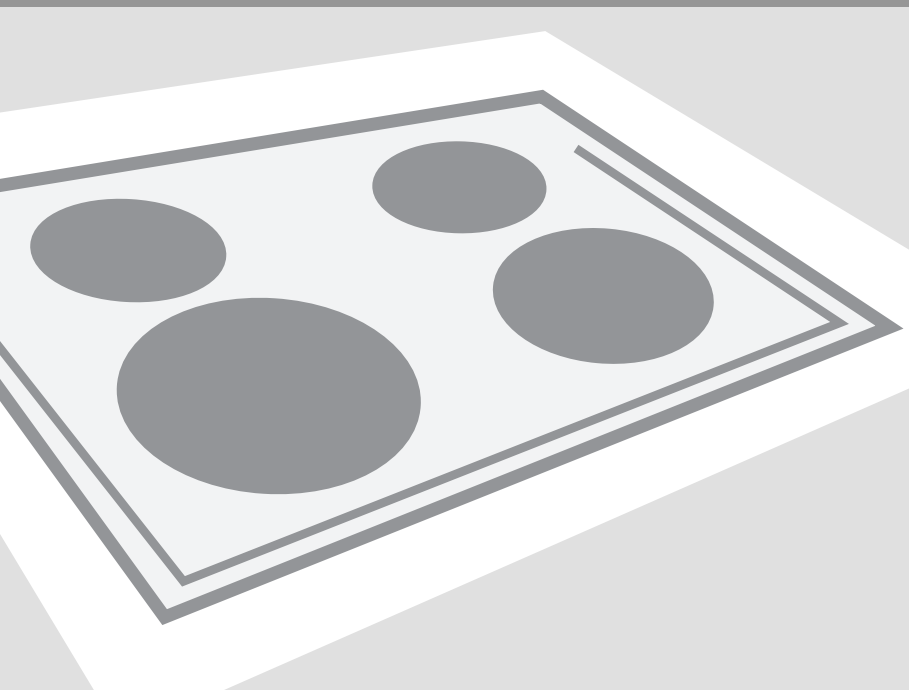


**FI** Käyttö- asennus- ja liitäntäohjeet



Induktiolietesi

# SISÄLLYSLUETTELO

## ***Induktiolietesi***

Esittely	3
Ohjauspaneeli SIVK6ETS	4
Kuvaus	5

## ***Turvallisuusohjeet***

Mihin tulee kiinnittää huomiota	6
Liitäntä ja korjaus	6
Käytön aikana	6
Turvalämpötila	8
Kypsennysajan rajoitin	8

## ***Käyttö***

Hipaisunäppäimien käyttö	9
Induktiokypsennys	9
Kuinka induktio toimii	10
Pannut	10
Lieden kytkeminen päälle ja tehon asettaminen	12
Lieden sammuttaminen	12
Pannun tunnistus	13
Jäännöslämmön ilmaisin	13
Lisäteho	13
Automaattinen kuumennustoiminto	14
Kaksi kypsennysaluetta peräkkäin	14
Silta-tila	15
Ruoan pitäminen lämpimänä	16
Lapsilukko	16
Kypsennysajastin/Munakello	17

## ***Kypsennys***

Terveellisen ruoan kypsennys	20
Kypsennysasetukset	20

## ***Huolto***

Puhdistus	22
-----------	----

## ***Viat***

Yleistä	23
Vianetsintätaulukko	23

## ***Asennus***

Harkittavaa	25
Aanvullende eisen voor het integreren (vlak inbouwen) van de kookplaat (HI6271MI, HI7271I en HI9271I)	28
Ilmanvaihto	29
Matalampi keittiökaappi, jossa on vetolaatikko	29
Matalampi keittiökaappi, jossa on uuni	30
Sähköliitäntä	31
Sisään laittaminen	33
Tekniset tiedot	34

## ***Ympäristönäkökohtia***

Pakkauksen ja laitteen hävittäminen	35
-------------------------------------	----

## ***Esittely***

---

Tämä liesi on suunniteltu henkilölle, joka rakastaa ruoanlaittoa. Induktioliedellä kypsennyksessä on useita etuja. Se on helppoa, koska liesi reagoi nopeasti ja se voidaan myös asettaa hyvin alhaiselle tehotasolle. Koska se voidaan lisäksi asettaa myös korkealle tehotasolle, se saa ruoan kiehumaan hyvin nopeasti. Kypsennysalueiden välillä on runsaasti tilaa, mikä tekee kypsennyksestä mukavaa.

Induktioliedellä kypsennys on erilaista kuin perinteisellä laitteella kypsennys. Induktiokypsennyksessä hyödynnetään magneettikenttää lämmön tuottamiseen. Tämä tarkoittaa sitä, että et voi käyttää sillä mitä tahansa pannua. Pannut-osiossa annetaan lisätietoja tästä aiheesta.

Turvallisuuden takaamiseksi induktioliesi on varustettu useilla lämpötilasuojauksilla ja jälkilämmön ilmaisimella, joka näyttää, mitkä kypsennysalueet ovat vielä kuumia.

Liedessä on neljä liukusäädinalueita, joilla säädetään kypsennysalueiden tehotasoa. Erityisellä siltapainikkeella voit yhdistää kaksi aluetta peräkkäin (rakentaa sillan). Kun tämä toiminto on aktivoitu, molemmat alueet toimivat samoilla asetuksilla.

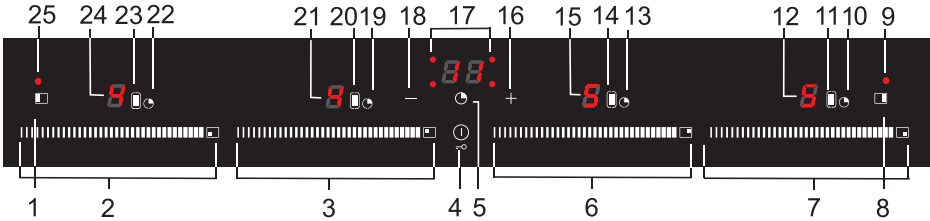
Tässä käyttöoppassa kerrotaan, kuinka käytät induktiolietettä parhaalla mahdollisella tavalla. Käyttöön liittyvien ohjeiden lisäksi löydät myös taustatietoja, joista voi olla apua tämä tuotteen käytössä. Löydät myös kypsennystaulukoita ja huoltovinkejä.

**Lue käyttöopas huolella ennen laitteen käyttöä ja pidä nämä ohjeet tallessa tulevaa tarvetta varten.**

Käyttöopas toimii myös viitemateriaalina huoltoteknikoille. Kiinnitä sen vuoksi laitteen tunnistuskortti sille varattuun tilaan käyttöoppaan taakse. Laitteen tunnistuskortti sisältää kaikki tiedot, joita huoltoteknikko tarvitsee vastatakseen kunnolla kysymyksiisi ja tarpeisiisi.

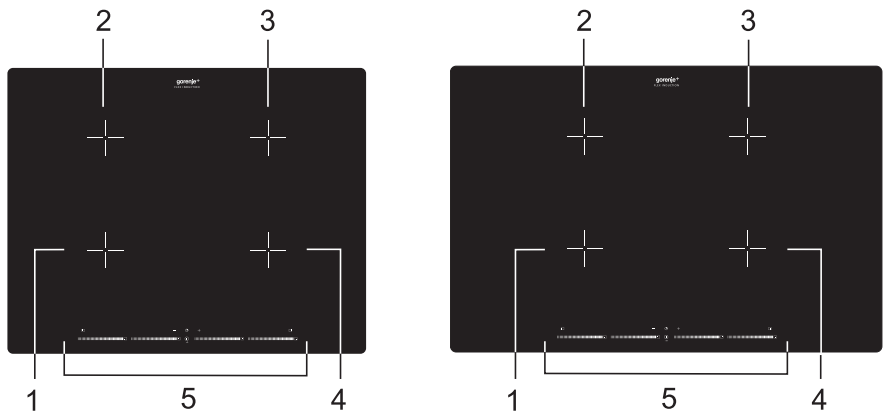
Nauti kypsennyksestä!

## Ohjauspaneeli SIVK6ETS



1. Siltapainike vasemmanpuoleisille kypsennysalueille
2. Edessä vasemmalla olevan kypsennysalueen moniliukusäädin
3. Takana vasemmalla olevan kypsennysalueen moniliukusäädin
4. On/Off-painike lukitustilan ilmaisimella
5. Ajastinpainike
6. Takana oikealla olevan kypsennysalueen moniliukusäädin
7. Edessä oikealla olevan kypsennysalueen moniliukusäädin
8. Siltapainike oikeanpuoleisille kypsennysalueille
9. Siltatoiminnon ilmaisin oikeanpuoleisille kypsennysalueille
10. Ajastimen ilmaisin edessä oikealla olevalle kypsennysalueelle
11. Siltatoiminnon ilmaisin oikealla edessä olevalle kypsennysalueelle
12. Edessä oikealla olevan kypsennysalueen taso
13. Ajastimen ilmaisin takana oikealla olevalle kypsennysalueelle
14. Siltatoiminnon ilmaisin takana oikealla olevalle kypsennysalueelle
15. Takana oikealla olevan kypsennysalueen taso
16. + painikeajastin
17. Ajastimen näyttö neljällä ajastimen ilmaisimella
18. - painikeajastin
19. Ajastimen ilmaisin takana vasemmalla olevalle kypsennysalueelle
20. Siltatoiminnon ilmaisin takana vasemmalla olevalle kypsennysalueelle
21. Takana vasemmalla olevan kypsennysalueen taso
22. Ajastimen ilmaisin edessä vasemmalla olevalle kypsennysalueelle
23. Siltatoiminnon ilmaisin edessä vasemmalla olevalle kypsennysalueelle
24. Edessä vasemmalla olevan kypsennysalueen taso
25. Siltatoiminnon ilmaisin vasemmanpuoleisille kypsennysalueille

## Kuvaus



1. Edessä vasemmalla oleva kypsennysalue Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
2. Takana vasemmalla oleva kypsennysalue Ø180 mm x 220 mm 3.7 kW
3. Takana oikealla oleva kypsennysalue Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
4. Edessä oikealla oleva kypsennysalue Ø 180 mm x 220 mm 3.7 kW
5. Ohjauspaneeli

## ***Mihin tulee kiinnittää huomiota***



- Induktiokypsennys on erittäin turvallista. Lieteen sisältyy kiinteästi useita turvalaitteita, kuten jäännöslämmön ilmaisin ja kypsennysajan rajoitin. On kuitenkin lukuisia varotoimenpiteitä, joihin tulee ryhtyä.

## ***Liitäntä ja korjaus***



- Tämän laitteen liitännän saa suorittaa vain pätevä asentaja.
- Älä koskaan avaa koteloa. Kotelon saa avata vain huoltoteknikko.
- Katkaise laitteesta sähkö ennen korjaustöiden aloittamista. Irrota mieluiten laitteen pistoke, kytkä (automaattinen) sulake/sulakkeet pois päältä, tai jos liitäntä on pysyvä, aseta virtajohdossa oleva kytkin nolnaan.

## ***Käytön aikana***



- Älä käytä liettä alle 5 °C:n lämpötiloissa.
- Tämä kypsennyslaite on suunniteltu kotitalouskäyttöön. Sitä tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen.
- Käyttäessäsi liettä ensimmäistä kertaa huomaat "uuden hajun". Tämä on normaalia. Jos keittiö on hyvin ilmastoitu, haju häviää pian.
- Muista, että jos liettä käytetään korkealla asetuksella, kuumennusaika on uskomattoman lyhyt. Älä jätä liettä valvomatta, jos käytät aluetta korkealla asetuksella.
- Varmista liettä käytettäessä, että ilmanvaihto on riittävä. Pidä kaikki normaaliit ilmanvaihtoaukot avoinna.
- Älä anna pannuja kiehua kuivina. Itse liesi on suojattu ylikuumenemiselta, mutta pannu tulee tosi kuumaksi ja saattaa vaurioitua. Takuu ei kata vahinkoja, jos pannua keitetään kuivana.
- Älä käytä kypsennysaluetta säilytystilana.
- Varmista, että liedien ja vetolaatikon sisällön välillä on usean senttimetrin vapaa väli.
- Älä pidä mitään syttyvää liedien alla olevassa vetolaatikossa.
- Varmista, että sähkölaitteiden, kuten esim. sekoittimen, johdot eivät pääse kosketuksiin kuumen kypsen salueen kanssa.
- Alueet kuumenevat käytön aikana ja pysyvät jälkeänpäin kuumina jonkin aikaa. Pidä pienet lapset etäällä liedestä kypsennyksen aikana ja välittömästi sen jälkeen.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä tällä laitteella. Lapsia ei saa sallia laitteen lähelle valvomatta.





- Rasva ja öljy ovat ylikuumentuessaan helposti syttyviä. Älä seiso liian lähellä pannua. Jos öljy syttyy, älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä. Laita välittömästi kansi pannun päälle ja kytke kypsennysalue pois päältä.
- Älä koskaan liekitä ruokaa liesikuvun alla. Korkeat liekit saattavat aiheuttaa tulipalon, vaikka liesikupu olisikin kytketty pois päältä.
- Keraaminen pinta on erittäin vahva, mutta ei rikkoutumaton. Maustepurkin tai terävän keittiövälineen putoaminen sen päälle saattaa aiheuttaa sen rikkoutumisen.
- Lopeta lieden käyttö, jos siihen ilmaantuu rikkoutuma tai särö. Kytke laite välittömästi pois päältä, irrota se pistorasiasta sähköiskun välttämiseksi ja kutsu huoltomies paikalle.
- Älä koskaan laita metalliesineitä, kuten uunipannuja, keksipurkkeja, kattilan kansiä tai ruokailuvälineitä kypsennysalueelle. Ne saattavat kuumentua äärimmäisen nopeasti ja aiheuttaa palovammoja.
- Pidä magneettiset tavarat (luottokortit, pankkikortit jne.) etäällä laitteesta. Kehotamme sellaisia henkilöitä, joilla on sydämentahdistin, neuvottelemaan lääkärinsä kanssa ennen induktiolieden käyttämistä.
- Älä koskaan käytä painepesuria tai höyrypuhdistinta lieden puhdistamiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky tai aistit ovat rajoittuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muutoin kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai opastuksella.
- Heti, kun poistat pannun liedeltä, kypsennysalue pysähtyy automaattisesti. Totuta itsesi kypsennysalueen tai lieden pysäyttämiseen manuaalisesti induktiolieden tahattoman päällekytkemisen välttämiseksi.
- Älä koskaan jätä tyhjää keittoastiaa sähkölevylle, joka on kytketty päälle. Vaikka sähkölevy on suojattu ja kytkeytyy pois päältä, pannusta tulee äärimmäisen kuuma. Pannu voi vahingoittua.
- Laitte ei tunnista pientä esinettä, kuten liian pientä pannua (pohjan läpimitta alle 12 cm), haarukkaa tai veistä. Näyttö vilkkuu jatkuvasti ja liesi ei kytkeydy päälle.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Jos liitäntäkaapeli on vahingoittunut, sen voi vaihtaa vain valmistaja, valmistajan huolto-organisaatio tai vastaavasti pätevät henkilöt, jotta vältytään vaarallisilta tilanteilta

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

## Turvalämpötila

- Anturi mittaa jatkuvasti liedien tiettyjen osien lämpötilaa. Jokainen keittoalue on varustettu anturilla, joka mittaa pannun pohjan lämpötilan ylikuumentumisvaaran välttämiseksi, kun pannua keitetään kuivana. Jos lämpötila kohoaa liian korkeaksi, tehoa alennetaan automaattisesti.

## Kypsennysajan rajoitin



- Kypsennysajan rajoitin on kypsennyslaitteesi turvatoiminto. Se toimii, jos unohdat kytkeä liedien pois päältä.
- Valitsemastasi asetuksesta riippuen kypsennysaikaa rajoitetaan seuraavasti:

Asetus	Kypsennysalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut:
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

Kypsennysajan rajoitin kytkee kypsennysalueet pois päältä taulukossa olevan ajan umpeuduttua.

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



## Hipaisunäppäimien käyttö

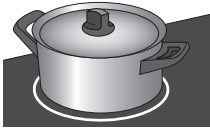
Hipaisunäppäimet saattavat vaatia jonkin verran totuttelua, jos olet tottunut toisenlaisiin (kierto-) säätimiin. Parhaiten se tehdään laittamalla sormenpää tasaisesti näppäimen päälle. Minkäänlaista voimakasta painamista ei tarvita.

Kosketusanturit reagoivat vain sormenpään kevyeen painamiseen. Älä käytä näppäimiä muilla esineillä. Liesi ei kytkeydy päälle lemmikkisi kävellessä sen yli.

## Induktiokypsennys

### **Induktiokypsennys on nopeaa**

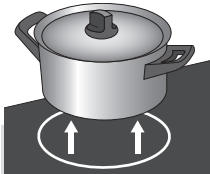
- Aluksi yllätyt induktiokypsennyksen nopeudesta. Etenkin korkeammilla asetuksilla ruoat ja nesteet kiehuvat hyvin nopeasti. Pannuja ei kannata jättää valvomatta, jotta ne eivät ne kiehu yli tai kiehu kuiviksi.



Induktiokypsennyksessä ei tapahdu lämmönhukkaa eikä tarvita kylmäkädensijoja.

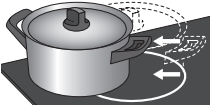
### **Tehoa säädetään**

- Induktiokypsennyksessä käytetään vain sitä osaa alueesta, jolla pannu on. Jos käytät pientä pannua isolla alueella, tehoa säädetään pannun läpimitan mukaan. Tällöin teho alenee ja kestää kauemmin, ennen kuin pannussa oleva ruoka alkaa kiehua.
- 

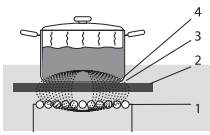


### **Huomautus**

- Hiekkanäppäimet saattavat aiheuttaa naarmuja, joita ei voida poistaa. Laita kypsennyspinnalle vain puhtaspohjaisia pannuja ja kohota aina pannuja niitä siirtäessäsi.
- Älä käytä liettä työtasona. Pidä kypsennettäessä pannun kansi aina päällä energianhukan välttämiseksi.



## Kuinka induktio toimii



Käämi (1) liedessä (2) kehittää magneettikentän (3). Asettaessa rautapohjainen pannu (4) käämin päälle sen pohjaan saadaan aikaan virta.

Laitteeseen kehittyy magneettikenttä. Asettamalla kypsennysalueelle rautapohjaisen pannun sen pohjaan saadaan aikaan virta. Tämä indusoitu virta kehittää lämpöä pannun pohjaan.

### Helppoa

Elektroniset säätimet ovat tarkkoja ja helppoja asettaa. Alimmalla asetustasolla voit esimerkiksi sulattaa suklaata suoraan pannussa, tai keittää aineita, joita normaalisti kuumennat vesihautteessa.

### Nopeaa

Induktiolieden suurten tehotasojen ansiosta ruoka kiehuu hyvin nopeasti. Koko kypsennys kestää aivan yhtä kauan kuin muokin kypsennys.

### Siistiä

Liesi on helppo puhdistaa. Koska kypsennysalueet eivät kuumene kuumemmiksi kuin itse pannutkaan, ruoan läikkymiset eivät pääse palamisasteelle.

### Turvallista

Kuumuus tuotetaan itse pannussa. Lasinen pinta ei lämpene enempää kuin pannukaan. Tämä tarkoittaa, että kypsennysalue on huomattavasti viileämpi keraamiseen lieteen tai kaasupolttimeen verrattuna. Kun pannu on otettu pois, kypsennysalue jäähtyy nopeasti.

## Pannut



### Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.

### Huomautus

- Käytä vain pannuja, jotka soveltuvat sähkö- ja induktioliedellä kypsennykseen, ja joissa on:
  - paksu pohja (vähintään 2,25 mm)
  - sileä pohja.
- Parhaat pannut on varustettu 'Induktioluokka'-laatumerkillä.



## Vinkki

Voit tarkistaa itse magneetin avulla, ovatko pannusi oikeanlaisia. Pannu on sopiva, jos pannun pohja vetää magneettia puoleensa.

Sopivia	Sopimattomia
Erityiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut pannut	Saviastiat
Induktioluokkaan kuuluvat	Ruostumatonta terästä
Lujat emaloidut pannut	Posliiniset
Emaloidut valurautapannut	Kupari
	Muoviset
	Alumiini



## Huomautus

Ole varovainen emaloitujen ohutteräslevypannujen kanssa:

- emali saattaa lohkeilla (emali irtoaa teräksestä), jos laitot lieden suurelle asetustasolle pannun ollessa (liian) kuiva;
- pannun pohja saattaa vääntyä, esimerkiksi ylikuumenemisestä tai liian suuren tehotason käyttämisestä johtuen.



## Huomautus

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. Käytä parhaiden tulosten saavuttamiseksi keittoastiaa, jonka halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa, ja aseta se keittoalueen keskelle. Jos pannu on liian pieni, alue ei toimi.

**Varoitus:** Aseta mallissa SIVK6ETS keittoastia aina niin, että keittoalueen osoitettu alue peittyy.

## Painekattilat

Induktioliesi on erittäin sopiva painekattilassa kypsennykseen. Kypsennysalue reagoi hyvin nopeasti, jolloin painekattila paineistuu nopeasti. Heti, kun kytket kypsennysalueen pois päältä, kypsennysprosessi lakkaa välittömästi.

## **Lieden kytkeminen päälle ja tehon asettaminen**

Teholle on 9 asetusta. Käytettävissä on aina myös 'lisäteho'-asetus, jonka merkinä näytössä on 'P.' (katso sivu 14 'Lisäteho').



- Laita pannu kypsennysalueelle. (Aseta mallissa SIVK6ETS keittoastia aina niin, että keittoalueen osoitettu alue peittyy.)
- Kosketa On/Off-painiketta.  
Kuuluu lyhyt piippaus, jolloin näytössä kunkin keittoalueen kohdalla on '0.'. Jos ei tehdä lisätoimenpiteitä, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 sekunnin päästä.
- Valitse oikea asetus koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliikusäädintä ja liu'uttamalla sormeasi sen päällä. Liesi käynnistyy automaattisesti valitussa asetuksessa (jos se tunnistaa pannun).
  - Oikealle liu'uttaminen suurentaa arvoa ja vasemmalle liu'uttaminen pienentää arvoa.
  - Arvon voi valita myös suoraan. Aseta tehotaso koskettamalla moniliikusäädintä jostain kohtaa säätimen alueella.

## **Lieden sammuttaminen**

### **Yhden kypsennysalueen sammuttaminen**

*Kypsennysalue on kytketty päälle. Näyttöön tulee tehon asetukseksi joko 1 tai 9 tai 'P.'*

- Kosketa haluamasi kypsennysalueen moniliikusäädintä ja liu'uta sormeasi (vasemmalle) tasoon '0.'

#### **Tai:**

- Valitse suoraan asetus '0.' koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliikusäätimen vasenta laitaa.  
*Kuuluu piippaus ja näyttöön tulee '0.'. Jos kaikki kypsennysalueet on asetettu arvoon '0.' ja mitään ei tehdä, liesi sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.*

### **Kaikkien kypsennysalueiden sammuttaminen samanaikaisesti**

Useita kypsennysalueita on aktiivisena.

- Sammuta kaikki kypsennysalueet samaan aikaan koskettamalla lyhyesti On/Off-painiketta.

*Kuuluu yksi piippaus. Mitkään valot eivät pala. Liesi on nyt kytketty pois päältä.*

## Pannun tunnistus



Jos liesi ei tunnista (rautaista) pannua sen jälkeen, kun kypsennysteho on asetettu, pannun tunnistuksen symboli ja valittu tehon asetus vilkkuvat vuorotellen näytössä ja liesi pysyy kylmänä. Ellei (rautaista) pannua laiteta kypsennysalueelle 1 minuutin sisällä, kypsennysalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti (katso myös sivut 11 ja 12 'Pannut').

## Jäännöslämmön ilmaisun



Kypsennysalue, jota on käytetty paljon, pysyy kuumana useita minutteja sen sammuttamisen jälkeen. Näyttöön tulee 'H.' niin pitkäksi aikaa, kun kypsennysalue on kuuma.

## Lisäteho



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

**Lisätehotoiminto ei ole käytettävissä siltatilassa!**

### Lisätehotoiminnon kytkeminen päälle

*Liesi on kytketty päälle ja pannu on kypsennysalueella.*

- Valitse asetus 'P' koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliikusäädintä ja liu'uttamalla sormeasi (oikealle). (Voit käyttää moniliikusäädintä myös silloin, kun teho on jo asetettu).

**Tai:**

- Valitse lisäteho suoraan koskettamalla 'P' :tä moniliikusäätimestä. Näyttöön tulee 'P.'. Lisätehotoiminto on heti aktiivinen.

### Lisätehotoiminnon kytkeminen pois päältä

*Lisätehotoiminto on kytketty päälle, näytössä on 'P.'.*

- Aseta matalampi taso koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliikusäädintä ja liu'uttamalla sormeasi (vasemmalle).

**Tai:**

Valitse matalampi asetus suoraan koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliikusäätimen vasenta laitaa.



## Automaattinen kuumennustoiminto

Automaattinen kuumennustoiminto lisää väliaikaisesti tehoa (asetus '9.') pannun sisällön kuumentamiseksi nopeammin. Tämä toiminto on käytettävissä asetuksissa 1-8.



### **Automaattisen kuumennustoiminnon kytkeminen päälle**

Liesi on kytketty päälle ja pannu on kypsennysalueella.

- Valitse oikea asetus koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliukusäädintä ja liu'uttamalla sormeasi ja pidä sormeasi alhaalla tuossa asetuksessa 3 sekunnin ajan.  
'A.' ja oikea asetus vilkkuvat vuorotellen näytössä, automaattinen kuumennustoiminto on aktiivinen.
  - ▶ Jos valitset pienemmän kypsennystehon, automaattinen kuumennustoiminto kytkeytyy pois päältä.
  - ▶ Jos valitset suuremman kypsennystehon, kuumennuksen kesto on automaattisesti yhdenmukainen uuden kypsennystehon kanssa.
- Heti, kun automaattinen kuumennusaika on ohi, automaattinen kuumennustoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja kypsennysalueen teho pysyy asetetussa arvossa.

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 kytkeminen pois päältä**

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

- Aseta matalampi taso koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliukusäädintä ja liu'uttamalla sormeasi (vasemmalle).

#### **Tai:**

- Valitse matalampi asetus suoraan koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliukusäätimen vasenta laitaa.  
Näytössä näkyy eri tehon asetus ja 'A.' lakkaa vilkkumasta.

## Kaksi kypsennysaluetta peräkkäin

- Kaksi peräkkäistä kypsennysaluetta vaikuttaa toisiinsa. Teho jakautuu automaattisesti, kun näitä kypsennysalueita käytetään samanaikaisesti. Tällä ei ole mitään vaikutuksia asetukseen

9 saakka. Lisätehoasetuksen valitseminen jommallekummalle kypsennysalueelle saa kuitenkin aikaan toisen kypsennysalueen tehon vaihtumisen automaattisesti alemmalle asetustasolle.

- Jos toinen kypsennysalueista on asetettu lisätehoon, ja haluat asettaa toisen alueen asetukseksi 9 tai lisätehon, lisätehoon asetettu kypsennysalue vaihdetaan automaattisesti alemmalle asetustasolle.
- Kaksi vierekkäistä kypsennysaluetta ei vaikuta toisiinsa. Voit asettaa kummatkin kypsennysalueet lisätehoon..

## Silta-tila

Silta-tila voidaan aktivoida painamalla silta-painiketta. Molemmilla vasemmanpuoleisilla alueilla (ja oikeanpuoleisilla; vain SIVK6ETS-mallissa) on samat asetukset, kun tämä toiminto on aktivoitu. Takana olevien alueiden näytöt ja näppäimet eivät toimi. Asetusten vaihtaminen on mahdollista vain etummaisten alueiden moniliukusäätimillä. Kun ajastin on käytössä, ajastimen merkkivalot palavat ajastimen näytössä molemmille yhdistetyille alueille samaan aikaan.

### Silta-tilan aktivointi

- Laita pannu (tai kaksi/kolme pannua) niille kypsennysalueille, jotka haluat asettaa silta-tilaan. (Aseta mallissa SIVK6ETS keittoastia aina niin, että keittoalueen osoitettu alue peittyy.)
- Kosketa On/Off-painiketta.  
*Kuuluu lyhyt piippaus, jolloin näytössä kunkin keittoalueen kohdalla on '0.'. Jos ei tehdä lisätoimenpiteitä, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 sekunnin päästä.*
- Paina vasemmalla olevaa silta-painiketta  
*Siltatoiminnon merkkivalo syttyy ja näyttöön ilmestyy siltasymboli.*
- Valitse oikea asetus koskettamalla haluamasi yhdistetyn kypsennysalueen moniliukusäädintä ja liu'uttamalla sormeasi sen päällä. Liesi käynnistyy automaattisesti valitussa asetuksessa (jos se tunnistaa pannun).
  - Voit liittää yhdistetyn alueen ajastimeen; silloin näyttöön ilmestyy myös ajastimen symboli.



## Silta-tilan kytkeminen pois päältä

- Paina vasemmalla olevaa silta-painiketta (tai oikealla; vain SIVK6ETS-mallissa).

*Siltatoiminnon merkkivalo ja siltasymboli häviävät näytöstä. Kypsennysalueiden asetukseksi tulee '0'.*

## Ruoan pitämisen lämpimänä

Ruoan lämpimänä pitävä toiminto pitää ruoan lämpötilan vakiona 42 °C: ssa. Valittu kypsennysalue toimii matalalla teholla. Kun tämä toiminto on käynnissä, näytöllä näkyy 'ruoan pitäminen lämpimänä' -symboli.

## Ruoan lämpimänä pidon toiminnon kytkeminen päälle

Tämä asetus sijaitsee asetusten '0' ja '1' välissä, joten sinun tulee koskettaa moniliukusäätimen vasenta laitaa.

*Liesi on kytketty päälle ja pannu on kypsennysalueella*

- Valitse oikea asetus ('0' ja '1' välissä) koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliukusäädintä ja liu'uttamalla someasi (oikealle).

'u.' ilmestyy näyttöön, ruoan lämpimänä pitävä toiminto on käynnissä..



## Ruoan lämpimänä pitävän toiminnon kytkeminen pois päältä

*Ruoan lämpimänä pitävä toiminto on kytketty päälle. Näytöllä näkyy 'u.'.*

- Valitse asetus '0.' koskettamalla haluamasi kypsennysalueen moniliukusäädintä ja liu'uttamalla someasi (vasemmalle).

*Näyttöön tulee asetukseksi '0.'. Kypsennysalue on kytketty pois päältä.*

## Lapsilukko

Induktiolietesi on varustettu lapsiturvallisella lukolla, jonka avulla voit lukita laitteen puhdistamista varten tai estää lapsia käynnistämästä laitetta vahingossa.

## Lapsilukon kytkeminen päälle

*Lukitustila voidaan aktivoida kaikissa tiloissa.*

- Kytke lapsilukko päälle koskettamalla ja painamalla On/Off -painiketta 3 sekunnin ajan.

On/Off -painikkeen yläpuolella oleva punainen valo palaa taukoamatta ja kuulet pitkän piippauksen. Kaikki aktiiviset alueet kytkeytyvät kokonaan pois päältä.





- Kytke lapsilukko pois päältä koskettamalla ja painamalla On/Off -painiketta 3 sekunnin ajan.  
On/Off -painikkeen yläpuolella oleva punainen valo häviää ja kuulet pitkän piippauksen.



### Vinkki

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

## Kypsennysajastin/Munakello

Kypsennysajastin voidaan asettaa kullekin kypsennysalueelle. Kaikkia kypsennysajastimia voidaan käyttää samanaikaisesti. Liedessä on myös munakello. Sekä kypsennysajastin että munakello voidaan asettaa enintään 99 minuuttiin.

Munakello toimii samalla tavalla kuin kypsennysajastinkin, mutta sitä ei ole yhdistetty kypsennysalueeseen. Asetettuna munakello käy edelleen senkin jälkeen, kun liesi on kytketty pois päältä. Munakello voidaan ottaa pois päältä vasta sitten, kun liesi laitetaan päälle.

Kypsennysajastin	Munakello
Kypsennysajastimen tulee olla liitettynä kypsennysalueeseen. Tämä tarkoittaa, että kypsennysalue kytkeytyy pois päältä silloin, kun asetettu aika on umpeutunut.	Munakelloa ei ole liitetty kypsennysalueeseen. Munakello jatkaa käymistä sen jälkeen, kun liesi on sammutettu.

### Munakellon kytkeminen päälle

*Liesi on kytketty päälle, kaikissa näytöissä näkyy '0.'* (mikään kypsennysalue ei ole aktiivinen)

- Paina ajastinpainiketta kerran  
'00.' näkyy näytössä vilkkuvan pisteen kanssa. Ajastimen näytössä ei ole ajastimen ilmaisinta.
- Aseta haluamasi aika käyttämällä - tai + -painiketta.
- Vahvasta asetus painamalla ajastinpainiketta uudelleen.  
*Munakello käynnistyy. 10 sekunnin kuluttua liesi sammuu automaattisesti, munakello jatkaa käymistä.*
  - ▷ Ellet aseta aikaa - ja + -painikkeilla, munakello kytkeytyy pois päältä automaattisesti 10 sekunnin kuluttua



## Ajastimen sammuttaminen

Lieden tulee olla kytketty päälle, kaikissa näytöissä näkyy '0.' (mikään kypsennysalue ei ole aktiivinen).

- Paina ajastinpainiketta kerran.  
*Jäljellä oleva aika näkyy näytössä vilkkuvan pisteen kanssa. Ajastimen näytössä ei ole ajastimen ilmaisinta.*
- Kosketa ja paina - painiketta, kunnes '01.' ilmestyy näyttöön. Paina - painiketta vielä kerran; '00' ilmestyy näyttöön.  
*Munakello on nyt kytketty pois päältä.*
  - Voit myös koskettaa - ja + -painikkeita samaan aikaan, jolloin munakello sammuu heti.



## Kypsennysajastimen valitseminen ja kytkeminen päälle

Liesi kytkeytyy päälle, ainakin yksi kypsennysalue on aktiivinen (kypsennysajastin voidaan liittää vain aktiivisiin kypsennysalueisiin).

- Paina ajastinpainiketta useita kertoja, kunnes ajastimen merkkivalo (joka vastaa oikeaa kypsennysaluetta) alkaa vilkkua ajastimen näytössä.  
*'00' näkyy näytössä. Ajastimen näytössä on ajastimen ilmaisin ja vastaavan kypsennysalueen näytössä on ajastimen symboli; molemmat vilkkuvat.*
- Aseta haluamasi aika käyttämällä - tai + -painiketta.
- Vahvasta asetus painamalla ajastinpainiketta uudelleen.  
*Kypsennysajastin käynnistyy.*
  - Ellet aseta aikaa käyttäen - ja + -painikkeita, kypsennysajastin kytkeytyy pois päältä automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.
- Toista vaiheet ajan asettamiseksi toiselle aktiiviselle kypsennysalueelle.



## Huomautus

Kun käytössä on useampi kuin yksi ajastin, näytöllä näkyy lyhin jäljellä oleva aika ja sitä vastaava ajastimen piste.

## **Kypsennysajastimen sammuttaminen**

- Paina ajastinpainiketta useita kertoja, kunnes ajastimen merkkivalo (joka vastaa oikeaa kypsennysaluetta) alkaa vilkkua ajastimen näytössä.

*Jäljellä oleva aika näkyy näytössä vilkkuvan merkkivalon kanssa.*

- Kosketa ja paina - painiketta, kunnes '01.' ilmestyy näyttöön. Paina - painiketta vielä kerran; '00' ilmestyy näyttöön.

*Kypsennysajastin on nyt kytketty pois päältä.*

- Voit myös koskettaa - ja + -painikkeita samaan aikaan, jolloin kypsennysajastin sammuu heti.

## **Kypsennysajastimen/munakellon hälytyksen kytkeminen pois päältä**

Kun asetettu aika/kypsennysaika on kulunut, kuulet hälytyksen.

- Kosketa jotakin painiketta hälytyksen kytkemiseksi pois päältä.



### **Vinkki**

Voit koskettaa ja painaa - tai + -painiketta asettaaksesi haluamasi kypsennysajan nopeammin.

## Terveellisen ruoan kypsennys

### **Eri tyyppisten öljyjen syttymispiste**

Sen varmistamiseksi, että ruoka paistetaan mahdollisimman terveellisesti, Gorenje+ suosittelee öljyn tyyppin valitsemista paistolämpötilan mukaan. Kullakin öljyllä on eri syttymispiste, jossa vapautuu myrkyllisiä kaasuja. Alla olevassa taulukossa näkyvät eri öljytyyppien syttymispisteet.

<b>Öljy</b>	<b>Savupiste °C</b>
Ekstra-neitsyoliiviöljy	160°C
Voi	177°C
Kookosöljy	177°C
Rypsiöljy	204°C
Neitsyoliiviöljy	216°C
Auringonkukkaöljy	227°C
Maissiöljy	232°C
Maapähkinäöljy	232°C
Riisiöljy	255°C
Oliiviöljy	242°C

## Kypsennysasetukset

Koska asetukset riippuvat pannun sisällön määrästä ja koostumuksesta, seuraava taulukko on vain suositus.

### **Käytä asetusta 'lisäteho' ja asetusta 9, kun haluat:**

- ruoan tai nesteen kiehuvan nopeasti;
- vihannesten 'kutistuvan';
- öljyn ja rasvan kuumenevan;
- saada painekattilan paineistumaan.

### **Käytä asetusta 8, kun haluat:**

- paahtaa lihoja;
- 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 (rasvaa);
- paistaa raakoja perunoita;
- valmistaa köyhiä ritareita;
- paistaa leivitettyä kalaa.

**Käytä asetusta 6 ja 5, kun haluat:**

- kypsentää suuria määriä ruokaa valmiiksi;
- sulattaa kovia vihanneksia;
- paistaa ohuita leivitetyn lihan viipaleita;

**Käytä asetusta 1-4, kun haluat:**

- kiehauttaa lihakeittoa;
- hauduttaa lihaa;
- kiehauttaa vihanneksia;
- sulattaa suklaata;
- sulattaa juustoa.

## ***Puhdistus***

---

### **Vinkki**

Aseta lapsilukko, ennen kuin aloitat puhdistamaan liettä.

### **Päivittäinen puhdistus**

- Vaikka läikkynyt ruoka ei voi palaa kiinni lasiin, suosittelemme siitä huolimatta lieden puhdistamista välittömästi käytön jälkeen.
- Paras väline päivittäiseen puhdistamiseen on miedossa pesuaineessa kostutettu liina.
- Kuivaa keittiöpaperilla tai astiapyyhkeellä.

### **Piintyneet tahrat**

- Piintyneet tahrat voidaan poistaa myös miedolla puhdistusaineella, kuten astianpesuaineella.
- Poista vesijäljet ja kalkki etikalla.
- Metallijäljet (liukuvien pannujen aiheuttamat) voivat olla vaikeita poistaa. Erikoisaineita on saatavilla.
- Käytä lasiraappaa läikkyneen ruoan poistoon. Sulanut muovi ja sokeri ovat myös parhaiten poistettavissa lasiraapalla.

### **Älä koskaan käytä**

- Älä koskaan käytä hankausaineita. Ne jättävät naarmuja, joihin lika ja kalkki voivat kerääntyä.
- Älä koskaan käytä mitään terävää, kuten teräsvillaa tai hankausvälineitä


**Yleistä**

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

**Vianetsintätaulukko**

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

Oire	Mahdollinen aiheuttaja	Ratkaisu
Symbolit ilmestyvät näyttöön, kun liesi aktivoidaan ensimmäistä kertaa.	Tämä kuuluu vakiona asetusprosessiin.	Normaalia toimintaa.
Tuuletin käy useita minutteja sen jälkeen, kun liesi on kytketty pois päältä.	Liesi jäähtyy.	Normaalia toimintaa.
Lievää hajua on aistittavissa, kun liettä käytetään muutamia ensimmäisiä kertoja.	Uusi laite kuumenee.	Tämä on normaalia ja se häviää, kun sitä on käytetty muutamia kertoja. Tuuleta keittiö.
Liedestä kuuluu tikittävä ääni.	Sen aiheuttaa kapasiteetinrajoitin etu- ja taka-alueilla. Tikitystä saattaa esiintyä myös alemmissa asetuksissa.	Normaalia toimintaa.
Pannut pitävät ääntä kypsennettäessä.	Tämän aiheuttaa energia, joka virtaa keittotasosta kattilaan.	Ylemmissä asetuksissa tämä on täysin normaalia joidenkin pannujen kohdalla. Siitä ei aiheudu vahinkoa niin pannuille kuin liedellekään.
Kypsennysalue on kytketty päälle, mutta näyttö vilkkuu edelleen.	Käyttämäsi pannu ei ole sopiva induktiokypsennykseen tai sen läpimitta on alle 12 cm.	Käytä sopivaa pannua, katso sivut 11 ja 12.
Kypsennysalue lakkaa yhtäkkiä toimimasta ja kuuluu äänimerkki.	Esiasetettu aika on päättynyt.	Kytke piippaus pois päältä painamalla jotakin näppäintä.

Oire	Mahdollinen aiheuttaja	Ratkaisu
Liesi ei toimi, eikä näyttöön tule mitään.	Virransyöttöä ei ole viallisesta kaapelista tai viallisesta liitännästä johtuen.	Tarkasta sulakkeet tai sähkökatkaisin (jos ei ole pistoketta).
Sulake palaa heti, kun liesi on kytketty päälle.	Liesi on kytketty väärin.	Tarkista sähkökytkennät.
Liesi vain kytkeytyy pois päältä.	Kosketit vahingossa On/Off -painiketta.	Kytke liesi uudelleen päälle.
Virhekoodi ER22.	Ohjauspaneeli on likainen tai siinä on vettä.	Puhdista ohjauspaneeli.
Virhekoodi E2.	Liesi on ylikuumentunut.	Anna lieden jäähtyä ja käytä sen jälkeen alemmaa asetusta.
Virhekoodi E3.	Käyttämäsi pannu ei ole sopiva.	Käytä sopivaa pannua, katso sivut 11 ja 12.
Virhekoodi U400.	Jännite on liian suuri ja/tai liettä ei ole kytketty oikein.	Teetä kytkentään muutostyö.
Virhekoodi  .	Liukusäädinalueen tai painikkeiden tunnistettu pysyvä käyttö.	Älä kosketa moniliukusäädintä liian pitkään.
Muut virhekoodit.	Viallinen generaattori.	Ota yhteys huolto-osastoon.



## Harkittavaa

### Asennuksen turvallisuusohjeet

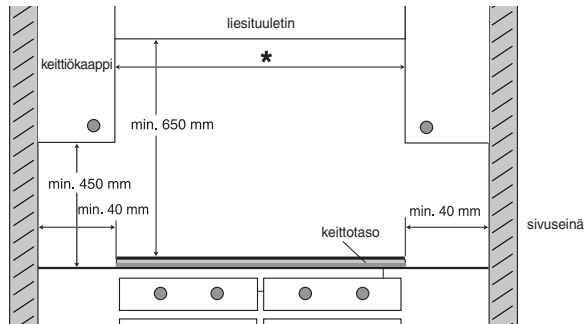
- Liitännän tulee olla kansallisten ja paikallisten säädösten mukainen.
- Laite on aina maadoitettava.
- Laitteen saa kytkeä vain pätevä sähköasentaja.
- Käytä kytkemiseen säännösten mukaan hyväksyttyä kaapelia (esim. tyyppi HO7RR). Kaapelin vaipan tulee olla kumia.
- Liitännän tulee riippua vapaasti, eikä se saa kulkea vetolaatikon läpi.
- Jos haluat tehdä kiinteän liitännän, varmista, että moninapainen kytkin on asennettu syöttölinjaan koskettimen erotusvälin ollessa vähintään 3 mm.
- Jos liitäntäkaapeli on vahingoittunut, sen voi vaihtaa vain valmistaja, valmistajan huolto-organisaatio tai vastaavasti pätevät henkilöt, jotta vältetään vaarallisia tilanteita.
- Työtason, jolle liesi on rakennettu, tulee olla tasainen.
- Laitetta ympäröivien seinien ja työtason tulee kestää kuumuutta vähintään 85 °C:een saakka. Vaikka laite itse ei kuumene, kuumen kattilan lämpö saattaa muuttaa seinän väriä tai muotoa.
- Takuu ei kata väärästä liitännästä, asennuksesta tai käytöstä johtuvia vaurioita.
- Liitäntäpisteen, pistorasian ja/tai pistokkeen tulee olla aina helposti ulottuvilla.



\* 600 mm

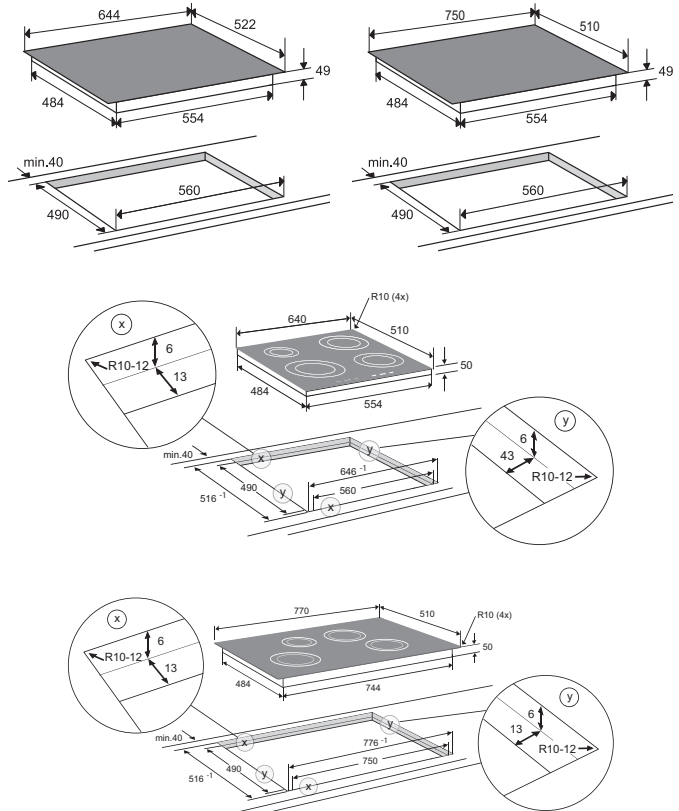
### Vapaa tila

Lieden turvalliseen käyttöön kuuluu olleellisena osana riittävä vapaa tila sen ympärillä. Tarkasta, että vapaata tilaa on riittävästi..



## Asennusmitat

Mitat ja syvennykset näkyvät alla olevissa kuvissa



Jos liesi on leveämpi kuin kaappi ja työtaso on alle 48 mm paksu, sahaa leike kaapin molemmilta puolilta, jotta laite erkautuu kaapista.

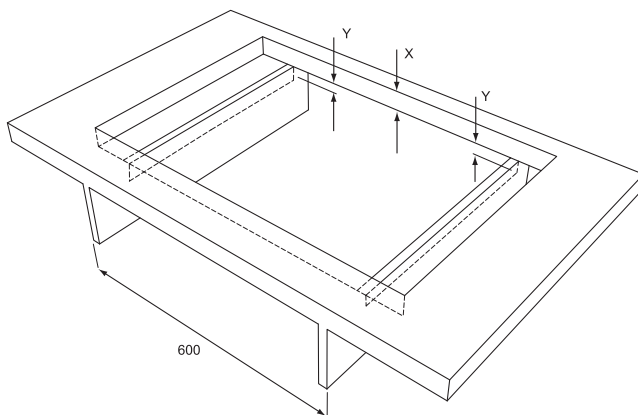
# ASENNUS

Asennusmitat kaapin

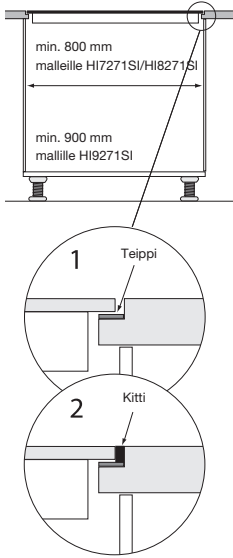
sisällä

$x < 48 \text{ mm}$ :  $y = 48 \text{ mm} - x$

$x \geq 48 \text{ mm}$ :  $y = 0 \text{ mm}$

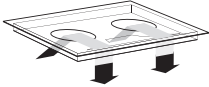


## Lisävaatimukset liedien yhdistämiseen (upotettu asennus) (HI7271MSI, HI8271SI ja HI9271SI)



- Liesi voidaan yhdistää yksittäisen kaapin päälle, joka on vähintään 800/900 mm leveä (katso kuvitusta).
- Kun se on yhdistetty, liedien täytyy pysyä alapuolelta saavutettavissa huoltotarkoituksia varten.
- Jos vetolaatikko on rakennettu liedien alle, sen täytyy olla helposti poistettavissa.
- Nämä liedet ovat erityisen sopivia yhdistämiseen kivi- tai laattatyötasoissa.
- Kun liesi yhdistetään, se tulisi kitata vain lasisen yläosan sivua pitkin eikä pohjasta. Näin varmistetaan, että lasinen yläosa itse pysyy saavutettavissa, jos se pitää vaihtaa. Tämän tekemiseksi käytä upotuspintaan teippikerrosta, kuten maalarinteippiä.
- Ilmoita mahdolliset kuljetusvauriot ennen liedien tiivistämistä. Kaikkia jälkepäin ilmoitettuja vaurioita pidetään tuloksena liedien kiinnittämisestä.
- Takuu ei kata vaurioita, jotka ovat tuloksena liedien kiinnittämisestä.
- Takuu ei kata vesivauriota tai mitään muuta vauriota työtasolle, johon liesi kiinnitetään.
- Ennen mitään huoltosoittoa, kaikki kaapin sisäiset osat, joihin liesi on kiinnitetty, kuten vetolaatikkorakenteet, hyllyt, telineet ja ohjainkiskot, on irrotettava.
- Huolto-osasto on vastuullinen vain liedien korjauksesta ja huollosta. Sinun tulee ottaa yhteys keittiöasiantuntijaasi koskien liedien uudelleenyhdistämistä (upotettu asennus).
- Kittiä käytetään tiivistämään lasisen yläosan reunat, joiden täytyy olla vähintään 160 °C lämpötiloja kestävä.
- Luonnonkiven värjäytymisen estämiseksi käytä erityisesti kehitettyä tiivistäinettä lasin ja luonnonkiven välillä.

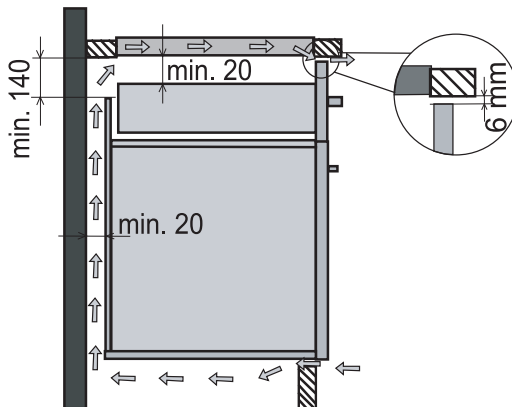
## Ilmanvaihto



Laitteen elektroniikka tarvitsee jäähdyttämistä. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos ilmankierto on riittämätöntä. Ilmanvaihtoaukot ovat laitteen alapuolella. Viileän ilman tulee päästä virtaamaan näistä aukoista. Ulostuloaukot ovat laitteen alapuolella ja edessä.

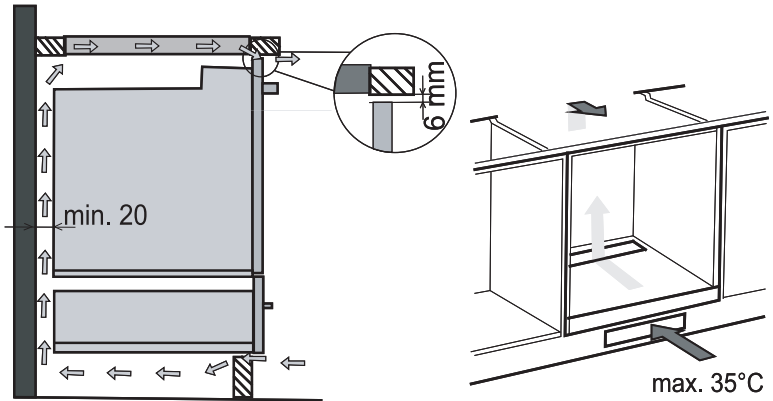
## Matalampi keittiökaappi, jossa on vetolaatikko

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



## **Matalampi keittiökaappi, jossa on uuni**

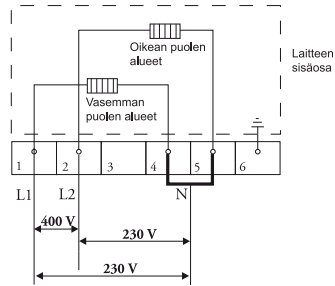
- Uunityypit EVP4..., EVP2..., joissa on jäähdytystuuletin, voidaan asentaa induktiolieden alle.  
Keittiökaapin takaseinä on irrotettava ennen uunin asentamista.  
Lisäksi etupuolella on oltava vähintään 6 mm:n rako koko kaapin leveydeltä.



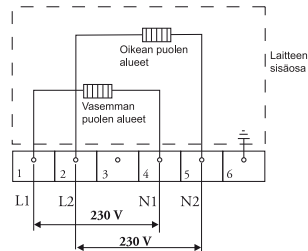
## Sähköliitانتä

### Yhteenkytkentä:

- 2-vaihe- ja 1-nollaliitانتä (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - Jännite vaiheiden ja nollien välillä on 230 V~. Jännite kahden vaiheen välillä on 400 V~. Asenna yhdysilta liitانتkohtien 4-5 väliin. Ryhmissä tulee olla vähintään 16 A:n (2x) sulakkeet. Liitoskaapelin sisäläpimitan tulee olla vähintään 2.5 mm<sup>2</sup>.

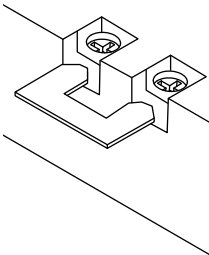
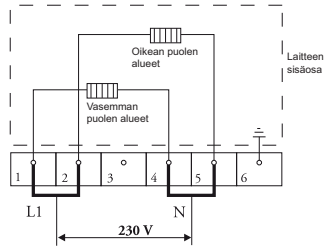


- 2-vaihe- ja 2-nollaliitانتä (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
  - Jännite vaiheiden ja nollien välillä on 230 V~.
  - Ryhmässä tulee olla vähintään 16 A:n (2x) sulakkeet. Liitoskaapelin sisäläpimitan tulee olla vähintään 2.5 mm<sup>2</sup>.
- **VAROITUS:** Saat käyttää yhtä jännitteellistä ja vain yhtä neutraalia johdinta. Varmista tässä tapauksessa, että hyppylitiin asennetaan liitانتkohtien 4 ja 5 yläpuolelle.



## Erikoisliitäntä:

- Yksivaiheiliitäntä (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):
    - Jännite vaiheiden ja nollien välillä on 230 V~.
- Asenna yhdysilta liitospöytä 1-2 ja 4-5 väliin. Ryhmässä tulee olla vähintään 32 A:n sulake. Liitoskaapelin sisälämpötila tulee olla vähintään 6 mm<sup>2</sup>



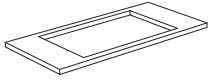
Yhdyskiskon siltoja voidaan käyttää vaadittujen liitäntöjen tekemiseen, kuten näistä kuvista ilmenee.

Asenna kaapeli ja vedonpoistin ja sulje kansi.

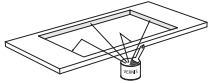
Liitäntäpisteeseen, pistorasian ja pistokkeen tulee olla aina helposti ulottuvilla..



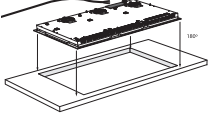
## Sisään laittaminen



Tarkista, että kaappi ja leikkauskohta täyttävät mittojen ja ilmanvaihdon vaatimukset

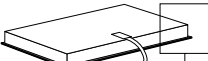


Käsittele puisten tai synteettisten työtasojen sahatut päät tiivistyslakalla tarvittaessa työtason turpoamista aiheuttavan kosteuden välttämiseksi.

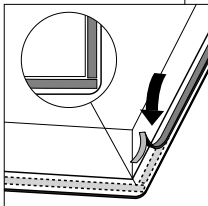


Laita liesi ylösalaisin työtasolle.

Asenna liitoskaapeli laitteeseen vaatimusten mukaisesti (katso sivuja 29 ja 30).

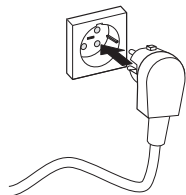


Poista suojakerros tiivistenauhasta ja laita nauha alumiiniprofiiliin uraan tai lasilevyn reunaan. Älä liimaa nauhaa reunojen ympäri, vaan katkaise 4 erilliseen osaan kulmien tiivistämiseksi hyvin.



Käännä liesi ympäri ja laita se syvennykseen..

Kytke laite sähköverkkoon. Näyttöihin syttyy hetkeksi valot. Laite on käyttövalmiina.



Tarkasta, että se toimii asianmukaisesti. Jos laite on kytketty väärin, näyttöillä ei näy mitään virheestä riippuen.

## ***Tekniset tiedot***

Tämä laite on kaikkien asiaankuuluvien CE-direktiivien mukainen..

<b>Lieden tyyppi</b>	<b>SIVK6GTS</b>	<b>SIVK6ETS</b>
Induktio	x	x
Liitäntä	230V - 50Hz	230V - 50Hz
<b>Kypsennysalueiden maksimikapasiteetti</b>		
Edessä vasemmalla	3,7 kW (octa 180x220 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Takana vasemmalla	3,7 kW (octa 180x220 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Takana oikealla	3,0 kW (Ø180 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Edessä oikealla	3,0 kW (Ø180 mm)	3,7 kW (octa 180x220 mm)
Keskellä oikealla	-	-
<b>Yhdistetty kuorma</b>		
L1	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W
L3		
Yhdistetty kokonaiskuorma	7400 W	7400 W
<b>Asennusmitat</b>		
Laitteen leveys x syvyys	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Asennuskorkeus työtason pinnasta	49 mm	49 mm
Aukon leveys x syvyys	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Aukon minimietäisyys takaseinään	40 mm	40 mm
Aukon minimietäisyys sivuseinään	40 mm	40 mm

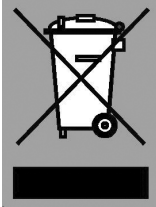
## **Pakkauksen ja laitteen hävittäminen**

Tämän laitteen valmistuksessa on käytetty kestäviä materiaaleja. Varmista, että hävität tämän laitteen vastuullisesti sen elinkaaren lopussa. Kysy lisätietoja tästä asiasta viranomaisilta.

Tämän laitteen pakkaus on kierrätettävä. Seuraavia on voitu käyttää:

- pahvia;
- polyteenikalvoa (PE);
- CFC-vapaata polystyreeniä (PS-vaahtomuovista).

Hävitä nämä materiaalit vastuullisesti ja määräysten mukaan.



Muistutukseksi kodinkoneiden hävittämisestä erikseen tuote on merkitty pyörillä varustetun jäteastian symbolilla, jonka päälle on piirretty rasti. Tämä tarkoittaa, että käyttöiän lopussa tuotetta ei saa hävittää yhdyskuntajätteen mukana. Se tulee viedä erityiseen paikallisen viranomaisen järjestämään lajitellun jätteen keräyspisteeseen tai tällaista palvelua tarjoavalle kauppialle.

Hävittämällä kodinkone erikseen vältetään mahdollisia epäasiallisesta hävittämisestä johtuvia negatiivisia seurauksia ympäristölle ja terveydelle ja mahdollistetaan rakennemateriaalien kierrättäminen, jolloin säästetään energiaa ja luonnonvaroja huomattavasti.



477695