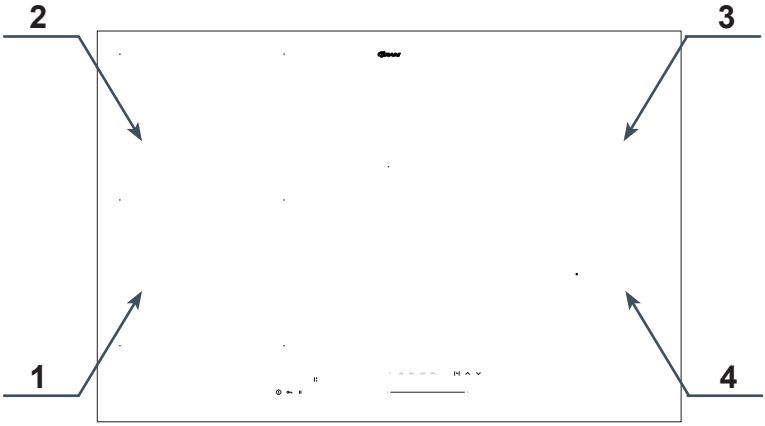
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

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

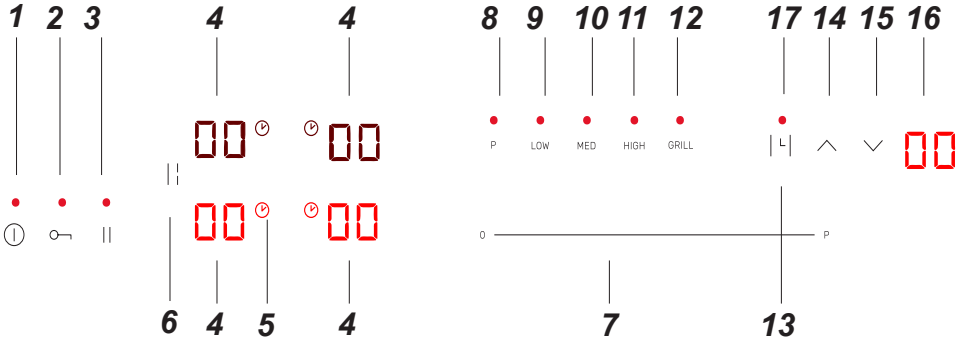
PRODUKTBESKRIVNING

Beskrivning av spishäll



1. Power booster induktionskokzon 190x220 (vänster fram)
2. Power booster induktionskokzon 190x220 (vänster bak)
3 Power booster induktionskokzon Ø 260 (höger bak)
4. Power booster induktionskokzon Ø 210 (höger fram)

Kontrollpanel



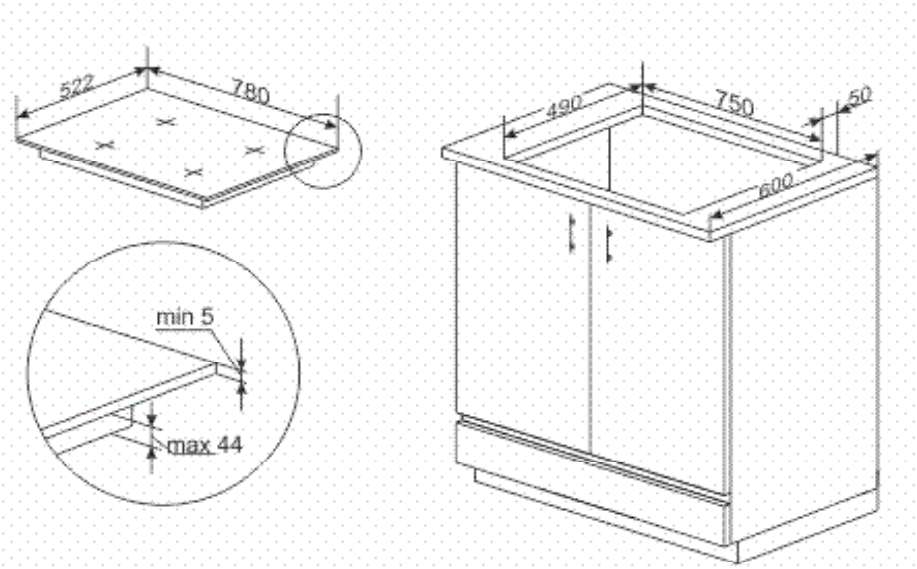
1.På/av-sensor
2.Barnlås
3.Sensor för Stop & Go funktion
4.Kokzonsindikator/sensor
5.Indikator för aktiverad timer
6.Sensor for bryggfunktion
7.Värmeinställning - SliderControl
8.Power booster sensor
9.40 °C / Håll varm funktion
10.70 °C / Håll varm funktion
11.90 °C / Håll varm funktion
12.Grillprogram
13.Timer aktiveringssensor
14.Timer ∧ sensor
15.Timer ∨ sensor
16.Indikator återstående tid
17.Indikator äggklocka aktiv

INSTALLATION

Göra öppning i köksbänken

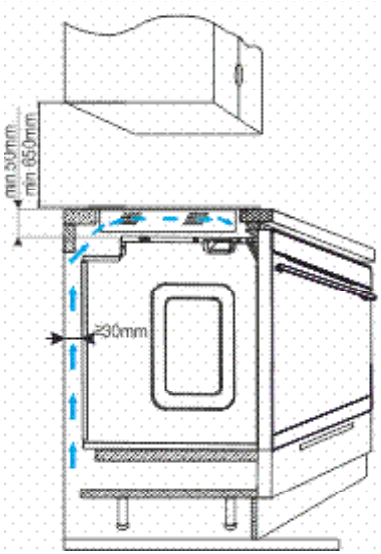
- Köksbänken måste vara 28 - 40 mm tjock och minst 600 mm bred. Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- Se till att det finns tillräckligt plats runt öppningen, i synnerhet minst 50 mm till väggen och 60 mm till köksbänkens framkant.
- Avståndet mellan öppningens kant och inredningens sida ska vara minst 55 mm.
- Köksbänkens material, inklusive faner och lim, måste tåla temperaturer upp till 100 °C. I annat fall kan faneret lossna och köksbänken blir deformerad.
- Öppningarnas kanter måste tätas med ett lämpligt material för att förhindra att vatten tränger in.
- Köksbänkens öppning måste skäras i de dimensioner som visas i **fig. 1**.

Figur 1.

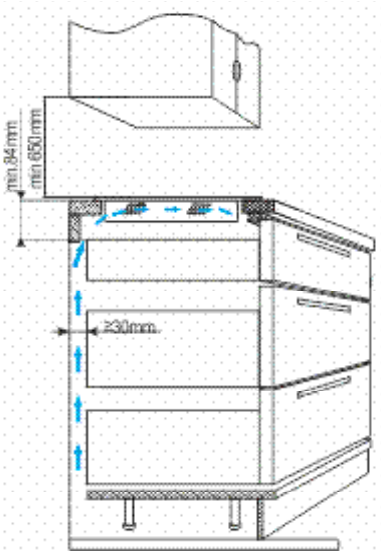


INSTALLATION

Variant 1

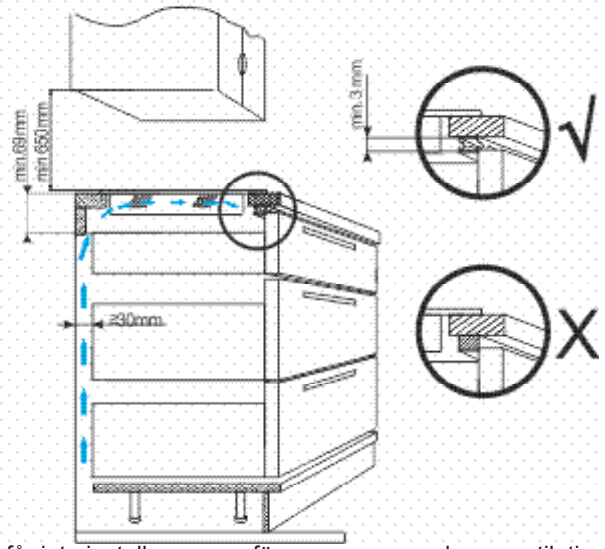


Variant 2



Om utrymmet under hällen inte upprätthålls som i variant 2, krävs en ventilationsspalt framtill.

Variant 3

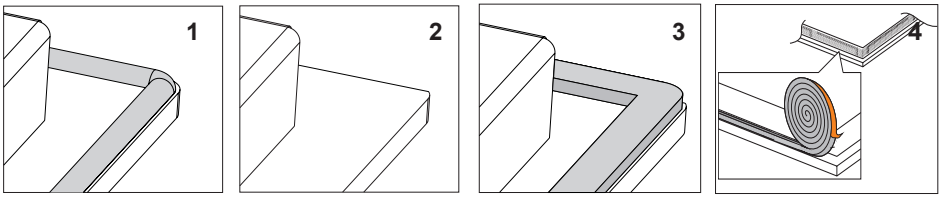


Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.

INSTALLATION

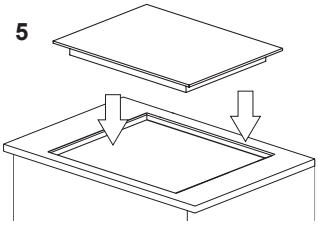
Installera tätningen

*På vissa modeller har tätningen redan installerats på fabriken (fig.**1**)
Gör så här om tätningen inte redan är installerad:
Tätningen ska fästas på hällens baksida innan den sätts ner i bänkskivans öppning (fig. **2**)
Börja med att dra av skyddsfilmen från den självhäftande tätningen och fäst den sedan så nära hällens ytterkant som möjligt (fig. **3, 4**).



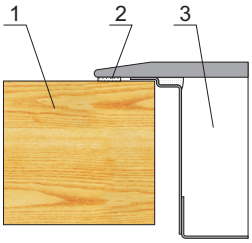
Enheten får inte installeras utan den självhäftande skumgummitätningen.

Därefter vänder du hällen och sätter in den i bänkskivans öppning. Rikta in hällens placering så att det är samma avstånd mellan hällen och bänkskivan på alla sidorna (fig. **5**)



Installera spishällen

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



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

INSTALLATION

Tips för elektrikern

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

Viktigt!

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

Läs informationen på märkskylten och elschemat noggrant innan du ansluter produkten till strömuttaget.

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

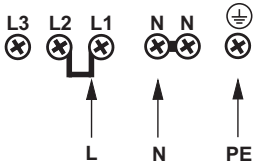
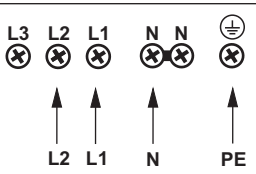
MÄRK!

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

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

ELSCHEMA

Fara! Högspänning!

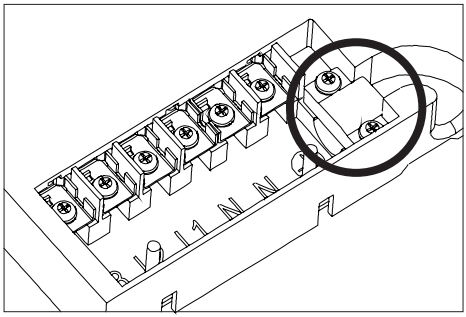
	Obs! En skyddsjordledare (PE) måste anslutas till uttaget markerad med ⏚ för varje anslutning.			Typ/ledare area	Säkring
1	220-240 V AC 50/60 Hz enfas-anslutning. Brygga uttag L1 och L2. Anslut fasledaren till L1-uttaget och dra åt skruven. Anslut neutralledaren till N-uttaget. Anslut skyddsjordsledaren PE till PE-uttaget (⏚).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	220-240/380-415V AC 50/60 Hz tvåfas-anslutning. Anslut fas L1-ledaren till L1-uttaget och fas L2-ledaren till L2-uttaget och dra åt skruvarna. Anslut neutralledaren till N-uttaget. Anslut skyddsjordsledaren PE till PE-uttaget (⏚).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5 mm²	16 A

L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral ledare uttag; ⏚ = skyddsjordledarens (PE) uttag

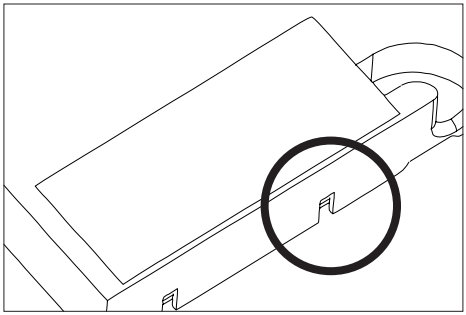
INSTALLATION

Inuti förpackningen finns tillbehör som behövs för att ansluta produkten till hemmets elsystem. Använd medföljande tillbehör för att säkerställa produktens korrekta funktion. Tillbehören består av: Dragavlastning, brygganslutning, 2 skruvar och lock för anslutningsplinten.

Skruva fast dragavlastningen med medföljande skruvar.



Sätt fast locket över anslutningsplinten tills det klickar fast.



Om du vill ta av locket använder du en skruvmejsel för att bända fästflikarna tills locket lossnar.

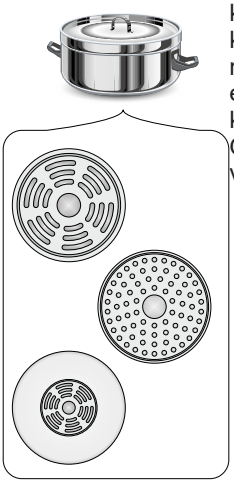
ANVÄNDNING

Att använda din spishäll

Under glasytan sitter induktionsspolar som alstrar ett pulserande magnetfält. Elektromagnetfältet penetrerar grytor som ställs ovanpå hällen och värmer dem. Det är viktigt att du använder kokkärl som har en lämplig botten.
Beroende på vilka kokkärl du använder och den inställda värmen kan produkten ge ifrån sig ett tydligt surrande ljud. Det är helt normalt och utgör inte ett skäl för reklamationer.

Kokkärlens egenskaper

- Du kan kontrollera om ett kokkärl är lämpligt till hällen genom att se om en magnet fäster ordentligt i dess botten. Ju starkare den fäster mot botten, desto bättre passar kokkärlet.
- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. När du använder sådana kokkärl förhindras att vissa delar av botten blir för varma och mat bränner fast. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar är bäst för en jämn värmeöverföring. Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.
- Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.
- Om du använder kokkärl med stor ferromagnetisk botten (där magneten aktiveras), vars diameter är mindre än kokkärlets totala diameter kommer bara den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärlet. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärlet har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärlet eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärlets ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärlet inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.



ANVÄNDNING

Kastrull-detektor

Induktionshällen har en kastrull-detektor. Hällen upptäcker att en lämplig kastrull står på kokzonen och aktiverar den automatiskt. Detta spar energi.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas den inställda effektnivån på tillhörande display.
- Induktionshällen kräver att lämpliga kokkärl med ferromagnetisk bas används (se tabellen på sidan 16).

Om det inte står på kokzonen eller kokkärlet är olämpligt visas bredvidstående symbol. Kokzonen går inte igång.
Kokzonen stängs av om kokkärlet inte detekteras inom 90 sekunder.
Stäng av kokzonen med kontrollpanelen, lita inte på att det räcker med att bara avlägsna kokkärlet från hällen.



Högkvalitativa kokkärl är mycket viktiga för en bra tillagning på induktionshällar. Tomma kokkärl som ställs på kokzonen kan överhettas.

Användning av externa induktionsadaptrar är inte att rekommendera.

- När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:

  - emaljerat stål
  - gjutjärn
  - kokkärl i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.

- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. När du fyller på kokkärl eller använder kokkärl som tagits ur kylskåpet ska du se till att kärlets botten är helt torr innan du placerar det på kokzonen. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.

ANVÄNDNING



Kokkärlens märkning		Se efter så att kokkärlen är märkta för användning på induktionshällar.
Rostfria kokkärl	Kärlet känns inte av Med undantag för kärl av rostfritt stål	
Aluminium	Kärlet känns inte av	
Gjutjärn	Hög effektivitet Obs!: 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	

Kokkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

Kokzonens diameter	**Minsta bottendiametern på ett emaljerat stålkärl**
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Mista diameter för kokkärl av annat material än emaljerat stål kan variera.

ANVÄNDNING

Med den här funktionen kan du aktivera demonstrationsläget och begränsa din induktionshälls totala maximal effekt till ett av följande värden: 2,8 kW, 3,7 kW, 4,5 kW, 5,6 kW, 7,35 kW (maxeffekt).

Du måste ange induktionshällens totala maxeffekt senast 5 minuter efter det att induktionshällen har anslutits till elnätet. Välj effekt genom att trycka på ⏻ för att starta produkten, sedan trycker du på ⏸ och ⏎ samtidigt och håller dem intryckta i 3 sekunder.

Den dubbla displayen visar den tidigare inställningen eller – om det inte finns någon tidigare inställning – standardinställningen på 7,35 kW som visas som ”74”. Använd ∧ och ∨ för att välja önskad inställning:
Tryck på ⏎ inom 10 sekunder och håll intryckt i 3 sekunder för att bekräfta valet

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Du hör en pipton och den valda maximala effektinställningen blinkar flera gånger på displayen, sedan stängs produkten av. Nu kommer din induktionshäll inte att överskrida den totala maxeffekten du har valt.

Om du inte bekräftar vald maximal effektinställning stängs din induktionshäll av och fungerar med den tidigare valda maximala effekten eller med standardeffekten 7,35 kW.

När du sedan ställer in värmen för kokzoner säkerställer strömreglerings-kretsen att den valda totala maxeffekten inte överskrids. Inga inställningar som skulle överskrida den totala maxeffekten kommer att vara tillgängliga längre.

Strömreglerings-kretsen kan inaktivera en kokzon om dess användning innebär att produktens totala maxeffekt överskrids.

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

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

Ställ inte föremål på kontrollpanelens sensorer. Se till att kokkärlet står innanför kokzonens markering. Om du ställer kokkärl för nära kontrollpanelen eller täcker över sensorer stängs hällen av automatiskt av säkerhetsskäl.

Starta produkten



Tryck på till-/frånsensorn ⏻ och håll den intryckt i minst 3 sekunder. Hällen indikerar att den fungerar korrekt (aktiv) när ”00” visas på kokzonens displayer.

Om du inte ställer in kokzonens värme 15 sekunder efter att du har satt på hällen stängs den av automatiskt

Aktivera kokzonen och ställ in värmen.

- Sätt på hällen med sensorn ⏻.
- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Kokkärlet detekteras automatiskt och kokzonens display 8.8. visar en blinkande ”00”. Det innebär att den valda kokzonen är aktiv och du kan ställa in effekten.

Om det står två eller flera kokkärl på hällen när du startar den kommer kokzonerna inte att aktiveras automatiskt. Då behöver du trycka på sensorn 8.8. som motsvarar kokzonen du vill starta.

- Välj önskad värmeinställning genom att låta fingret glida över värmeinställningens sensor från vänster till höger (den valda värmeinställningen visas på displayen).
- Kokzonen är igång.

Hällen kommer bara att detektera kokkärl och aktivera kokzon automatiskt för det första kokkärlet som ställs på hällen.

ANVÄNDNING

Stänga av kokzoner

Stäng av kokzonen på ett av följande sätt:
- Stäng av hällen med sensorn ⏻.
- Tryck på sensor 8.8. och håll den intryckt i 3 sekunder.
- Tryck på värmeinställningssensorn och för fingret åt vänster för att sänka värmen till ”00”.

Stänga av produkten

Produkten är igång när minst en kokzon är aktiv.

- Stäng av hällen med sensorn ⏻.

Om kokzonen fortfarande är varm visar tillhörande display bokstaven ”H” eller ”h” för att ange restvärme. För symbolbeskrivning, se nedan.

Boosterfunktion ”P”

Booster-funktionen ökar den nominella effekten för 190x220 mm-kokzonen från 2200 W till 3000 W, Ø 260 mm-kokzonen från 2200 W till 3000 W, Ø 210 mm-kokzonen från 2000 W till 3000 W, och den bryggade kokzonens från 3000 W till 3700 W.
- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- Kokkärlet detekteras automatiskt och kokzonens display 8.8. visar en blinkande ”00”.
- Tryck på boostersensorn eller för fingret på värmeinställningssensorn åt höger för att aktivera boosterfunktionen. Displayen visar bokstaven ”P”.

Stäng av boosterfunktionen:
- Tryck på boostersensorn eller för fingret på värmeinställningssensorn åt vänster för att inaktivera boosterfunktionen.

Boosterfunktionen kan vara igång upp till 5 minuter. Sedan reduceras effekten till 14 (nominell effekt).
Effekten reduceras även till nominell effekt om någon av hällens komponenter överhettas.
Du kan aktivera boosterfunktionen igen när hällens interna komponenter har svalnat till en säker temperatur. Denna funktion startar inte automatiskt.
När du tar av kokkärlet från kokzonen med aktiverad boosterfunktionen avbryts inte 5-minutersnedräkningen.

Boosterfunktionen kan aktiveras för två kokzoner samtidigt, det vill säga en av de vänstra kokzonerna och en av de högra kokzonerna. Du kan inte aktivera boosterfunktionen för en kokzon om den redan är aktiverad för en annan kokzon på samma sida.

Barnlås

Barnlåset inaktiverar alla hällkontroller när hällen ska rengöras eller för att hindra att barn från att använda produkten. Barnlåsfunktionen kan både ställas in när hällen är igång och när den är avstängd. Barnlåsets funktion sätts igång och stängs av genom att du trycker på sensorn ⊶ i 3 sekunder. När funktionen är igång tänds kontrollampan bredvid sensorn ⊶.

När hällen är igång och låst kan du stänga av den direkt genom att trycka på sensorn ⏻.

Barnlåset inaktiveras när du drar ut hällens elkontakt.

Indikator för restvärme ”h”, ”H”

När du har använt hällen är kokzonens glas varmt även när du har stängt av kokzonen. Detta kallas för restvärme.



Om glasets temperatur är högre än 60 °C* visar kokzonens display bokstaven ”H”.

Om glasets temperatur är 45° C*–60 °C* visar kokzonens display bokstaven ”h” (låg restvärme).



* Temperaturerna är ungefärliga.

Rör inte vid kokzonen medan bokstaven för restvärme visas eftersom det finns risk för brännskador. Ställ heller inga föremål som inte tål värme på kokzonen!

Indikatorn för restvärme ”H” eller ”h” syns inte under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!

ANVÄNDNING

Att begränsa funktionstiden

För att garantera användarnas säkerhet är induktionshällen försedd med en funktionstidsbegränsare för var och en av kokzonerna.

Den maximala funktionstiden avgörs separat för varje kokzon utifrån värmeinställningen som används vid matlagningen. Om du bara använder en värmeinställning under en längre tid visas den maximala tillagningstiden i tabellen:

När den maximala tillagningstiden har uppnåtts stängs induktionshällen av automatiskt, och restvärmeindikatorns symbol visas på displayen. Den maximala tillagningstiden gäller för en kokzon.

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktionstid
1	8 tim.
2	8 tim.
3	8 tim.
4	8 tim.
5	5 tim.
6	5 tim.
7	5 tim.
8	5 tim.
9	1,5 tim.
10	1,5 tim.
11	1,5 tim.
12	1,5 tim.
13	1,5 tim.
14	1,5 tim.
P	5 min.
40	60 min.
70	160 min.
90	160 min.
Grill	60 min.

Timer

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Timerfunktionen kan bara startas när du använder spisen (värmeinställningen är högre än ”0”). Du kan använda timerfunktionen på alla kokzoner samtidigt. Maxtiden är 99 minuter(1 minutsteg).
För att ställa in timern:

- Ställ kokkärlet på önskad kokzon.
- När kokkärlet har detekterats automatiskt väljer du värmeinställningen.
- Starta timern genom att trycka på | ⌞ | och håll intryckt tills du hör en pipton. Displayen visar ”00”.
- Tryck på ⌄ för att lägga till tid och på ⌃ för att dra av tid.

Du ställer in timern till nästa kokzon genom att upprepa samma steg för en annan kokzon. Tänk på att du kan ställa in timerfunktionen för alla kokzonerna.

Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden.

Timerns varaktighet kan ändras när som helst. Under tillagningen väljer du den kokzon du vill ändra timerns varaktighet för, aktivera den med sensor 8.8., tryck på ⌊ och ändra timerns varaktighet enligt inställningsanvisningarna.

När den inställda tiden har gått hörs en varningston. Tryck på valfri knapp för att stänga av varningstonen. Om du inte gör något stängs tonen av efter 30 sekunder.
Om du vill stänga av timern i förväg aktiverar du önskad kokzon genom att trycka på dess sensor (effektindikatorn blinkar). Gör sedan så här för att stänga av timern:

- Tryck på sensor ⌊ och håll den intryckt.
- Tryck på ⌄ för att sänka tiden till ”00”.
- Tryck på ⌃ och ⌄ samtidigt och håll dem intryckta.

För att stänga av timern trycker du på 8.8. (värmeinställningens indikator blinkar), sedan trycker du på ⌊ och håller intryckt i 3 sekunder eller tryck på 8.8. för att aktivera önskad kokzon, tryck sedan på ⌊ och använd ⌄ för att sänka tiden till ”00”.
Du kan även stänga av timern genom att samtidigt trycka på ⌃ och ⌄ och hålla dem intryckta i 2 sekunder.

Äggklocka

Använd äggklockan för att räkna ner tid. Äggklockan inverkar inte på kokzonernas funktion.

Gör så här för att ställa in äggklockan:

- Sätt på spisen.
- Tryck på ⌊ och ställ in äggklockans tid genom att trycka på ⌄ för att lägga till tid och ⌃ för att dra av tid.

Tiden kan ändras när som helst. För att göra det trycker du på ⌊ och använd sedan ⌃ eller ⌄.

Du hör en varningston när tiden är över. Tryck på valfri sensor för att stänga av varningstonen. Varningstonen tystnar automatiskt efter 30 sekunder.

Stäng av äggklockan genom att trycka på ⌊, sedan trycker du på ⌄ och håller intryckt för att sänka tiden till ”00”, alternativt trycker du på ⌃ och ⌄ och håller dem intryckta.

Stop & Go-funktion

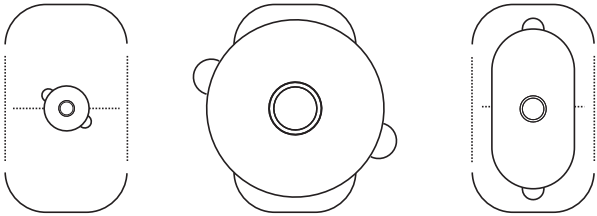
Stop & Go-funktionen fördröjer samtidigt alla kokzonernas funktioner och fortsätter efter fördröjningen med de tidigare gjorda inställningarna.
För att Stop & Go-funktionen ska kunna aktiveras måste minst en kokzon användas.
Tryck på sensorn II. Alla kokzonsdisplayerna visar symbolen II. Om en kokzon är varm blinkar symbolen II omväxlande med bokstaven ”H” eller ”h”, beroende på kokzonens temperatur (indikator för restvärme).
Stäng av Stop & Go-funktionen genom att trycka på sensorn II igen. Kokzonernas displayer visar den värme som var inställd innan Stop & Go-funktionen aktiverades.

Stop & Go-funktionen pausar timerns nedräkning.
Stop & Go-funktionen pausar inte äggklockans nedräkning.

ANVÄNDNING

Bryggfunktion

Bryggfunktionen gör att du para ihop två kokzoner till en stor kokzon. Bryggfunktionen är mycket praktisk om du har stora kokkärl.



FEL **FEL** **RÄTT**

Gör så här för att använda bryggfunktionen:
- Sätt på hällen.
- Ställ en stor kastrull till och vänster om spisen så att den täcker kokongerna.
- Det stora kokkärlet detekteras automatiskt och bryggfunktionen aktiveras, vilket visas med symbolen ⌐ ⌋.

Bryggfunktionen inaktiveras om du inte ställer in värmen inom 15 sekunder.

- Ställ in önskad värme genom att låta fingret glida över inställnings-sensorfältet.

Nu kan du styra båda kokzonerna som om de vore en enda zon.

Du kan alltid starta och stänga av bryggfunktionen manuellt.

Starta bryggfunktionen genom att trycka på sensorn (**6**). Den bakre kokzonens display visar "⌐ ⌋" och den främre kokzonens display visar **"**00**"**. Välj önskad värmeinställning genom att föra fingret över värmeinställningssensorn.

Stäng av bryggfunktionen genom att trycka på sensorn (6). Displayen för respektive kokzon visar "00".

Nu kan du styra varje kokzon för sig.

ANVÄNDNING

Hålla temperaturen

Din häll är utrustad med specialprogram som gör att du kan laga mat vid inställd temperatur samtidigt som du förbrukar minsta möjliga mängd energi.

Det finns fyra olika program:

- Melt 40
  Programmet används för att smälta smör eller choklad.
  Lägg rumstempererat smör eller choklad i ett kokkärl och aktivera programmet Smälta 40.
- Simmer 70
  Programmet är perfekt för att värma tjocka soppor och såser.
  Ställ kärlet med maten på kokzonen och aktivera programmet Sjuda 70. Programmet håller konstant temperaturen på 70 °C.
- Cook 90
  Programmet är avsett för att värma upp och koka rätter som innehåller mycket vatten.
  Ställ kärlet med maten på kokzonen och aktivera programmet Koka 90. Programmet håller konstant temperaturen på 90 °C.
- Grill
  Programmet används för att grilla rätter som kräver hög temperatur.
  Ställ en kastrull eller grillpanna på kokzonen och starta grillprogrammet. Programmet håller en konstant temperatur på 200 °C.

Aktivera programmet som håller temperaturen.

- Ställ kokkärlet på kokzonen.
- Aktivera kokzonen.
- Aktivera önskat temperatur-program.

Para och aktivera en köksfläkt*

För att starta trådlös parning av din köksfläkt och spishäll trycker du på sensorn för automatiskt läge och håller den intryckt i 3 sekunder. Indikatorn ovanför sensorn börjar blinka. Indikatorn lyser med fast sken när fläkten och hällen har parats.



I det automatiska läget anpassas fläkthastigheten automatiskt utifrån hur mycket ångor som avges. Tryck på för att aktivera köksfläktens automatiska läge.
Indikatorn ovan- för sensorn tänds. Observera att det automatiska läget endast kan aktiveras när apparaterna är parade.
Tryck på för att stänga av det automatiska läget. Indikatorn ovanför sensorn släcks.

*Beroende på modell.

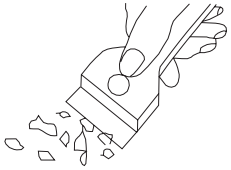
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

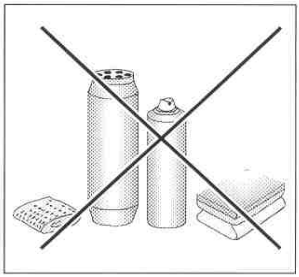
Användarens löpande rengöring och underhåll av kokplattan påverkar plattans livslängd och funktion.

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

Rengöring efter varje användning

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





Borttagning av fläckar

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

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

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

Garantin gäller inte vid felaktig behandlig av hällens keramiska yta!

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

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

PRAKTISKA TIPS I VARDAGEN

Tabell med exempel på hällinställningar

FUNKTION	ANVÄNDNING	LIVSMEDEL	TID [MIN.]	PORTIONS-TORLEK
Melt 40*	Smälta choklad	Brownie/chokladfond-ant	10	300 g
Melt 40*	Tina	Karré/bigos	60	1 styck ca 800 g
Melt 40*	Jäsa deg	Jäsdeg	40	1 kg
Simmer 70*	Sjuda kött och korv	Kotlettrad med kryddor	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous vide kycklingbröst	60	1 styck 200 g
Simmer 70*	Hålla temperaturen	Gulaschsoppa	30	2 l
Simmer 70*	Hålla mat varm	Mjölk till frukostflingor	10	0,5 l
Cook 90*	Nyttig frukost	Havremjöl	20	0,5 l
Cook 90*	Soppa	Kycklingbuljong	150	4 l
Cook 90*	Tillagning	Pocherade ägg	12	2 st. ägg
Grill**	Grilla	Grillad biff entrecote	6	1 styck 300 g
Grill**	Woka	Kyckling med grönsa-ker och nudlar	8	1 portion ca 400 g
Grill**	Fritera	Tempura-grönsaker	6	300 g

*Symbolerna varierar beroende på modell.
** I utvalda modeller.

FELSÖKNING

I en nödsituation bör man:
●Stänga av hällens arbetsdelar
●Koppla bort hällen från elanslutningen
●Vända sig till underhållsservice
●Mindre fel kan användaren avhjälpa själv med vägledning av anvisningar som finns i tabellen nedan. Innan du vänder dig till GRAM service, kontrollera först alla punkter i tabellen.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Bokstaven ”L” syns på displayen när du försöker starta produkten.	Barnlåset är aktiverat.	Inaktivera barnlåset genom att trycka på barnlåsets sensor i 3 sekunder.
Produkten startar inte när du trycker på till-/frånsensorn.	Du håller inte till-/från-sensorn intryckt tillräckligt länge.	Håll till-/från-sensorn intryckt i 3 sekunder.
	Kontrollpanelens sensorer är smutsiga/våta.	Torka av kontrollpanelen och avlägsna allt som ev. kan täcka över sensorerna.
	Strömavbrott	Kontrollera dvärgbrytaren eller säkringarna i ditt elskåp.
	Extern ströminverkan.	Dra ut elkontakten i 120 sekunder eller slå ifrån dvärgbrytaren eller säkringen i ditt elskåp.
Det hörs en lång pipton när produkten är igång och sedan stängs den av.	Säkerhetsfunktionen har löst ut.	Torka av kontrollpanelen och avlägsna allt som ev. kan täcka över sensorerna.
Produkten stänger av sig själv när du har startat den.	Du har inte valt någon av produktens funktioner.	Välj funktion direkt efter att du satt igång produkten.

FELSÖKNING

Kokzonen har stängt av sig själv.	Den maximal funktionstiden är nådd.	Aktivera kokzonen på nytt och ställ in önskad värme.
Produkten låter under tillagningen.	Detta är normalt när produkten används. Ljuden beror på vilka pannor/kastruller som används och på värmeinställningen.	
Bokstaven ”h” eller ”H” visas på kokzonens display.	Detta är normalt när produkten används. Bokstaven ”h” eller ”H” betyder att kokzonen är varm/het och att du bör vara försiktig.	
F0 visas på kokzonens display.	Den tillförda spänningen är för låg.	Koskee sähköasennustasi. Ota yhteyttä Gramhuoltoon
F1 visas på kokzonens display.	Den tillförda spänningen är för hög.	Koskee sähköasennustasi. Ota yhteyttä Gramhuoltoon
F2 visas på kokzonens display.	Elektronikens skydd har löst ut.	Kontrollera att kylfläktöppningen inte är blockerad.
F3 visas på kokzonens display.	Kokzonens skydd har löst ut.	Lyft av kokkärlet och vänta tills F3 slocknar.
F4, F5, F6, F7, F8 eller F9 visas på kokzonens display.	Extern ströminverkan.	Dra ut elkontakten i 120 sekunder eller slå ifrån dvärgbrytaren eller säkringen i ditt elskåp.
Sprucken keramisk platta.	Fara! Dra genast ut elkontakten eller slå från dvärgbrytaren eller säkringen i ditt elskåp. Lämna in produkten för reparation på närmaste serviceverkstad.	

SPECIFIKATION

Märkspänning	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Märkeffekt	7.35 kW
Modell	PB*4VI544AFTB4SACUUt
Induktionskokzon :	
- Induktionskokzon : Ø 210 mm	2000 W
- Induktionskokzon : Ø 260 mm	2200 W
- Induktionskokzon : 190x220 mm	2200 W
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 210 mm	3000 W
- Kokzon med boosterfunktion: Ø 260 mm	3000 W
- Kokzon med boosterfunktion: 190x220 mm	3000 W
Størrelse [mm]	780 x 522 x 48
Vekt [kg]	7.85

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

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

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

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



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