



# Asennus- ja Käyt- töohjeet



## Johdanto

Tämä keittotaso on suunniteltu todelliselle ruoanlaiton ystävälle. Induktiokaittasoon käyttö tarjoaa lukuisia etuja. Se on helppoa, koska keittotaso reagoi nopeasti ja se voidaan asettaa myös erittäin alhaiselle tehotasolle. Koska keittotaso voidaan asettaa myös korkealla tehotasolle, voit saavuttaa kiehumispisteen sen avulla nopeasti. Keittoalueiden väliin jäävä laaja tila tekee ruoanvalmistuksesta miellyttävää.

Keittoalueita voidaan hallita tarkasti säätimillä. Asentomerkit on annettu viitteeksi, niiden avulla voit nopeasti valita tietyn asetuksen.

Induktiokaittasoo eroaa perinteisestä ruoanlaittolaitteesta.

Induktiokaittasossa käytetään magneettikenttää lämmön tuottamiseen. Tämä merkitsee, ettei ruokaa voida valmistaa ihan kaikilla keittoastioilla. Keittoastiat-osio antaa tästä lisätietoa.

Turvallisuuden optimoimiseksi induktiokaittasossa on useita lämpötilasuojia ja jälkilämmön merkkivalo, joka osoittaa edelleen kuumat keittoalueet.

Nämä käyttöohjeet kuvaavat induktiokaittasoon optimaaliset käyttötavat. Käyttöön liittyvien tietojen lisäksi nämä ohjeet sisältävät taustatietoja, jotka voivat olla hyödyllisiä tuotteen käytön aikana. Ohjeissa on myös keittotaulukoita ja hoito-ohjeita.

**Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä, ja säilytä nämä ohjeet varmassa paikassa tulevia käyttökertoja varten.**

Käyttöohjeet toimivat myös huoltoteknikoiden viitteenä.

**Kiinnitä tätä tarkoitusta varten laitteen tunnuskortti sille varattuun kohtaan käyttöohjeiden takaosaan.**

Laitteen tunnuskortissa on kaikki huoltoteknikon tarvitsemat tiedot kaikkien tarpeidesi ja kysymyksiesi tyydyttämiseksi.

Miellyttäviä ruoanlaittohetkiä!

# SISÄLLYSLUETTELO

<b>SISÄLLYSLUETTELO</b> .....	<b>4</b>
<b>INDUKTIOKEITTOTASO</b> .....	<b>5</b>
Kuvaus .....	5
<b>TURVALLISUUS</b> .....	<b>6</b>
Huomioon otettavia seikkoja .....	6
Kytkenät ja korjaus.....	6
Käytön aikana.....	6
Lämpötilan turvallisuus .....	7
Keittoajan rajoitin .....	8
Ylikuumenemissuoja .....	8
<b>KÄYTTÖ</b> .....	<b>9</b>
Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla.....	9
Miten induktio toimii .....	9
Keittoastiat .....	10
<b>KÄYTTÖ</b> .....	<b>12</b>
Keittotason kytkeminen päälle ja tehotason asettaminen.....	12
Easy Cook - toiminto.....	12
P (lisäteho) -asetus.....	12
Jälkilämmön merkkivalo .....	13
Lapsilukko .....	13
<b>RUOANLAITTO</b> .....	<b>14</b>
Terveellisen ruoan valmistus .....	14
Keittotason asetukset .....	14
<b>YLLÄPITO</b> .....	<b>16</b>
Puhdistus.....	16
<b>VIANMÄÄRITYS</b> .....	<b>17</b>
Yleistä.....	17
Vianmääritystaulukko.....	17
<b>ASENNUS</b> .....	<b>19</b>
Huomioon otettavia seikkoja .....	19
Tuuletus.....	20
Matalampi keittiökaluste laatikolla .....	21
Matalampi keittiökaappi uunilla.....	22
Kytkenäkaavio .....	23
Asennus kalusteeseen.....	24
Tekniset tiedot .....	25
<b>YMPÄRISTÖASIAT</b> .....	<b>26</b>
Pakkausmateriaalien ja laitteen hävitys.....	26

# INDUKTIOKEITTOTASO

## Kuvaus



1. Keittoalue edessä vasemmalla
2. Keittoalue takana vasemmalla
3. Keittoalue takana oikealla
4. Keittoalue edessä oikealla
5. Tehonsäätönappi



## Huomioon otettavia seikkoja

- Induktiokiekkotason käyttäminen on erittäin turvallista. Keittotasossa on lukuisia turvalaitteita, kuten jälkilämmön merkkivalo ja keittoajan rajoitin. Käyttäjän on tästä huolimatta suoritettava erilaisia varotoimia.

## Kytkenät ja korjaus

- Kytkenät saa suorittaa vain pätevä asentaja.
- Älä koskaan avaa ulkokuorta. Sen saa avata vain huoltoteknikko.
- Kytke laite pois sähköverkosta ennen korjaustoimenpiteiden aloittamista. Irrota tällöin pistoke pistorasiasta, kytke (automaattiset) sulake(sulakkeet) irti tai jos kytkentä on pysyvä, aseta virtakatkaisin pois päältä.

## Käytön aikana

- Älä käytä keittotasoa alle 5 °C lämpötiloissa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä saa käyttää vain ruoan valmistamiseen.
- Keittotason ensimmäisen käyttökerran aikana siitä pääsee "uutuuden hajua". Tämä on normaalia. Jos keittiö on hyviin tuuletettu, haju katoaa pian.
- Huomaa, että jos keittotasoa käytetään korkealla tehotasolla, se kuumenee erittäin nopeasti. Älä jätä keittotasoa ilman valvontaa, jos käytät korkeaa tehotasoa.
- Varmista hyvä tuuletus keittotason käytön aikana. Pidä luonnolliset tuuletusaukot avoinna.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviksi. Keittotasossa on ylikuumentumissuoja, mutta itse keittoastia voi kuumentua erittäin korkeaan lämpötilaan ja se voi vaurioitua. Takuu ei kata vahinkoja, jotka kuivaksi kiehunut keittoastia aiheuttaa.
- Älä käytä keittoaluetta säilytystilana.
- Varmista, että keittotason ja laatikon sisällön välissä on useiden senttimetrien mittainen välys.
- Älä säilytä palavia esineitä keittotason alapuolella olevassa laatikossa.
- Varmista, että sähkölaitteiden, kun tehosekoittimen, johdot eivät kosketa kuumaan keittoalueeseen.
- Alueet kuumenevat käytön aikana ja jäävät kuumiksi joksikin aikaa pois päältä kytkennän jälkeen. Pidä pienet lapset kaukana keittotasosta käytön aikana ja välittömästi sen jälkeen.
- Rasva ja öljy voivat syttyä, mikäli ne ylikuumentuvat. Älä seiso liian lähellä keittoastiaa. Jos öljy syttyy tuleen, älä yritä sammuttaa sitä vedellä. Aseta sen päälle välittömästi kansi ja kytke keittoalue pois päältä.

- Älä koskaan liekitä ruokaa liesituulettimen alapuolella. Korkeat liekit voivat aiheuttaa tulipalon, vaikka tuuletin olisi kytketty pois toimin- nasta.
- Keraaminen taso on erittäin vahva, mutta ei rikoutumaton. Se voi rikkoutua esimerkiksi silloin, jos sen päälle putoaa maustepurkki tai jokin väline.
- Lopeta keittotason käyttö, jos se rikkoutuu tai jos siinä on halkeamia. Kytke laite välittömästi pois päältä. irrota pistoke pistorasiasta sähköiskujen välttämiseksi, ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Älä koskaan aseta metallisia esineitä, kuten leivinpeltiä, kakkuvuokia, kattiloiden kansiä tai ruokailuvälineitä, keittoalueelle. Ne voivat kuumentua erittäin nopeasti ja aiheuttaa palovammoja.
- Pidä magneettiset esineet (luottokortit, pankkikortit, levykkeet, jne.) kaukana laitteesta. Sydämentahdistimella varustetun henkilön on suositeltavaa ottaa yhteyttä lääkäriin ennen induktiokeittotason käyttämistä.
- Älä koskaan käytä painepuhdistinta tai höyrypuhdistinta keittotason puhdistamiseen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita, tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ohjaa heitä laitteen käytössä.
- Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, heti kun keittoastia siirretään pois keittotasolta. Kytke keittoalue tai keittotaso pois päältä manuaalisesti, jotta induktiokeittotaso ei kytkeytyisi vahingossa päälle.
- Älä koskaan anna tyhjän keittoastian olla kuumana ja päälle kytketyn keittoalueen päällä. Keittoalueen ylikuumenemissuoja kytkee alueen automaattisesti pois päältä, mutta keittoastia kuumuu erittäin kuumaksi. Keittoastia voi vaurioitua.
- Laite ei tunnista liian pieniä keittoastioita (pohjan halkaisija alle 12 cm), haarukkaa tai veistä. Näyttää vilkkuu eikä keittotaso kytkeydy päälle.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä tämän laitteen kanssa. Lasten ei saa antaa tulla laitteen lähelle ilman valvontaa.
- Anturi mittaa jatkuvasti lämpötilaa tietyissä keittotason kohdissa. Jokaisessa keittoalueessa on anturi, joka mittaa keittoastian pohjan lämpötilan ylikuumentumisen estämiseksi, kun keittoastia kiehuu kuivaksi. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, teho laskee automaattisesti.

## Lämpötilan turvallisuus

## Keittoajan rajoitin

- Keittoajan rajoitin on laitteen turvatoiminto. Se aktivoituu, jos unohdat keittotason vahingossa päälle.
- Valitusta asetuksesta riippuen keittoaikaa rajoitetaan seuraavasti:

Asetus	Keittoalueen automaattinen pois kytkeytymisaika:
1	520 minuuttia
2	402 minuuttia
3	318 minuuttia
4	260 minuuttia
5	212 minuuttia
6	170 minuuttia
7	139 minuuttia
8	113 minuuttia
9, P	90 minuuttia

- Keittoajan rajoitin kytkee keittoalueet pois päältä taulukkoon merkityn ajan jälkeen.

## Ylikuumenemissuoja

Laite voi ylikuumentua, jos:

- keittoastia ei johda lämpöä oikein
- rasvaa tai öljyä kuumennetaan korkealla asetuksella
- ilmankierto on riittämätön (ks. myös tuuletussuoja näiden ohjeiden asennusta koskevasta osiosta).

Jos laite ylikuumenee, kyseessä olevassa keittoalueessa tai kaikissa keittoalueissa tapahtuu jokin seuraavista:

- laite heikentää hiukan tehoa
- jos tämä ei auta, laite kytkeytyy pois päältä ja näyttöihin ilmestyy E2.

Jos laite on jäähtynyt riittävästi, E2 häviää näytöstä ja voit kytkeä laitteen takaisin toimintaan.

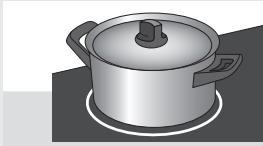
Ylikuumenemissuojan aktivoituminen voidaan estää:

- käyttämällä hyvin lämpöä johtavia keittoastioita
- kuumentamalla rasvaa tai öljyä alhaisella tehotasolla
- varmistamalla riittävä tuuletus.

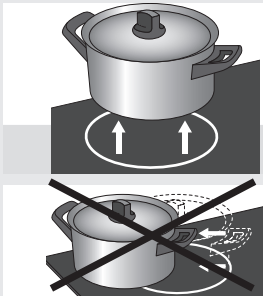
Jos yllä mainituista toimenpiteistä huolimatta ylikuumenemissuoja aktivoituu uudelleen, ota yhteyttä huoltopalveluun tai pätevään alan asiantuntijaan.



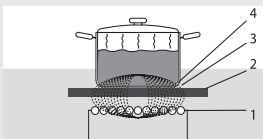
## Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla



Ei lämpöhukkaa ja induktiota käyttäessä kahvat pysyvät kylminä.



## Miten induktio toimii



Keittotason (2) käämi (1) tuottaa magneettikentän (3). Kun käämin päälle asetetaan rautapohjainen keittoastia (4), virta välittyy keittoastian pohjaan.

## Ruoanvalmistus induktiokeittotasolla on nopeaa

- Tulet yllättymään induktiokeittotason nopeudesta. Erityisesti korkeilla tehotasoilla ruoka-ainekset ja nesteet saavuttavat kiehumispisteen erittäin nopeasti. Keittoastioita ei suositella jätettäväksi ilman valvontaa, jotta niiden ylikiehuminen tai kuiviin kiehuminen vältetään.

## Mukautuva tehonsäätö

- Vain se induktiokeittotason osa kuumenee, jossa keittoalue on. Jos pientä keittoastiaa käytetään suurella keittoalueella, sen teho säätyy keittoastian halkaisijan mukaan. Teho on täten pienempi ja ruoka-aineksin kiehumiseen menee enemmän aikaa.

## Huomio:

- Hiekka jyvät voi aiheuttaa pysyviä naarmuja. Aseta keittoastiat keittotasolle pohjan ollessa puhdas ja siirrä niitä aina nostamalla.
- Älä käytä keittotasoa työtasona. Pidä aina kansi keittoastian päällä ruoanvalmistuksen aikana energiahukkien välttämiseksi.

Laitte luo magneettikentän. Kun rautapohjainen keittoastia asetetaan keittoalueelle, sen pohjaan välittyy virtaa. Johdettu virta tuottaa lämpöä keittoastien pohjassa.

## Helppoa

Elektroniset ohjaimet ovat tarkkoja ja niitä on helppo säätää. Alhaisimmalla tehotasolla voit esimerkiksi sulattaa suklaata suoraan keittoastiassa, tai kypsentää muita aineksia, joita yleensä valmistaisit vesihautteessa.

## Nopea

Induktiokittotason korkeiden tehotasojen ansiosta kiehumispiste voidaan saavuttaa nopeasti. Ruoan kypsentyminen vie yhtä paljon aikaa kuin muillakin keittotavoilla.

## Puhdas

Keittotaso on helppo puhdistaa. Koska keittoalueet eivät kuumene keittoastioita kuumemmiksi, ruokajäämät eivät voi palaa siihen kiinni.

### Turvallinen

Lämpö tuotetaan itse keittoastiassa. Lasipaneeli ei kuumene keittoastian kuumemmaksi. Tämä tarkoittaa, että keittoalue on huomattavasti viileämpi keraamiseen keittotasoon tai kaasupolttimeen verrattuna. Kun keittoastia on poistettu, keittoalue jäähtyy nopeasti.

### Induktiokeittotasoon tarkoitetut keittoastiat

Induktiokeittotaso vaatii erityiset keittoastiat

#### **Huomio:**

- Kaasutoimisessa keittotasossa käytettyjä keittoastioita ei voi enää käyttää induktiokeittotasossa.
- Käytä ainoastaan keittoastioita, jotka sopivat sähkötoimiseen ja induktiokeittotasoon:
  - paksu pohja (vähintään 2,25 mm)
  - tasainen pohja.
- Parhaissa keittoastioissa on »induktioluokan» laatumerkki.

#### **Vinkki**

Voit tarkistaa keittoastioiden soveltuvuuden itse magneettia käyttämällä. Keittoastia sopii induktiokeittotasoon, jos magneetti kiinnittyy sen pohjaan.

Sopiva	Sopimaton
Erityiset keittoastiat ruostumattomasta teräksestä	Saviastiat
Induktioluokan keittoastiat	Keittoastiat ruostumattomasta teräksestä
Kestävät emalikeittoastiat	Posliiniastiat
Emaloidut valurauta-astiat	Kupariastiat
	Muoviastiat
	Alumiiniastiat

#### **Huomio:**

Ole varovainen emalisten teräsosien kanssa:

- emalipinta voi halkeilla (irtoaa teräksestä), jos keittotaso asetetaan korkealle tehotasolle keittoastian ollessa (liian) kuiva
- keittoastian pohja voi vääntyä – esimerkiksi ylikuumentumisen tai korkean tehotason vuoksi.

### **Huomio:**

Älä koskaan käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen. Ontto tai pyöreä pohja voi vaikuttaa ylikuumenemissuojan toimintaan ja aiheuttaa laitteen liiallisen kuumenemisen. Tämä voi johtaa lasipinnan halkeamiseen ja keittoastian pohjan sulamiseen. Sopimattomien keittoastioiden käytöstä tai kuivaksi keittämisestä aiheutuvat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

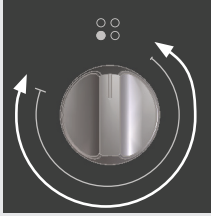
### **Keittoastian vähimmäishalkaisija**

Keittoastian halkaisijan on oltava vähintään 12 cm. Saavutat parhaat tulokset käyttämällä keittoastiaa, jonka halkaisija on keittoalueen kokoinen. Jos keittoastia on liian pieni, keittoalue ei toimi.

### **Painekattilat**

Induktiokeittotasoa sopii erityisen hyvin painekattiloihin. Keittoalue reagoi erittäin nopeasti ja täten painekattilaan muodostuu painetta nopeasti. Kun keittoalue kytketään pois päältä, keittoprosessi loppuu välittömästi.

## Keittotason kytkeminen päälle ja tehotason asettaminen



## Easy Cook - toiminto

Induktiokiittotasossa on jälkilämmön merkivalo, automaattinen keittoajan rajoitin, Easy Cook -toiminto ja lapsilukko. Tällä ja seuraavilla sivuilla on kuvattu kyseisten toimintojen käyttöohjeet.

### Päälle kytkeminen ja tehotason asettaminen

- Aseta keittoastia keittoalueelle.
- Säädä valitun keittoalueen tehotaso kääntämällä säädintä myötöpäivään. Keittoalueissa on 9 tehotasoa.

### Pois päältä kytkeminen

- Kytke keittoalue pois päältä kääntämällä säädin takaisin lähtöasentoon.

Easy Cook - toiminto sopii kiehumispisteen nopeaan saavuttamiseen, jonka jälkeen kypsennyistä voidaan jatkaa alhaisella tehotasolla.

Keittotaso aktivoi alhaisemman tehotason automaattisesti kypsennyksen suorittamiseksi loppuun.

- Aseta keittoastia keittoalueelle.
- Käännä valitun keittoalueen säädintä vastapäivään tai kokonaan oikealle.  
Näyttöön tulee näkyviin »A«.
- Aseta haluttu tehotaso 5 sekunnin kuluessa säätimellä. Jos tehotasoa ei aseteta, alue kytkeytyy pois päältä.

Kun tehotaso on asetettu, näytössä vilkkuu vuoron perään "A" ja asetettu tehotaso. Kun keittoaika on kulunut umpeen, vilkkuminen lakkaa ja tehotaso näkyy pysyvästi näytössä.

- Kytke keittotasoa pois päältä kääntämällä säädin takaisin asetukseen 0 tai 9.

## P (lisäteho) -asetus

Kytke keittotasoa päälle asetukseen P vain silloin, kun haluat keittää vettä. Asetus on liian korkea voion tai maidon lämmittämiseen ja aivan liian korkea sulatukseen. Katso eri tekniikat osion »Miellyttävää ruoanlaittoa« keittotaulukoista.

## Jälkilämmön merkkivalo



## Lapsilukko



Kun keittoaluetta on käytetty huomattavasti, keittoalue voi jäädä kuumaksi joidenkin minuuttien ajaksi. Kun keittoalue on kuuma, näytössä näkyy H.

Keittotasoon voidaan asettaa lapsilukko. Kun lapsilukko aktivoidaan, keittotasoa ei voida kytkeä päälle eikä keittoalueen asetuksia voida muuttaa.

### Lapsilukon aktivointi

- Lapsilukko voidaan aktivoida kaikkien keittoalueiden ollessa pois päältä.
- Käännä vasemmanpuoleisen keittoalueen kaksi nuppia samanaikaisesti asentoon »A« (muiden nappien tulle jäädä alkuasentoon, esim. »O«).
- Näyttöön ilmestyy symboli »L«, joka ilmaisee, että lapsilukitus on aktivoitu.

### Lapsilukon kytkeminen pois päältä

- Lapsilukko voidaan kytkeä pois päältä samalla tavalla.
- Kun lapsilukko kytketään pois päältä, näyttöön ilmestyy »O«.

## Terveellisen ruoan valmistus

### Erialaisten öljyjen polttopiste.

Jotta ruoka olisi mahdollisimman terveellistä, Gorenje+ suosittellee öljytyypin valitsemisen paistolämpötilan mukaan. Kaikilla öljytyypeillä on eri polttopiste, jossa vapautuu myrkyllisiä kaasuja. Alla oleva taulukko osoittaa eri öljytyyppien polttopisteet.

Öljy	Savupiste °C
Ekstraneitsytoliiviöljy	160 °C
Voi	177 °C
Kookosöljy	177 °C
Canolaöljy	204 °C
Neitsytoliiviöljy	216 °C
Auringonkukkaöljy	227 °C
Maissiöljy	232 °C
Maapähkinäöljy	232 °C
Riisiöljy	255 °C
Oliiviöljy	242 °C

## Keittotason asetukset

Koska asetukset riippuvat keittoastian sisällön määrästä ja koostumuksesta, alla oleva taulukko on tarkoitettu ainoastaan viitteeksi.

### Käytä asetuksia P ja 9 seuraavaan tarkoitukseen:

- ruoka-aineksien tai nesteen keittäminen nopeasti
- kasvien »kutistaminen«
- öljyn tai rasvan kuumentaminen
- painekattilan paineen nostaminen.

### Käytä asetusta 8 seuraavissa tapauksissa:

- lihojen ruskistaminen
- litteän kalan paistaminen
- munakkaiden paistaminen
- keitettyjen perunoiden paistaminen
- ruoka-aineksien friteeraus.

### Käytä asetusta 7 seuraavissa tapauksissa:

- paksujen pannukakkujen paistaminen
- paksujen kuorutettujen lihaleikkeleiden paistaminen
- pekonin (rasvan) paistaminen
- raakojen perunoiden paistaminen
- paistettujen leipien valmistaminen
- kuorutetun kalan paistaminen.

**Käytä asetusta 6 ja 5 seuraavissa tapauksissa:**

- suurien ruokamäärien kypsentyminen
- kovien vihannesten sulattaminen
- paksujen kuorrutettujen lihaleikkeleiden paistaminen.

**Käytä asetuksia 1-4 seuraavissa tapauksissa:**

- liemen valmistaminen
- lihojen hauduttaminen
- vihannesten keittäminen
- suklaan sulattaminen
- juuston sulattaminen.

## Puhdistus

### Vinkki

Aseta lapsilukko päälle ennen kuin aloitat keittotason puhdistamisen.

### Päivittäinen puhdistus

- Vaikka ruokajäämät eivät voi palaa lasiin kiinni, sen puhdistaminen välittömästi käytön jälkeen ei ole suositeltavaa.
- Päivittäinen puhdistus on suositeltavaa suorittaa kostealla kankaalla ja miedolla puhdistusaineella.
- Kuivaa talouspaperilla tai kuivalla kankaalla.

### Vaikeat tahrat

- Vaikeat tahrat voidaan myös poistaa miedolla puhdistusaineella, kuten astianpesuaineella.
- Poista vesitahrat ja kalkki viinietikalla.
- Metallin merkit (keittoastioiden liukumisen aiheuttamat) voi olla vaikeaa poistaa. Erityisiä puhdistusaineita on saatavilla.
- Poista ruokajäämät lasikaapimella. Sulanut muovi ja sokeri on paras poistaa lasikaapimella.

### Älä käytä koskaan

- Älä koskaan käytä hankaavia aineita. Ne muodostavat naarmuja, joihin lika ja kalkki voi kerääntyä.
- Älä koskaan käytä teräviä välineitä, kuten teräsvillaa tai hankausvälineitä.






## Yleistä

Jos huomaat lasipinnassa halkeaman (miten pienen tahansa), kytke keittotaso heti pois päältä, irrota keittotaso sähköverkosta, kytke (automaattinen) sulakekatkaisin(katkaisimet) pois päältä sulakekotelossa tai jos kytkentä on pysyvä, aseta virtakatkaisin nolla-asetukseen. Ota yhteyttä huoltopalveluun.

## Vianmäärittystaulukko

Jos laite ei toimi oikein, se ei välttämättä tarkoita, että laite on viallinen. Yritä ratkaista ongelma itse tarkistamalla alla mainitut kohdat.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Näyttöön tulee näkyviin symboleja, kun keittotasoa kytetään päälle ensimmäisen kerran.	Tämä on standardi asetusprosessi.	Normaali toiminta.
Tuuletin toimii monen minuutin ajan, kun keittotasoa on kytketty pois päältä.	Keittotason jäähtytys on käynnissä.	Normaali toiminta.
Keittotason ensimmäisten käyttökertojen aikana voidaan huomata hiukan hajua.	Uusi laite kuumenee.	Tämä on normaalia ja häviää muutaman käyttökerran jälkeen. Tuuleta keittiö.
Keittotasosta kuuluu tikittävä ääntä.	Tämän aiheuttaa etu- ja takaalueiden kapasiteettirajoitin. Tikitystä voi kuulua myös alhaisimmilla asetuksilla.	Normaali toiminta.
Keittoastiasta kuuluu ääniä ruoanlaiton aikana.	Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastiaan virtaava energia.	Korkeilla asetuksilla tämä on normaalia joissakin keittoastioissa. Se ei vahingoita keittoastiaa eikä keittotasoa.
Keittoalue on kytketty päälle, mutta näytössä näkyy  .	Käyttämäsi keittoalue ei ole sopiva induktiokeittotason, tai sen halkaisija on alle 12 cm.	Käytä sopivaa keittoastiaa, ks. sivu 11 ja 12.
Keittotasoa ei toimi eikä näyttöön ilmesty mitään.	Virransyöttöä ei ole viallisen kaapelin tai viallisen liitännän vuoksi.	Tarkista sulakkeet tai sähkökytkin (jos pistoketta ei ole).
Sulake palaa heti kun keittotasoa kytetään päälle.	Keittotasoa on kytketty virheellisesti.	Tarkista sähkökytkennät.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Virhekoodi E2.	Keittotaso on ylikuumentunut.	Anna keittotason jäähtyä ja kätä alhaisempaa asetusta.
Virhekoodi E3.	Keittoastia ei ole sopiva induktiokeittotasoon.	Käytä sopivaa keittoastiaa, ks. sivu 11 ja 12.
Virhekoodi E4, E5, E6 tai E9.	Viallinen generaattori.	Ota yhteyttä huoltopalveluun.
Virhekoodi 	Painiketta on painettu liian pitkään.	Älä paina painiketta liian pitkään.
Virhekoodi 	Lapsilukko on kytketty päälle.	Katso "Lapsilukko" sivulta 14.

## MELU JA SEN SYYT INDUKTIOKYPSENNYKSEN AIKANA

Melu ja äänet	Syy	Ratkaisu
<b>Induktiosta johtuva käyttöääni</b>	Induktio perustuu tiettyihin metallien ominaisuuksiin sähkömagneettisen vaikutuksen alaisina. Sen yhteydessä syntyy niin kutsuttuja pyörrevirtauksia, jotka saavat molekyylit värähtelemään. Tämä värähtely (värinä) muutetaan lämmöksi. Metallista riippuen seurauksena saattaa syntyä ääntä.	Tämä on normaalia, eikä johdu toimintahäiriöistä.
<b>Muuntajaa muistuttava surina</b>	Ilmaantuu korkealla tehotasolla kypsennettäessä. Syynä on suuri energiamäärä, joka siirtyy keittotasosta kattilaan tai pannuun.	Ääni katoaa tai heikkenee, kun alennat tehotasoa.
<b>Keittoastioiden tärinä ja kalina</b>	Tällaista ääntä voi kuulua käytettäessä keittoastioita (kattiloita tai pannuja), jotka on tehty erilaisista materiaaleista.	Se on tulosta eri materiaalikerrosten välisten pintojen liikkeestä. Tämä ääni johtuu keittoastiasta. Siinä voi esiintyä eroja kypsennettävän ruoan määrästä ja tyypistä riippuen.
<b>Tuulettimen ääni</b>	Induktiokeittotason eri komponenttien asianmukainen toiminta vaatii lämpötilan säätelyä. Tästä syystä keittotaso on varustettu tuulettimella, joka toimii vaihtelevilla nopeuksilla, tunnistetusta lämpötilasta riippuen	Tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa myös sen jälkeen, kun keittotaso on kytketty pois päältä, jos lämpötila on liian korkea.

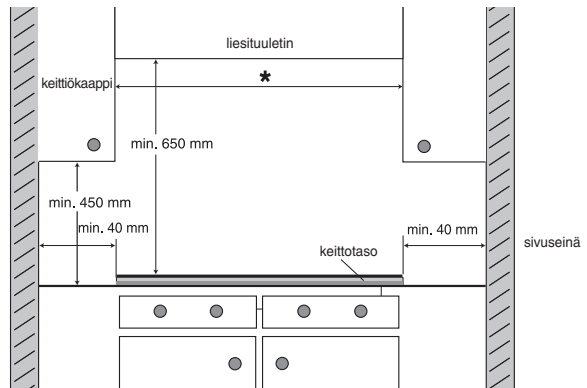
## Huomioon otettavia seikkoja

### Asennukseen liittyviä turvallisuusohjeita

- Sähköliitännän on oltava kansallisten ja paikallisten määräyksien mukainen.
- Laite tulee aina maadoittaa.
- Kytkenät saa suorittaa vain pätevä sähköasentaja.
- Käytä kytkentään hyväksytyä johtoa (esim. tyyppiä HO7RR) määräyksien mukaisesti. Kaapelin suojakuorten on oltava kumia.
- Liitosjohdon tulee riippua vapaasti, sitä ei saa syöttää kaapin kautta.
- Jos haluat toteuttaa pysyvän liitännän, varmista, että syöttöjohtoon asennetaan moninapainen kytkin, jonka koskettimien välimatka on vähintään 3 mm.
- Työtason, johon keittotaso asennetaan, tulee olla tasainen.
- Laitteen läheisyydessä olevien seinien ja työtason on kestävä vähintään 85 °C lämpö. Vaikka itse laite ei kuumenisi, keittoastian lämpö voi aiheuttaa seinään värimuutoksia tai muodonmuutoksia.
- Virheellisestä asennuksesta tai käytöstä aiheutuvat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttama huoltopalvelu tai vastaava pätevä ammattilainen saa vaihtaa sen vaarallisten tilanteiden välttämiseksi.

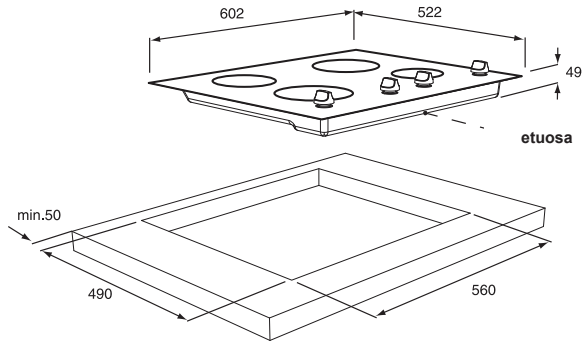
### Välimatkat

Riittävä välimatka keittotason ympärillä on oleellisen tärkeää turvallisuuden kannalta. Tarkista, että tyhjää tilaa on riittävästi laitteen ympärillä.

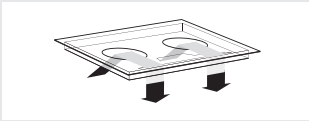


## Asennuksen mitat

Mitat ja aukot näkyvät alla olevissa kuvissa.



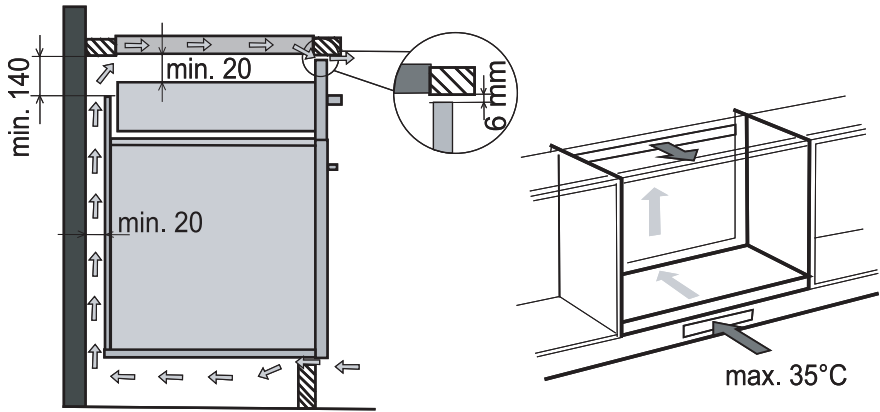
## Tuuletus



Laitteen elektroniikan on annettava jäähtyä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos ilmankierto on riittämätön. Laitteen alapuolella on tuuletusaukkoja. Tuuletusaukkoihin on taattava viileä ilmavirtaus. Laitteen etuosan alapuolella on tuuletusaukkoja.

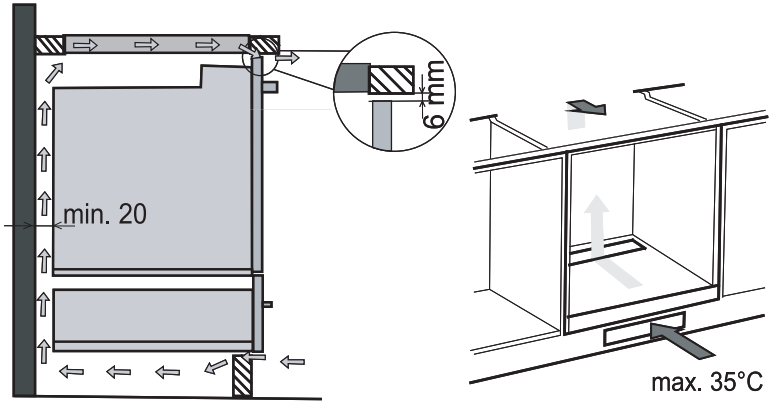
## Matalampi keittiökaluuste laatikolla

- Kaapin takaseinään on jätettävä vähintään 140 mm:n vapaa tila koko sen leveydeltä. Etuosaan on lisäksi jätettävä vähintään 6 mm:n vapaa tila kaapin koko leveydeltä.
- Keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittiökaluusteen alaosassa on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä tuuletin voi imeä ne aiheuttaen vaurioita tuulettimeen tai koko jäähdytysjärjestelmään. Alumiinifoliota tai syttyviä aineita tai nesteitä (esim. suihkeet) ei myöskään saa säilyttää kyseisissä laatikoissa tai asettaa keittotason lähelle. Räjähdyysvaara! Laatikon sisältöjen ja tuulettimen ilma-aukkojen väliin on jätettävä vähintään 20 mm vapaa tila.



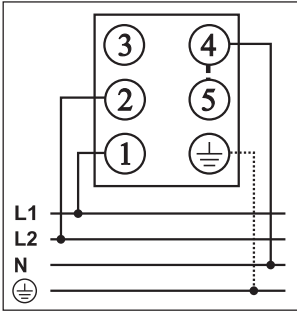
## Matalampi keittiökaappi uunilla

- Uuni voidaan asentaa induktiokeittotason alapuolelle uunityypeissä EVP4..., EVP2..., joissa on puhallin jäähdytystä varten. Ennen uunin asentamista keittiökaapin takaseinä on poistettava. Etuosaan on lisäksi jätettävä vähintään 6 mm:n vapaa tila kaapin koko leveydeltä.

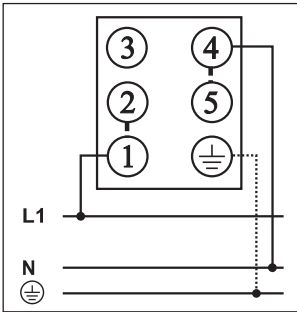


## Kytchentäkaavio

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Laite on suunniteltu kaksivaiheiliitántään; se voidaan liittää myös yhteen vaiheeseen.

- **Kaksivaiheiliitántä**

Asenna hyppyliittimet liittimiin/liitántöihin 4 ja 5.

- **Yksivaiheiliitántä**

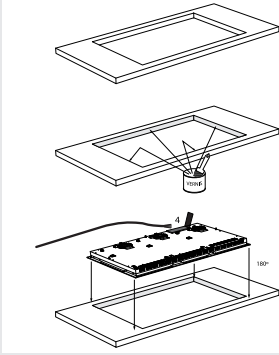
Asenna hyppyliittimet liittimiin/liitántöihin 4 ja 5 sekä liittimiin/liitántöihin 1 ja 2.

Huomaa: Liitántä 3 on vapaa.

**Kytkenässä voidaan käyttää seuraavia vaihtoehtoja:**

- kumiset liitántäkaapelit, malli H05 RR-F 4x1,5, joissa on keltavihreä maadoitusjohto;
- PVC-eristetyt liitántäkaapelit, malli H05 VV-F 4x1,5, joissa on keltavihreä maadoitusjohto, tai muita samantai parempilaatuisia kaapeleita.

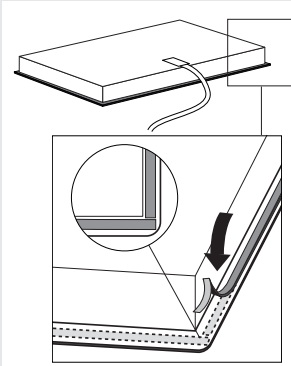
## Asennus kalusteeseen



Tarkista, että kaappi ja leikattu aukko täyttävät tuuletusvaatimukset.

Käsittele puisen tai synteettisen työtason sahatut reunat tarvittaessa lakalla, jotta kosteus ei aiheuttaisi työtason paisumista.

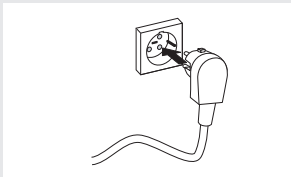
Aseta keittotaso ylösalaisin työtasolle.



Asenna virtajohto laitteeseen vaatimuksien mukaisesti.

Poista tiivistysnauhan suojakalvo ja kiinnitä se alumiiniprofiilin uraan tai lasilevyn reunaan. Älä kiinnitä nauhaa nurkkien ympärille, leikkaa sen sijaan 4 erillistä kappaletta nurkkiin.

Käännä keittotaso oikein päin ja aseta se asennusaukkoon.



Kytke laite sähköverkkoon. Laitteesta kuuluu lyhyt äänimerkki ja kaikki näytöt syttyvät lyhyesti. Laite on valmis käyttöä varten.

Tarkista, että se toimii oikein. Jos laite on kytketty virheellisesti, siitä kuuluu äänimerkki tai näyttöihin ei tule näkyviin mitään virheestä riippuen.



## Tekniset tiedot

Laitte täyttää kaikkien soveltuvien EY-direktiivien vaatimukset.

<b>Keittotason tyyppi</b>	<b>SIVK6...</b>
Induktio	x
Kytkenä	230 V - 50 Hz
<b>Keittoalueiden maksimikapasiteetti</b>	
Edessä vasemmalla	2,3 kW (Ø 200)
Takana vasemmalla	1,4 kW (Ø 160)
Takana oikealla	2,3 kW (Ø 200)
Edessä oikealla	1,4 kW (Ø 160)
Edessä	
Takana	
<b>Kytetty kuorma</b>	
L1	3700 W
L2	3700 W
Kytetty kokonaiskuorma	7400 W
<b>Kalusteeseen asennuksen mitat</b>	
Laitteen leveys x syvyys	602 x 522 mm
Korkeus työtasosta kalusteeseen asennettaessa	49 mm
Leikattava leveys x syvyys	560 x 490 mm
Vähimmäisvälimatka takaseinään	50 mm
Vähimmäisvälimatka sivuseinään	40 mm

## Pakkausmateriaalien ja laitteen hävitys

Tämän laitteen valmistuksessa on käytetty kestäviä materiaaleja. Varmista, että hävität tämän laitteen ympäristöystävällisesti sen käyttöiän loputtua. Kysy lisätietoa viranomaisilta.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Seuraavia materiaaleja on voitu käyttää:

- pahvi
- polyeteenikalvo (PE)
- freoniton polystyreeni (PS-vaahtomuovi).

Hävitä materiaalit ympäristöystävällisellä tavalla ja voimassa olevien määräyksien mukaisesti.



Muistutuksena siitä, että tuote on hävitettävä erillisessä keräyksessä, tuotteessa on rastitetun roska-astian merkki. Tämä tarkoittaa, että sen käyttöiän loputtua tuotetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Se tulee viedä paikalliseen erilliskeräykseen tai keräyspalvelun tarjoavalle jälleenmyyjälle.

Erilliskeräyksen avulla vältetään virheellisestä hävityksestä aiheutuvat ympäristö- ja terveyshaitat ja talteen kerättyjen materiaalien avulla säästetään huomattavasti energiaa ja resursseja.



www.gorenje.com



Cooking with passion.



473234