

---

# **gorenje<sup>+</sup>**

**Asennus- ja Käyttöohjeet**

GIT68B

GIT78B

GIS68XC

GIS78XC

---



## Hyvä asiakas!



Lasikeraaminen liesi on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.

Tuotteemme on pakattu ympäristöystävällisiin materiaaleihin, jotka voidaan kierrättää, hävittää tai hajottaa ilman haittaa ympäristölle.

## Käyttöohjeet

Käyttöohjeet on tarkoitettu laitteen käyttäjälle. Ohjeissa esitellään laitteen käyttötavat ja toiminnot. Ohjeet koskevat useita eri laitemalleja, joten niissä saattaa esiintyä kuvauksia toiminnoista, joita ei ole hankkimassasi mallissa.

## Liitännäsohjeet

Laitteen liitännät on tehtävä laitteen mukana tulevien ohjeiden ja asianmukaisten määräysten ja standardien mukaisesti. Liitännän voi suorittaa vain pätevä asentaja.

## Arvokilpi

Laitteen perustiedot on merkitty keittotason alapuolella olevaan arvokilpeen.

## Paloturvallisuus

Upotettavan keittotason toisella puolella voi olla sitä korkeampi keittiökaluste, kunhan keittotason toisella puolella oleva keittiökaluste ei ole sitä korkeampi.

### Käytetyt kuvat:



Tärkeitä tietoja



Vinkki

<b>TÄRKEITÄ VAROITUKSIA.....</b>	<b>5</b>
Mihin pitää kiinnittää huomiota.....	5
Liitântä ja korjaus.....	5
Käytön aikana.....	5
Turvalämpötila.....	6
Keittoajan rajoitin.....	6
<b>OHJAUSYKSIKKÖ .....</b>	<b>8</b>
Ohjauspaneeli.....	8
Keittoalueet.....	9
<b>KÄYTTÖ.....</b>	<b>10</b>
Totuttautuminen.....	10
Pannut.....	11
<b>KÄYTTÖ.....</b>	<b>13</b>
Keittotason päälle kytkeminen ja tehon asettaminen.....	13
Pannun havaitseminen.....	13
Jälkilämmön merkkivalo.....	13
Automaattinen kuumennustoiminto.....	14
Lisäteho toiminto.....	14
Keittotason pois päältä kytkeminen.....	15
Valmiustila.....	16
Lapsilukko.....	16
Stop/Go -toiminto.....	17
Keittoajastin/ minuuttimuistutin.....	18
Keittoajastintoiminto.....	18
Ajastimen/ minuuttimuistuttimen pois päältä kytkeminen.....	19
<b>TOIMINTA.....</b>	<b>20</b>
Terveellisen ruoan valmistus.....	20
Ruoanvalmistusasetukset.....	20
<b>Tason puhdistus ja hoito .....</b>	<b>22</b>
Puhdistus.....	22
<b>VIANETSINTÄ .....</b>	<b>24</b>
Yleistä.....	24
Vianetsintätaulukko.....	24
<b>ASENNUSOHJEET .....</b>	<b>25</b>
Harkittavaa.....	25
Sähköliitântä.....	30
Sisään laittaminen.....	31



## Mihin pitää kiinnittää huomiota

Induktiokiittäminen on erittäin turvallista. Monia turvalaitteita kuuluu kiinteänä osana keittotasoon, kuten jäännöslämmön ilmaisin ja keittoajan rajoitin. On kuitenkin lukuisia varotoimenpiteitä, joihin tulee ryhtyä.

## Liitettä ja korjaus

- Tämän laitteen liitännän saa suorittaa vain pätevä asentaja.
- Älä koskaan avaa koteloa. Kotelon saa avata vain huoltoteknikko.
- Katkaise virta laitteesta ennen korjaustyön aloittamista, mieluummin irrota se sähköverkosta. Irrota (automaatti-)sulake (sulakkeet), tai jos on pysyvä liitäntä, aseta kytkin virransyöttöjohdossa nolnaan.

## Käytön aikana

- Älä käytä keittotasoa alle 5 °C:n lämpötiloissa.
- Tämä keittolaite on suunniteltu kotitalouskäyttöön. Sitä tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen.
- Käyttäessäsi keittotasoa ensimmäistä kertaa haistat "uuden haju". Tämä on normaalia. Jos keittiö on hyvin ilmastoitu, haju häviää pian.
- Muista, että jos keittotasoa käytetään suurella asetuksella, kuumennusaika on uskomattoman lyhyt. Älä jätä keittotasoa valvomatta, jos alueella on suuri asetus päällä.
- Varmista, että on tarpeeksi ilmanvaihtoa keittotasoa käytettäessä. Pidä kaikki asiaankuuluvat ilmastointiaukot avoimina
- Älä päästä pannuja kiehumaan kuivaksi. Keittotasoa suojattu ylikuumenemiselta, mutta pannu tulee tosi kuumaksi ja saattaa vaurioitua. Takuu ei kata vahinkoja, jos pannua keitetään kuivana.
- Älä käytä keittoaluetta säilytystilana
- Varmista, että keittotason ja vetolaatikon sisällön välissä on useiden senttien vapaa väli.
- Älä pidä mitään syttyvää keittotason alla olevassa vetolaatikossa.
- Varmista, ettei sähkölaitteiden, kuten esim. sekoittimen, johdot pääse kosketuksiin kuumen keittoalueen kanssa.
- Alueet kuumenevat käytön aikana ja pysyvät vielä kuumina jonkin aikaa. Pidä pienet lapset etäällä keittotasosta keittämisen aikana ja välittömästi sen jälkeen.
- Rasva ja öljy ovat ylikuumentuessaan helposti syttyviä. Älä seiso liian lähellä pannua. Jos öljy syttyy, älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä. Laita kansi pannun päälle heti ja kytke keittoalue pois päältä.

- Älä koskaa liekitä ruokaa liesikuvun alla. Korkeat liekit saattavat aiheuttaa tulipalon, vaikka liesikupu on kytketty pois päältä.
- Keraaminen pintataso on erittäin vahva, muttei rikkoutumaton. Maustepurkin tai terävän keittiövälineen putoaminen sen päälle saattaa aiheuttaa sen rikkoutumisen.
- Lopeta keittolieden käyttö, jos ilmaantuu rikkoutuma tai särö. Kytke laite heti pois päältä, irrota se seinärasiaista sähköiskun välttämiseksi, ja kutsu huoltomies paikalle.
- Älä koskaan laita metalliesineitä, kuten uunipeltejä, kakkuvuokia, kattilan kansia tai ruokailuvälineitä keittoalueelle. Ne saattavat kuumentua äärettömän nopeasti ja aiheuttaa palovammoja.
- Pidä magneettiset tavarat (luottikortit, pankkikortit, levykkeet jne.) etäällä laitteesta. Kehotamme sellaisia henkilöitä, joilla on sydämentahdistin, neuvottelemaan lääkärinsä kanssa ennen induktiolieden käyttämistä.
- Älä koskaan käytä painepesuria tai hörypuhdistinta liedien puhdistamiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muutoin kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai opastuksella.
- Heti kun poistat pannun liedeltä, keittoalue pysähtyy automaattisesti. Totuta itsesi keittoalueen tai liedien pysäyttämiseen manuaalisesti induktiolieden tahattoman päällekytkemisen välttämiseksi.
- Laite ei tunnista pientä esinettä, kuten liian pientä pannua (pohjan läpimitta alle 12 cm), haarukkaa tai veitsee. Näyttö vilkkuu jatkuvasti ja liesi ei kytkeydy päälle.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Anturi mittaa jatkuvasti liedien tiettyjen osien lämpötilaa. Jokainen keittoalue on varustettu anturilla, joka mittaa pannun pohjan lämpötilan ylikuumenemisvaaran välttämiseksi pannua kuivakeitettäessä. Jos lämpötila kohoaa liian korkeaksi, tehoa alennetaan automaattisesti.

## Turvalämpötila

## Keittoajan rajoitin

Keittoajan rajoitin on keittolaitteen turvatoiminto. Se toimii silloin, kun unohdat kytkeä liedien pois päältä. Asettamastasi asetuksesta riippuen keittoaikaa rajoitetaan seuraavasti:

Asetus	Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut:
0	12 tuntia
1	8,5 tuntia
2	6,5 tuntia
3	5 tuntia
4	4 tuntia
5	3,5 tuntia
6	3 tuntia
7	2,5 tuntia
8	2 tuntia
9	1,5 tuntia
u	2 tuntia
U	2 tuntia

Keittoajan rajoitin kytkee keittoalueet pois päältä taulukossa olevan ajan umpeuduttua.

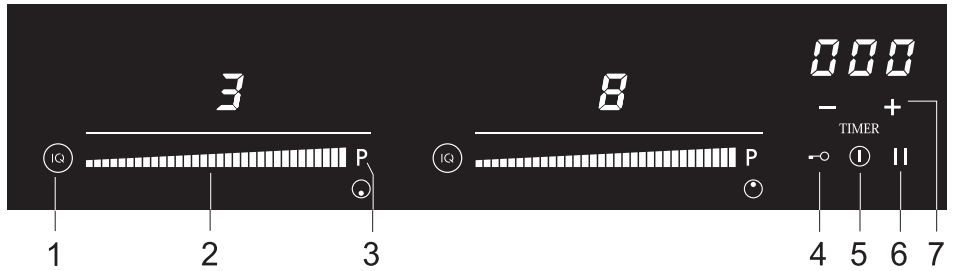
Asetus	Keittoalue kytkeytyy automaattisesti asetukseen 9, kun on kulunut:
lisäteho (P)	10 minuuttia



Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

## Ohjauspaneeli

⚠ Keittoalueiden lukumäärä riippuu laitteen mallista.



### 1. IQ - Iqcook-järjestelmä

(Säädöt kuvataan erillisenä liitetyissä käyttöohjeissa)

### 2. Keittoalueen tehonsäätö

### 3. P - Tehonlisäys

### 4. Lapsilukko

### 5. Keittotason ON/OFF -painike

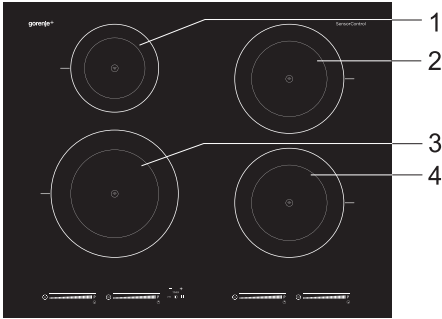
### 6. STOP/GO -säätöpainike

### 7. Kellon asettaminen (+/-)

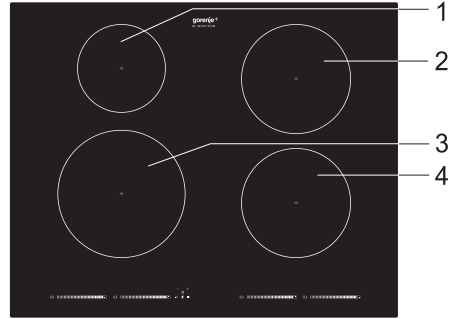


# Keittoalueet

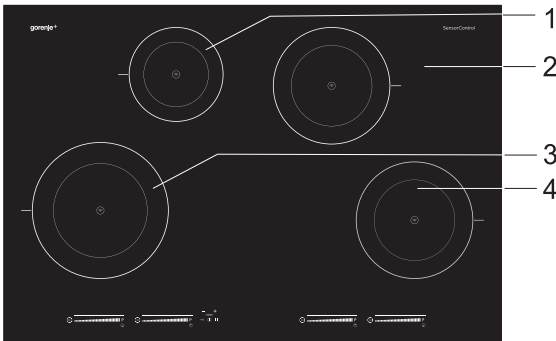
## GIT68B



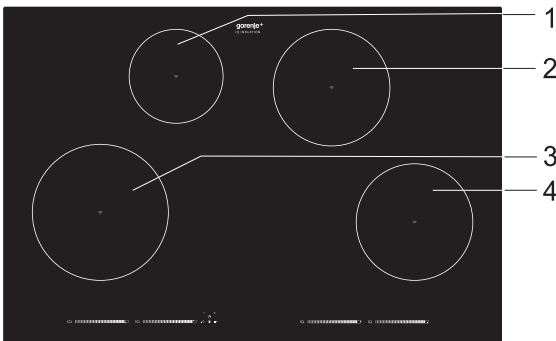
## GIS68XC



## GIT78B



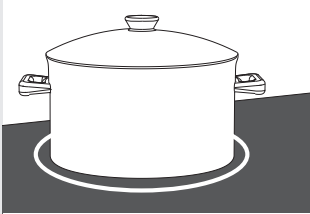
## GIS78XC



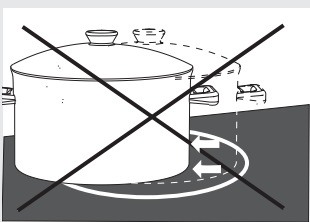
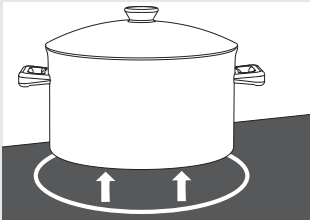
- 1. Keittoalue  $\Phi$  145mm; 2,2kW
- 2. Keittoalue  $\Phi$  180mm; 3,0kW
- 3. Keittoalue  $\Phi$  210mm; 3,7kW
- 4. Keittoalue  $\Phi$  180mm; 3,0kW

386530

## Totuttautuminen...



Induktiokieittämisessä ei tapahdu lämmönhukkaa eikä tarvita kylmäkädensijoja.



## Kosketusantureiden käyttäminen

Kosketusanturit reagoivat vain sormenpään kevyeen painamiseen.

Minkäänlaista voimakasta painamista ei tarvita. Älä käytä näppäimiä muilla esineillä. Keittotaso ei kytkeydy päälle lemmikkisi kävellessä sen yli.

## Induktiokieittäminen

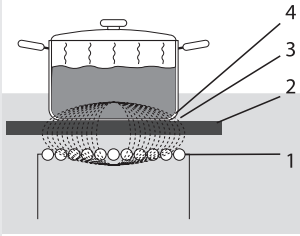
- Induktiokieittäminen on nopeaa
  - Aluksi yllätyt induktiokieittäamisen nopeudesta. Etenkin suuremmilla asetuksilla ruoat ja juomat kiehuvat hyvin nopeasti. Pannuja ei kannata jättää valvomatta, jotteivät ne kiehu yli tai kiehu kuivaksi.
- Tehoa säädetään
  - Induktiokieittämisessä vain se osa alueesta, jossa käytettävä pannu sijaitsee, on päällä. Jos käytät pientä pannua isolla alueella, tehoa säädetään pannun läpimitan mukaan. Teho tällöin alenee ja kestää kauemmin ennen kuin ruoka pannussa alkaa kiehua.



**Hiekanjyvät saattavat aiheuttaa naarmuja, joita ei voi poistaa. Laita keittopinnalle vain puhtaspohjaisia pannoja ja kohota aina pannoja niitä siirtäessäsi.**



**Älä käytä liesitasoa työtasona. Pidä keitettäessä pannun kansi aina päällä energianhukan välttämiseksi.**



Induktioliedessä (2) oleva käämi (1) kehittää magneettikentän (3). Kun käämin päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja (4) on ferromagneettista metallia, astian pohjassa syntyy pyörrevirtauksia, jotka tuottavat lämpöä..

## Induktiokeittäminen

Induktioliesi lämmittää ruoan magneettikentän avulla. Kun liedelle asetetaan keittoastia, jonka pohja on ferromagneettista metallia, magneettikenttä synnyttää pyörrevirtauksia, jotka kuumentavat keittoastian.

<b>Yksinkertaista</b>	Elektroniset säätimet ovat tarkkoja ja helppoja asettaa. Esimerkiksi alimmalla asetustasolla voit sulattaa suklaata suoraan pannussa, tai keittää aineita, joita normaalisti kuumentaisit vesihautteessa.
<b>Nopea</b>	Induktiolieden suurten tehotasojen ansiosta ruoan saaminen kiehumaan on hyvin nopeaa. Koko ruoanvalmistus kestää aivan yhtä kauan kuin muukin ruoanvalmistus.
<b>Puhdas</b>	Liesi on helppo puhdistaa. Koska keittoalueet eivät kuumene kuumemmiksi kuin itse pannutkaan, ruoan läikkymiset eivät pääse palamisasteelle.
<b>Turvallinen</b>	Kuumuus tuotetaan itse pannussa. Lasinen pintataso ei lämpene enempää kuin pannukaan. Tämä merkitsee, että keittoalue on huomattavasti viileämpi keraamiseen lieteen tai kaasupolttimeen verrattuna. Kun pannu on otettu pois, keittoalue jäähtyy nopeasti.

## Pannut

### Induktiokeittopannut

Induktiokeittäminen vaatii pannulta tiettyä ominaisuutta.

- ⚠️ **Pannut, joita on jo käytetty keittämiseen kaasuliedellä, eivät ole enää sopivia käytettäväksi induktioliedellä.**
- ⚠️ **Käytä vain pannuja, jotka soveltuvat sähkö- ja induktioliedellä keittämiseen, ja joissa on:**
  - paksu pohja (vähintään 2,25 mm)
  - sileä pohja.
- ⚠️ **Parhaat pannut on varustettu 'Induktioluokka'-laatumerkillä.**



**Voit tarkistaa itse, soveltuvatko pannusi magneettikäyttöön. Pannu on sopiva, jos pannun pohja vetää magneettia puoleensa.**

Sopivia	Sopimattomia
Ruostumattomat erikoisteräs pannut	Saviastian
Induktioluokkaan kuuluvat	Ruostumatonta terästä
Lujat emaloidut pannut	Posliiniset
Emaloidut valurautapannut	Kupariset
	Muoviset
	Alumiiniset



**Ole varovainen emaloitujen ohutteräslevypannujen kanssa:**

- emali saattaa lohkeilla (emali irtautuu teräksestä), jos laitat liedon suuremmalle asetustasolle pannun ollessa (liian) kuiva;
- pannun pohja saattaa, esimerkiksi ylikuumenemisesta tai liian suuren tehotason käyttämisestä johtuen, vääntyä.

Älä koskaan käytä pannuja, joiden pohja on vääntynyt! Kuopallaan oleva tai pyörästynyt pohja saattaa häiritä ylikuumenemissuojan toimintaa, jolloin laite kuumenee liikaa. Tästä voi olla seurauksena lasipinnan säröily ja pannun pohjan sulaminen. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat sopimattomien pannujen käytöstä tai niiden keittämisestä kuivana.



**Pannun minimiläpimitta**

- Pannun läpimitan tulee olla vähintään 12 cm. Pääset parhaimpiin tuloksiin käyttämällä saman läpimitan pannuja kuin mikä on liedon alueellakin. Jos pannu on liian pieni, alue ei toimi.

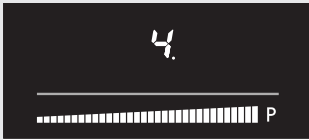
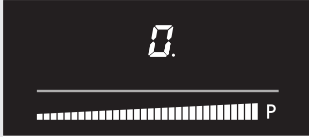


**Painekeittimet**


- Induktiokeittäminen on erittäin sopiva painekeitimillä keittämiseen. Keittoalue reagoi hyvin nopeasti, jolloin painekeitin paineistuu nopeasti. Heti kun kytket keittoalueen pois päältä, keittoprosessi lakkaa välittömästi.

# KÄYTTÖ

## Keittotason päälle kytkeminen ja tehon asettaminen



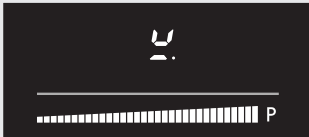
Teholla on 9 asetusta. Laitteessa on myös 'lisäteho'-asetus, joka osoitetaan näytössä kirjaimella P.


1. Laita pannu keittoalueelle.
2. Kosketa On/Off-painiketta . Kuuluu lyhyt piippaus, jolloin näytössä on kunkin keittoalueen kohdalla 'O.'. Jos seuraavan 10 sekunnin sisällä ei suoriteta mitään toimintoa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
3. Liu'uta sormeasi vasemmalta oikealle liukusäätimen päällä ja valitse haluamasi keittoalueen asetus. Keittotaso käynnistyy automaattisesti valitussa asetuksessa (jos se tunnistaa pannun, jolla on riittävä halkaisija).



**Liukusäätimen enemmän oikealle koskettaminen johtaa korkeampaan tehon asetukseen (ja sen enemmän vasemmalle päin koskettaminen johtaa alennettuun tehon asetukseen).**

## Pannun havaitseminen



Jos keittotaso ei tunnista rautapannua sen jälkeen kun keittoteho on asetettu, pannun tunnistuksen symboli  ja valittu tehon asetus vilkkuvat vuorotellen näytössä, kun keittotaso pysyy kylmänä. Jos riittävän kokoista rautapannua ei aseteta keittoalueelle 1 minuutin sisällä vilkkumisen alkamisesta, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

## Jälkilämmön merkkivalo



Keittoalue, jota on käytetty paljon, pysyy kuumana useita minuitteja sen irtikytkemisenkin jälkeen. Näyttöön tulee 'H'-kirjain niin pitkäksi aikaa, kun asianomainen keittoalue on kuuma.

## Automaattinen kuumennustoiminto



Automaattinen kuumennustoiminto lisää väliaikaisesti tehoa (asetus '9.') pannun sisällön nopeammin kuumentamiseksi. Tämä toiminto on käytettävissä kaikissa asetuksissa, paitsi 'lisäteho' ja '9'-asetuksessa.

### Automaattisen kuumennustoiminnon päälle kytkeminen

Keittotaso on kytketty päälle ja pannu on laitettu keittoalueelle.

1. Kosketa valitun keittoalueen liukukytkintä sormenpäälläsi haluttuun asentoon ja pidä sormi painettuna noin 3 sekuntia.
2. 'A'-kirjain esitetään näytössä. Jos tehon asetuksesi on 4, A-kirjain ja asetus 4 vilkkuvat vuorotellen näytössä.
3. Huomautus! Pannun saavutettua halutun lämpötilan automaattinen kuumennustoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja keittoalue jatkaa asetetulla teholla.

Alla olevassa taulukossa on automaattisen kuumennustoiminnon kesto kussakin tehon asetuksessa:

Asetus	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekuntia	40	72	120	176	256	432	120	192

### Automaattisen kuumennustoiminnon pois päältä kytkeminen

Keittotaso on kytketty päälle. 'A.' ja tehon asetus vilkkuvat vuorotellen näytössä.

1. Kosketa liukusäätimen anturia asianomaisen keittoalueen valitsemiseksi.  
Näytössä näkyy eri tehon asetus ja 'A.' lakkaa vilkkumasta. Tai:
2. Valitse asetukseksi '9.'. Tai:
3. Valitse asianomainen keittoalue koskettamalla äärimmäisenä vasemmalla puolella olevaa liukuohjaimen kosketinta. Näyttöön tulee asetukseksi 'O.', 'A.' lakkaa vilkkumasta ja keittoalue kytkeytyy pois päältä.

## Lisätehoiminto



'Lisäteho'-toimintoa käytetään maksimiteholla keittämiseen lyhyen aikaa (enintään 10 minuuttia). Maksimilisätehoajan lopussa teho alenee asetukseksi 9.

### Lisätehoiminnon päälle kytkeminen.

Keittotaso on kytketty päälle ja pannu on keittoalueella.

1. Kosketa asianomaisen keittoalueen P -painiketta (voit käyttää tätä painiketta myös, jos teho on asetettu aiemmin).
2. Lisätehoiminto on heti aktiivinen.

## Keittotason pois päältä kytkeminen

### Lisätehotoiminnon pois päältä kytkeminen

Lisätehotoiminto on kytketty päälle, näytössä on 'P'.

1. Kosketa liukusäätimen anturia mihin tahansa asentoon. Näyttö näyttää valitun tehon asetuksen, lisätehotoiminto kytketty pois päältä. Tai:
  2. Kosketa liukusäätimen anturin äärimmäisenä vasemmalla olevaa päätä. Näyttöön tulee asetukseksi 'O.', jolloin keittoalue kytketty pois päältä.
- Kaksi keittoaluetta peräkkäin
    - Kaksi peräkkäin paikoitettua keittoaluetta vaikuttavat toisiinsa. Teho jakautuu automaattisesti näitä kahta keittoaluetta samanaikaisesti käytettäessä. Tällä ei ole mitään seurausvaikutuksia asetukseen 9 saakka. Jommalle kummalle keittoalueelle lisätehoasetuksen valitseminen kytkee kuitenkin toisen keittoalueen alemmalle asetustasolle.
    - Jos toinen keittoalueista on asetettu lisätehoon, ja haluat asettaa toisen alueen asetukseen 9 tai lisätehoon, lisätehoon asetettuna oleva keittoalue vaihdetaan automaattisesti alemmalle asetustasolle.
    - Kaksi vierekkäistä keittoaluetta ei vaikuta toisiinsa. Voit asettaa kummankin keittoalueen lisätehoon.

### Tietyn keittoalueen pois päältä kytkeminen

1. Keittoalue on kytketty päälle. Näyttöön tulee tehon asetukseksi arvo väliltä 1 - 9 tai 'P'.  
Liu'uta keittoalueen päältä pois kytkemiseksi sormeasi liukusäätimen päällä oikealta vasemmalle, kunnes näyttö näyttää asetuksen »O«.  
Tai:
2. Valitse asetetus 'O.' koskettamalla liukusäätimen anturia etummaisesta vasemmasta kohdasta.  
Kuuluu piippaus ja näyttöön tulee 'O.'. Jos kaikki keittoalueet asetetaan asetukseen 'O.', keittotaso kytketty automaattisesti valmiustilaan (katso myös 'Valmiustila').

### Kaikkien keittoalueiden sammuttaminen samanaikaisesti

Keittotaso on valmiustilassa tai yksi tai useampi keittoalue on aktiivinen.

1. Kosketa lyhyesti On/Off-painiketta ① kaikkien keittoalueiden sammuttamiseksi samanaikaisesti. Kuuluu yksi piippaus. Mitkään valot eivät pala. Keittoalue on nyt kytketty pois päältä.



**Voit sammuttaa keittotason, jos (lapsi-) lukko on asetettu tai Stop/Go -tila on aktiivinen.**

## Valmiustila

Valmiustilassa kunkin keittoalueen näyttönä on '0.'.

Keittotaso on pois päältä ja voidaan jättää valvomatta. Voit kytkeä valmiustilaan 'Off'-tilasta tai sammuttaa yksittäiset keittoalueet (asettamalla ne asetukseen '0.'). Keittotaso menee valmiustilassa automaattisesti pois päältä, ellei 10 sekunnin kuluessa kosketeta muita painikkeita.

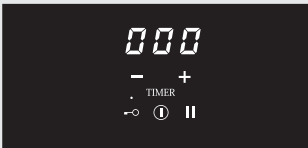
### Keittotason vaihtaminen 'Off'-tilasta valmiustilaan

1. Kosketa On/Off-painiketta ①.  
Kuuluu yksi piippaus, jolloin näytössä on kunkin keittoalueen kohdalla '0.'. Punainen valo On/Off -painikkeen ① päällä oikealla palaa jatkuvana.
2. Voit käynnistää ruoanvalmistuksen valmiustilassa koskettamalla halutun keittoalueen liukusäätimen anturia.

## Lapsilukko

Voit lukita lieden turva (lapsi-) lukolla. Tässä asetuksessa keittotasoa ei voida kytkeä päälle, ja keittoalueen asetuksia ei voida muuttaa.

Turvalukituksen vakiotila	Lapsilukkotila
(Vakio-) lukitustila estää asetusten vahingossa muuttamisen.	Lapsilukkotila estää keittotason vahingossa päälle kytkeytymisen.
<b><u>Kaikki keittoasetukset pysyvät aktiivisina.</u></b>	Kaikki keittoalueet ja keittoajastimet/ minuuttimuistuttimet on kytkettävä pois päältä.



### Kytke keittotaso (vakio-) lukitustilaan

Yksi tai useampi keittoalue on aktiivinen.

1. Kosketa ja pidä ↵ -painiketta.

**Huomaus!** Kaikki aiemmin asetetut keittoprosessit pysyvät aktiivisina.

Punainen valo ↵ -painikkeen ja On/Off-painikkeen ① päällä oikealla palaa jatkuvana. Kaikki painikkeet ovat aktiivisina, paitsi ↵ -painike ja On/Off-painike ①.

2. Kosketa ja pidä ↵ -painiketta lukitustilan pois päältä kytkemiseksi ja ohjauspaneelin lukituksen avaamiseksi.

### Lapsilukon päälle kytkeminen

Keittotaso on valmiustilassa. Kunkin keittoalueen näyttönä on '0.'.

1. Kosketa ja pidä ↵ -painiketta turvalukituksen laittamiseksi päälle.  
Punainen valo ↵ -painikkeen ja On/Off-painikkeen ① päällä oikealla palaa jatkuvana.



Ellei painikkeita kosketeta 10 sekunnin kuluessa, keittoalue menee automaattisesti pois päältä. Turvalukitus pysyy aktiivisena. Keittotasokin voidaan ottaa pois päältä.

Kosketa  $\rightarrow$  -painiketta jälleen 10 sekunnin kuluessa turvalukituksen poistamiseksi päältä ja ohjauspaneelin lukituksen avaamiseksi.

Jotta turvalukitus poistuisi päältä, sinun on odotettava 10 sekuntia ennen keittotason kytkemistä jälleen päälle On/Off-painikkeella ①.



**Kytke keittotaso lapsilukitustilaan ennen sen puhdistamista, jotta se ei kytkeydy päälle vahingossa.**

## Stop/Go -toiminto

Käytä Stop / Go -toimintoa ja 'keskeytä' koko keittotaso 10 minuutiksi ruoanvalmistuksen aikana. Kaikkien keittoalueiden teho kytketään pois päältä automaattisesti. Tämä on kätevä toiminto esimerkiksi silloin, kun pannu on kiehunut ylitse ja haluat puhdistaa keittotason. Voit myös jättää keittotason valvomatta lyhyeksi aikaa asetusten jäädessä muuttumatta.

### Keittotason kytkeminen Stop / Go -tilaan

Yksi tai useampi keittoalue on aktiivinen.

1. Kosketa **||** -painiketta kerran.

Kuuluu yksi piippaus. Tulee näyttöön kullekin keittoalueelle ja punainen valo **||** -painikkeen päällä oikealla palaa jatkuvana.

Kaikki asetetut keittoajastimet/minuuttimuistuttimet pysähtyvät.

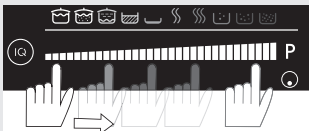
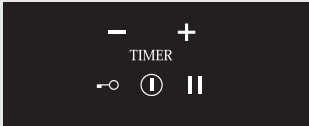
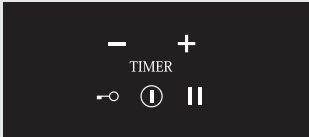
Kaikki painikkeet ovat pois päältä, paitsi  $\rightarrow$ , **||** -painike, painike ja On/Off-painike ①.

Ellei painikkeita kosketeta 10 minuutin kuluessa, kaikki aktiiviset keittoalueet otetaan automaattisesti pois päältä.

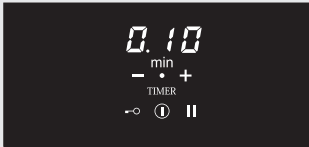
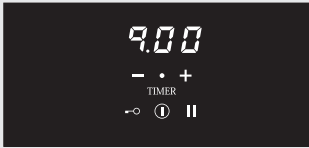
### 1. Stop / Go -tilan kytkeminen pois päältä

Paina **||** -painiketta jälleen 10 minuutin kuluessa.

Keittotaso jatkaa asetuksista, jotka oli asetettu ennen Stop / Go -asetustilaa.



## Keittoajastin/ minuuttimuistutin



Keittoajastin voidaan asettaa kullekin keittoalueelle. Kaikkia keittoajastimia voidaan käyttää samanaikaisesti. Keittotasolla on myös minuuttimuistutin. Sekä keittoajastin että minuuttimuistutin voidaan asettaa enintään 99 minuuttiin.

### Minuuttimuistuttimen päälle kytkeminen

1. Kosketa On/Off-painiketta ① keittotasoa päälle kytkemiseksi.
2. Kosketa minuuttimuistuttimen asettamiseksi kumpaakin (-/+)-painiketta, kunnes piste ».« (sijaitsee painikkeiden -/+ välissä) palaa täysin.
3. Käytä (+) tai (-)-painikkeita halutun ajan asettamiseen. Aseta ensin minuutit painamalla (+)-painiketta arvoon 9.00 saakka, tämän jälkeen kello vaihtaa tuntien ja minuuttien (0.10) asettamiseen. Symboli (min) palaa.
  - a. 0.59 (min) tarkoittaa 0 tuntia ja 59 minuuttia;
  - b. 1.59 (min) tarkoittaa 1 tuntia ja 59 minuuttia;
4. Minuuttimuistutin käynnistää alaslaskun muutaman sekunnin sen jälkeen, kun olet lopettanut (-/+)-painikkeiden painamisen. ».«-pistesymboli vilkkuu.

### Minuuttimuistuttimen pois päältä kytkeminen

(jos yksi tai useampi keittoalue on aktiivinen, noudata vaihetta 2).

1. Kosketa On/Off -painiketta ① keittotasoa aktivoimiseksi, jos sitä ei ole kytketty päälle.
2. Kosketa (-/+)-painikkeita ja paina niitä, kunnes piste ».« palaa täysin (jos minkään keittoalueen minuuttimuistutin tai tehon asetus on päällä). Paina (-)-painiketta ajan asettamiseksi lukemaan 00.
3. 10 sekunnin kuluttua minuuttimuistutin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



**Minuuttimuistutin pysyy aktiivisena senkin jälkeen, kun laite on kytketty pois päältä ON/OFF-painikkeella.**

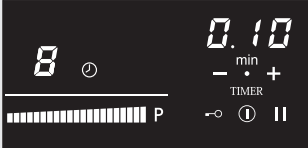
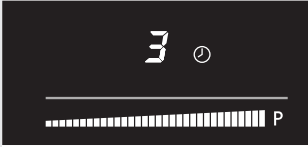
## Keittoajastintoiminto

Keittoajastin voidaan asettaa kullekin tietylle keittoalueelle. Kaikki ajastimet voidaan asettaa samanaikaisesti, ja ne voivat toimia samanaikaisesti.



**Keittoajastimen täytyy aina liittyä aktiiviseen keittoalueeseen. Tämä tarkoittaa, että tämä tietty keittoalue kytkeytyy pois päältä, kun esiasetettu aika on kulunut umpeen.**

Keittoajastin voidaan asettaa maksimissaan lukemaan 1 h ja 59 minuuttia



### Keittoajastimen päälle kytkeminen

1. Keittoajastin voidaan kytkeä päälle, jos vähintään yksi keittoalue on aktiivinen.
2. Kosketa keittoajastimen ensimmäiselle aktiiviselle keittoalueelle asettamiseksi (-/+)-painikkeita samanaikaisesti.  
Kukin (-/+)-painikkeiden seuraava kosketus siirtää sinut seuraavaan keittoalueen ajastimen asetukseen, joka ilmaistaan symbolilla ⌚ näytössä.
3. Kosketa (+)- tai (-)-painiketta halutun ajan asettamiseksi, aloittaen ensin minuuteista.  
Aseta ensin minuutit painamalla (+)-painiketta arvoon 9.00 saakka, tämän jälkeen kello vaihtaa tuntien ja minuuttien (0.10) asettamiseen. Symboli (min) palaa.  
a. 0.59 (min) tarkoittaa 0 tuntia ja 59 minuuttia;  
b. 1.59 (min) tarkoittaa 1 tuntia ja 59 minuuttia;
4. Minuuttimuistutin käynnistää alaslaskun muutaman sekunnin sen jälkeen, kun olet lopettanut (-/+)-painikkeiden painamisen. »-«-pistesymboli ⌚ vilkkuu. Asianomaisen aktiivisen keittoalueen ajastinsymboli palaa jatkuvasti.
5. Jos et aseta ajastimen keittoaikaa (-/+)-painikkeella, keittoajastin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 sekunnin kuluttua.

Noudata muiden aktiivisten keittoalueiden keittoajastimen asettamiseksi vaiheita 1 - 3.



**Jos useita keittoajastimia/minuuttimuistuttimia käy, näytetään aina se keittoajastin/minuuttimuistutin, jossa on vähiten aikaa jäljellä. Tämän keittoalueen ajastimen symboli ⌚ palaa myös täysin, kun taas muut ajastinsymbolit palavat vain himmeinä.**

### Keittoajastimen sammuttaminen

1. Kosketa keittoajastimen pois päältä kytkemiseksi (-/+)-painikkeita samanaikaisesti ja paina niitä, kunnes täysin palava ajastinsymboli valitaan ⌚.
2. Paina (-)-painiketta ajan asettamiseksi lukemaan 00.
3. 10 sekunnin kuluttua keittoajastin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun asetettu keittoaika kuluu umpeen, kuuluu piippaus, ja aktiivisen keittoalueen ajastimen punainen valo vilkkuu. Paina hälytyksen pois päältä kytkemiseksi joko (-)- tai (+)-painiketta.

### Ajastimen/ minuuttimuistuttimen pois päältä kytkeminen

## Terveellisen ruoan valmistus

### Eri tyyppisten öljyjen syttymispiste

Sen varmistamiseksi, että ruoka on paistettu mahdollisimman terveellisesti, suositellaan paistolämpötilan mukaista öljytyypin valintaa. Kullakin öljyllä on eri syttymispiste, jossa vapautuu myrkyllisiä kaasuja. Alla olevassa taulukossa näkyvät eri öljytyyppien syttymispisteet.

Öljy	Savupiste °C
Erikoisraakaoliiviöljy	160 °C
Voi	177 °C
Kookosöljy	177 °C
Rapsiöljy	204 °C
Raaka oliiviöljy	216 °C
Auringonkukkaöljy	227 °C
Maissiöljy	232 °C
Maapähkinäöljy	232 °C
Riisiöljy	255 °C
Oliiviöljy	242 °C

## Ruoanvalmistusasetukset

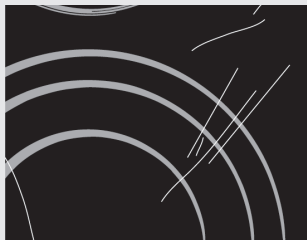
Koska asetukset riippuvat pannun sisällön määrästä ja koostumuksesta, alla oleva taulukko on tarkoitettu vain ohjeeksi.

- **Käytä asetusta 'lisäteho' ja asetusta 9, kun haluat:**
  - ruoan tai juoman kiehuvan nopeasti;
  - vihannesten 'kutistuvan';
  - öljyn ja rasvan kuumenevan;
  - saada painekeitTIMEN paineistumaan.
- **Käytä asetusta 8, kun haluat:**
  - paahtaa lihaa;
  - paistaa litteää merikalaa;
  - paistaa munakkaita;
  - paistaa keitettyjä perunoita;
  - keittää ruokia rasvassa.
- **Käytä asetusta 7, kun haluat:**
  - paistaa paksuja ohukaisia;
  - paistaa paksuja leivitetyn lihan viipaleita;
  - paistaa pekonia (rasvainen);
  - paistaa raakoja perunoita;
  - valmistaa köyhiä ritareita;
  - paistaa leivitettyä kalaa.

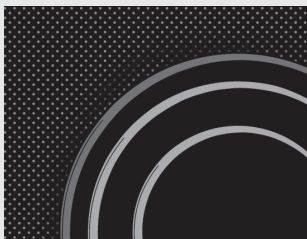
- **Käytä asetusta 6 ja 5, kun haluat:**
  - valmistaa suuria määriä ruokaa loppuun;
  - sulattaa kovia vihanneksia;
  - paistaa ohuita leivitetyn lihan viipaleita;
- **Käytä asetusta 1-4, kun haluat:**
  - kiehauttaa lihakeittoa;
  - hauduttaa lihaa;
  - kiehauttaa vihanneksia;
  - sulattaa suklaata;
  - sulata juustoa.

# TASON PUHDISTUS JA HOITO

## Puhdistus



kuva 1



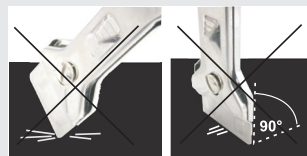
kuva 2



kuva 3



kuva 4



Otoda **lasikeraamisen keittotason** jokaisen käyttökerran jälkeen, että taso **jäähtyy**, ennen kuin puhdistat sen. Muutoin pienimmätkin ruoanlaitosta jääneet tahrat palavat kiinni kuumaan pintaan laitteen seuraavan käyttökerran yhteydessä. **Käytä lasikeraamisen keittotason säännölliseen puhdistamiseen ja hoitoon erikoispuhdistusaineita**, jotka muodostavat pintaan liialta suojaavan kalvon. Ennen jokaista käyttöä pyyhi tason pinnalta ja keittoastian pohjasta pöly ja muut hiukkaset, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa (Kuva 1).

**Huomio:** teräsvillan, hankaavien puhdistussienten ja -aineiden käyttö voi naarmuttaa tason pintaa. Myös liian voimakkaat suihkeet tai sopimattomat tai huonosti ravistellut (sekoitetut) nestemäiset puhdistusaineet voivat vahingoittaa keittotason pintaa (Kuva 2).

**Pinta** voi olla kulunut johtuen syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden tai pohjasta vaurioituneiden keittoastioiden käytöstä (kuva 2).

**Vaaleat tahrat** voidaan poistaa märällä ja pehmeällä liinalla, minkä jälkeen pinta pyyhitään kuivaksi (kuva 3).

**Veden jättämät tahrat** voidaan poistaa miedolla etikkaliuoksella. Sillä ei saa kuitenkaan puhdistaa kehystä (vain joissakin malleissa), sillä se voi menettää kiiltonsa. Älä käytä voimakkaita suihkeita tai kattilakiven poistoaineita (Kuva 3).

**Suuret tahrat** voidaan poistaa erityisillä lasikeraamisille keittotasoille tarkoitetuilla puhdistusaineilla ja välineillä. Näiden tuotteiden käytössä on noudatettava niiden valmistajan antamia ohjeita.

**Poista huolellisesti kaikki puhdistusainejäämät keittotason pinnalta, sillä ne voivat vahingoittaa lasikeraamista keittotasoa, kun keittoalueita kuumennetaan** (kuva 3).

Poista sitkeät ja palaneet tahrat kaapimella (kuva 4). Käsittele kaavinta varovaisesti, ettei loukkaa itseäsi.



**Käytä kaavinta vain silloin, kun likaa ei voi poistaa märällä liinalla tai lasikeramiikkapinnalle tarkoitettulla erikoispuhdistusaineella.**

Pidä kaavinta **oikeassa kulmassa** (45° - 60°). **Paina kaavinta kevyesti** lasia vasten ja liu'uta sitä pinnan päällä poistaaksesi lian. Varmista, ettei kaapiminen muovinen kädensija (joissakin malleissa) joudu kosketuksiin kuuman keittoalueen kanssa.



kuva 5



**Älä paina kaavinta kohtisuoraan lasia vasten, äläkä raavi lieden pintaa sen kärjellä tai terällä.**

**Sokeri ja sokeripitoiset ruoat** voivat vaurioittaa lasikeraamista pintaa pysyvästi (Kuva 5). Ne pitää poistaa lasikeraamiselta pinnalta mahdollisimman nopeasti, vaikka keittoalue olisikin vielä kuuma (Kuva 4). **Lasikeraamisen keittotason värimuutoksilla** ei ole mitään vaikutusta keittotason toimintaan tai sen pinnan kestävyYTEEN. Useimmiten niitä ilmenee palaneiden ruokajälkien seurauksena tai käytettäessä alumiinista tai kuparista valmistettuja keittoastioita. Näitä värimuutoksia on vaikea poistaa.

**Huomio:** Kaikki kuvaillut viat ovat enimmäkseen esteettisiä haittoja, eivätkä ne vaikuta suoraan laitteen toimintaan. Takuu ei kata tällaisten vikojen korjausta.

## Yleistä



**Huolto-osaston puhelinnumero löytyy mukana toimitetusta takuukortista.**

Jos huomaat särön lasipinnassa (pienenkin), ota keittotaso heti pois päältä, irrota se verkkovirrasta, käännä irti (automaatti-) sulake (sulakkeet) mittarikaapista tai, jos on kiinteä liitäntä, aseta kytkin virransyöttöjohdossa nolnaan.) Ota yhteys huolto-osastoon.

## Vianetsintätaulukko

Jos laite ei toimi asianmukaisesti, se ei aina tarkoita sitä, että se on viallinen. Yritä selvittää ongelma itse tarkistamalla alla olevat kohdat.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Symbolit (→) ilmestyvät näyttöön, kun keittotaso aktivoituu ensimmäistä kertaa.	Tämä kuuluu vakiona asetusprosessiin.	Normaalia toimintaa
Tuuletin käy useita minuutteja sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.	Keittotasoa jäähdytetään.	Normaalia toimintaa
Alussa lievää hajua aistittavissa käytettäessä muutamia kertoja.	Uusi laite kuumenee.	Tämä on normaalia ja se häviää, kun sitä on käytetty muutamia kertoja. Tuuleta keittiö.
Keittotasosta kuuluu tikittävä ääni.	Sen aiheuttaa kapasiteettirajoitin etu- ja taka-alueella. Tikitystä saattaa esiintyä myös alemmissa asetuksissa.	Normaalia toimintaa.
Kattilat pitävät ääntä keitettäessä.	Tämän aiheuttaa energia, joka virtaa keittotasosta kattilaan.	Ylemmissä asetuksissa tämä on täysin normaalia joidenkin kattiloiden kohdalla. Siitä ei aiheudu vahinkoa niin kattiloille kuin keittotasollekaan.
Keittoalue on kytketty päälle, mutta näyttö vilkkuu edelleen.	Käyttämäsi kattila ei ole sopiva induktiokeitämiseen tai sen läpimitta on alle 12 cm.	Käytä sopivaa kattilaa.
Keittoalue pysähtyy äkkiä ja kuuluu äänimerkki.	Esiasetettu aika on päättynyt.	Lopeta piippaus painamalla mitä tahansa painiketta.
Keittotaso ei toimi, eikä näyttöön tule mitään.	Ei ole virransyöttöä viallisesta kaapelista tai viallisesta liitännästä johtuen.	Tarkasta sulakkeet tai sähkökatkaisin (jos ei ole pistoketta).



ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Sulake palaa heti kun keittotaso on kytketty päälle.	Keittotaso on kytketty väärin.	Tarkista sähkökytkennät.
Keittotaso vain kytkeytyy pois päältä.	Kosketit vahingossa On/Off-painiketta tai kosketit kahta painiketta samanaikaisesti.	Kytke keittotaso uudelleen päälle.
Virhekoodi ER22.	Ohjauspaneeli on likainen tai siinä on vettä.	Puhdista ohjauspaneeli.
Virhekoodi E2.	Keittotaso on ylikuumentunut.	Anna keittotason jäähtyä ja käytä sitten alemmaa asetusta.
Virhekoodi U400	Jännite on liian suuri ja/tai keittotasoa ei ole kytketty oikein.	Teetä kytkentään muutostyö.
Virhekoodi  .	Pidit painiketta liian kauan painettuna.	Älä pidä painiketta liian kauan painettuna.
Muut virhekoodit.	Viallinen generaattori.	Ota yhteys huolto-osastoon.

## ASENNUSOHJEET

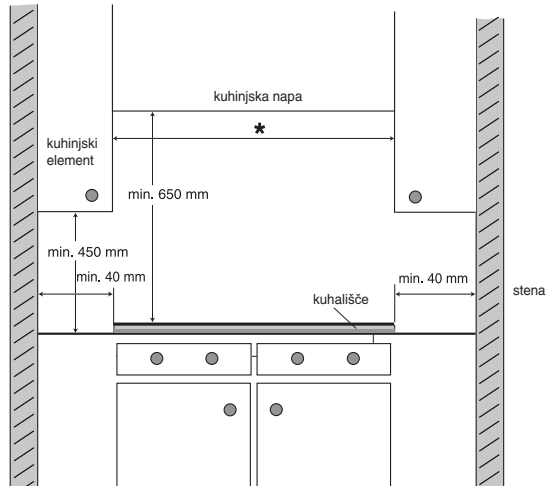
### Harkittavaa

#### Asennuksen turvallisuusohjeet

- Liitännän tulee olla kansallisten ja paikallisten säädösten mukainen.
- Laite on aina maadoitettava.
- Laitteen saa kytkeä vain pätevä sähköasentaja.
- Käytä kytkemiseen säännösten mukaan hyväksytyä kaapelia. Kaapelin vaipan tulee olla kumia.
- Liitännän tulee olla vapaastiriippuva eikä sitä saa syöttää laatikon läpi.
- Jos haluat tehdä kiinteän liitännän, varmista, että moninapainen kytkin on asetettu syöttölinjaan koskettimen erotusvälin ollessa vähintään 3 mm.
- Keittotason, johon liesi on rakennettu, tulee olla sileä.
- Laitetta ympäröivien seinien ja keittotason tulee olla kuumuuden kestävä vähintään 85 °C:een saakka. Vaikka laite itse ei kuumene, kuumen kattilan kuumuus saattaa muuttaa seinän väriä tai muotoa.
- Takuu ei kata väärästä liitännästä, asennuksesta tai käytöstä johtuvaa vauriota.
- Garancija ne krije škode, nastale zaradi nepravilne povezave, montaže ali uporabe plošče.

## Vapaa tila

Keittotason turvalliseen käyttöön kuuluu olleellisena osana riittävä vapaa tila ympäriinsä. Tarkasta, että vapaata tilaa on riittävästi.

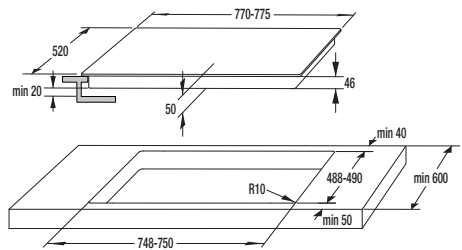
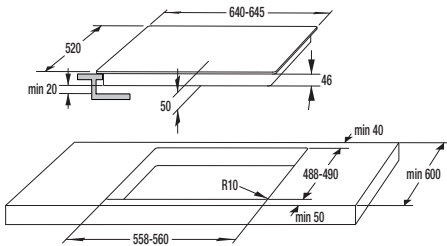


\*SIVK 6 ... 61 cm

\*SIVK 7 ... 78 cm

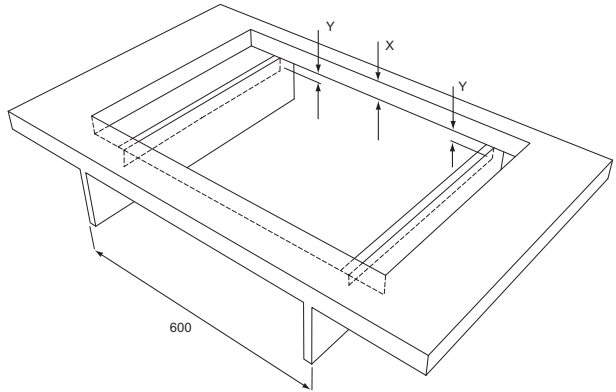
## Asennusmitat

Mitat ja syvennykset näkyvät alla olevissa kuvissa.

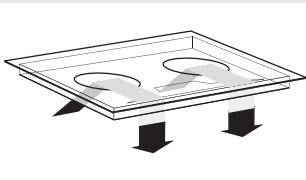


- Keittotaso voidaan asentaa 30–50 mm paksuun pöytälevyyn.
- Jos työtason levy on paksumpi kuin 40 mm, sen sisäreunan tulisi olla tasainen tai hiottu. Näin ilma pääsee kiertämään hyvin.

Jos keittotaso on leveämpi kuin kaappi työtason ollessa alle 46 mm paksu, sahaa leike kaapin molemmilta puolilta, jotta laite erkautuu kaapista.



Asennusmitat kaapin sisällä  
 $x < 46 \text{ mm}$ :  $y = 46 \text{ mm} - x$   
 $x \geq 46 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$



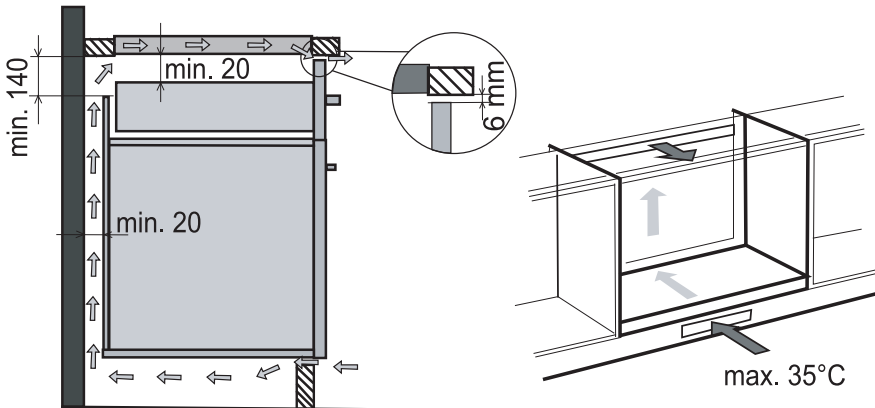
### Ilmanvaihto

Laitteen elektroniikka tarvitsee jäähdyttämistä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos ilmankierto on riittämätöntä.

Ilmanvaihtoaukot ovat laitteen alapuolella. Tulee mahdollistaa viileän ilman sisäänmeno näistä aukoista. Poistoaukot ovat laitteen alapuolella ja edessä.

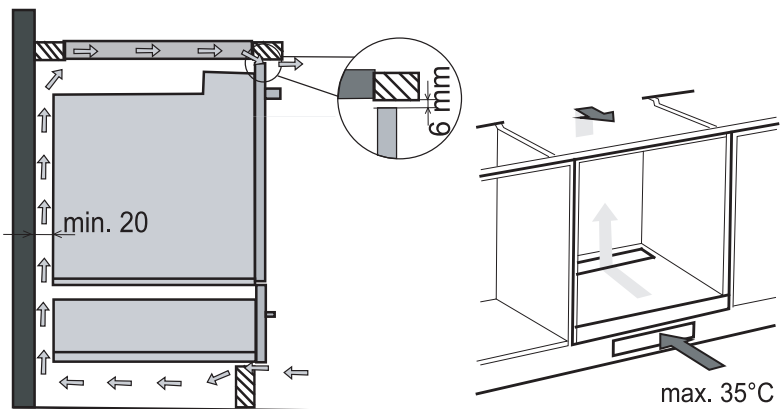
### A Matalampi keittiökaluuste, jossa on laatikko

- Kalusteen takalevyssä on oltava vähintään 140 mm:n koruinen aukko kalusteeseen koko leveydeltä. Lisäksi etupuolella on oltava vähintään 6 mm:n rako koko kalusteeseen leveydeltä.
- Keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittiökaluuste alla on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat joutua tuulettimen imaisemiksi ja vahingoittaa tuuletinta tai koko jäähdytysjärjestelmää. Tällaisissa laatikoissa tai keittotason lähellä ei saa säilyttää myöskään alumiinifoliota ja helposti syttyviä aineita tai nesteitä (esim. suihkeita). Räjähdytsvaara! Laatikon sisällön ja tuulettimen ilmantuloaukkojen välissä on oltava 20 mm:n etäisyys.

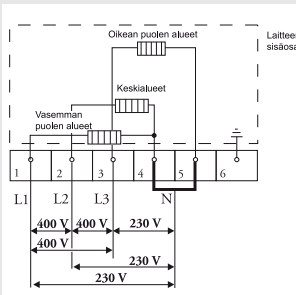
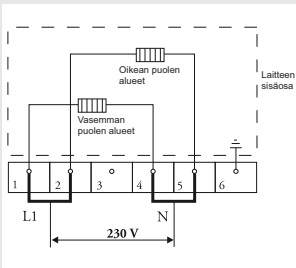
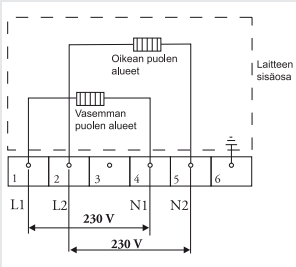
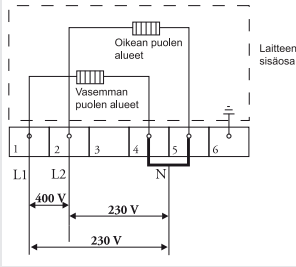


## B Matalampi keittiökaluste, jossa on uuni

- Uunityypit EVP4..., EVP2..., joissa on jäähdytystuuletin, voidaan asentaa induktiokeittotason alle. Keittiökalusteen takaseinä on irrotettava ennen uunin asentamista. Lisäksi etupuolella on oltava vähintään 6 mm:n rako koko kalusteen leveydeltä.



## Sähköliitännät



### Yhteenkytkentä:

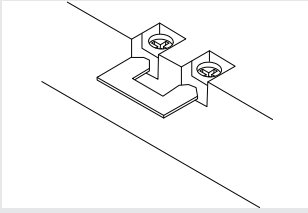
- 2-vaihe- ja 1-nollaliitäntä (2 1N, 400 V-/ 50 Hz):
  - Jännite vaiheiden ja nollien välillä on 230 V-. Jännite kahden vaiheen välillä on 400 V-. Asenna yhdyssilta liitospöytäkohtien 4-5 väliin. Ryhmissä tulee olla vähintään 16 A:n (2x) sulakkeet. Liitoskaapelin sisäläpimitan tulee olla vähintään 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 2-vaihe- ja 2-nollaliitäntä (2 2N, 230 V-/ 50 Hz):
  - Jännite vaiheiden ja nollien välillä on 230 V-.
  - Ryhmissä tulee olla vähintään 16 A:n (2x) sulakkeet. Liitoskaapelin sisäläpimitan tulee olla vähintään 2,5 mm<sup>2</sup>.

### Erityisliitännät:

- Yksivaiheiliitäntä (1 1N, 230 V-/ 50 Hz):
  - Jännite vaiheen ja nollian välillä on 230 V-. Asenna yhdyssilta liitospöytäkohtien 1-2 ja 4-5 väliin. Ryhmissä tulee olla vähintään 32 A:n sulake. Liitoskaapelin sisäläpimitan tulee olla vähintään 6 mm<sup>2</sup>.

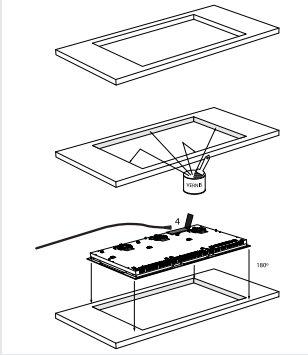
### Keittotasojen liitäntä 5 keittoalueeseen:

- 3-vaihe- ja 1-nollaliitäntä (3 1N, 400 V-/ 50 Hz):
  - Jännite vaiheiden ja nollian välillä on 230 V-. Jännite vaiheiden välillä on 400 V-. Asenna yhdyssilta liitospöytäkohtien 4-5 väliin. Ryhmissä tulee olla vähintään 16 A:n sulake (3x). Liitoskaapelin sisäläpimitan tulee olla vähintään 2,5 mm<sup>2</sup>.



Yhdyskiskon siltoja voidaan käyttää vaadittujen liitântöjen tekemiseen kuten näistä kuvista ilmenee.

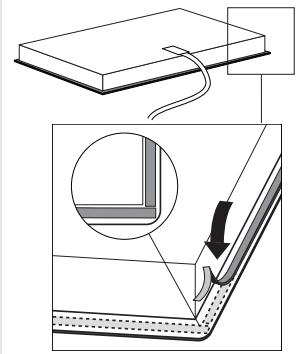
## Sisään laittaminen



Tarkista, että kaappi ja leikkauskohta ovat mittojen ja ilmanvaihdon vaatimukset täyttävät

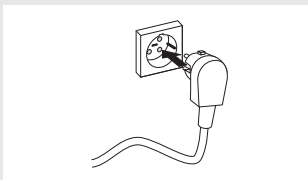
Käsittele puisten tai synteettisten työtasojen sahatut päät tiivistyslakalla tarvittaessa työtason turpoamista aiheuttavan kosteuden välttämiseksi.

Laita keittotaso työtasoon ylösalaisin.



Asenna liitoskaapeli laitteeseen vaatimusten mukaisesti (katso sivuja 25).

Poista suojakerros tiivistenauhasta ja laita nauha alumiiniprofiilin uraan tai lasilevyn reunaan. Älä liimaa nauhaa reunojen ympäri, vaan katkaise 4 erilliseen osaan kulmien tiivistämiseksi hyvin.



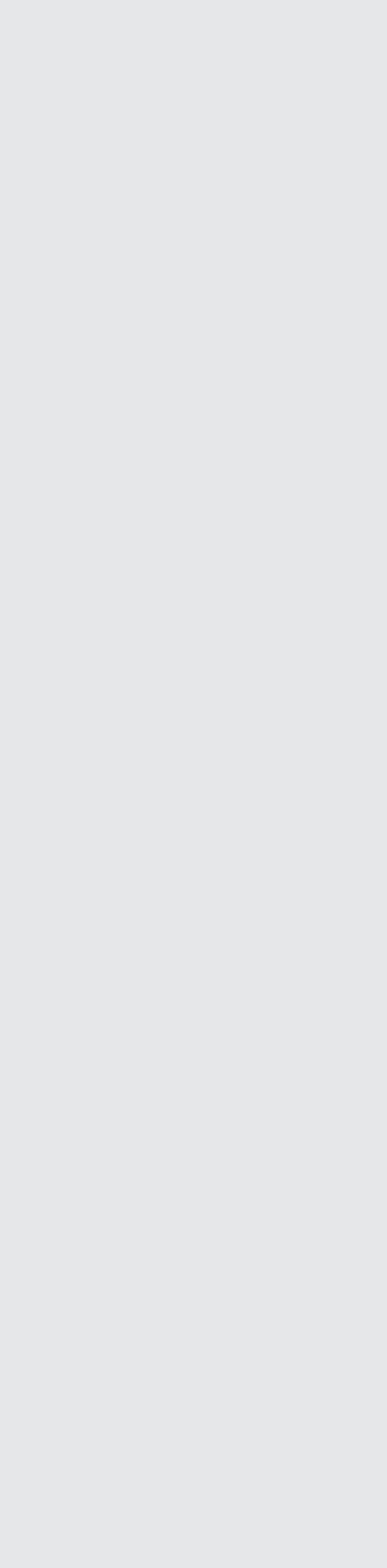
Käännä keittotaso ympäri ja laita se syvennykseen.

Laitteen kytkeminen sähköverkkoon kuuluu lyhyt piippaus, ja kaikki näytöt syttyvät hetkeksi. Laitte on käyttövalmiina.

Tarkasta, että se toimii asianmukaisesti. Jos laite on liitetty väärin, joko kuuluu piippaus tai näyttöihin ei tule mitään virheestä riippuen.







A series of horizontal lines filling the majority of the page, intended for handwritten text.





---

**gorenje<sup>+</sup>**



**386530**