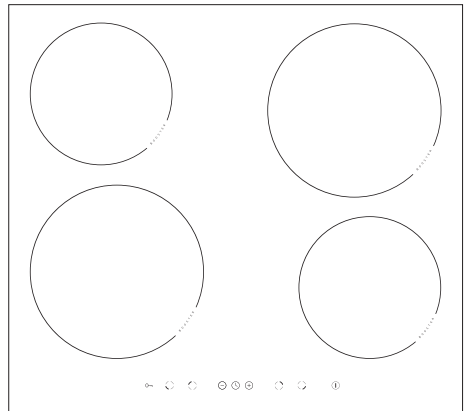




**KKI 6044-90 T**  
**KKI 6144-90 T**

---



|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>FIN</b> Käyttöohjeet.....  | <b>2</b>  |
| <b>SE</b> Bruksanvisning..... | <b>29</b> |

---

## Onnittelemme uuden keraamisen keittotason omistajaa

---

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen keraamisen keittotason käyttöönottoa.
- Tutustu keraamisen keittotason toimintaan 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 keraamista keittotasoa vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

### **Huom!**

Älä käytä keittotasoa ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet täydellisesti.

Keittotaso on tarkoitettu vain normaaliin käyttöön ohjeiden mukaisesti. Muu käyttö (esim. keittiön lämmitykseen) voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvaurioita.

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

# SISÄLTÖ

---

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Perustiedot.....                  | 2  |
| Tärkeitä turvallisuusohjeita..... | 4  |
| Yleistä Tasosta.....              | 8  |
| Asennus.....                      | 9  |
| Käyttö.....                       | 14 |
| Puhdistus ja huolto.....          | 25 |
| Hälytykset ja vianmääritys.....   | 26 |
| Tekniset tiedot.....              | 28 |

**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 ei saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt on heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole antanut heille opastusta heidän turvallisuudestaan. 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.** Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

## TURVALLISUUS

---

**Huomautus.** Jos keittoalue on halkeillut, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.

Älä aseta keittopinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia ja alumiinifoliota, 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.

# TURVALLISUUS

---

- Lue huolellisesti kaikki ohjeet ennen kuin asennat tason ja alat käyttää sitä. Tällöin varmistat 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 huonekaluihin, joiden lämpötilakestävyys on oltava 100°C. Vaatimus koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalia.
- Keittotasoa ei saa käyttää ennen kuin se on asennettu. Näin vältät koskettamista sähköisiä osia.
- Mahdolliset sähkölaitteiden korjaukset saa suorittaa vain 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 toimivan keittotason lähelle. Lapset voivat vetää palovammoja aiheuttavat kattilat alas.
- Jälkilämmön ilmaisain varoittaa kytketystä ja lämpimästä alueesta.
- Sähkökatkon sattuessa kaikki edelliset asetukset häviävät. Toimi varovasti kun sähkö on saatu palautettua. 'H' jälkilämmön ilmaisain sekä lukituksen avain-symboli palaavat kunnes keittoalueet viilenevät.
- Jos pistotulppa sijaitsee keittoalueen läheisyydessä, huomioi ettei keittotason johto kosketa lämpimiä osia.
- Kun käytät öljyä tai rasvaa, pidä keittotasoa koko ajan silmällä. Palovaara.
- Kiinteä tai nestemäinen sokeri, sitruunahappo, suola jne. eivät saa olla kosketuksissa lämpimän keittoalueen kanssa.
- Käytä keittotasolla vain keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja naarmuton. Pohja ei saa olla teräväreunainen.
- Keraamisen keittotason keittoalue on sekä kuumuuden- että kylmyydenkestävä.
- Vältä esineiden pudottamista tasolle. Esim. maustepurkin putoaminen voi vahingoittaa keraamisen tason pintaa.
- Kiehuvat 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 tuulettimattoman liedon, astianpesukoneen, kylmäkalusteiden, eikä pesukoneen ylle.



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.

•**Valitse astiat, jotka kooltaan sopivat keittoalueelle.** Keittoastian pohjan läpimitan on oltava sama tai hieman suurempi kuin keittoalueen.

•**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 kylmäkasteiden läheisyyteen,** sillä se nostaa niiden energiankulutusta.



Pakkaus suojaa tuotetta kuljetusvaurioilta. Purettuasi pakkauksen toimita se kierrätykseen. Pakkauksen kaikki osat ovat ympäristölle vaarattomia ja kokonaan kierrätyskelpoisia.

Pakkauksen osissa on kierrätystä helpottava merkintä.

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

## VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



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

Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätys-

kelpoisuusmerkki.

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

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

# LAITTEEN KUVAUS

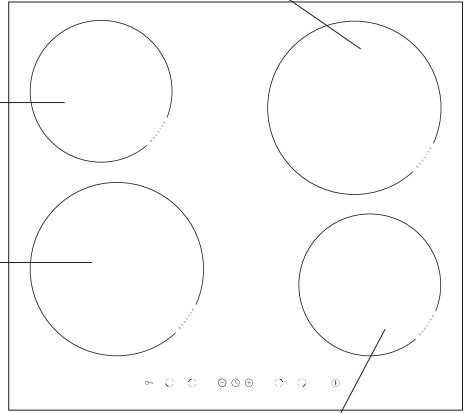
## KKI 6044-90 T, KKI 6144-90 T-lieden kuvaus

Pikainduktiokeru-  
alue (takimmainen oikea)

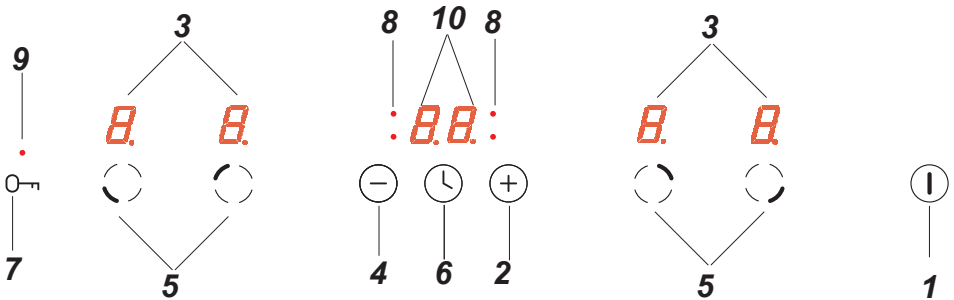
Pikainduktiokeru-  
alue (takimmainen vasen)

Pikainduktiokeru-  
alue (etummainen vasen)

Pikainduktiokeru-  
alue (etummainen oikea)



## Ohjauspaneeli



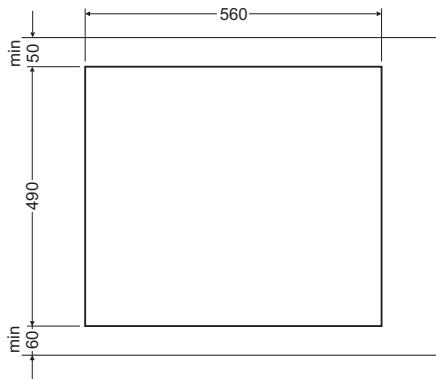
1. On/off-anturi
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valitsinanturi
6. Ajastinanturi
7. Lapsilukkoanturi
8. Ajastimen merkkivalo
9. Lapsilukkoanturin valo
10. Ajastinnäyttö



## Työpöytäsyvennyksen tekeminen KKI 6044-90 T, KKI 6144-90 T-liedelle

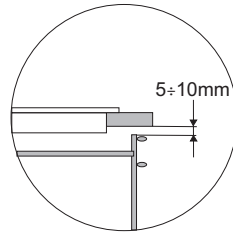
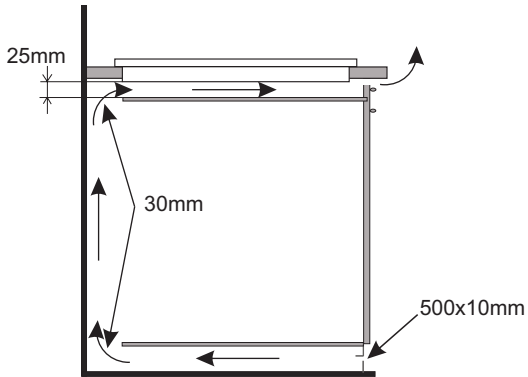
- Työtason paksuuden on oltava 28 - 40 mm ja leveyden vähintään 600 mm. Työtason on oltava tasainen ja samantasoinen. Työtason seinän puoleinen reuna on tiivistettävä, jotta sinne ei joudu vettä tai muita nesteitä.
- Aukon ympärillä on oltava riittävästi tilaa, etenkin vähintään 50 mm:n etäisyys seinään ja 60 mm:n etäisyys työtason etureunaan.
- Etäisyyden syvennyksen reunasta kaluston sivuseinään on oltava vähintään 55 mm.
- Työtaso on tehtävä 100 °C:n lämpöä kestävästä materiaaleista vanerit ja liimat mukaan lukien. Muussa tapauksessa vaneri voi irrota tai työtaso vääntyä.
- Syvennyksen reuna on tiivistettävä sopivalla materiaalilla veden sisääntulon estämiseksi.
- Työtason syvennys on tehtävä kuvassa **1 näkyvien mittojen mukaan**.
- Varmista lieden alle vähintään 25 mm:n väli oikean ilmankierron mahdollistamiseksi ja ylikuumentumisen estämiseksi. Ks. kuva **2**.

Fig. 1

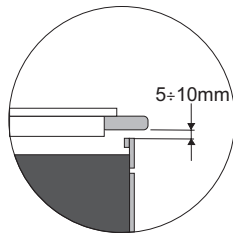
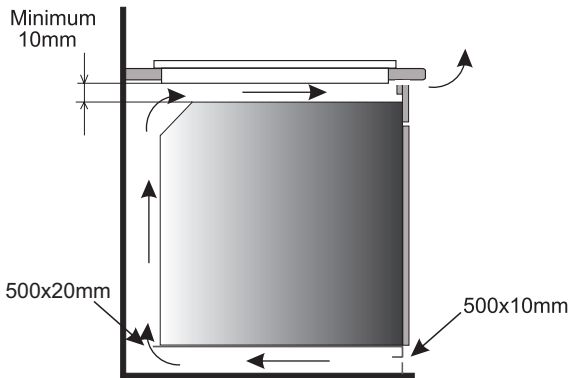


# ASENNUS

Kuva 2



Lieden asennus keittiökaapin työtasoon.



Lieden asennus keittiön työtasoon tuulettimella varustetun uunin päälle.



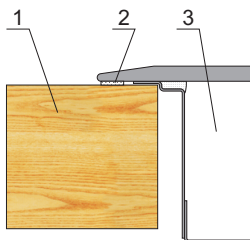
Älä asenna liettä uunin päälle, ellei siihen liity tuuletinta.

# ASENNUS

## KKI 6044-90 T, KKI 6144-90 T-lieden asennus

- Liitä liesi sähköjohdon avulla toimitetun sähkökaavion mukaan.
- Poista työtasosta pöly, työnnä liesi syvennykseen ja paina se sisään tukevasti. (Kuva 3).

### Kuva



- 1 - Työtaso
- 2 - Lieden asennustuki
- 3 - Keraaminen liesi

## Liittäminen verkkovirtaan

### Tärkeää!

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

## Vihjeitä asentajalle

Liesi on varustettu pääterasialla, joka mahdollistaa erilaiset tietyntyyppiselle virtalähteelle sopivat liitännät.

Pääterasia mahdollistaa seuraavat liitännät:

- Yksivaihe 230 V ~

- Kaksivaihe 400 V 2 N ~

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

### Tärkeää!

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

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

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

Lieden liittäminen muulla kuin johdotuskaaviossa osoitetulla tavalla voi vahingoittaa liettä.

| <b>JOHDOTUSKAAVIO</b>  |   |     |  |                             |
|--|---|-----|--|-----------------------------|
| <b>Tärkeää! Lämmituselementit toimivat 230 V:n jännitteellä.</b>                                 |   |     |  |                             |
| Tärkeää! Kussakin liitännässä suojajohdin on liitettävä päätteeseen, jonka merkinä on $\oplus$ . |   |     | Suositteltu liitäntäjohto  |                             |
| 1  | 230 V:n yksivaiheiliitännässä, jossa on neutraali johto, päätteet L1, L2 sillastetaan, neutraali johto liitetään päätteeseen N ja suojajohto päätteeseen $\oplus$ . | 1N~ | <p style="text-align: center;">L1      N      <math>\oplus</math></p>      | OWY<br>3X4 mm <sup>2</sup>  |
| 2*   | 230/400 V:n kaksivaiheiliitännässä, jossa on neutraali johto, neutraali johto liitetään päätteeseen N ja suojajohto päätteeseen $\oplus$ .                          | 2N~ | <p style="text-align: center;">L2   L1      N      <math>\oplus</math></p> | OWY<br>4X2,5mm <sup>2</sup> |
| L1=R, L2=S, L3=T; N = neutraali johtoliitäntä; $\oplus$ = suojajohtopäätte                       |   |     |  |                             |

\* Kotitalouden kolmivaiheisessa 230/400 V:n sähköjärjestelmässä jäljellä oleva johto liitetään päätteeseen L3, jota ei ole liitetty liedin sisäiseen sähköjärjestelmään.

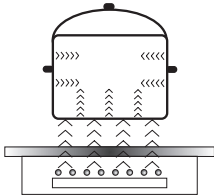
\* NN-terminaalit ovat sisäisesti liitettyjä, niiden ei tarvitse olla sillastettuja.

# KÄYTTÖ

## Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäisen kerran

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

## Induktiokeittotason toiminta



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

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

Induktiokuumennuksen edut:

- kattilan säteilemää lämpöä voidaan käyttää melkein täydellisesti,
- Induktiokeittoalue lopettaa toimintansa välittömästi, kun keittoastia poistetaan keittoalueelta. Samalla loppuu myös sähkön kulutus.

**Tuuletin:** Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuulettimella on kaksi toimintanopeutta sekä automaattinen säätö. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.

**Transistori:** Lämpötilamittapää mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä automaattisesti pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähin keittoalue pois päältä.


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

# KÄYTTÖ

## Pannun tunnistin

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

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

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

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



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

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

Aina kun jotakin anturikenttää kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

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

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

# KÄYTTÖ

Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

## Induktiokeittoastioiden valinta



- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tämä estää paikallisen ylikuumentumisen, joka voi aiheuttaa ruoan pohjaan palamisen valmistuksen aikana. Lämpö jakautuu parhaiten kattiloissa ja pannuissa, joissa on paksut teräseinämät.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan, ja varmista, että jääkaapista otetun kattilan pohja on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.
- 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.

| Induktiokeittoalue | Induktiokeittoastian pohjan halkaisija |               |
|--------------------|--|---------------|
|                    | Halkaisija (mm)                        | Enintään (mm) |
| 220                | Vähintään (mm)<br>140                  | 220           |
| 180                | 90                                     | 180           |



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




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

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

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



## ▶ ASTIAN VALINTA

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Merkinnät kattiloissa</b> |  Varmista, että tuotteen merkinnässä on maininta, jonka mukaan tuote soveltuu induktio-kuumennukseen.  |
|                              | Käytä astioita, joissa on magneettinen pohja (maalattu teräs, ruostumaton ferrittiteräs tai valurauta). Soveltuvuuden voi testata myös magneetilla. Jos magneetti tarttuu pohjaan, astia soveltuu käytettäväksi induktio-kuumennukseen. |
| <b>Ruostumaton teräs</b>     | Astia soveltumaton.   |
|                              | Poikkeuksena ruostumattomasta ferrittiteräksestä tehdyt kattilat.   |
| <b>Alumiini</b>              | Astia soveltumaton.   |
| <b>Valurauta</b>             | Erittäin sopiva.  |
|                              | HUOM: astia voi raapia keittotasoa.   |
| <b>Maalattu teräs</b>        | Erittäin sopiva.  |
|                              | Suosittelan kattiloita, joissa on tasainen ja paksu pohja.  |
| <b>Lasi</b>                  | Astia soveltumaton.   |
| <b>Posliini</b>              | Astia soveltumaton.   |
| <b>Kuparipohjakattilat</b>   | Astia soveltumaton.   |

# KÄYTTÖ

---

## ▶ Ohjauspaneeli

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



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

## Laitteen kytkeminen päälle

---

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



**Jos mitään anturikentistä ei kosketeta 10 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.**

## Keittoalueen kytkeminen päälle

---

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturin (1) avulla, valitse keittoalue (5) seuraavan 10 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinta-anturikenttää (5) kosketetaan, sitä vastaavassa näytössä vilkkuu "0".
2. Aseta haluttu lämpöasetus anturikentällä "+" (2) tai "-" (4).



**Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 10 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 lämpöalueasetuksen valinta

---

Kun keittoalueen näytössä (3) näkyy vilkkuva "0", aloita halutun lämpöastus käyttämällä anturikenttää "+" (2) tai "-" (4).

# KÄYTTÖ

---

## Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

---

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Lämpöasetusnäyttö vilkkuu.
- Voit kytkeä keittoalueen pois päältä koskettamalla on/off-anturikenttää tai koskettamalla anturia (5) 3 sekunnin ajan.

## Laitteen kytkeminen pois päältä

---

- Laitte 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".

## Pikatoiminto "P"

---

Pikatoiminto suurentaa halkaisijaltaan 220 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 000 watista 3 000 wattiin ja,

halkaisijaltaan 180 mm:n keittoalueen 1 200 watista 1 400 wattiin,

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

Jos haluat poistaa pikatoiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää "-" (4) tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.



**Halkaisijaltaan 220 mm ja 180 mm olevan keittoalueen kohdalla pikatoiminto rajoittuu 10 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii sen nimellisteholla.**

**Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokämit eivät ole ylikuumentuneet.**

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

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

# KÄYTTÖ

---

## Pikatoiminnon ohjaus

---



Et voi käyttää pikatoimintoa kahdessa pystysuuntaisesti olevassa keittoalueessa samaan aikaan.

## Lapsilukko

---

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

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle tai pois päältä.

## Lapsilukon ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä

---

Kytke lapsilukko päälle tai pois päältä koskettamalla ja pitämällä painettuna anturia (7) 5 sekunnin ajan. Merkkivalo (9) palaa, kun lapsilukkotoiminto on käytössä.



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

## Jälkilämmön merkkivalo

---

Lämpöenergiaa, joka jää keittoalueeseen keittämisen jälkeen, kutsutaan jälkilämmöksi. Laite näyttää kaksi erilaista jälkilämpötasoa. Kun keittoalueen lämpötila on yli 60 °C ja keittoalue tai laite kytketään pois päältä, kyseisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "H". Jälkilämmön merkkivalo näkyy niin kauan kuin keittoalueen lämpötila on yli 60 °C. Kun keittoalueen lämpötila on 45 - 60 °C, kyseisen keittoalueen näytössä näkyy alhaisen jälkilämmön merkinä kirjain "h". Kun keittoalueen lämpötila on alle 45 °C, jälkilämmön merkkivalo sammuu.



Älä kosketa keittoaluetta jälkilämmön merkkivalon palaessa, sillä tämä voi aiheuttaa palovamman, äläkä aseta mitään kuumuudelle herkkiä esineitä sen päälle!



Jälkilämmön merkkivalo "H" ei ole näkyvässä sähkökatkon aikana. Keittoalueet voivat silti yhä olla kuumia!

# KÄYTTÖ

## Käyttöajan rajoittaminen

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

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

| Kypsymislämpöasetus | Enimmäiskäyttöaika (tuntia) |
|---------------------|-----------------------------|
| <i>L</i>            | 8                           |
| 1                   | 8                           |
| 2                   | 8                           |
| 3                   | 5                           |
| 4                   | 5                           |
| 5                   | 5                           |
| 6                   | 1,5                         |
| 7                   | 1,5                         |
| 8                   | 1,5                         |
| 9                   | 1,5                         |
| P                   | 0,16                        |

## Automaattinen kuumennustoiminto

- Aktivoi valittu keittoalue koskettamalla anturia (5).
- Aseta haluttu lämpöasetus sitten koskettamalla anturikenttää "+" (2) tai "-" (4) välille 1 - 8 ja kosketa sitten anturia (5) uudelleen.
- Näytössä vaihtuvat kirjain A ja lämpöasetus.

**Kun keittoaluetta on käytetty tietty aika tehostetusti, se siirtyy takaisin asetettuun lämpöasetukseen, joka tulee näkyviin näytössä.**

| Kypsymislämpöasetus | Automaattisen lämmitystoiminnon kesto (minuuttia) |
|---------------------|---|
|                     | -   |
| 1                   | 0,8   |
| 2                   | 1,2   |
| 3                   | 2,3   |
| 4                   | 3,5   |
| 5                   | 4,4   |
| 6                   | 7,2   |
| 7                   | 2   |
| 8                   | 3,2   |



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

# KÄYTTÖ

---

## Ajastin

---

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

### Ajastimen asettaminen

---

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

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Numero "0" vilkkuu.
- Tee haluamasi lämpöasetus välille 1 - 9 koskettamalla anturikenttää "+" (2) tai "-" (4).
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttiä (6) 10 sekunnin kuluessa.
- Aseta haluttu kypsymisaika (01 - 99 minuuttia) koskettamalla anturikenttää "+" (2) tai "-" (4).
- Valitun keittoalueen ajastimen merkkivalo (8) syttyy.



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



**Jos useampi kuin yksi ajastin asetetaan, näytössä näkyy lyhyimmän kesto. Vastaavan keittoalueen ajastimen merkkivalo (8) vilkkuu.**

### Ajastimen keston muuttaminen

---

Ajastimen kestoasetusta voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö vilkkuu.
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttiä (6) 10 sekunnin kuluessa.
- Säädä ajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" (2) tai "-" (4).

### Ajastimen keston tarkistaminen

---

Voit tarkistaa ajastimen laskennan etenemisen milloin tahansa koskettamalla ajastimen anturikenttää (6). Valitun keittoalueen ajastimen merkkivalo (8) vilkkuu.

# KÄYTTÖ

---

## 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 pysäyttää ajastimen laskennan ennen keston kulumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää **(5)**. Näyttö muuttuu kirkkaaksi.
- Kosketa ja pidä painettuna anturia **(6)** 3 sekunnin ajan tai säädä kestoksi "00" koskettamalla anturikenttää "+" **(2)** tai "-" **(4)**.

## Keittiöajastin

---

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

## Keittiöajastimen asettaminen

---

Kun laite on poissa käytöstä:

- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia **(1)**.
- Aktivoi keittiöajastin koskettamalla anturia **(6)**.
- Säädä keittiöajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" **(2)** tai "-" **(4)**.

## Keittiöajastimen pysäyttäminen

---

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

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen keston kulumista seuraavasti:

- Kosketa ja pidä painettuna anturia **(6)** 3 sekunnin ajan tai säädä kestoksi "00" koskettamalla anturikenttää "+" **(2)** tai "-" **(4)**.
- Keittiöajastintoiminto ei vaikuta keittoalueen toimintaan.



**Keittiöajastin nollautuu, kun ajastintoiminto aktivoidaan.**

# KÄYTTÖ

---

## Ruoan lämpimänä pito

---

Lämpimänä pito -toiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään lämpötilassa, joka on noin 65 °C. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan sulattamiseen.

Käytä ruoan lämpimänä pito -toiminnon oikeaa toimintaa varten tasapohjaista kattilaa tai paistinpannaa, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.

Lämpimänä pito -toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.

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

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

Lämpimänä pidon asetus aktivoituu samalla tavalla kuin jaksossa

### **Keittoalueen kytkeminen päälle**

Lämpimänä pidon asetus poistuu käytöstä samalla tavalla kuin jaksossa

### **Keittoalueiden kytkeminen pois päältä**



## PUHDISTUS JA HOITO

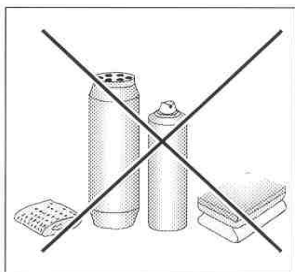
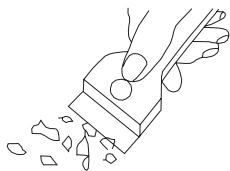
Keittotason puhtaudesta huolehtiminen ja sopiva hoito pidentävät huomattavasti keittotason käyttöikä.



Keraamisten osien puhdistuksessa on samoja periaatteita kuin lasin puhdistuksessa. Älä käytä keittotason puhdistamiseen voi-makkaita puhdistusaineita, kuten karkeita hankausaineita tai naarmuttavia kattilanpuhdistusaineita.

### Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

- **Kevyet, palamattomat** tahrat pyyhitään pois kostealla rievulla, ilman puhdistusainetta. Puhdistusaineen käyttö voi aiheuttaa sinisiä tahroja. Niitä ei voi aina pyyhkiä pois ensimmäisellä puhdistuskerralla vaikka käyttäisit erityistä puhdistusainetta.
- **Voimakkaasti kiinnittynyt lika täytyy pyyhkiä pois terävällä puhdistuskaapimella ja pyyhkäistä keittoalue sen jälkeen kostealla rievulla.**



### Tahrojen poistaminen

- **Vaaleat helmiväriset 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. Poistetuasi tahran voit kytkeä keittotason pois päältä, ja pyyhkäistä kylmän keittoalueen erityispuhdistusaineella.

Puhdistusaineita voit ostaa esim. keittiötarvikekaupoista. Terävät puhdistuskaapimet voit ostaa tee-se-itse-kaupoista sekä rakennustarvikeliikkeistä.

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

#### Huom!

Jos keraaminen taso on murentunut tai haljennut, katkaise virta keittotasolta ja irrota se sähköverkosta heti. Irrota pistotulppa tai poista sulake. Ota yhteys huoltoon.

## JOS KEITTOTASO EI TOIMI


Toimi aina seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- katkaise taso pois päältä.
- irrota laite sähköverkosta.
- ota yhteys huoltoon.
- ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, kannattaa aina yrittää saada laite kuntoon itse käymällä seuraavat kohdat läpi.

| ONGELMA  | SYY  | KORJAUSMENETELMÄ  |
|--|--|---|
| 1. Laite ei toimi  | - sähkökatko   | - tarkista onko kotisähköverkon sulake ehjä, tarvittaessa vaihda. |
| 2. Tehoa ei voi säätää   | - ohjauspaneelia ei ole kytketty päälle,                                     | - kytke ohjauspaneeli päälle,                                     |
|  | - näppäintä ei ole painettu tarpeeksi pitkään (lyhyemmin kuin 1 sekunti),    | - paina näppäintä kauemmin,                                       |
|  | - useampaa näppäintä on painettu samanaikaisesti                             | - paina vain yhtä näppäintä (paitsi kun kytketään keittoalue)     |
| 3. Laite ei reagoi, lyhyt äänimerkki kuuluu                    | - lukitus on kytketty päälle   | - kytke lukitus pois päältä                                       |
| 4. Laite ei reagoi, pitkä äänimerkki kuuluu                    | - ohjausvirhe (on painettu väärää näppäintä tai liian nopeasti),             | - kytke keittotaso päälle uudelleen,                              |
|  | - näppäimet peitetyt tai likaiset  | - paljasta tai puhdista näppäimet                                 |
| 5. Keittotaso kytkeytyy pois päältä                            | - toimintinäppäimen painalluksesta on kulunut liian kauan (yli 10 sekuntia), | - kytke ohjauspaneeli päälle uudelleen, syötä komennot heti,      |
|  | - näppäimet peitetyt tai likaiset  | - paljasta tai puhdista näppäimet                                 |
| 6. Yksi keittoalue kytkeytyy pois päältä, näytössä syttyy "H". | - toimintoajan rajoitus on pantu päälle,                                     | - kytke keittoalue päälle uudelleen,                              |
|  | - näppäimet peitetyt tai likaiset  | - paljasta tai puhdista näppäime                                  |
|  | - elektroniset elementit ovat ylikuumenneet                                  |   |

## JOS KEITTOTASO EI TOIMI

---

| ONGELMA   | SYY   | KORJAUSMENETELMÄ |
|---|---|------------------|
| 7. Keraamisessa tasossa halkeama  |  Varoitus! Keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys lähimpään huoltoon.  |                  |
| 8. Vika ei poistu   | Keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys lähimpään huoltoon.<br><br>Huom!<br><br>Asiakas vastaa laitteen oikeasta käytöstä ja sen kunnossapidosta. Jos reklamaatio on perusteeton tai tämän ohjekirjan ohjeita ei ole noudatettu, korjauskustannukset laskutetaan asiakkaalta.<br><br>Valmistaja sanoutuu irti kaikesta vastuusta, jos ohjeita ja suosituksia ei noudateta. |                  |
| 9. Toimiva induktiokeittotasokilisee                                      | Ei vikaa. Kilinä tulee elektronisen systemin jäähdytystuulettimesta.  |                  |
| 10. Toimivasta induktiokeittotasosta tulee vihellystä muistuttavia ääniä. | Ei vikaa. Saavutettuaan maksimitehon ja kun muutama keittoalue on kytketty päälle keittotasosta voi tulla tällaista ääntä. Syynä on käämien taajuus.  |                  |

## TEKNISET TIEDOT

---

|                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Käyttöjännite                     | 400V 2N~50 Hz                |
| Teho                              | KKI 6044-90 T, KKI 6144-90 T |
| - Induktiokaittoalue :            |                              |
| - Induktiokaittoalue : Ø 180 mm   | 1,2 kW                       |
| -Induktiokaittoalue : Ø 220 mm    | 2,0 kW                       |
| -Pikainduktiokaittoalue: Ø 220 mm | 2,0 kW / 3,0 kW              |
| -Pikainduktiokaittoalue: Ø 180 mm | 1,2 kW / 1,4 kW              |
| Mitat                             | 576 x 518 x 50;              |
| Paino                             | ca.10,5 kg;                  |

- 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

---

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Allmän information.....     | 29 |
| Säkerhetsanvisningar.....   | 31 |
| Produktbeskrivning.....     | 35 |
| Installation.....           | 36 |
| Användning.....             | 41 |
| Rengöring och skötsel ..... | 52 |
| Felsökning.....             | 53 |
| Specifikation .....         | 55 |

## 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.



## 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 försäkras sig mot att röra vid strömförande delar.
- Eitillbehören får bara repareras av specialister. Oprofessionella 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.
- Rudimentärvärmeindikator visar om kokplattan är avstängd eller om den fortfarande är varm.
- Vid strömavbrott annulleras alla de tidigare gjorda inställningarna. Det rekommenderas att man är försiktig när spänningen åter kopplas på efter ett strömavbrott. Så länge värmezoner 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 kryddbuk 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 starkt miljöskydd.

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

# PRODUKTBESKRIVNING

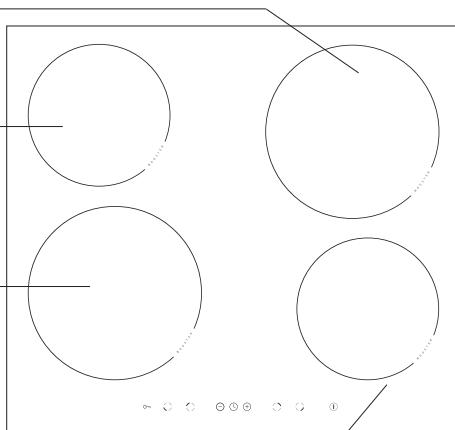
## Beskrivning av KKI 6044-90 T, KKI 6144-90 T spishäll

**Booster** induktionskokzon (höger bak)

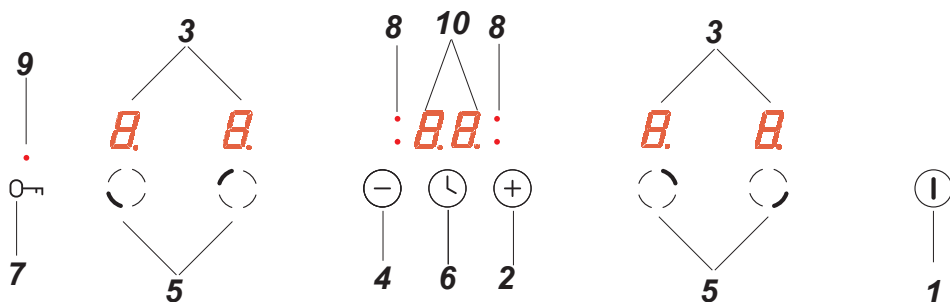
**Booster** induktionskokzon (vänster bak)

**Booster** induktionskokzon (vänster fram)

**Booster** induktionskokzon (höger fram)



## Kontrollpanel



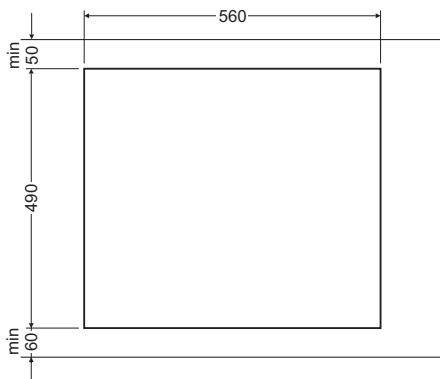
1. Till-/från-sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att välja kokzon
6. Timersensor
7. Barnlåssensor
8. Timer kontrollampa
9. Barnlås kontrollampa
10. Timer

# INSTALLATION

## Göra öppning i köksbänken KKI 6044-90 T, KKI 6144-90 T

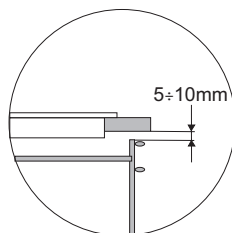
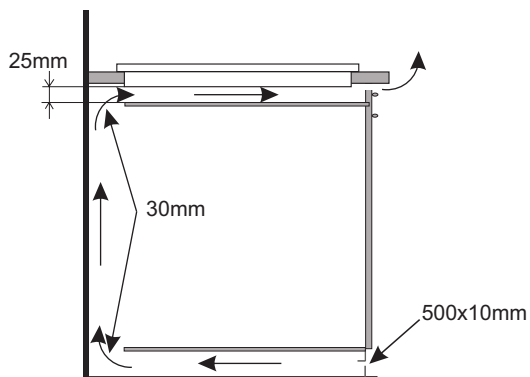
- Köksbänken måste vara 28 - 40 mm tjock och minst 600 mm bred. Köksbänken måste vara plan och stå vågrätt. Bänkens kant mot väggen måste tätas för att förhindra att vatten eller andra vätskor tränger in.
- Se till att det finns tillräckligt plats runt öppningen, i synnerhet minst 50 mm till väggen och 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**.
- Försäkra dig om att det finns ett fritt utrymme på minst 25 mm under hällen där luften kan cirkulera fritt så att överhettning förhindras. Se **fig. 2**.

Figur 1.

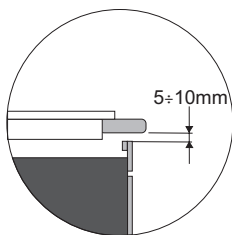
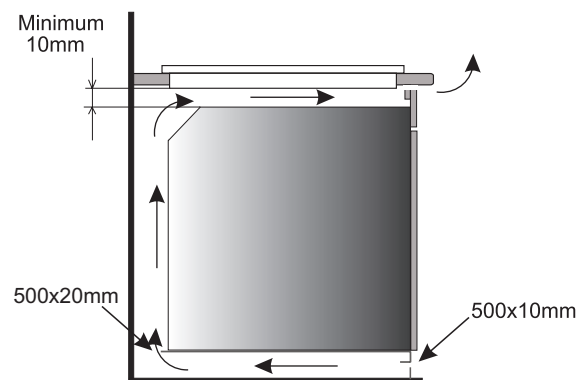


# INSTALLATION

Fig. 2



Installera spishäll i köksskåp



Installera spishäll i köksbänk ovanför ugn med ventilation.



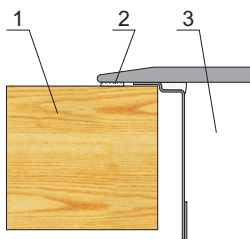
Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.

# INSTALLATION

## Installera KKI 6044-90 T, KKI 6144-90 T-spishällen

- Anslut hällen med elsladden enligt det medföljande elschemat.
- Ta bort damm från köksbänken, placera hällen i öppningen och tryck ordentligt (fig. 3).

Fig. 3



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

# INSTALLATION

---

## Strömanslutning

### Viktigt!

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

## Tips för elektrikern


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

Terminalblocket medger följande anslutningar:

- Enfas 230 V ~
- Tvåfas 400 V 2N~

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

### Viktigt!



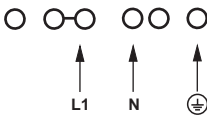

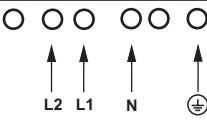

Kom ihåg att ansluta den neutrala kabeln till rätt uttag i terminalblocket, det är märkt med . Elsystemet som försörjer hällen med ström måste vara säkrat med en fränkopplingsanordning eller en strömbrytare för att stänga av strömmen vid fara.

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

**VAR FÖRSIKTIG!** Elektrikern måste lämna ett "intyg för hällens elektriska installation" till köparen (medföljer garantibeviset).

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

# INSTALLATION

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

\* För ett hushålls 3-fas 230/400 V elsystem ansluts återstående ledning till uttag L som inte är anslutet till hållens interna elsystem.

\* NN uttag är kopplade internt och behöver inte överbryggas.

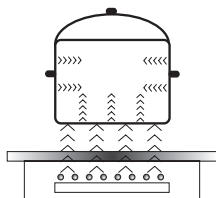


# ANVÄNDNING

## Innan du använder hällen första gången

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

## Hur induktionsplatta fungerar



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

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

Generellt har induktiv teknologi två fördelar:

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

**Fläkt:** Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkyllt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

**Transistor:** Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en värmezona eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.


**Detektorer kokkärl:** Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde ( t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

# 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)

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

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



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

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

## Att välja grytor och stekpannor för induktionshällen



- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att kärlet överhettas på vissa ställen där mat sedan kan bränna fast. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar är bäst för en jämn värmeöverföring.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärlets botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylan. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.

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

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



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




Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.

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

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

## ANVÄNDNING

### Lämpliga kokkärl för den induktiva zonen

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| Beteckning på kokkärl    |  | <b>Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärlet kan användas för induktionsplattor.</b>  |
|                          |   | Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärlets användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida. |
| Rostfritt stål           | Får inte användas<br>Med undantag av magnetiskt rostfritt stål                    |   |
| Aluminium                | Får inte användas   |   |
| Gjutjärn                 | Hög effektivitet<br>Obs! Kokkärlet kan göra sprickor i plattan                    |   |
| Emaljstål                | Hög effektivitet<br>Vi rekommenderar kokkärl med plan och tjock botten            |   |
| Glas                     | Får inte användas   |   |
| Porslin                  | Får inte användas   |   |
| Kokkärl med kopparbotten | Får inte användas   |   |

# 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.**

## Starta 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 10 sekunder kommer hällen att stängas av.**

## Starta kokzonen

---

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (5) inom 10 sekunder.

1. När du har tryckt på en sensor för att välja kokzon (5) blinkar "0" på tillhörande display som visar värmeinställningen.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten "+" (2) eller "-" (4).



**Om inget av sensorfälten berörs inom 10 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 kokzonens display (3) visar en blinkande "0" ställer du in önskad värme med sensorerna "+" (2) eller "-" (4).

# ANVÄNDNING

---

## Stänga av kokzonerna

---

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställning blinkar.
- Stäng av kokzonen med till/från sensorn eller tryck på sensor (5) i 3 sekunder.

## Stänga av spishällen

---

- Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.

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

## Boosterfunktion "P"

---

Boosterfunktionen ökar Ø 220 mm kokzonen nominella effekt från 2000W till 3000 W, för Ø 180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W,

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.



**För 220 mm och 180 mm kokzonerna är boosterfunktionen begränsad till 10 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt.**

**Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.**

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

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

# ANVÄNDNING

---

## Boosterfunktionens reglage

---



Du kan inte ha igång boosterfunktionen för två lodrätt placerade kokzoner samtidigt.

## Barnlås

---

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

Barnlåsfunktionen kan ställas in när hällen är igång och när den är avstängd.

## Starta/stänga av barnlåset

---

Håll sensorn (7) intryckt i 5 sekunder för att starta eller stänga av barnlåset. Kontrollampan (9) är tänd när barnlåsfunktionen är aktiv.



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

## Indikering av restvärme

---

Värmeenergi som är kvar i kokzonen efter matlagningen kallas restvärme. Hällen har två olika restvärmenivåer. När temperaturen i en kokzon är över 60 °C och kokzonen eller hela hällen stängs, av kommer kokzonens display att visa bokstaven "H". Bokstaven för restvärme kommer att visas så länge kokzonens temperatur överskrider 60 °C. När en kokzon har en temperatur på mellan 45 °C och 60 °C kommer dess display att visa bokstaven "h" för att ange en låg restvärmenivå. När kokzonens temperatur understiger 45 °C slocknar bokstaven som anger restvärme.



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



Bokstaven "H" för restvärme kan inte visas under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!

# ANVÄNDNING

## Att begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen

Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

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

## Automatisk uppvärmningsfunktion

- Tryck på sensor (5) för att aktivera den valda kokzonen.
- Tryck sedan på "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme mellan 1 och 8 och tryck därefter på sensor (5) igen.
- Displayen visar omväxlande bokstaven A och värmeinställningen.

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

| Inställning av tillagningsvärme | Den automatiska uppvärmningens varaktighet (minuter) |
|---------------------------------|--|
|                                 | -  |
| 1                               | 0,8  |
| 2                               | 1,2  |
| 3                               | 2,3  |
| 4                               | 3,5  |
| 5                               | 4,4  |
| 6                               | 7,2  |
| 7                               | 2  |
| 8                               | 3,2  |



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



# ANVÄNDNING

---

## 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" blinkar.
- Tryck på sensorfältet "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (6) sensorerna inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter).
- Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon är tänd.



**Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.**



**Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden. Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.**

## Ändra timerns varaktighet

---

Timerns varaktighet kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen blinkar.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (6) sensorerna inom 10 sekunder.
- Använd sensorfälten "+" (2) eller "-" (4) för att justera timerinställningen.

## Kontrollera timerns varaktighet

---

Du kan när som helst kontrollera timerns återstående tid genom att trycka på sensor (6). Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.

# ANVÄNDNING

---

## 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.

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

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lysas upp.
- Håll därefter sensorn (6) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (2) eller "-" (4) ner till "00".

## Äggklocka

---

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

## Ställa in äggklockan

---

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1).
- Tryck sedan på sensor (6) för att aktivera äggklockan.
- Använd sensorfälten "+" (2) eller "-" (4) för att justera äggklockans inställning.

## Stoppa äggklockan

---

När den inställda tiden är över hörs en ljudsignal som du kan stänga av genom att trycka på ett valfritt sensorfält. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

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

- Håll därefter sensorn (6) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (2) eller "-" (4) ner till "00"
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.



**Äggklockan nollställs när timerfunktionen aktiveras.**

# ANVÄNDNING

---

## Varmhållning

---

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

### **Starta kokzonen**

Varmhållningsfunktionens inställning avaktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet.

### **Stänga av kokzonerna**

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

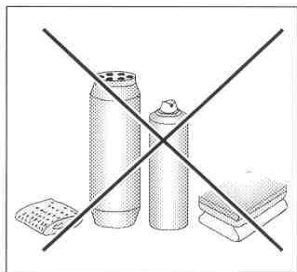
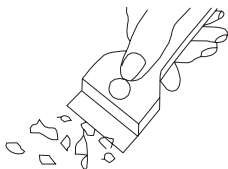
Användarens löpande rengöring och underhåll av kokplattan påverkar plattans livslängd och funktion.



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

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

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

## Garantin gäller inte vid felaktig behandling av hällens keramiska yta!

### Varning!

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

### Varning!

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


# FELSÖKNING

I en nödsituation bör man:

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

| PROBLEM  | ORSAK  | ÅTGÄRD   |
|--|--|--|
| 1. Hällen fungerar inte  | - strömavbrott   | -kontrollera säkerhetsprop-<br>pen; om propen har gått bör<br>den bytas ut.    |
| 2. Hällen reagerar inte för<br>data som man lagrar in i<br>minnet  | -skötselpanelen är avstängd  | - sätt på skötselpanel   |
|  | - tryckknappen hålls inne<br>för kort tid (mindre än 1<br>sekund)                          | - håll knappen intryckt under<br>längre tid                                    |
|  | - flera knapptryckningar har<br>gjorts samtidigt   | - tryck alltid på en knapp i<br>taget (undantag: när en<br>värmezon stängs av) |
| 3. Hällen reagerar inte och<br>ger ifrån sig en kort ljudsignal    | - barnsäkert läge är<br>aktiverat  | - avaktivera barnsäkert läge   |
| 4. Hällen reagerar inte och<br>ger ifrån sig en lång ljudsignal    | - felaktig hantering (fel sensor-<br>er har valts eller för snabba<br>tryck på sensorer)   | - sätt igång hällen en gång till   |
|  | - sensor(er) är täckt(a) eller<br>smutsig(a)   | - täck av eller rengör sen-<br>sorerna   |
| 5. Hela hällen stängs av   | - efter att kokplattan satts<br>på har inga data har lagrats<br>under längre tid än 10sek. | - sätt igång skötselpaneln<br>en gång till och mata genast<br>in data          |
|  | - sensor(er) är täckt(a) eller<br>smutsig(a)   | - täck av eller rengör sen-<br>sorerna   |
| 6. En värmezon stängs av,<br>bokstaven "H" syns på di-<br>splayen. | - automatisk begränsning av<br>funktionstid  | - sätt igång värmezonen en<br>gång till  |
|  | - sensor(er) är täckt(a) eller<br>smutsig(a)   | - täck av eller rengör sen-<br>sorerna   |
|  | - överhettning av elektroniska<br>delar  |  |

## FELSÖKNING

| PROBLEM   | ORSAK  | ÅTGÄRD |
|---|--|--------|
| 7. Spricka i hällen   |  Varning! Koppla genast från elanslutningen (säkerhetspropp). Vänd dig till GRAM service  |        |
| 8. Om felet fortfarande inte är avhjälpt                          | Koppla från elanslutningen (säkerhetspropp!). Vänd dig till GRAM service.<br>Viktigt!<br>Användaren är ansvarig för att hällen är i rätt skick och att den används på rätt sätt. Om GRAM service blir tillkallad på grund av felaktig användning, görs servicen på användarens bekostnad även under garantiperioden. Vi tar inte ansvar för skador orsakade på grund av att denna bruksanvisning inte följs. |        |
| 9. Den induktiva kokplattan susar under arbetsgång                | Det är en normal situation. Susning kommer ur fläkten som kyler det elektroniska systemet.   |        |
| 10. Den induktiva kokplattan ger ifrån sig visslingsliknande ljud | Det är en normal situation. Värmeplattan kan ge ifrån sig en svag vissling vid maximal värmeeffekt samt när man använder flera värmezoner samtidigt. Visslingsljudet uppstår på grund av en viss frekvens på spolarbetet.  |        |

## SPECIFIKATION

---

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Märkspänning                           | 400V 2N~50 Hz                |
| Märkeffekt                             | KKI 6044-90 T, KKI 6144-90 T |
| Induktionskokzon :                     |                              |
| - Induktionskokzon : Ø 180 mm          | 1,2 kW                       |
| - Induktionskokzon : Ø 220 mm          | 2,0 kW                       |
| - Kokzon med boosterfunktion: Ø 220 mm | 2,0 kW / 3,0 kW              |
| - Kokzon med boosterfunktion: Ø 180 mm | 1,2 kW / 1,4 kW              |
| Størrelse                              | 576 x 518 x 50;              |
| Vekt                                   | ca.10,5 kg;                  |

**Gram Norge AS**

Postboks 833  
NO-1670 Kråkerøy  
Tel.: 22 07 26 30  
[www.gram.no](http://www.gram.no)

**Gram Sverige AB**

Smultronbacken 4A  
SE-135 62 Tyresö  
Tel.: 040 38 08 40  
[www.gram.se](http://www.gram.se)

**Gram Finland OY**

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



Gram A/S  
Gejlhavegård 2B  
DK-6000 Kolding  
+45 73 20 10 00  
[www.gram.dk](http://www.gram.dk)