

1. KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET	64
2. TURVALLISUUTEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET	66
3. YMPÄRISTÖNHUOLTO	68
4. LAITTEEN KUVAUS	69
5. KEITTOTASON KÄYTTÖ	70
6. PUHDISTUS JA HUOLTO	86
7. TYÖTASOON SIJOITUS	89

NÄMÄ OHJEET OVAT VOIMASSA VAIN NIISSÄ MAISSA, JOIDEN TUNNISTUSSYMBOLIT ON MERKITYY TÄMÄN OHJEKIRJAN KANTEEN.



KÄYTTÖOHJEET: viittaavat käyttöön liittyviin neuvoihin, ohjaimien kuvauksiin ja laitteen virheetömiin puhdistus- ja huoltotoimenpiteisiin.



ASENNUSOHJEET: ne on tarkoitettu pätevälle teknikolle, joka on vastuussa laitteen asennuksesta, käyttöönotosta ja säädöstä.



Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



1. KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET



TÄMÄ KÄYTTÖOPAS ON OLEELLINEN OSA LAITETTA. SE TULEE SÄILYTTÄÄ KOKONAISUUDESSAAN JA SITÄ ON PIDETTÄVÄ SAATAVILLA KOKO LAITTEEN KÄYTTÖIÄN AJAN.

TÄMÄ KÄYTTÖOPAS JA KAIKKI SIINÄ OLEVAT OHJEET TULEE LUKEA HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ. ASENNUS TULEE SUORITTAA PÄTEVÄN HENKILÖSTÖN TOIMESTA JA VOIMASSA OLEVIEN MÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI. TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU KOTIKÄYTTÖÖN, JA SE TÄYTTÄÄ VOIMASSA OLEVAT EU-DIREKTIIVIT. LAITE ON VALMISTETTU SEURAAVAAN KÄYTTÖTARKOITUKSEEN: RUOKIEN KYPSENNYS; KAIKKI MUUT KÄYTTÖTARKOITUKSET OVAT KIELLETTYJÄ.

VALMISTAJA EI OTA VASTUUTA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT MUISTA KUIN SUUNNITELLUISTA KÄYTTÖTARKOITUKSISTA.



JOS LAITE ASENNETAAN VENEeseen TAI MATKAILUVAUNUUN, ÄLÄ KÄYTÄ SITÄ TILOJEN LÄMMITTIMENÄ.



ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ TÄTÄ LAITETTA TILOJEN LÄMMITTÄMISEEN.



TÄSSÄ LAITTEESSA ON SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITTEITA KOSKEVAN EU-DIREKTIIVIN 2002/96/EY MUKAINEN MERKINTÄ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

KYSEINEN DIREKTIIVI MÄÄRITTÄÄ KÄYTÖSTÄ POISTETTUIEN LAITTEIDEN KERÄYKSEEN JA KIERRÄTYKSEEN LIITTYVÄT MÄÄRÄYKSET EU-MAISSA.



LAITTEEN TEKNISET TIEDOT, SARJANUMERON JA MERKINNÄN SISÄLTÄVÄ TUNNISTUSKILPI ON NÄKYVÄSTI KIINNITETTY LAITTEeseen.

KILPEÄ EI SAA KOSKAAN IRROTtaa.



ENNEN LAITTEEN KÄYNNISTÄMISTÄ KAIKKI SUOJAMUOVIT ON POISTETTAVA.



KÄYTÄ AINA TARKOITUKSEN MUKAISIA UUNIKINTAITA KUN TOIMIT UUNIN PARISSA.



METALLISIA SIENIÄ TAI LEIKKAAVIA KAAPIMIA EI SAA KÄYTTÄÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA, SILLÄ NE VAHINGOITTAVAT PINTOJA.

KÄYTÄ NORMAALIA HANKAAMATOMIA TUOTTEITA. KÄYTÄ MAHDOLLISIA PUISIA TAI MUOVISIA MATERIAALEJA. HUUHTELE HUOLELLISESTI JA KUIVAA PEHMEÄLLÄ PYYHKEELLÄ TAI MIKROKUITULIINALLA.





Yleisvaroitukset

FI



ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA VALVOMATTA KYPSENNYKSEN AIKANA, SILLÄ RASVAA TAI ÖLJYÄ VOI VUOTAA ULOS. RASVAT JA ÖLJYT VOIVAT SYTTYÄ PALAMAAN.



TARKISTA AINA JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN, ETTÄ KYTKIMET OVAT ASENNOSSA **O** (POIS PÄÄLTÄ).



ÄLÄ LAITA KYPSENNYSTASON RITILÖILLE KATTILOITA, JOIDEN POHJA EI OLE TÄYSIN SILEÄ JA TASAINEN.



ÄLÄ KÄYTÄ ASTIOITA, JOTKA YLITTÄVÄT TASON ULKOYMPÄRYSMITAN.



ÄLÄ TUKI LAITTEEN AUKKOJA TAI TUULETUSAUKKOJA.



(VAIN LASIKERAAMISET MALLIT)

VARO ETTEI KEITTOTASOLLE PÄÄSE SOKERIA TAI MUITA SOKERISEKOITUKSIA KÄYTÖN AIKANA, JA ETTEI SEN PÄÄLLE ASETETA SULAVIA MATERIAALEJA TAI AINEITA (MUOVI TAI ALUMIINIKELMU). JOS NÄIN KUITENKIN KÄY, KYTKE KEITTOALUEET VÄLITTÖMÄSTI POIS PÄÄLTÄ PINNAN VAURIOITUMISEN ESTÄMISEKSI JA PUHDISTA NE KAAPIMELLA KEITTOTASON OLLESSA YLI LÄMMIN. **JOS LASIKERAAMISTA KEITTOTASOA EI PUHDISTETA VÄLITTÖMÄSTI, PINTAAN VOI JÄÄDÄ PYSYVIÄ KOVETTUMIA, JOITA ON MAHDOTONTA POISTAA KEITTOTASON JÄÄHTYMISEN JÄLKEEN.**



2. TURVALLISUUTEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET



LUE SÄHKÖ- JA KAASULAITTEIDEN SEKÄ TUULETUSTOIMINTOJEN TURVALLISUUSOHJEET ASENNUSOHJEISTA.

KÄYTTÄJÄN EDUN JA TURVALLISUUDEN VUOKSI LAKI MÄÄRÄÄ, ETTÄ KAIKKIEN SÄHKÖLAITTEIDEN ASENNUS JA HUOLTO ON SUORITETTAVA AMMATTITAITOISEN HENKILÖKUNNAN TOIMESTA JA VOIMASSAOLEVIA SÄÄDÖKSIÄ NOUDATTAEN.

PÄTEVÄT ASENTAJAMME TAKAAVAT HYVÄN TULOKSEN.

VAIN PÄTEVÄT HENKILÖT SAAVAT KYTKEÄ SÄHKÖ- JA KAASULAITTEET POIS PÄÄLTÄ.



ENNEN LAITTEEN KYTKEMISTÄ SÄHKÖVERKKOON TARKISTA, ETTÄ KILVESSÄ LUKEVAT TIEDOT VASTAAVAT VERKON TIETOJA.



TEKNISET TIEDOT, SARJANUMERON JA MERKINNÄN

SISÄLTÄMÄ TYYPIKILPI SIJAITSEE NÄKYVÄLLÄ PAIKALLA SUOJUKSEN ALLA.

SUOJUKSESSA OLEVAA KILPEÄ EI SAA KOSKAAN IRROTTAA.



ENNEN ASENNUS-/HUOLTOTÖIDEN SUORITTAMISTA VARMISTA, ETTÄ LAITE EI OLE KYTKETTY SÄHKÖVERKKOON.



VIRTAJOHDON JA VASTAAVAN PISTOKKEEN ON TÄYTETTÄVÄ VOIMASSA OLEVAT MÄÄRÄYKSET.

PISTOKKEESEEN ON PÄÄSTÄVÄ HELPOSTI LAITTEEN OLLESSA ASENNETTUNA.

ÄLÄ KOSKAAN IRROTA PISTOKETTA JOHDOSTA VETÄMÄLLÄ.



JOS VIRTAJOHTO ON VAHINGOITTUNUT, OTA VÄLITTÖMÄSTI YHTEYTTÄ TEKNISEEN HUOLTOON JOKA VAIHTAA SEN UUTEEN.



SÄHKÖLAITTEIDEN MÄÄRÄYKSET TÄYTTÄVÄ MAADOITUS ON PAKOLLINEN.



VÄLITTÖMÄSTI ASENNUKSEN JÄLKEEN ON LAITE KOEKÄYTETTÄVÄ, KUTEN ON NEUVOTTU OHJEISSA JÄLJEMPÄNÄ. ELLEI LAITE TOIMI, KYTKE SE IRTI SÄHKÖVERKOSTA JA OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN TEKNISEEN HUOLTOPALVELUUN.

ÄLÄ KOSKAAN YRITÄ KORJATA LAITETTA.



LAITE KUUMENEE RUNSASTI KÄYTÖN AIKANA. VARO KOSKEMASTA KUUMENEVIIN OSIIN.



LAITETTA EIVÄT SAA KÄYTTÄÄ HENKILÖT (MUKAAN LUKIEN LAPSET), JOILLA ON FYYSISIÄ TAI HENKISIÄ RAJOITTEITA, TAI JOILLA EI OLE KOKEMUSTA SÄHKÖLAITTEIDEN KÄYTÖSTÄ, ELLEI HEITÄ VALVO TAI OHJAA AIKUISET HENKILÖT, JOTKA OVAT VASTUUSSA HEIDÄN TURVALLISUUDESTAAN.



ÄLÄ PÄÄSTÄ LAPSIA LAITTEEN LÄHEISYYTEEN SEN TOIMINNAN AIKANA ÄLÄKÄ ANNA HEIDÄN LEIKKIÄ SILLÄ.



Yleisvaroitukset

FI



ÄLÄ TYÖNNÄ TERÄVIÄ METALLIESINEITÄ (KEITTIÖVÄLINEITÄ TAI TYÖKALUJA) LAITTEESSA OLEVIIN AUKKOIHIN.



ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYSUIHKEITA LAITTEEN PUHDISTAMISEKSI. HÖYRY VOI PÄÄSTÄ SÄHKÖISIIN OSIIN JA VAHINGOITTAА NIITÄ SEKÄ AIHEUTTAA OIKOSULKUJA.



ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.



RASVAT JA ÖLJYT VOIVAT SYTTYÄ PALAMAAN JOS NE YLIKUUMENEVAT. NÄIN OLLEN ÄLÄ POISTU PAIKALTA KUN VALMISTAT ÖLJYÄ TAI RASVAA SISÄLTÄVIÄ RUOKIA. JOS ÖLJYT TAI RASVAT SYTTYVÄT PALAMAAN, ÄLÄ KOSKAAN SAMMUTA KÄYTTÄMÄLLÄ VETTÄ. LAITA KANSI KATTILAN PÄÄLLE JA SAMMUTA KEITTOALUE.



HETI KUN LASIKERAAMISEN PAISTOLEVYN PÄÄLLÄ HAVAITAAN HALKEAMA TAI SÄRÖ, KYTKE LAITE VÄLITTÖMÄSTI POIS PÄÄLTÄ JA KÄÄNNY VALTUUTETUN TEKNISEN HUOLTOKESKUKSEN PUOLEEN.



ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEITA SÄHKÖLAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON KÄYNNISSÄ.

ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEITA KUN LAITE ON VIELÄ KUUMA.



SYDÄMENTAHDISTINTA TAI MUITA SAMANKALTAISIA LAITTEITA KÄYTTÄVIEN HENKILÖIDEN TULEE VARMISTAA, ETTEI INDUKTIIVINEN KENTTÄ, JONKA TAAJUUSALUE ON VÄLILLÄ 20 - 50 KHZ, VAIKUTA LAITTEEN TOIMINTAAN.



SÄHKÖMAGNEETTISTA YHTEENSOPIVUUTTA KOSKEVIEN MÄÄRÄYSTEN MUKAAN, SÄHKÖMAGNEETTINEN INDUKTIO KEITTOTASO KUULUU RYHMÄÄN 2 JA LUOKKAAN B.



Valmistaja ei ota vastuuta yllämainittujen ohjeiden noudattamisen laiminlyönnistä tai jonkun laitteen osan muuttamisesta ja muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä aiheutuneista henkilö- tai tuotevahingoista.



3. YMPÄRISTÖNHUOLTO

3.1 Meille kuuluva ympäristöhuolto



Sähkö- ja elektronisissa laitteissa käytettyjä vaarallisia aineita sekä jätteiden hävitystä säättävien EU-direktiivien 2002/95/EY, 2002/96/EY, 2003/108/EY mukaisesti laitteessa oleva rastiinnettu roskalaatikko ilmoittaa, että laite on sen käyttöään loputtua hävitettävä muista jätteistä erillään. Täten käyttäjän on toimitettava laite käyttöään loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai annettava se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä. Erilliskeräys ja sen jälkeinen ympäristöystävällinen kierrätys, käsittely ja hävitys vähentää ympäristö- ja terveyshaittoja sekä edistää laitteen materiaalien kierrätystä. Käyttäjä voi laitteen virheellisestä hävityksestä saada sakkorangaistuksen.

Tuote ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan unionin direktiivien mukaisesti.

3.2 Sinulle kuuluva ympäristöhuolto

Tuotteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä. Pyydämme sinua huolehtimaan laitteesi pakkausmateriaalien asianmukaisesta kierrätyksestä. Kysy lisätietoja jätteiden keräyksestä, kierrätyksestä ja hävityksestä jälleenmyyjältä tai paikallisilta viranomaisilta.



Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa heittää luontoon tai jättää ilman valvontaa. Materiaalit ja erityisesti muovipussit voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran, jos lapset pääsevät niihin käsiksi.

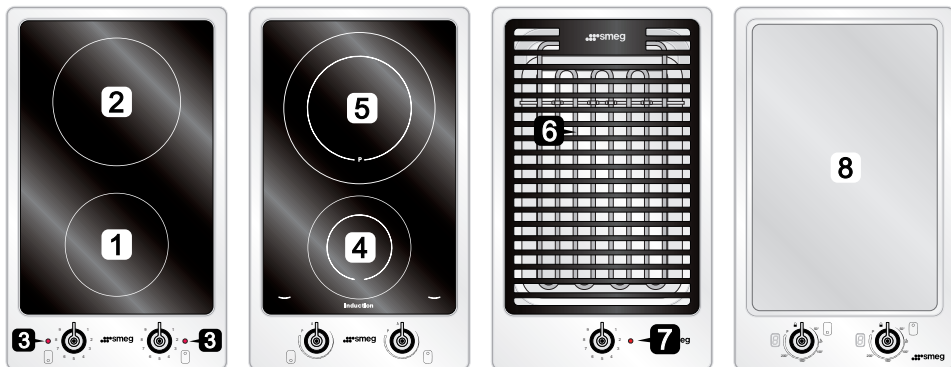
Hävität vanha laite asianmukaisesti.

Tärkeää: vie käytetty laite alueesi valtuutettuun käytöstä poistettujen kodinkoneiden kierrätyskeskukseen. Asianmukainen hävitys mahdollistaa materiaalien optimaalisen hyväksikäytön.

Ennen laitteen hävitystä on laitteesta tärkeää poistaa luukut ja jättää tasot paikoilleen niin, etteivät lapset voi leikkiessään jäädä kiinni sen sisäpuolelle. Katkaise myös virtajohto ja poista se yhdessä pistokkeen kanssa.



4. LAITTEEN KUVAUS



1

Pieni lasikeraaminen levy

2

Suuri lasikeraaminen levy

3

Jäännöslämmön merkkivalo

4

Pieni induktiolevy

5

Suuri induktiolevy

6

Barbeque -vastus

7

Barbeque -vastuksen
termostaatin merkkivalo

8

Teppanyaki -levy



Kun sähkö- tai barbeque -levyjä käytetään (mikäli ne kuuluvat varustukseen) ensimmäistä kertaa, ne tulee kuumentaa maksimilämpötilaan saakka riittävän kauan aikaa niin, että mahdolliset valmistuksen öljyjäämät palavat eivätkä täten voi enää jättää poikkeavia hajuja ruokiin.



5. KEITTOTASON KÄYTTÖ

5.1 Lasikeraaminen keittotaso

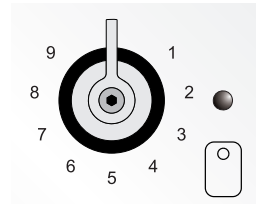
Laitteessa on halkaisijaltaan ja teholtaan kaksi eri suuruista keittoaluetta.

Asennot on merkitty selvästi ympyröillä ja lämmitys tapahtuu vain tasoon merkittyjen säteiden sisällä. Hehkuvat alueet kytkeytyvät päälle muutaman sekunnin kuluttua ja niiden lämmitys käynnistetään käyttämällä energian säätökytkintä.



Kypsennysalueiden kytkemiseksi päälle, paina ja käännä kytkintä haluamaasi asentoon välillä **1** ja **9**.

Säätö tapahtuu asteittain, joten käytössä ovat myös kaikki väliasennot. Kytkimien vieressä olevat merkkivalot osoittavat jäännöslämpöä: ne syttyvät palamaan kun sähkölevyjen lämpötila ylittää 50 °C ja ne sammuvat kun lämpötila laskee tämän arvon alle. Puhdistusta varten, viittaa kappaleeseen "6.2 Keittotason osien puhdistus".





5.1.1 Keittoaikojen viitetaulukko

Seuraavassa taulukossa on esitelty valmistettavien ruoka-aineksien viitteelliset tehoarvot. Arvot voivat vaihdella ruoka-aineksien määrän ja kuluttajan mieltymyksiänsä mukaan.

Kytkimen asento	Sopiva kypsennystapa
1	Voin, suklaan tai vastaavien ruokien sulatus.
2 - 3	Ruokien lämmitys, vähäisten nestemäärien kiehumispisteen säilytys, keltuaiseen tai voihiin pohjautuvien kastikkeiden sekoitus.
4 - 5	Kiinteiden ja nestemäisten ruokien lämmitys, veden keitto, pakasteruokien sulatus, 2-3 kananmunan munakkaat, hedelmä- ja vihannesruoat, eri kypsennykset.
6	Lihan, kalan ja kasvien kypsennys nesteessä, vesipitoiset ruoat, hillojen valmistus, jne.
7 - 8	Liha- tai kalapaistokset, pihvit, maksa, lihojen ja kalojen ruskistus, kananmunat, jne.
9	Perunoiden friteeraus öljyssä, jne. veden nopea kiehaus.

Laitteen tehokkuuden ja energiankulutuksen optimoimiseksi tulee keittotasossa käyttää ainoastaan sähkölieteen sopivia keittoastioita:

- Keittoastioiden pohjan on oltava erittäin paksu ja tasainen, sekä keittotason tapaan puhdas ja kuiva.
- Älä käytä valurautakattiloita tai karkeapohjaisia kattiloita, sillä ne voivat naarmuttaa keittotason pintaa.

Keittotason pohjan halkaisijan on vastattava keittoalueeseen merkityn ympyrän halkaisijaa. Jos halkaisijat eivät vastaa toisiaan, energiaa kuluu turhaan.



5.2 Induktioliesi



Metalliesineitä kuten keittiövälineitä tai kansia ei saa laittaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.

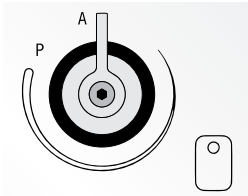
5.2.1 Keittoalueet

Laitteessa on halkaisijaltaan ja teholtaan kaksi eri suuruista keittoaluetta. Alueiden sijainti on merkitty selvästi ympyröillä, ja kuumennus tapahtuu lasiin merkityillä alueilla.

Jokaisen keittoalueen alla on käämi, jota kutsutaan nimellä induktori, johon elektroninen järjestelmä syöttää virtaa ja joka luo muuttuvan magneettikentän. Kun kattila asetetaan kyseisen magneettikentän sisälle, taajuudeltaan korkeat virrat keskittyvät suoraan kattilan pohjaan ja riittävä lämpö saadaan ruoka-aineiden kypsennystä varten.



Kytkimien viereen asetettu symboli osoittaa ohjattua kypsennysaluetta. Kypsennysalueen kytkemiseksi päällä, paina ja käännä kytkintä haluamaasi asentoon. Sääto on jatkuvaa ja näin ollen laite toimii myös keskimääräisillä arvoilla. Sammuta laite kääntämällä kytkin kohtaan 0.



Kypsennysalueen sivulle asetetut kaksi näyttöä antavat tietoa liittyen kypsennystehoon ja erityistoimintoihin "Booster" ja "Automaattinen lämmitys".





5.2.2 Booster-toiminto

Induktiolieteen kuuluu booster-toiminto lämpötilan nopeaa saavuttamista varten, joka on tarkoitettu erityisesti kattiloille ja vettä sisältäville pannuille. Tämä booster-toiminto saa aikaan väliaikaisen tehonsyötön, joka on jopa alueen nimellistehoon nähden suurempi.

Booster voidaan aktivoida kääntämällä kytkintä myötöpäivään kohtaan **P**.

Booster-toiminnon kytkeytyminen päälle osoitetaan symbolilla **P** näytöllä, joka liittyy valittuun kypsennysalueeseen.

Booster jää päälle korkeintaan 10 minuutiksi ja kytkeytyy sitten pois päältä. Näyttö osoittaa maksimia kypsennysarvoa [9]. Viimeisen 3 sekunnin booster-

toiminnon aikana vilkkuva symboli **P** osoittaa tämän toiminnon tulevaa poiskytkeytymistä.

Automaattinen booster-toiminnon poiskytkeytyminen voi tapahtua myös tason liian korkean lämpötilan saavuttamisen ja integroidun tehon valvontatoiminnon vuoksi.

Jos kytkin käännetään uudelleen asentoon **P**, kun booster-toiminto on jo toiminnassa, näyttöön ilmestyy tehon maksimiarvo [9].

Toiminto voidaan kytkeä pois päältä myös kääntämällä kytkintä vastapäivään alhaisempaan tehon arvoon.



5.2.3 Lämmityksen automaattinen valvonta

Lämmityksen automaattista valvontaa käytetään syöttämään kypsennysalueen maksimaalista tehoa valitun tehon arvosta riippuvan ajan verran. Kun toiminto on suoritettu loppuun, lämmityksen automaattinen valvonta kytkeytyy pois päältä näyttämällä näytöllä edellä valitun toiminnan tehon.

Tämän toiminnon aktivoimiseksi, käännä kytkintä vastapäivään, asentoon **A**,

näyttöön ilmestyy symboli **A**. Valitse seuraavien 10 sekunnin sisällä haluamasi kypsennysteho. Tämän ajan jälkeen lämmityksen automaattinen valvonta

kytkeytyy päälle näyttämällä symbolin **A** sen poiskytkeytymiseen asti.

Lämmityksen automaattisen valvontatoiminnon päättyessä, näyttö osoittaa edellä valitun tehoarvon.

Lämmityksen automaattinen valvonta voidaan kytkeä pois päältä kääntämällä kytkintä suuremman tai pienemmän tehoarvon kohdalle, tai aktivoimalla lämmityksen kiihdytystoiminto.



5.2.4 Toiminnan tehot

Seuraavassa annamme taulukon, joka sisältää päällä olevien levyjen tehonkulutukset.

Alueen numero	Alueen halkaisija	Absorboitu teho	
1	210 mm	Normaalitoiminta:	1850 W
		Booster -toiminnolla:	2500 W
2	140 mm	Normaalitoiminta:	1400 W
		Booster -toiminnolla:	1800 W



Kun liettä käytetään ensimmäistä kertaa, se tulee kuumentaa maksimilämpötilaan saakka riittävän kauan aikaa niin, että mahdolliset valmistuksen öljyjäämät palavat eivätkä täten voi enää jättää poikkeavia hajuja ruokiin.


5.3 Kattilatyyppit

Tämän tyyppisissä laitteissa on käytettävä erityisiä kattiloita niiden toimintaa varten.

Kattilan pohjan tulee olla rautaa tai terästä/rautaa tarvittavan magneettikentän luomiseksi kuumennusta varten.

Seuraavista materiaaleista valmistetut astiat eivät sovellu käytettäväksi:

- lasi
- keramiikka
- terrakotta
- teräs, alumiini tai kupari, jossa ei ole magneettista pohjaa.

Tarkistaaksesi jos kattila on käyttöön sopiva, aseta magneetti sen pohjan lähelle: jos magneetti kiinnittyy pohjaan se soveltuu induktiokäyttöön. Jos käytettävissä ei ole magneettia, laita astiaan pieni määrä vettä, aseta se keittoalueelle ja laita keittolevy päälle. Jos näytölle ilmestyy tehon tilalle symboli , kattila ei sovellu käyttöön tai sitä ei ole asemoitu oikein.

Kypsennystä varten käytettävien kattiloiden läpimitan on oltava minimi oikean toiminnan takaamiseksi.

Seuraavassa annetaan taulukko, jossa osoitetaan kattiloiden minimiläpimitat keittoalueen toiminnan mukaan.



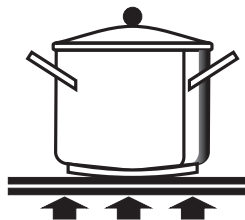
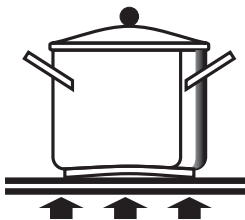
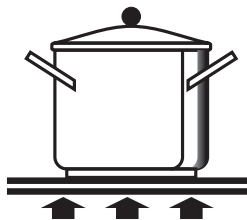
LIEDEN KEITTO- ALUEET

- | | | Ø min (cm:ssä) |
|---|--------------------|----------------|
| 4 | Pieni induktioalue | 9 |
| 5 | Suuri induktioalue | 14 |

Voit käyttää myös keittoalueeseen nähden suurempia kattiloita varomalla, ettei kattilan pohja pääse kosketukseen muiden keittoalueiden kanssa ja että se on aina keittoalueen sisällä.




Käytä ehdottomasti pelkästään tarkoituksenmukaisesti induktioliedelle suunniteltuja astioita, joiden **pohja on paksu ja täysin tasainen**, tai, jos kyseiset elementit puuttuvat, astioita joiden **pohja ei ole kaareva** (kovera tai kupera).







5.3.1 Keittoastioiden tunnistaminen

Jokainen keittoalue on varustettu kattiloiden tunnistuslaitteella, joka käynnistää kypsennyksen vasta sitten kun levyllä on kunnolla asetettu astia sopivilla ominaisuuksilla.

Jos astiaa ei ole asemoitu kunnolla tai se ei ole sopivasta materiaalista ja keittoaluetta yritetään kuitenkin kytkeä päälle, näyttöön ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua levyn aktivoitumisen jälkeen symboli , joka ilmoittaa virheestä.




5.3.2 Jäännöslämpö

Jokaisessa keittolevyssä on jäännöslämmön osoitin. Kun jokin keittolevy kytketään pois päältä, näyttöön voi ilmestyä vilkkuva . Tämä osoittaa, että kyseinen keittoalue on edelleen hyvin kuuma. Ruokien kypsentämistä voidaan jatkaa myös  vilkkuessa.



5.3.3 Tason ohjausten lukitus

Lepoasennossa tason ohjaukset voidaan lukita niiden tahattoman käynnistyksen estämiseksi lasten toimesta.


Levyt sammutettuina käännä ja pidä käännettyinä molempia kytkimiä symbolin **A** kohdalla noin 2 sekunnin ajan, kunnes tehon näyttöön ilmestyvät symbolit , jonka jälkeen ne on vapautettava.

Toiminto voidaan aktivoida kääntämällä ja pitämällä käännettynä yhtä ainoaa kytkintä symbolin **A** kohdalla vähintään 5 sekunnin ajan.

Sen vapauttamiseksi, toista sama toimenpide: levyjen näyttöön ilmestyy arvo **0**, joka osoittaa, että levyjen lukitus on kytketty pois.



5.3.4 Virheviesti

Kaikkien ohjausten toimintoja valvotaan. Jos kytkimessä esiintyy virhe, muut levyt jatkavat normaalia toimintaansa. Keittoalue jossa esiintyy virhe sammuu automaattisesti, näyttöön ilmestyy symboli .

5.3.5 Piirikortin lämpösuoja

Laitteeseen kuuluu laite, joka mittaa jatkuvasti piirikortin lämpötilaa.

Mikäli lämpötila ylittää määrätyt arvot, laite aktivoi määrätyt toiminnot lämpötilan laskemiseksi ja sallii lasikeraamisen tason toiminnan oikean jatkumisen.

Seuraavassa annetaan taulukko joka sisältää toimenpiteet, jotka aktivoituvat automaattisesti ja vastaava kytkeytymislämpötila:



Toimenpide	Käynnistyslämpötila
Tuulettimen käynnistys alhaisella nopeudella	50 °C
Tuulettimen käynnistys korkealla nopeudella	60 °C
Tuulettimen paluu alhaiseen nopeuteen	55 °C
Tuulettimen sammuminen	45 °C
Toimintatehon alentaminen boosterista 9:ään	76 °C
Yhden kohdan tehon aleneminen jokaista kypsennysaluetta kohti	85 °C
Kaikkien kypsennysalueiden sammutus	90 °C
Kypsennysalueiden uudelleenkäynnistys alennetulla teholla	85 °C
Kaikkien kypsennysalueiden normaali toiminta	80 °C

Kaikki tämän tyyppiset toimenpiteet osoitetaan kypsennystasolla tehon näytön vilkkumisella.

5.3.6 Lasikeraamisen tason lämpösuoja

Jokainen kypsennysalue on varustettu laitteella, joka mittaa sen lämpötilaa jatkuvasti.

Mikäli lämpötila ylittää määrätyt arvot, laite aktivoi määrätyt toiminnot lämpötilan laskemiseksi ja sallii lasikeraamisen tason toiminnan oikean jatkumisen.

Seuraavassa annetaan taulukko joka sisältää toimenpiteet, jotka aktivoituvat automaattisesti ja vastaava kytkeytymislämpötila:




Toimenpide	Käynnistyslämpötila
Toimintatehon alentaminen Powerista 9:ään	250 °C
Yhden kohdan tehon alentaminen	280 °C
Kypsennysalueen sammuttaminen	300 °C
Tehon paluu asetettuun arvoon	250 °C

Kaikki tämän tyyppiset toimenpiteet osoitetaan kypsennystasolla tehon näytön vilkkumisella.



5.3.7 Säilytystoiminto

Säilytystoiminnon tarkoituksena on säätää kattilan pohjan lämpötila noin 70 °C:een. Sen ansiosta ruokia voidaan säilyttää kuumana ihanteellisella energiatasolla, sekä lämmittää niitä kevyesti. Säilytystoiminnon maksimaalinen kestoaika on rajoitettu 2 tuntiin.

Säilytystoiminto on [0] ja [1] välillä ja siitä on merkinä symboli  asiaankuuluvalla kypsennysalueella

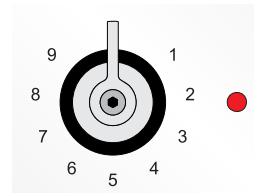
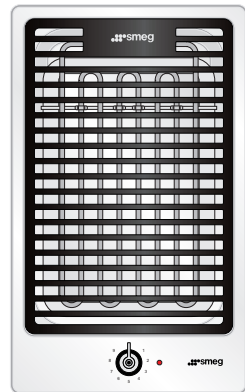
5.4 Barbeque -taso

Barbeque -levyn teho säätö tapahtuu ohjauskytkimen avulla painamalla ja asettamalla se haluttuun asentoon välillä 1 ja 9.

Säätö tapahtuu asteittain, joten käytössä ovat myös kaikki väliasennot.

Merkkivalo syttyy silloin, kun levy kuumenee. Tämä merkkivalo sammuu silloin, kun määrätty tehotaso saavutetaan.

Merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisesti, kun levyn asetuslämpötilaa säilytetään vakaana. Ritilän poistamiseksi ja puhdistusta varten viittaa kappaleeseen "6.3 Barbeque -levyn puhdistus"





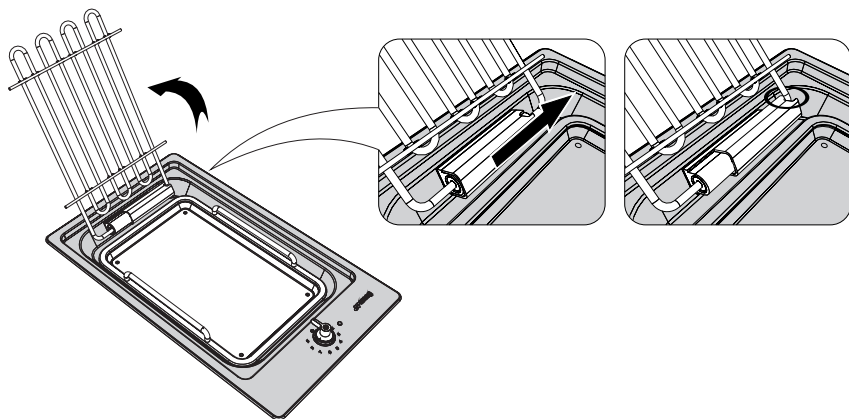
Voit käyttää ritilää kypsennystä varten **ritilällä, gratinointia tai barbeque-kypsennystä varten.**

Vastuksen alle asetettuun altaaseen voidaan laittaa:

- vettä kypsennyksessä syntyvän rasvan keräämiseksi (veden määrä altaan sisällä ei saa ylittää 1,5 litraa), tai
- laavakivikerros, jonka ansiosta lämpöä voidaan säilyttää pidempään ja parantaa näin ollen kypsennysaikoja ja niiden laatua.

Molemmissa tapauksissa varo, ettei altaan reunoja ylitetä.

Ennen kuin vettä kaadetaan altaaseen tai laavakivelle, lukitse vastus kuvassa osoitetulla tavalla.



HUOMIO!

- Jos kallistuva vastus on nostettu, se on aina lukittava tarkoituksenmukaisella liukuvalla välineellä.
- Ennen vastuksen nostamista varmista, että se on kylmä. Palovammojen vaara!
- Kun vastus on nostettu varo, ettei ohjauslaitetta kytketä päälle. Palovammojen vaara!



5.5 Teppanyaki -levy

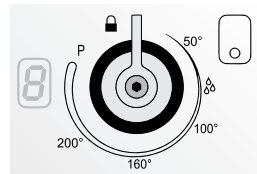
Tämän levyn avulla voidaan kypsentää tai lämmittää ruokia suoraan levyllä öljyllä tai ilman. Periaate, johon tämän tyyppinen kypsennys perustuu on toiminta sellaisissa lämpötiloissa, jotka eivät koskaan ylitä ruokien savupistettä (eli lämpötiloja joissa eri ruoat palavat) ja erittäin nopeita kypsennysaikoja.

Laitteen tasolla on kaksi kypsennysaluetta joiden teho on sama. Niiden asento voidaan paikantaa levyn etupuoliskolla ja takapuoliskolla.

Jokaisen keittoalueen alla on käämi, jota kutsutaan nimellä induktori, johon elektroninen järjestelmä syöttää virtaa ja joka luo muuttuvan magneettikentän. Teppanyaki -levy, joka on asemoitu kyseisen magneettikentän sisälle, keskittää pohjaan korkeataajuuksiset virrat tuottamalla tarvittavan lämmön lämmittämistä ja ruokien kypsennystä varten.

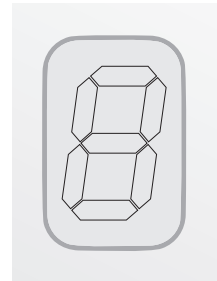


Kytkimien viereen asetettu symboli osoittaa ohjattua kypsennysaluetta. Kypsennysalueen kytkemiseksi päälle, käännä kytkintä haluamaasi asentoon. Säätö on jatkuvaa ja näin ollen laite toimii myös keskimääräisillä arvoilla. Sammuta laite kääntämällä kytkin kohtaan **0**.



5.6 Näyttö

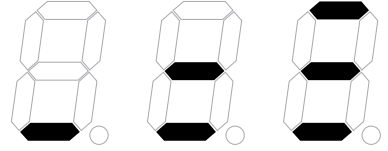
Kytinten viereen asetetut kaksi näyttöä antavat tietoa liittyen kypsennystehoon, levyn lämmitykseen ja jäädyttämiseen sekä erityistoimintoon "Booster". Näytöillä näytetään lämpötilatasot, välillä **1** ja **9**. Lämpötilan tason ja nimellisarvon vastaavuus on osoitettu kappaleessa "5.8 Toimintalämpötilat" osoitetussa arvojen taulukossa.





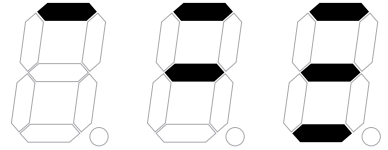
5.6.1 Lämmitys

Säätämällä kytkimen lähtöarvoon nähden suurempaan arvoon alkaa lämmitysvaihe. Kypsennysalueen lämmityksen aikana näyttöön ilmestyvät vuorotellen (noin sekunnin välein) sivussa olevat symbolit, mukaan lukien pimennysvaihe.



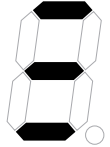
5.6.2 Jäähdytys

Säätämällä kytkimen lähtöarvoon nähden pienempään arvoon alkaa jäähdytysvaihe. Kypsennysalueen jäähdytyksen aikana näyttöön ilmestyy vuorotellen (noin sekunnin välein) sivussa olevat symbolit, mukaan lukien pimennysvaihe.




5.6.3 Lämpötilan saavuttaminen

Kun kypsennysalue on saavuttanut asetetun lämpötilan, näyttöön visualisoituu pysyvästi noin 5 sekunnin ajan sivussa oleva symboli.



5.6.4 Symbolien näyttö vuorotellen

Lämpötilan tason säädön aikana ja noin 5 sekunnin ajan viimeisestä säädöstä näyttöön ilmestyy valittu taso (välillä 1 - 9). Sen jälkeen, riippuen siitä tuleeko levyä lämmittää tai jäähdyttää, näyttöön ilmestyvät peräkkäin alueen lämmittämiseen tai jäähdyttämiseen kuuluvat symbolit. Kun lämpötila on saavutettu, näytöllä visualisoidaan noin 5 sekunnin ajan symboli , jonka jälkeen näyttöön ilmestyy lämpötilan taso.



5.6.5 Booster-toiminto

Induktiolieteen kuuluu booster-toiminto lämpötilan nopeaa saavuttamista varten, joka on tarkoitettu erityisesti kattiloille ja vettä sisältäville pannuille. Tämä booster-toiminto saa aikaan väliaikaisen tehonsyötön, joka on jopa alueen nimellistehoon nähden suurempi.

Booster voidaan aktivoida kääntämällä kytkintä myötäpäivään kohtaan **P**.

Booster-toiminnon kytkeytyminen päälle osoitetaan symbolilla **P** näytöllä, joka liittyy valittuun kypsennysalueeseen.

Booster jää päälle korkeintaan 10 minuutiksi ja kytkeytyy sitten pois päältä. Näyttö osoittaa maksimia kypsennysarvoa [9]. Viimeisen 3 sekunnin booster-

toiminnon aikana vilkkuva symboli **P** osoittaa tämän toiminnon tulevaa poiskytkeytymistä.

Automaattinen booster-toiminnon poiskytkeytyminen voi tapahtua myös tason liian korkean lämpötilan saavuttamisen ja integroidun tehon valvontatoiminnon vuoksi.

Jos kytkin käännetään uudelleen asentoon **P**, kun booster-toiminto on jo toiminnassa, näyttöön ilmestyy tehon maksimiarvo [9].

Toiminto voidaan kytkeä pois päältä myös kääntämällä kytkintä vastapäivään alhaisempaan tehon arvoon.



5.6.6 Jäännöslämpö

Jokaisessa keittolevyssä on jäännöslämmön osoitin. Kun jokin keittolevy kytketään pois päältä, näyttöön voi ilmestyä vilkkuva **H**. Tämä osoittaa, että kyseinen keittoalue on edelleen hyvin kuuma. Ruokien kypsentämistä voidaan jatkaa myös **H** vilkkuessa.




5.6.7 Tason ohjausten lukitus

Lepoasennossa tason ohjaukset voidaan lukita niiden tahattoman käynnistyksen estämiseksi lasten toimesta.



Levyt sammutettuina käännä ja pidä käännettyinä molempia kytkimiä symbolin 

kohdalla noin 2 sekunnin ajan, kunnes tehon näyttöön ilmestyy symboli **L**, jonka jälkeen ne on vapautettava.

Toiminto voidaan aktivoida myös kääntämällä ja pitämällä käännettyä yhtä ainoaa kytkintä symbolin  kohdalla vähintään 5 sekunnin ajan.

Sen vapauttamiseksi, toista sama toimenpide: levyjen näyttöön ilmestyy arvo **0**, joka osoittaa, että levyjen lukitus on kytketty pois.



5.7 Rasvojen ja öljyjen käyttö

Jos kypsennyksessä käytetään rasvoja ja öljyjä on erittäin tärkeää tietää mitä lämpötiloja on mahdollista käyttää. Asettamalla oikean lämpötilan, kyseiset aineet säilyttävät niiden ominaisuudet muuttumattomina. Jos lämpötilat ovat liian korkeita, rasvat ja öljyt alkavat savuttaa (savupiste) ja sitten palaa.

Rasva - öljy	Maksimi Lämpötila (°C)	Savupiste (°C)
Voi	130	150
Ihra	170	200
Naudanrasva	180	210
Oliiviöljy	180	200
Auringonkukkaöljy	200	220
Maapähkinäöljy	200	235

5.8 Toimintalämpötilat

Seuraavassa annetaan taulukko lämpötiloilla, jotka vastaavat levyn yksittäisiä kuumennustasoja.

Sijainti	Lämpötila (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



Lämpötilat ovat suuntaa-antavia, todellinen arvo voi poiketa osoitetusta $\pm 10^\circ$.



Taulukossa olevat arvo ovat suuntaa-antavia ja ovat voimassa esilämmitetyille laitteelle. Arvot voivat vaihdella ruoan tyyppin ja määrän mukaan. Aseta kypsennettävä ruoka vain esilämmityksen päättyessä.



5.8.1 Teppanyaki -lieden lämpösuoja

Jokainen kypsennysalue on varustettu laitteella, joka mittaa sen lämpötilaa jatkuvasti. Mikäli lämpötila ylittää määrättyt arvot, laite aktivoi määrättyt toiminnot lämpötilan laskemiseksi ja sallii teppanyaki -lieden toiminnan oikean jatkumisen. Seuraavassa annetaan taulukko joka sisältää toimenpiteet, jotka aktivoituvat automaattisesti ja vastaava kytkeytymislämpötila:

Toimenpide	Kytkeytymislämpötila
Toimintatehon alentaminen Powerista 9:ään	250 °C
Yhden kohdan tehon alentaminen	280 °C
Kypsennysalueen sammuttaminen	300 °C
Tehon paluu asetettuun arvoon	250 °C

Kaikki tämän tyyppiset toimenpiteet osoitetaan kypsennystasolla tehon näyttöjen vilkkumisella.

5.8.2 Piirikortin lämpösuoja

Laitteeseen kuuluu laite, joka mittaa jatkuvasti piirikortin lämpötilaa. Mikäli lämpötila ylittää määrättyt arvot, laite aktivoi määrättyt toiminnot lämpötilan laskemiseksi ja sallii teppanyaki -lieden toiminnan oikean jatkumisen. Seuraavassa annetaan taulukko joka sisältää toimenpiteet, jotka aktivoituvat automaattisesti ja vastaava kytkeytymislämpötila:

Toimenpide	Kytkeytymislämpötila
Tuulettimen käynnistys alhaisella nopeudella	50 °C
Tuulettimen käynnistys korkealla nopeudella	60 °C
Tuulettimen paluu alhaiseen nopeuteen	55 °C
Tuulettimen sammuminen	45 °C
Toimintatehon alentaminen boosterista 9:ään	76 °C
Yhden kohdan tehon aleneminen jokaista kypsennysaluetta kohti	85 °C
Kaikkien kypsennysalueiden sammutus	90 °C
Kypsennysalueiden uudelleenkäynnistys alennetulla teholla	85 °C
Kaikkien kypsennysalueiden normaali toiminta	80 °C

Kaikki tämän tyyppiset toimenpiteet osoitetaan kypsennystasolla tehon näyttöjen vilkkumisella.



5.9 Teppanyaki -levyn käyttöön liittyvät varotoimet



Taso on suunniteltu ruoka-aineiden kypsennykseen käyttämällä kattiloita tai astioita.



Vaikka teräksinen keittotaso on erittäin kestävä ja tasainen, ajan kuluessa ja normaalin käytön myötä siinä syntyy kulumisen merkkejä. Tämä ei kuitenkaan vaikuta levyn käyttöön. Teräspinnan värin muuttuminen kevyesti kellertäväksi on täysin normaalia.



Vältä ruokien pilkkomista veitsellä kypsennystason päällä sen naarmuuntumisen estämiseksi. Ruokien kääntämiseksi älä käytä teräviä keittiövälineitä. Näitä varotoimenpiteitä käytetään naarmuuntumisen ennaltaehkäisemiseksi teppanyaki -levyn pintaan.



6. PUHDISTUS JA HUOLTO



Ennen jokaista toimenpidettä on laitteen virransyöttö katkaistava.



ÄLÄ KÄYTÄ LAITTEEN PUHDISTAMISEEN HÖYRYPUHDISTUSLAITTEITA.

6.1 Ruostumattoman teräksen puhdistus



Jotta ruostumattoman teräksen säilyvyys optimoitaisiin, tulee se puhdistaa säännöllisesti aina jokaisen käyttökerran jälkeen kun se on jäähtynyt.

6.1.1 Päivittäinen puhdistus

Puhdista ja ylläpidä ruostumattomat teräspinnat käyttäen **ainoastaan** erityisiä tuotteita, jotka eivät sisällä hioma-aineita tai happopitoisia, klooripohjaisia aineita.

Käyttöohje: kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai säämiskällä.

6.1.2 Ruokajäämät

Metallisia sieniä tai leikkaavia kaapimia ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä ne vahingoittavat pintoja.

Käytä normaaleja teräspintoihin tarkoitettuja tuotteita, jotka eivät kuluta pintoja. Käytä tarvittaessa puu- tai muovivälineitä.

Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai nahkapalalla.



6.2 Keittotason osien puhdistus



Lasikeraaminen keittotaso tulee puhdistaa säännöllisesti, mahdollisesti jokaisen käyttökerran jälkeen, kun jäännöslämmön merkkivalot ovat sammuneet.

Mahdolliset alumiinipohjaisten kattiloiden aiheuttamat vaaleat merkit voidaan poistaa etikkaan kostutetulla pyyhkeellä. Jos käytön jälkeen keittotasoon jää palaneita jäämiä, poista ne, huuhtelee vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla liinalla.



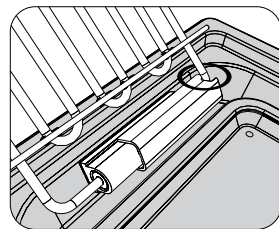
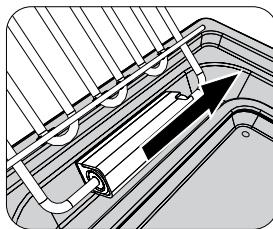
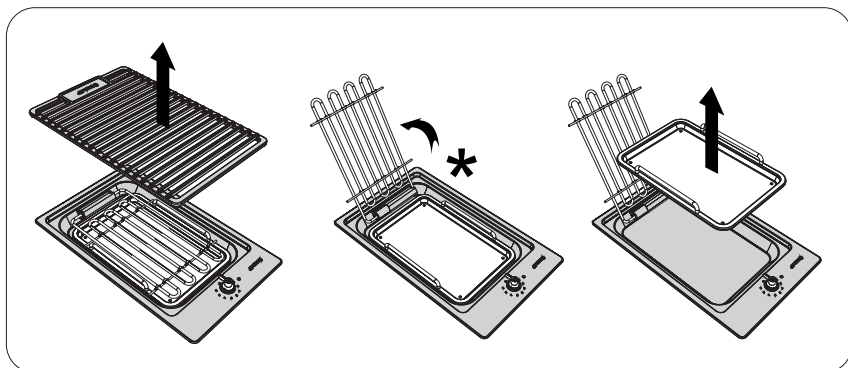
Älä käytä laitteen puhdistamiseen höyrypuhdistuslaitteita.



6.3 Barbeque -levyn puhdistus

Irrota ritilä paikoiltaan kun sen on annettu jäähtyä. Puhdista se käyttämällä yleispuhdistusainetta ja hankaamatonta sientä. Barbequen alle asetetun astian poistamiseksi.

- 1 Irrota ritilä kuvatulla tavalla:
- 2 Nosta vastusta ja lukitse se liu'uttamalla kiinnikettä oikealle (sivussa olevassa kuvassa osoitetulla tavalla).
- 3 Ota astia pois käyttämällä kahta kahvaa ja puhdista se käyttämällä ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettuja erityispesuaineita ja hankaamatonta sientä.



VAROITUS:

- Ennen vastuksen nostamista varmista, että se on kylmä. Palovammojen vaara!
- Kun vastus on nostettu varo, ettei ohjauslaitetta kytketä päälle. Palovammojen vaara!

6.4 Teppanyaki -levyn puhdistus



On suositeltavaa puhdistaa laite jokaisen käyttökerran jälkeen, muussa tapauksessa tasolle kuivaneiden kypsennyksen jäämien poistosta tulee vaikeaa. Älä puhdista laitetta kun se on vielä kuuma, odota vähintään 15 minuuttia sen jäähtymistä.

Puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa käyttää jääpaloja joihin lisätään muutama pisara astianpesuainetta. Kun lian on annettu pehmentyä (korkeintaan 1 tunti), poista se.

**VAROITUS:**

Älä kaada vettä tulikuumalle laitteelle, estääksesi vesihöyryn ja tulikumien roiskeiden syntymistä.

Kypsennettävän ruoan mukaan, keittotason päälle voi jäädä valkoisia läikkiä. Nämä läikät voidaan poistaa käyttämällä sitruunamehua, etikkaa tai mietoa kalkinpoistoainetta. Älä käytä millään tavoin pesuaineita, jotka sisältävät hankaavia aineita tai klooripohjaisia happoja. Käytä normaaleja teräspintoihin tarkoitettuja tuotteita, jotka eivät kuluta pintoja. Käytä tarvittaessa puu- tai muovivälineitä.

Puhdista sitten kostealla liinalla.


Puhdista laitteen reuna kostealla liinalla tai sienellä ja astianpesuaineella.

Kuivaa huolella kun puhdistus on päättynyt.



Manuaalisen puhdistuksen jälkeen ja ennen uutta käyttöä varmista, että **kaikki** pesuaineen jäämät on poistettu.

6.4.1 Avustettu puhdistus

Teppanyaki -levyn kuuluu myös manuaalisen puhdistuksen aputoiminto. Laita laite päälle asemoimalla molemmat kytkimet avustetun puhdistustoiminnon kohdalle . Puhdista pinta sitten kostealla liinalla.



7. TYÖTASOON SIJOITUS

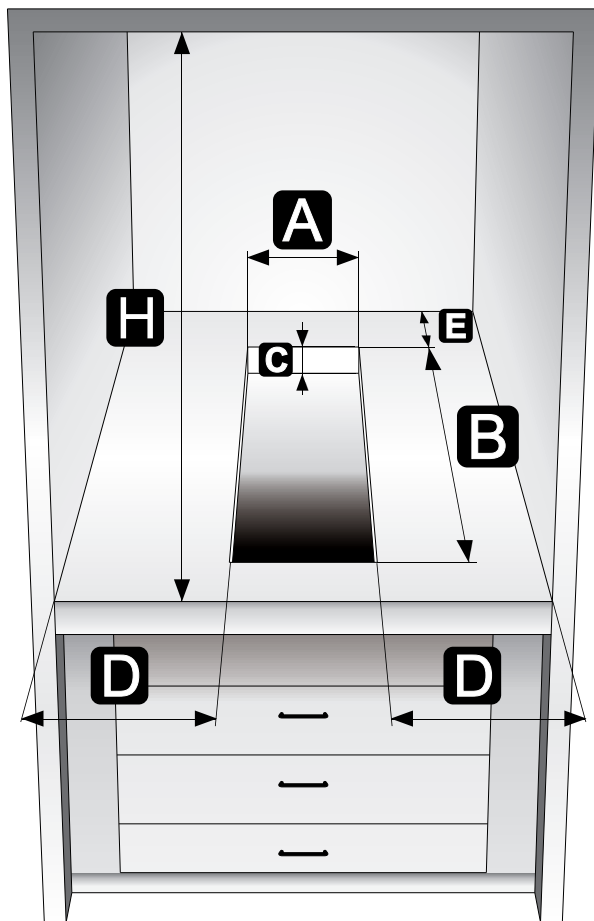


Tämä laite kuuluu luokkaan 3 (uppoasennus)

Seuraava toimenpide vaatii muurarin ja/tai puusepän ja täten sen suorittaa ainoastaan pätevä tekniikko.

Asennus voidaan suorittaa eri materiaaleihin, kuten muuriin, metalliin, umpipuuhun tai muovipäällystettyyn puuhun, kunhan ne ovat kuumuudenkestäviä (T 90°C).

7.1 Uppoasennuksen arvot

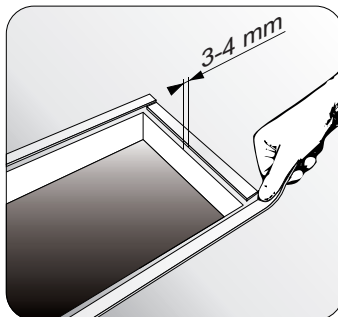


ETÄISYYDET	A	B	C	D	E	H
MINIMI	292 mm	494 mm	20 mm	110 mm	50 mm	750 mm
MAKSIMI	292 mm	494 mm	70 mm	-	-	-

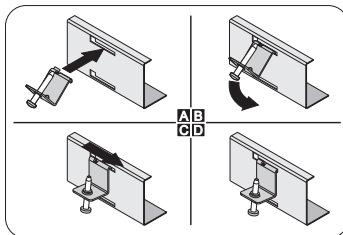


7.2 Tukirakenteeseen kiinnittäminen

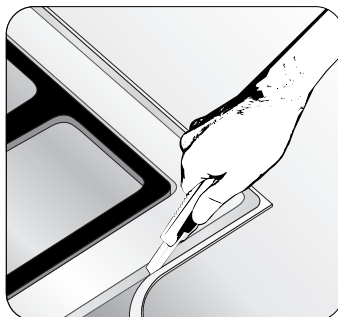
Aseta eristävä tiiviste tasoon tehdyn aukon ulkoreunan ympärille kuten on osoitettu sivussa olevassa kuvassa asettamalla sen koko pinnalle painamalla sitä kevyesti käsillä. On tärkeää, että tiiviste asetetaan noin 3-4 mm päähän päällä olevan aukon ulkoreunasta.



Suorita nämä toimenpiteet asettamalla taso eristävän tiivisteeseen päälle ja ruuveja ja kiinnityskannattimia käyttämällä, kiinnitä taso tukirakenteeseen, kunnes siitä tulee täysin tasainen.

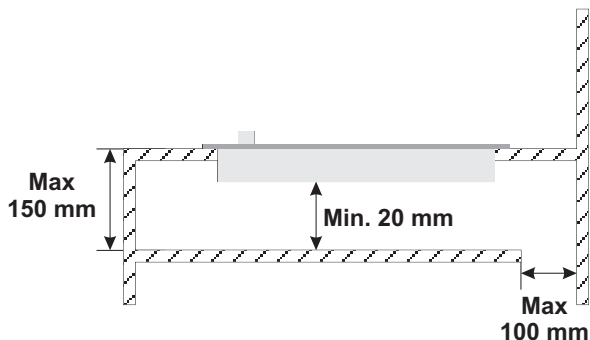


Leikkaa pois huolella ylimääräinen tiivisteiden reuna.





Varoitus: tason alapinnan lämpötila voi ylittää 125° C. Estääksesi vaaratilanteiden syntymistä, pääsy tason alle on rajoitettava. Viittaa asennusohjeisiin



TÄRKEÄÄ: jos laite asennetaan kalusteeseen, asenna niiden väliin erotin kuvan mukaisesti.

Jos laite puolestaan asennetaan uunin yläpuolelle, erottimen käyttö ei ole välttämätöntä.

Jos laite asennetaan uunin yläpuolelle, siinä on oltava jäähdytysjärjestelmä.



7.3 Sähkökytkentä



Varmista, että sähköverkon jännite ja mitoitus vastaa laitteen suojukseen liitetyn tyyppikilven merkintöjä. Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.



Virtajohdon pistoke ja seinäpistorasian on oltava saman tyyppisiä ja yhdenmukaisia voimassa olevien sähköjärjestelmiä koskevien standardien mukaisia. Tarkista, että syöttölinjaan kuuluu sopiva maadoitus.



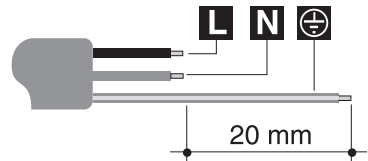
Sijoita laitteen syöttölinjaan kaikkinaipainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on yhtä suuri tai suurempi kuin 3 mm. Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.



Vältä alentimien, sovittimien tai sivupiirien käyttöä.



Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, uuden johdon johtimien läpimitan on oltava alle 1,5 mm² (kaapeli 3 x 1,5), ottaen huomioon, että laitteeseen liitettävässä päässä on oltava maadoitusjohto (kelta-vihreä), jonka pituus on vähintään 20 mm.



Käytä yksinomaan kaapelia tyyppi H05V2V2-F tai vastaavaa, joka kestää korkeintaan 90 °C lämpötilaa. Vaihto on tehtävä ammattitaitoisen teknikon toimesta, jonka on suoritettava verkkoliitännät alla olevan kaavion mukaan.

L = ruskea

N = sininen

⊕ = kelta-vihreä



Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä tai jonkin laitteen osan luvattomasta muokkaamisesta.