

# 96901KFE-N

Стеклокерамическая поверхность

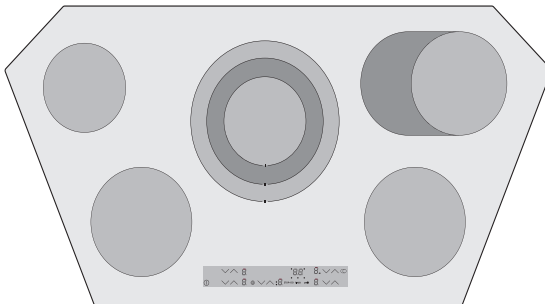
Glaskeramikhäll

Keraaminen keittotaso

Инструкция по монтажу и эксплуатации

Installations- och bruksanvisning

Asennus- ja käyttöohje



## Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.

Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

### В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

**Предупреждение!** Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

**Внимание!** Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы




Информация по охране окружающей среды


# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> . . . . .	4
<b>Описание прибора</b> . . . . .	6
Оборудование варочной поверхности. . . . .	6
Функциональные элементы панели управления . . . . .	7
Сенсорные поля Touch Control . . . . .	7
Индикация. . . . .	8
Индикация остаточного тепла . . . . .	8
<b>Управление прибором</b> . . . . .	9
Включение и отключение прибора. . . . .	9
Установка ступени нагрева. . . . .	9
Включение и отключение внешних контуров нагрева. . . . .	9
Включение и отключение функции STOP+GO . . . . .	10
Применение автоматика закипания . . . . .	11
Блокирование и разблокирование панели управления. . . . .	12
Применение защиты от доступа детей . . . . .	12
Использование таймера . . . . .	14
Защитное отключение. . . . .	18
Система “Power-Management” . . . . .	19
<b>Советы по проведению варки и жарки</b> . . . . .	20
Кухонная посуда . . . . .	20
Экономия электроэнергии. . . . .	20
Примеры применения при варке . . . . .	21
<b>Мытье и уход</b> . . . . .	23
<b>Что делать, если ...</b> . . . . .	24
<b>Утилизация</b> . . . . .	26
<b>Инструкция по монтажу</b> . . . . .	27
<b>Гарантийные условия/Сервисные центры</b> . . . . .	29
<b>Сервисная поддержка</b> . . . . .	32
<b>Монтаж</b> . . . . .	80
<b>Фирменная табличка</b> . . . . .	83

# Инструкция по эксплуатации

## Правила техники безопасности

 Просим обязательно соблюдать эти правила, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении в приборе неисправностей.

 Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EEG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EEG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EEG
- 93/68/EEG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

## Правильная эксплуатация

- Настоящий прибор разрешается использовать только для варки и жарки пищевых продуктов в домашних условиях.
- Его нельзя использовать в качестве рабочего стола или места для хранения каких-либо предметов.
- Любые перекомпоновки и изменения конструкции прибора недопустимы.
- Нельзя помещать на прибор, а также хранить на нем или рядом с ним горючие жидкости, легковоспламеняющиеся материалы или легкоплавкие предметы, такие как пленка, фольга, пластмасса, алюминий и т.п.

## Меры безопасности для детей

- Следите за тем, чтобы маленькие дети никогда не приближались к прибору.
- Дети старшего возраста должны пользоваться прибором только под руководством и присмотром взрослых.

## **Общие меры безопасности**

- Монтаж и подключение нового прибора имеют право выполнять только обученные и квалифицированные специалисты.
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после установки последних во встроенные шкафы и столешницы, отвечающие необходимым техническим нормам и пригодные для такой эксплуатации.
- В случае обнаружения неполадок в работе прибора или повреждений стеклокерамики (проломов, разрывов или трещин) прибор необходимо выключить и отсоединить от электросети, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- Ремонт прибора имеют право производить только обученные и квалифицированные специалисты.

## **Меры безопасности при пользовании прибором**

- Удалите со стеклокерамической панели все наклейки и защитные пленки.
- При неосторожном обращении с прибором можно получить ожог.
- Шнуры питания не должны касаться горячих поверхностей электроприборов и горячей кухонной посуды.
- Перегретые жиры и растительные масла быстро воспламеняются. Не оставляйте без присмотра готовящиеся продукты (например, “картофель фри”).
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

## **Меры безопасности при чистке прибора**

- Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.
- По соображениям безопасности воспрещается производить очистку прибора с помощью приспособлений для чистки паром или с использованием моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

## Как избежать повреждений прибора

- Стеклокерамическая панель может быть повреждена упавшими на нее предметами.
- Ударами кухонной посуды можно повредить край стеклокерамической панели.
- Стеклокерамику можно повредить, передвигая чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Плавкие вещества и перелившаяся в результате выкипания пища могут на стеклокерамической панели пригореть. Поэтому их следует удалить как можно быстрее.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

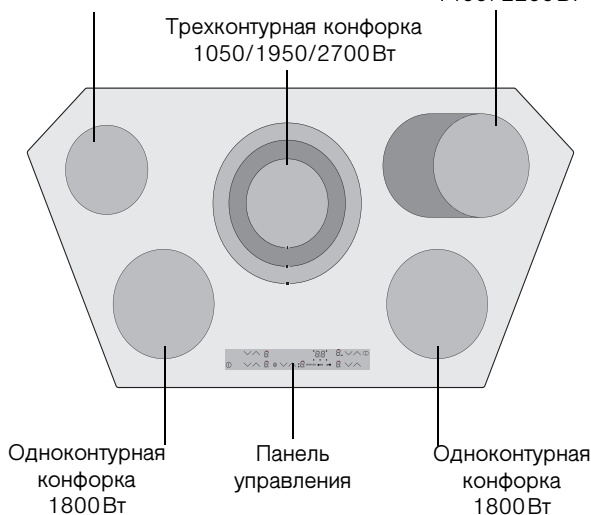
## Описание прибора

### Оборудование варочной поверхности

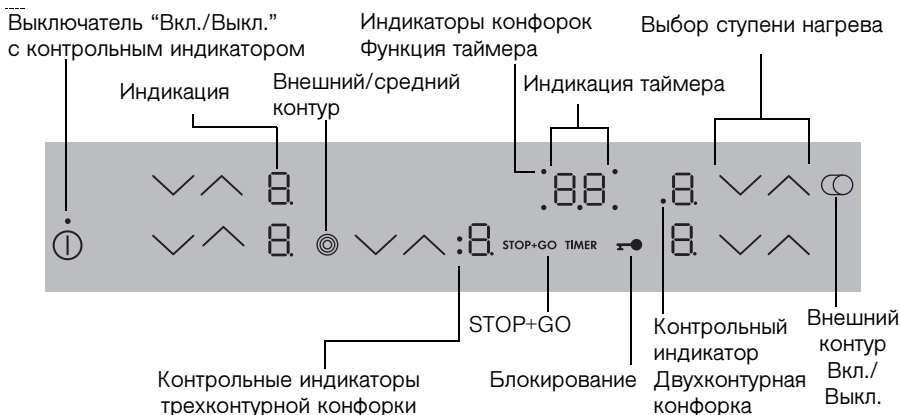
Одноконтурная конфорка 1200Вт

Конфорка для жарки  
1400/2200Вт

Трехконтурная конфорка  
1050/1950/2700Вт



## Функциональные элементы панели управления



## Сенсорные поля Touch Control










Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей Touch Control. Нужные функции активизируются прикосновениями к сенсорным полям и подтверждаются квитирующими звуковыми сигналами.

Прикасаться к сенсорным полям следует сверху, не накрывая при этом другие сенсорные поля.

Сенсорное поле		Функция
ⓘ	Вкл./ Выкл.	Включение и отключение прибора
⤴	Увеличение устанавливаемых значений	Повышение ступени нагрева/ увеличение значений времени
⤵	Уменьшение устанавливаемых значений	Понижение ступени нагрева/ уменьшение значений времени
TIMER	Таймер	Выбор таймера
🔑	Блокирование	Блокирование/ разблокирование панели управления
STOP+GO	Stop+Go	Включение/отключение ступени поддержания тепла


	Сенсорное поле	Функция
	Переключение трехконтурной конфорки	Включение и отключение внешних зон нагрева
	Жарочная зона	Включение и выключение внешнего нагревательного контура

## Индикация

	Индикация	Значение
		Конфорка выключена
	Степень поддержания тепла	Включена степень поддержания тепла / функция STOP+GO
	Степени нагрева	Степень нагрева установлена
	Конфорки с десятичной точкой	Включена промежуточная степень
	Автоматика закипания	Активизирована автоматика закипания.
	Неполадка	Прибор выполнил ошибочную операцию
	Остаточное тепло	Конфорка еще не остыла
	Защита от доступа детей	Система блокирования/защита от доступа детей включена
	Защитное отключение	Активизировано защитное отключение

## Индикация остаточного тепла



**Предупреждение!** Остаточное тепло прибора способно причинить ожог. На остывание конфорок после их отключения требуется некоторое время. Следите за индикацией остаточного тепла .



Остаточное тепло можно использовать для разогрева и поддержания приготовленной пищи в горячем состоянии.



# Управление прибором

## Включение и отключение прибора

	Панель управления	Индикация	Контрольный индикатор
Включение	① Прикоснитесь на 2 секунды	0 / H	светится
Отключение	① Прикоснитесь на 1 секунду	H / отсутствует	гаснет

**i** После включения в течение примерно 10 секунд необходимо установить ступень нагрева конфорки или какую-либо функцию прибора. В противном случае прибор автоматически отключится.

## Установка ступени нагрева

	Панель управления	Индикация
Повышение	Прикоснитесь к сенсорному полю ⬆	0 до 9
Понижение	Прикоснитесь к сенсорному полю ⬇	9 до 0
Отключение	Одновременно прикоснитесь к сенсорным полям ⬆ и ⬇	0

## Включение и отключение внешних контуров нагрева

Включая или отключая внешние контуры нагрева, можно корректировать общую площадь нагрева конфорок в зависимости от размеров кухонной посуды.

**i** Перед включением внешнего контура нагрева обязательно должен быть включен внутренний контур нагрева.


Трехконтурная конфорка	Сенсорное поле	Контрольный индикатор
Включение средней зоны нагрева	☉ Прикоснитесь на 1-2 секунды	Горит один контрольный индикатор
Включение внешней зоны нагрева	☉ Прикоснитесь на 1-2 секунды	Горят два контрольных индикатора
Отключение внешней зоны нагрева	☉ Прикоснитесь на 1-2 секунды	Гаснет второй контрольный индикатор
Отключение средней зоны нагрева	☉ Прикоснитесь на 1-2 секунды	Гаснет первый контрольный индикатор

Конфорка для жарки	Сенсорное поле	Контрольный индикатор
Включение внешнего контура нагрева	☉ Прикоснитесь на 1-2 секунды	горит
Отключение внешнего контура нагрева	☉ Прикоснитесь на 1-2 секунды	гаснет



## Включение и отключение функции STOP+GO


функция STOP+GO одновременно переключает все включенные конфорки на ступень поддержания тепла и обратно – на ранее установленную ступень нагрева. Эта функция позволяет на короткое время прервать, а затем снова продолжить приготовление пищи, например в случае, когда нужно отлучиться, чтобы ответить на телефонный звонок.





	Панель управления	Индикация
Включение	Прикоснитесь к сенсорному полю STOP+GO	
Отключение	Прикоснитесь к сенсорному полю STOP+GO	ранее установленная ступень нагрева (кроме автоматике закипания)

- i** Функция STOP+GO не останавливает выполнения функций таймера.
- i** Функция STOP+GO блокирует работу всей панели управления, кроме сенсорного поля .

## Применение автоматике закипания

Все четыре зоны нагрева оснащены автоматикой закипания. В случае установки степени нагрева с помощью сенсорного поля , начиная с параметра , конфорка на определенное время включается на полную мощность, а затем автоматически возвращается на установленную степень нагрева.

	Панель управления	возможные степени нагрева	Индикация
Включение (только начиная со значения  )	Прикоснитесь к сенсорному полю 	от  до 	 (через 5 секунд)
Отключение	Прикоснитесь к сенсорному полю 	от  до  / 	от  до 
не задействовать	Прикоснитесь к сенсорному полю 	от  до 	от  до 

- i** Если во время действия импульса закипания  пользователь выберет более высокую степень нагрева, например перейдет со степени  на , то в этом случае время доведения до кипения будет скорректировано.
- i** Если в конфорке еще имеется остаточное тепло (индикация ), импульс закипания не включится.

Продолжительность импульса быстрого закипания зависит от выбранной степени нагрева.

Степень нагрева	Продолжительность импульса для закипания [мин.:сек.]	Промежуточная степень	Продолжительность импульса для закипания [мин.:сек.]
0	0:30		
1	1:00		
2	1:40	2.	2:40
3	4:50	3.	5:30
4	6:30	4.	8:10
5	10:10	5.	12:20
6	2:00	6.	2:30
7	3:30		
8	4:30		
9	—		

## Блокирование и разблокирование панели управления

Во избежание случайного сбоя установленных параметров, например в результате протирания прибора тряпкой, всю панель управления, за исключением сенсорного поля “Вкл./Выкл.”, можно заблокировать.

	Панель управления	Индикация
Включение	Прикоснитесь к сенсорному полю 	 (5 секунд)
Отключение	Прикоснитесь к сенсорному полю 	ранее установленная степень нагрева







При отключении прибора происходит автоматическая отмена режима блокирования.

## Применение защиты от доступа детей




Система защиты от доступа детей препятствует несанкционированной эксплуатации прибора.

## Включение защиты от доступа детей

Шаг	Панель управления	Индикация/сигнал
1.	① Включите прибор (ступень нагрева не устанавливайте)	
2.	 Прикоснитесь и не отпускайте, пока не раздастся звуковой сигнал.	Звуковой сигнал
3.	Прикоснитесь к сенсорному полю 	

Прибор отключается. Защита от доступа детей включена.





## Отключение защиты от доступа детей

Шаг	Панель управления	Индикация/сигнал
1.	① Включите прибор	
2.	 Прикоснитесь и не отпускайте, пока не раздастся звуковой сигнал	Звуковой сигнал
3.	Прикоснитесь к сенсорному полю 	

Прибор отключается. Блокирование доступа детей отключено.

## Принудительная отмена защиты от доступа детей

С помощью указанной ниже процедуры можно отключить защиту от доступа детей на время отдельного приготовления пищи; после этого она снова активизируется.

Шаг	Панель управления	Индикация/сигнал
1.	① Включите прибор	
2.	Одновременно прикоснитесь к сенсорным полям  и 	 / звуковой сигнал

До следующего отключения прибором можно пользоваться в обычном порядке.

## Использование таймера

Все конфорки могут одновременно использовать по одной из двух функций таймера.

Функция	Условие применения	Результат после по истечении времени выполнения
<b>Автоматика отключения</b>	при установленной степени нагрева	звуковой сигнал Мигает индикация <b>00</b> Конфорка отключается
<b>Кратковременный таймер</b>	при незадействованных конфорках	звуковой сигнал Мигает индикация <b>00</b>





При отключении конфорки одновременно отключается и установленная функция таймера.



Если дополнительно к установке времени кратковременного таймера для данной конфорки устанавливается и степень нагрева, то по истечении заданного времени эта конфорка отключается.

## Выбор конфорки

Шаг	Панель управления	Индикация
<b>1.</b>	TIMER Прикоснитесь 1 раз	Мигает контрольный индикатор первой конфорки 
<b>2.</b>	TIMER прикоснитесь 1 раз	Мигает контрольный индикатор второй конфорки 
<b>3.</b>	TIMER прикоснитесь 1 раз	Мигает контрольный индикатор третьей конфорки 

Шаг	Панель управления	Индикация
4.	TIMER прикоснитесь 1 раз	Мигает контрольный индикатор четвертой конфорки 
5.	TIMER прикоснитесь 1 раз	Мигает контрольный индикатор пятой конфорки 





После замедления миганий контрольного индикатора можно установить или изменить ступень нагрева конфорки.



Если установлены и другие функции таймера, то спустя несколько секунд появляется индикация самого короткого времени всех функций таймера и начинает мигать соответствующий контрольный индикатор.

## Установка времени

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	TIMER Выберите конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки мигает
2.	Прикасайтесь к сенсорному полю  или  выбранной конфорки	от <b>00</b> до <b>99</b> минут

Через несколько секунд контрольный индикатор начинает мигать медленнее  
 Время установлено.  
 Начинается обратный отсчет времени.

## Выключение функции духового шкафа

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	Выбор конфорки	Контрольный индикатор выбранной конфорки начинает мигать быстрее Выполняется индикация остающегося времени
2.	Прикасайтесь к сенсорному полю <input type="checkbox"/> или выбранной конфорки	Оставшееся время истекает до значения <b>00</b> .

Контрольный индикатор гаснет.  
Функция таймера для выбранной конфорки отключена.

## Изменение значений времени

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	TIMER Выберите конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки начинает мигать быстрее Выполняется индикация остающегося времени
2.	Прикасайтесь к сенсорному полю <input type="checkbox"/> или <input type="checkbox"/> выбранной конфорки	от <b>01</b> до <b>99</b> минут

Через несколько секунд контрольный индикатор начинает мигать медленнее.  
Время установлено.  
Начинается обратный отсчет времени.



## Индикация остающегося времени работы конфорки

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	TIMER Выберите конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки начинает мигать быстрее Выполняется индикация остающегося времени
Через несколько секунд контрольный индикатор начинает мигать медленнее.		

## Отключение звукового сигнала

Шаг	Панель управления	Звуковой сигнал
1.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER	Звуковое квитирование.
Звуковой сигнал прекращается.		

## Защитное отключение

### Варочная зона

- Если в течение примерно 10 секунд после включения варочной зоны не будет установлена степень нагрева для какой-либо конфорки, варочная зона автоматически отключится.
- Если одно или несколько сенсорных полей останутся покрытыми дольше 10 секунд (например, поставленной на них кастрюлей), то раздастся звуковой сигнал и варочная зона автоматически отключится.
- В случае отключения всех конфорок примерно через 10 секунд варочная зона автоматически отключится.

### Панель управления



При попадании на панель управления влаги (например, от мокрой ткани) или “сбежавшей” жидкости все конфорки немедленно отключаются.

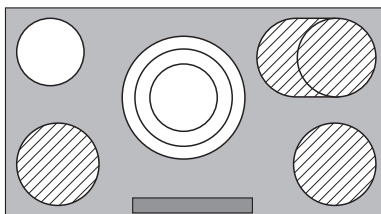
### Конфорки

- Если хотя бы одна из конфорок через определенное время не будет выключена или не будет изменена степень нагрева, то соответствующая конфорка автоматически отключится.

Степень нагрева	Отключение через
ч. 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

## Система “Power-Management”

Три конфорки, расположенные впереди слева, впереди справа и сзади справа, вместе создают максимально возможную мощность.



Если возникает риск превышения максимальной мощности всех трех конфорок, например в результате подключения дополнительной конфорки или увеличения ступени нагрева, то в этом случае функция Powermanagement (Управление мощностью) автоматически уменьшает мощность другой конфорки. Уменьшению подвергается мощность конфорки, которая была включена дольше всего. На дисплее в течение 2-х минут отображается изменение ступени нагрева от ранее установленной до максимально возможной в данный момент времени. Через 2 минуты на дисплей выводится фактическая ступень нагрева. В нижеследующей таблице показаны соответствующие максимально возможные ступени нагрева при одновременной работе всех 3-х конфорок..

1-я конфорка	2-я конфорка	3-я конфорка
1 - 6	8	9
7	7	9
8	8	8

# Советы по проведению варки и жарки



## Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

## Кухонная посуда

- Подходящую посуду для приготовления пищи определяйте по днищу. Днище должно быть толстым и предельно ровным.
- Посуда, покрытая стальной эмалью, а также посуда с алюминиевым или медным днищем, может оставить на стеклокерамической панели трудноудаляемые или совершенно неудаляемые следы, меняющие первоначальный цвет панели.

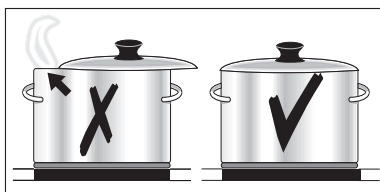
## Экономия электроэнергии



Устанавливайте кухонную посуду на конфорку только перед включением последней.



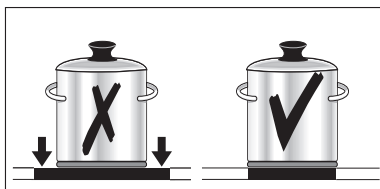
По возможности, всегда накрывайте кастрюли крышкой.



Чтобы воспользоваться остаточным теплом, выключайте конфорки до окончания приготовления блюда.



Размеры днища кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.



## Примеры применения при варке

Данные нижеследующей таблицы являются ориентировочными.

Степень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/Рекомендации
0		Положение “Выкл”		
1	<b>Поддержание тепла</b>	Поддержание тепла приготовленных горячих блюд	по потребности	Накройте продукт
1-2	<b>Растапливание</b>	Голландский соус, Растапливание сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин.	Время от времени помешивайте
	<b>Сгущение</b>	Взбитый омлет, яичное желе	10-40 мин.	Готовьте под крышкой
2-3	<b>Томление</b>	Томление риса и молочных блюд Разогревание готовых блюд	25-50 мин.	Долейте в рис воду, увеличив ее количество как минимум вдвое. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	<b>Запаривание Припускание</b>	Припускание овощей, рыбы Тушение мяса	20-45 мин.	К овощам добавляйте совсем немного воды (не более нескольких столовых ложек)

Степень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/Рекомендации
4-5	<b>Варка</b>	Запаривание картофеля	20-60 мин.	Используйте небольшое количество жидкости, например: макс. 1 л воды на 750 г картофеля
		Варка значительных объемов пищи, густых супов и других супов	60-150 мин.	до 3 л жидкости плюс ингредиенты блюда
6-7	<b>Мягкая жарка</b>	Шницель, колбаски “кордон блё”, отбивная котлета, фрикадельки, сырые колбасы для жарки, печень, мучная подливка, яйца, омлет, фритирование пончиков	непрерывное выпекание	Время от времени переворачивайте
7-8	<b>Интенсивная жарка</b>	Картофельные оладьи, жаркое из вырезки, стейки, лепешки	5-15 мин. на каждую сковороду	Время от времени переворачивайте
9	<b>Кипячение Обжаривание Фритирование</b>	Кипячение большого количества воды, отваривание “клецок”, обжаривание мяса (гуляш, припущенное жаркое), фритирование “картофеля фри”		

# Мытье и уход



**Осторожно!** Остаточное тепло конфорок может причинить ожог. Дайте прибору остыть.



**Внимание!** Острые и абразивные чистящие средства повреждают прибор. Мойте прибор водой с мягким моющим средством.



**Внимание!** Остатки чистящих средств повреждают прибор. Удаляйте их водой с моющим средством.

## Мытье прибора после каждого использования

1. Протрите прибор влажной тканью с добавлением моющего средства.
2. Насухо вытрите прибор чистой тканью.

## Удаление загрязнений

1. Установите скребок для чистки под углом к стеклокерамической поверхности.
2. Скользящими движениями лезвия скребка удалите загрязнения.
3. Протрите прибор влажной тканью с добавлением моющего средства.
4. Насухо вытрите прибор чистой тканью.

Вид загрязнения	удалять		
	немедленно	с остывшего прибора	с помощью
Сахар, пища с содержанием сахара	да	—	скребка для очистки загрязнений*
Пластмасса, алюминиевая фольга	да	—	
Следы извести и воды	—	да	средства для чистки поверхностей из стеклокерамики и нержавеющей стали*
Брызги жира	—	да	
Пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности	—	да	

\*Скребки, средства для чистки поверхностей из стеклокерамики и нержавеющей стали можно приобрести в специализированных магазинах.

**i** Особо стойкие загрязнения удаляйте с помощью средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

**i** Царапины и темные пятна на стеклокерамике удалению не поддаются, однако они не влияют на нормальную работу прибора.

## Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Конфорки не включаются или не работают	После включения прибора прошло больше 10 секунд	Еще раз включите прибор.
	Включена защита от доступа детей <b>L</b>	Отключите защиту от доступа детей (см. раздел “Защита от доступа детей”)
	Одновременное прикосновение к нескольким сенсорным полям	Прикоснитесь только к одному сенсорному полю
	Сенсорные поля частично покрыты влажной тканью или жидкостью.	Удалите ткань или жидкость. Еще раз включите прибор.
	Сработало защитное отключение прибора	Еще раз включите прибор.
	Активизирована функция STOP+GO <b>W</b>	Отключите функцию STOP+GO.
Отсутствует индикация остаточного тепла.	Конфорка только что включена и не успела нагреться.	Если конфорка горячая, обратитесь в сервисный центр.



Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Не включается автоматика закипания	В конфорке еще сохранилось остаточное тепло 	Дайте конфорке остыть.
	Установлена максимальная ступень нагрева 	Максимальная ступень нагрева обеспечивает ту же мощность конфорки, что и автоматика закипания.
	Степень нагрева устанавливалась сенсорным полем 	<b>1.</b> Отключите конфорку. <b>1.</b> Запрограммируйте работу конфорки сенсорным полем 
Раздается звуковой сигнал, прибор включается и через 5 секунд снова отключается; еще через 5 секунд раздается очередной звуковой сигнал.	Сенсорное поле “Ein/Aus” (Вкл./Выкл.) чем-то закрыто, например тряпкой.	Не кладите на панель управления никаких предметов.
Anzeige wechselt zwischen zwei Kochstufen	Das Power-Management reduziert die Leistung dieser Kochzone	Siehe Abschnitt „Power Management“ im Kapitel Bedienung
Светится индикатор 	Сработала защита конфорки от перегрева	Отключите конфорку. Включите снова.
Повляется индикация  с цифрой	Ошибка электронной системы	На несколько минут отсоедините прибор от электросети (извлеките предохранители домашней электропроводки). Если после включения прибора индикация  появится снова, обратитесь в сервисный центр.

**Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.**



**Предупреждение!** Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.



Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.

## Утилизация




### Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



### Старый прибор

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

# Инструкция по монтажу

## Указания по технике безопасности

Соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы, действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор. (К таковым относятся требования техники безопасности, правила и порядок утилизации и т. д.).

Монтаж прибора имеет право производить только квалифицированный специалист.

Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.

**Выдвижные ящики, монтируемые непосредственно под прибором, обязательно должны быть снабжены защитным поддоном.**

Поверхности срезов в столешнице необходимо предохранять от влаги соответствующим уплотняющим материалом.

Уплотнение должно соединить прибор со столешницей так, чтобы не оставалось никаких зазоров.

Уплотнение должно соединить прибор со столешницей так, чтобы не оставалось никаких зазоров.

Пространство между прибором и столешницей нельзя заполнять силиконовой герметизирующей массой.

Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от дверей и под окнами. Раскрывшаяся дверь или распахнувшееся окно может опрокинуть находящуюся в зоне нагрева горячую посуду.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасность поражения электрическим током.

- Разъем для подключения сетевого питания находится под напряжением.
- Обесточьте разъем для подключения сетевого питания.
- Руководствуйтесь монтажной схемой электросоединений.
- Соблюдайте правила безопасности при обращении с электроприборами.
- Правильная установка включаемых в сеть устройств должна надежно предохранять от соприкосновения с токопроводящими частями.
- Подключать прибор к сети должен квалифицированный специалист-электрик.



## **ВНИМАНИЕ!**

Неполадки, вызываемые электротоком.

Неплотные и неправильно установленные штекерные соединения могут вызвать перегрев разъема.

- Клеммные соединения должны устанавливаться технически грамотно.
- Электрошнур не должен быть туго натянут.
- При одно- или двухфазном подключении следует использовать подходящий шнур питания типа H05BB-F Tмакс. 90° (или выше).
- Если шнур питания этого прибора поврежден, его следует заменить на специальный шнур питания типа H05BB-F Tмакс. 90° или выше. Его можно приобрести в сервисном центре.

При электроустановке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать от сети прибор с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам.

Пригодными для этой цели устройствами размыкания могут служить, напр., аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), автоматические предохранительные переключатели и контакторы.

## Гарантийные условия/Сервисные центры

### **Weitere Kundendienststellen im Ausland**

In diesen Ländern gelten die Garantiebedingungen der örtlichen Partner. Diese können dort eingesehen werden.

### **Further after-sales service agencies overseas**

In these countries our AEG agents' own guarantee conditions are applicable. Please obtain further details direct.

### **Autres agences étrangères assurant le service après-vente**

Dans ces pays, les conditions de garantie des concessionnaires de la région sont valables. Vous pouvez les consulter sur place.

### **Otros puntos de Postventa en el extranjero**

En estos países rigen las condiciones de nuestros representantes locales, las cuales pueden ser consultadas allí mismo.

### **Ulteriori uffici del servizio tecnico assistenza clienti all'estero**

In questi paesi sono valide le condizioni di garanzia dei partner locali. Queste condizioni possono essere esaminate sul luogo.

### **Serviços de assistência técnica no estrangeiro**

Nestes países são válidas as condições de garantia dos concessionários locais, podendo aí ser consultadas.

### **További vevőszolgálati irodák külföldön**

Ezekben az országokban a mi AEG vevőszolgálatainknál saját jótállási feltételek alkalmazhatók. A további adatokat kérjük közvetlenül szerezzék be.

### **Servisne službe**

Na garancijskem listu boste našli seznam pooblaščenih servisnih služb AEG.

<b>U.A.E. Abu Dhabi</b> Universal Trading Company P.O. Box 43 99 Tel.: 6335331 Service Center 6733974	<b>Jordan</b> Jordan Household Supply Co. Ltd. P.O. Box 3/68 Amman/Tel.: 69 70 50	<b>Malta</b> ITC International Trading Company White House Building Mountbatte Street Blata L-Bajda/Tel.: 220644
<b>Egypt</b> Middle East Commercial Center 4 Salah El Dein St. - 2nd floor Heliopolis, Kairo Egypt Tel.: 2024181719	<b>Canada</b> EURO-LINE Appliances 2150 Winston PARK Drive 20 Oakville, Ontario L6H 5V1 Tel.: 905 829 3980 Fax: 905 829 3985	<b>Mauritius</b> Happy World Centre Ltd. P.O. 7 54 1 Chausee Street Port Louis Tel.: 25355
<b>Australia</b> The Andi-Co Group 1 Stamford Road Oakleigh VIC 3166 Tel.: (03) 9569 1255 Fax: (03) 9569 1450 www.andico.com.au	<b>Korea (South)</b> Core Incorp. 3/F Chewoo Bldg. 200 Nonhyun-Dong Kangnam-Ku 135-010 Seoul Telefon 82 2 549 89 61	<b>Namibia</b> AEG NAMIBIA (PTY) LIMITED-Jeppe Street Northern Industrial Area Windhoek Tel.: (061) 21-6082/4 Fax: (061) 217838
<b>Bahrain/Arabian Gulf</b> A.A. Zayani Et Sons P.O. Box 9 32 Bahrain Tel.: 17311124	<b>Croatia</b> Electrolux D.O.O. Suplova 7 10000 Zagreb Tel.: 1 61 19512 Fax: 1 61 19513	<b>New Zealand</b> Monaco Corporation Ltd. 10 Rothwell Avenue Albany - Auckland 4399 Auckland 1 New Zealand Tel.: 0064 94156019 Fax: 0064 94157070
<b>Bulgaria</b> Electrolux Bulgaria E.O.O.D. 91 Levski Blvd. 1000 Sofia Tel.: 2 806676 Fax. 2 980 5276	<b>Kuwait/Arabian Gulf</b> Ali Al-Ghanim Est. P.O. Box 21540 - Safat Tel.: 4822190 Fax: 4820116	<b>Syria</b> WATTAR CO. P.O. Box 36109 Mazzeh - Damascus Direct Phone: 00963116132649 Fax: 00963116119537
<b>Cyprus</b> Hadjikyrlakos Et Sons Ltd. Prodromou 121 P.O. Box 21587 Nicosia 1511 Service Telephones: Nicosia 02 481226 Limassol 05 562182 Larnaca 04 633929 Paphos 06 932 699	<b>Lebanon</b> Adib Et Assaferi P.O. Box 539 Tripoli	<b>Iran</b> ARIAN International Development Co. AEG Showroom Shariati, Balatar as Safar Teheran / Iran Phone No. Showroom: 021 / 285 513 / 4 Phone No. Service: 021 / 312 27 67 / 8
<b>Estonia</b> Electrolux Estonia Ltd. Mustamäe tee 24 EE0006 Tallinn Tel.: (372) 6 650 090 Fax: (372) 6 650 092	<b>Latavia</b> Electrolux Latavia Ltd. Terlaton Street 42/44 1011 Riga Tel.: 371 2 297821 Fax: 371 2 821286	<b>Poland</b> Electrolux Poland Sp. zo.o. ul. Domaniewska 41 02-034 Warszawa tel.: 022 874 33 33 fax: 022 874 33 00
<b>Hong Kong</b> Dah Chong Hong Ltd. 20 Kai Cheung Road Kowloon Bay Kowloon - Hong Kong Tel.: 0085222621620 Fax: 0085227550333	<b>Lithuania</b> Electrolux Lithuania Verkui 29 2600 Vilnus Tel.: 372 272 3326 Fax: 372 272 3366	<b>Russia</b> Electrolux Russia Ltd. 16 Olympiyskiy prospekt 129090 Moscow Tel.: (095) 937 7837 Fax: (095) 926 5513

<p><b>Israel</b> Evis Ltd. Tadiran-Ampa Service 10 Gibonay Israel Street New Industrial Zone Netanya, 42504 Israel</p>	<p><b>Malaysia</b> Arzbergh Engineering No. 49A/B, Jalan Petaling Utama 7 4600 Petaling Jaya Tel.: 3 795 1084 Fax: 3 795 1082</p>	<p><b>Saudi Arabia</b> Alia Trading Corporation P.O. Box 4101 Meccak Street Riyadh Tel.: 4645977 Al Nahas Est. Al Sitteeng Street P.O. Box 1 15 29 Jeddah Tel.: 6611675 Service center 6646583</p>
<p><b>Japan</b> Electrolux Japan Ltd. Domestic Appliances Department Maruzen Showa Warehouse Building Tookai 4-5-12, Ota-ku 143-006 Tokyo Tel.: 0120-13-7117 Fax: 03-3790-5257</p>	<p><b>Singapore</b> Group Pte Ltd. 833 Bukit Timah Road Unit no. 01-11 Royalville 279887 Singapore Tel.: 0065 64638484 Fax: 0065 64638488</p>	<p><b>Slovenia</b> Electrolux Slovenia D.O.O. Traska Ul. 132 1000 Ljubljana Tel.: 61 1234 137 Fax: 61 1234 238</p>
<p><b>Thailand</b> Olympia Thai Tower, 444 Rachadapiser Road Samsennok- Huaykwang 10320 Bangkok Thailand Tel.: 006625136111 Fax: 006625136334</p>	<p><b>Slovakia Rep.</b> Electrolux Slovakia S.R.O. Seberiniho 1 821 03 Bratislava Tel.: 02 4333 4322, 4355 Fax: 02 4333 6976</p>	<p><b>South Africa</b> AEG (Pty) Ltd. 55, 12th Road P.O. Box 1 02 64 Kew/Johannesburg 2000 Tel.: 8069111</p>
<p><b>Hungary</b> Electrolux Lehel KFT Erzsébet Királyné útja 87. 1142 Budapest Tel.: 00361/467-3200</p>		

## Сервисная поддержка

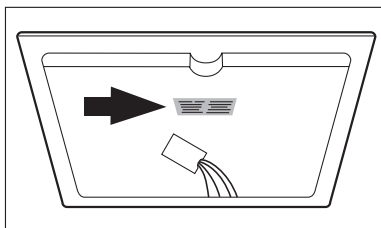
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)  
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:



Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....



## Bästa kund,

läs igenom bruksanvisningen noga och spara den för senare behov.  
Lämna över bruksanvisningen till en eventuell ny ägare av produkten.

### Följande symboler användes i texten:



Säkerhetsanvisningar

**Varning!** Anvisningar för Din personliga säkerhet.

**Observera!** Anvisningar för att undvika skador på produkten.



Anvisningar och praktiska tips



Miljöinformation

# Innehåll

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	35
<b>Beskrivning av produkten</b> .....	37
Kokhällens funktion .....	37
Beskrivning av manöverpanel .....	37
Touch-kontroller .....	38
Displayer .....	38
Restvärmevarnare .....	39
<b>Hällens betjäning</b> .....	39
Slå på och av hällen .....	39
Inställning av värmeläge .....	39
Koppla till och från yttre värmezona .....	39
Slå på och av STOPP+GO-funktionen .....	40
Användning av uppkokningsautomatik .....	40
Slå På/Av funktionslås .....	41
Användning av barnsäkring .....	42
Användning av timer .....	43
Säkerhetsavstängning .....	45
Power-styrning .....	46
<b>Tips för kokning och stekning</b> .....	47
Kokkärl .....	47
Spara energi .....	47
Exempel på användning vid tillagning .....	48
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	49
<b>Vad gör man när ...</b> .....	50
<b>Avfallshantering</b> .....	51
<b>Installationsanvisning</b> .....	52
<b>Garanti</b> .....	53
<b>Konsumentkontakt</b> .....	54
<b>Service och reservdelar</b> .....	54
<b>Montering</b> .....	80
<b>Typskylt</b> .....	83

# Bruksanvisning



## Säkerhetsanvisningar



Var vänlig beakta dessa anvisningar, eftersom annars uppkomna skador inte täcks av garantin.



Denna produkt är godkänd enligt följande EU-direktiv:

- 73/23/EWG från 19.02.1973 lågspännings-direktiv
- 89/336/EWG från 03.05.1989 EMV-direktiv inklusive ändrings-direktiv 92/31/EWG
- 93/68/EWG från 22.07.1993 CE-märknings-direktiv

## Bestämmelser för användning

- Denna häll får endast användas i hushållet till normal kokning, och stekning, av maträtter.
- Hällen får inte användas som arbets- eller avställningsyta.
- Ombyggnad eller förändring av hällen är inte tillåten.
- Ställ eller förvara inte brännbara vätskor, lättantändligt material eller föremål som kan smälta (till exempel folier, plast, aluminium) på spisen eller i dess närhet.

## Säkerhet för barn

- Håll i regel småbarn borta från hällen.
- Låt bara större barn arbeta vid hällen under uppsikt.

## Allmän säkerhet

- Montering och anslutning av hällen får endast utföras av utbildad och auktoriserad fackpersonal.
- Inbyggnadsapparater får efter montering endast användas i standardiserade, passande inbyggnadsskåp och bänkskivor.
- Vid funktionsstörningar i hällen eller skador på glaskeramiken (sprickor resp repor) måste hällen slås av och skiljas från el-nätet, för att undvika en eventuell elektrisk stöt.
- Reparationer av hällen får endast utföras av utbildad och auktoriserad fackpersonal.

## **Säkerhet under användning**

- Avlägsna klistermärken och folier från glaskeramiken.
- Vid oaktsamhet under arbete vid hällen finns risk för brännskador.
- Sladdar till elektriska apparater får inte komma i beröring med hällens yta respektive varma kokkärl.
- Överhettat fett och olja kan snabbt ta eld. Tillagning med fett eller olja (till exempel pommes frites) skall inte lämnas oövervakat.
- Stäng av kokzonerna efter varje användning.

## **Säkerhet vid rengöring**

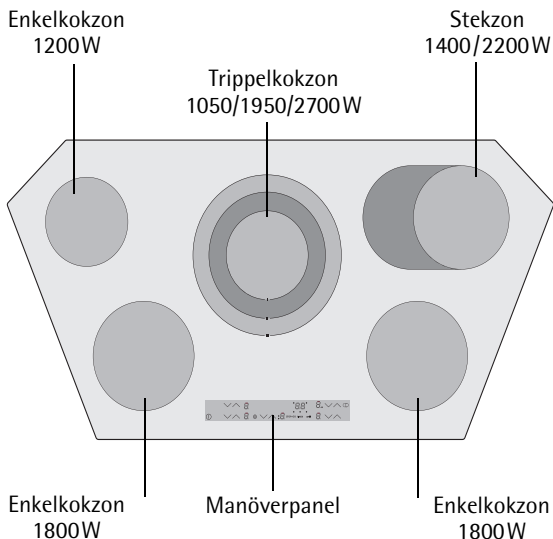
- Vid rengöring skall hällen vara frånkopplad och kall.
- Rengöring av hällen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl inte tillåten.

## **Undvikande av skador på hällen**

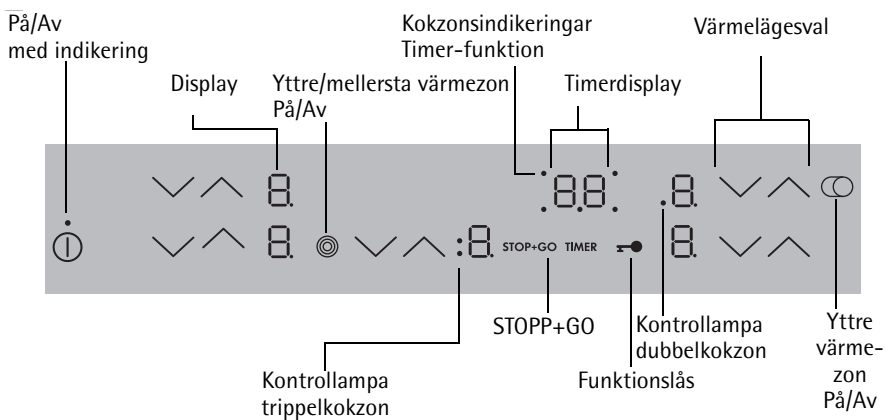
- Glaskeramiken kan skadas av nerfallande föremål.
- Stötar med kokkärl kan skada kanten på glaskeramiken.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadade bottenar kan då dras över glaskeramiken skada denna.
- Smältbara föremål och överkokning kan bränna fast på glaskeramiken och bör genast avlägsnas.
- Använd inte kokzonerna utan kokkärl eller med tomma kokkärl.

# Beskrivning av produkten

## Kokhällens funktion



## Beskrivning av manöverpanel



## Touch-kontroller

Hällen betjänas med touchkontroller. Funktioner styrs genom tryck på touchkontroller och bekräftas med indikeringar och ljudsignaler. Touchkontrollerna trycks på uppifrån, utan att beröra flera samtidigt.


	Touch-kontroll	Funktion
	På / Av	Slå på och av hällen
	Öka inställningar	Öka värmeläge/tid
	Minska inställningar	Minska värmeläge/tid
TIMER	Timer	Timerval
	Funktionslås	Slå På/Av manöverpanelen
STOP+GO	Stopp+Go	Slå på/av varmhållningsläge
	Inkoppling av trippelkokzon	Slå på och av yttre värmezoon
	Stekzon	Till- och frånkoppling av yttre värmezoon

## Displayer

	Display	Beskrivning
		Kokzon är avstängd
	Varmhållningsläge	Varmhållningsläge/STOPP+GO-funktion är inställt
	Värmelägen	Värmeläge är inställt
	Värmelägen med decimalpunkt	Mellanläge är inställt
	Uppkokningsautomatik	Uppkokningsautomatik är aktiv
	Fel	Felfunktion har uppträtt
	Restvärme	Kokzon är fortfarande varm
	Barnsäkring	Funktionslås/Barnsäkring är inkopplad
	Säkerhetsavstängning	Säkerhetsavstängning är aktiv

## Restvärmevarnare








**Varning!** Risk för brännskador genom restvärme. Efter avstängning behöver kokzonerna någon tid för att kylas av. Beakta restvärmevarnare  .



Restvärme kan användas för smältning och för varmhållning av maträtter.

## Hällens betjäning










### Slå på och av hällen

	Manöverpanel	Display	Kontrollampa
Slå på	Tryck på  i 2 sekunder	 / 	Lyser
Slå av	Tryck på  i 1 sekund	 / Ingen	Slocknar



Om inte ett värmeläge eller en funktion ställs in inom ca 10 sekunder efter att hällen har slagits på, stängs hällen automatiskt av.

### Inställning av värmeläge

	Manöverpanel	Display
Öka	Tryck på 	 till 
Minska	Tryck på 	 till 
Slå av	Tryck på  och  samtidigt	

### Koppla till och från yttre värmezonen

Genom att koppla till eller från den yttre värmezonen kan värmeytorna anpassas till kokkärlets storlek.



Före inkoppling av en yttre värmezonen måste alltid den inre vara inkopplad.

Trippelkokzonen	Touchkontroll	Kontrollampa
Inkoppling av den mellersta kokzonen	☉ tryck på i 1-2 sekunder	En kontrollampa lyser
Inkoppling av yttre värmezon	☉ tryck på i 1-2 sekunder	Två kontrollampor lyser
Frånkoppling av yttre värmezon	☉ tryck på i 1-2 sekunder	Andra kontrollampan slocknar
Frånkoppling av mellersta värmezon	☉ tryck på i 1-2 sekunder	Första kontrollampan slocknar

Stekzonen	Touchkontroll	Kontrollampan
Inkoppling av yttre värmezon	Tryck på ☉ 1-2 sekunder	Lyser
Frånkoppling av yttre värmezon	Tryck på ☉ 1-2 sekunder	Slocknar

## Slå på och av STOPP+GO-funktionen

STOPP+GO-funktionen kopplar samtidigt om alla inkopplade kokzoner till varmhållningsläget och åter till det tidigare inställda värmeläget. Denna funktion lämpar sig för att kort avbryta och fortsätta tillagningsprocessen, exempelvis för att svara i telefon.

	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på STOPP+GO	☐
Slå av	Tryck på STOPP+GO	Tidigare inställt värmeläge (ej uppkokningsautomatik)



Timer-funktioner avbryts ej genom STOPP+GO.



STOPP+GO låser hela manöverpanelen förutom touchkontrollen ①.

## Användning av uppkokningsautomatik

Alla kokzoner har en uppkokningsautomatik. Vid inställning av ett värmeläge med ☐, utgående från ☐ kopplas kokzonen på med full effekt under en viss tid, därefter kopplas den automatiskt tillbaka till det inställda värmeläget.



	Manöverpanel	Möjliga värmelägen	Display
Slå på (bara med) <b>0</b>	Tryck på <b>^</b>	<b>1</b> till <b>8</b>	<b>R</b> (efter 5 sekunder)
Slå av	Tryck på <b>∨</b>	<b>8</b> till <b>1</b> / <b>∞</b>	<b>B</b> till <b>∞</b>
Ej använda	Tryck på <b>∨</b>	<b>9</b> till <b>∞</b>	<b>9</b> till <b>∞</b>

**i** Om ett högre värmeläge väljs under uppkokningsfasen **R** till exempel från **3** till **5**, anpassas uppkokningstiden.




**i** Om kokzonen fortfarande har restvärme (indikering **H**), genomförs inte uppkokningsfasen.

Tiden för den automatiska uppkokningsfasen är beroende av det inställda värmeläget.

Värmeläge	Tid för uppkokningsfasen [min:sek]	Mellanläge	Tid för uppkokningsfasen [min:sek]
<b>∞</b>	0:30		
<b>1</b>	1:00		
<b>2</b>	1:40	<b>2</b>	2:40
<b>3</b>	4:50	<b>3</b>	5:30
<b>4</b>	6:30	<b>4</b>	8:10
<b>5</b>	10:10	<b>5</b>	12:20
<b>6</b>	2:00	<b>6</b>	2:30
<b>7</b>	3:30		
<b>8</b>	4:30		
<b>9</b>	---		

## Slå På/Av funktionslås

Manöverpanelen kan, med undantag för touchkontrollen "På/Av", när som helst vid användning av hällen spärras för att förhindra att gjorda inställningar ändras av misstag, till exempel vid avtorkning med en trasa.

	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på 	 (i 5 sekunder)
Slå av	Tryck på 	Tidigare inställt värmeläge







Vid avstängning av hällen kopplas funktionslåset automatiskt från.




## Användning av barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar en oönskad användning av hällen.

### Inkoppling av barnsäkring

Steg	Manöverpanel	Indikering/Signal
1.	① Slå på hällen (ställ inte in något värmeläge)	
2.	Tryck på  tills en signal hörs	Ljudsignal
3.	Tryck på 	
Hällen slås av. Barnsäkring är inkopplad.		

### Frånkoppling av barnsäkring

Steg	Manöverpanel	Indikering/Signal
1.	① Slå på hällen	
2.	Tryck på  tills en signal hörs	Ljudsignal
3.	Tryck på 	
Hällen slås av. Barnsäkringen är urkopplad.		

### Koppla ur barnsäkringen tillfälligt

Barnsäkringen kan kopplas ur för ett enstaka tillagningstillfälle, den är därefter åter aktiv.

Steg	Manöverpanel	Indikering/Signal
1.	Ⓜ Slå på hällen	L
2.	Tryck på ⏮ och ⏭ samtidigt	Ⓜ / Ljudsignal
Till nästa gång hällen slås av kan den användas normalt.		

## Användning av timer

Alla kokzoner kan var och en samtidigt använda en av de båda timerfunktionerna.

Funktion	Förutsättning	Resultat när tiden gått ut
<b>Avstängningsautomatik</b>	Vid ett inställt värmeläge	Ljudsignal Ⓜ blinkar Kokzon slås av
<b>Signalur</b>	Då kokzoner ej användes	Ljudsignal Ⓜ blinkar






Om en kokzon slås av stängs även den inställda timer-funktionen av.



Ställs ett värmeläge in tillsammans med en timerinställning för en kokzon, slås kokzonen av när den inställda tiden gått ut.

## Val av kokzon

Steg	Manöverpanel	Display
1.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den första kokzonen blinkar 
2.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den andra kokzonen blinkar 
3.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den tredje kokzonen blinkar 

Steg	Manöverpanel	Display
4.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den fjärde kokzonen blinkar 
5.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den femte kokzonen blinkar 



Blinkar indikeringen långsamt, kan värmeläget ställas in eller ändras.



Har flera timer-funktioner ställts in, visas efter några sekunder den minsta kvarvarande tiden för timer-funktionerna och den därtill hörande indikeringen blinkar.

## Ställa in tid

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar
2.	Tryck på  eller  för den valda kokzonen	00 till 99 minuter

Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare.  
Tiden är inställd.  
Tiden räknas ner.

## Avstängning av timer-funktion

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare Kvarvarande tid visas
2.	Tryck på  för den valda kokzonen	Kvarvarande tid räknas ner till 00.

Indikeringen slocknar.  
Timer-funktionen för den valda kokzonen är frånkopplad.

## Ändra tid

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare Kvarvarande tid visas
2.	Tryck på <input type="button" value="▲"/> eller <input type="button" value="▼"/> för den valda kokzonen	<b>0</b>   till <b>99</b> minuter

Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare.  
Tiden är inställd.  
Tiden räknas ner.

## Visa kvarvarande tid för en kokzon

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare Kvarvarande tid visas

Efter några sekunder blinkar indikeringen långsammare.

## Slå av ljudsignal

Steg	Manöverpanel	Ljudsignal
1.	Tryck på TIMER	Akustisk kvittring.

Ljudsignal tystnar.

## Säkerhetsavstängning

### Kokhäll

- Om inte ett värmeläge för en kokzon ställs in inom ca 10 sekunder efter att hällen har slagits på, slås hällen automatiskt av.
- Om en eller flera touchkontroller trycks på längre än ca 10 sekunder, till exempel att ett kokkärl har ställts på touchkontrollen, ljuder en signal och hällen slås automatiskt av.

- Om alla kokzoner slås av, stängs hällen automatiskt av efter ca 10 sekunder.

## Manöverpanel



Fuktighet (till exempel en våt trasa) eller vätska som har kokat över på manöverpanelen slår genast av alla kokzoner.

## Kokzoner

- Om en av kokzonerna inte stängs av efter en viss tid, eller om värmeläget inte ändras, slås denna kokzon automatiskt av.

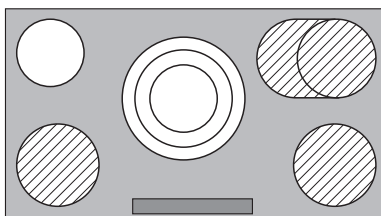
Värmeläge	Frånkoppling efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timma

## Power-styrning

De tre kokzonerna, vänster och höger framtill, och höger baktill förfogar tillsammans över en maximal högsta effekt.

Vid risk för att den maximala effekten för de tre kokzonerna överskrids, till exempel genom att en kokzon slås på i efterhand eller att värmesteget höjs för en kokzon, reducerar Powerstyrningen automatiskt effekten för en annan kokzon. Effekten reduceras för den kokzon som har varit påslagen längst. Displayen för denna kokzon växlar i två minuter mellan tidigare inställt värmesteg och maximalt möjliga värmesteg. Efter två minuter visas det aktuella värmesteget.

Följande tabell visar fördelningen av maximala värmesteg vid samtidig användning av alla tre kokzonerna.



1. kokzonen	2. kokzonen	3. kokzonen
1 - 6	8	9
7	7	9

1. kokzonen	2. kokzonen	3. kokzonen
8	8	8

## Tips för kokning och stekning



### Anvisning angående akrylamid

Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan en kraftig stekning av livsmedel, speciellt med produkter som innehåller stärkelse, innebära en hälsorisk genom att akrylamid bildas. Därför rekommenderar vi att tillaga vid lägsta möjliga temperatur och att inte steka maträtter för hårt.

## Kokkärl

- Kokkärlets botten avgör om det är ett bra kärl. Botten bör vara så tjock och plan som möjligt.
- Kokkärl av stålmalj eller med aluminium- eller kopparbotten kan lämna missfärgningar på glaskeramikytan, vilka är svåra att avlägsna eller de går inte alls att ta bort.

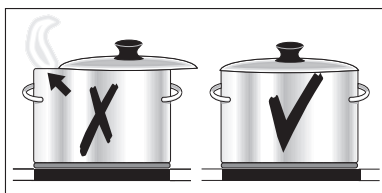
## Spara energi



Placera helst kokkärl på kokzonen innan zonen slås på.



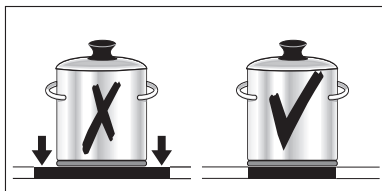
Sätt om möjligt lock på grytor.



Stäng av kokzoner innan tillagningstidens slut, för att utnyttja eftervärmen.



Kokkärlsbotten och kokzon bör vara lika stora.



## Exempel på användning vid tillagning

Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

Värme- läge	Tillag- ningssätt	Lämpligt för	Tid	Råd/Tips
0		Från-läge		
1	<b>Varm- hållning</b>	Varmhållning av tillagade rätter	efter behov	Täck över
1-2	<b>Smält- ning</b>	Hollandaisås, smältning av smör, choklad, gelantin	5-25 min	Rör om då och då
		Omelett, äggstanning	10-40 min	Tillaga med lock
2-3	<b>Svällning</b>	Svällning av ris och mjölkkrätter. Uppvärmning av färdiglagade rätter	25-50 min	Tillsätt minst dubbla mängden vätska till ris, rör om då och då i mjölkkrätter
3-4	<b>Ångkok- ning</b>	Ångkokning av grönsaker, fisk stekning av kött i gryta	20-45 min	Tillsätt lite vätska (några matskedar) till grönsaker
4-5	<b>Kokning</b>	Ångkokning av potatis	20-60 min	Använd lite vätska, till exempel: max 1/4 l vatten till 750 g potatis
		Kokning av större mängder, gryträtter och soppor	60-150 min	Upp till 3 l vätska samt ingredienser
6-7	<b>Lätt stekning</b>	Schnitzel, cordon bleu, kotlett, köttbullar, korv, lever, redning, ägg, ugns-pannkaka, fritering av munkar	tillaga fort-löpande	Vänd då och då
7-8	<b>Hård stekning</b>	Raggmunk/råror, biffar, pannkakor	5-15 min	Vänd då och då
9	<b>Kokning Stekning Fritering</b>	Kokning av större mängd vatten, kokning av pasta, bryning av kött (gulasch, grytstek), fritering av pommes frites		



# Rengöring och skötsel



**Försiktigt!** Risk för brännskador genom restvärme.  
Låt hällen kylas av.



**Observera!** Skarpa och repande rengöringsmedel skadar hällen. Rengör med vatten och diskmedel.



**Observera!** Rester av rengöringsmedel skadar hällen. Avlägsna rester med vatten och diskmedel.

## Rengöring av hällen efter varje användning

1. Torka av hällen med en fuktig trasa och lite diskmedel.
2. Torrortorka hällen med en ren duk.

## Borttagning av föroreningar

1. Sätt en rengöringskrapa snett mot glaskeramikytan.
2. Ta bort föroreningar genom att föra skrapan över ytan.
3. Torka av hällen med en fuktig trasa och lite diskmedel.
4. Torrortorka hällen med en ren duk.

Slag av förorening	ta bort		
	genast	med kall häll	med
Socker, sockerhaltiga rätter	ja	---	Rengöringskrapa*
Plast, aluminiumfolie	ja	---	
Kalk-och vattenränder	---	ja	Glaskeramik- eller stålrengörare*
Fettstänk	---	ja	
metallskimrande färgningar	---	ja	

\*Rengöringskrapa, glaskeramik- eller stålrengöringsmedel kan köpas i fackhandeln



Avlägsna hårt sittande föroreningar med glaskeramik- eller stålrengöringsmedel.



Rispor eller mörka fläckar i glaskeramiken kan inte avlägsnas, de påverkar dock inte hällens funktion.

# Vad gör man när ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Kokzonerna går inte att slå på eller de fungerar inte	Det har gått mer än 10 sekunder efter att hällen slogs på	Slå på hällen igen.
	Barnsäkringen är inkopplad 	Avaktivera barnsäkringen (se avsnitt "Barnsäkring").
	Flera touchkontroller har tryckts på samtidigt	Tryck bara på en touchkontroll
	Touchkontrollerna är delvis täckta av en blöt trasa eller med vätska	Avlägsna trasan eller vätskan. Slå på hällen igen.
	Säkerhetsavstängningen har löst ut.	Slå på hällen igen.
	STOPP+GO är aktiv 	Slå av STOPP+GO
Restvärmevarnaren visar inget	Kokzonen har bara varit inkopplad en kort stund och är därför ännu inte tillräckligt varm	Kontakta kundtjänst om kokzonen är varm.
Det går inte att slå på uppkokningsautomatiken	Kokzonen har fortfarande restvärme 	Låt kokzonen kallna
	Det högsta värmeläget är inställt 	Det högsta värmeläget har samma effekt som uppkokningsautomatiken
	Värmeläget ställdes in med touchkontrollen 	<b>1.</b> Slå av kokzonen <b>1.</b> Ställ in kokzonen med touchkontrollen 
En signal hörs och hällen kopplas till, efter 5 sekunder kopplas den åter från och efter ytterligare 5 sekunder hörs en signal igen	Touchkontrollen för Till/ Från var täckt, till exempel av en trasa	Lägg inga föremål på kontrollpanelen
Anzeige wechselt zwischen zwei Kochstufen	Das Power-Management reduziert die Leistung dieser Kochzone	Siehe Abschnitt „Power Management“ im Kapitel Bedienung
 lyser	Kokzonens överhettningsskydd har löst ut	Slå av kokzonen. Slå på kokzonen igen

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
ⓔ och siffror visas	Fel i elektroniken	Skilj hällen från el-nätet några minuter (ta ur säkringens i säkringsskåpet). Kontakta kundtjänst om det efter inkoppling åter visas ⓔ

**Vänd Dig till Din fackhandlare eller Elektrolux Service om Du inte lyckas avhjälpa problemet med ovan angivna åtgärder.**



**Varning!** Reparationer av hällen får endast utföras av en fackman. Felaktiga reparationer kan medföra allvarliga risker för användaren.



Om du på grund av handhavandefel tillkallar kundtjänst-tekniker eller fackhandlare är deras besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.

## Avfallshantering




### Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



### Avfallshantering när produkten är utsliten



Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

# Installationsanvisning

## Säkerhetsanvisningar

Gällande lagar, förordningar, riktlinjer och normer för respektive land skall efterföljas (säkerhetsbestämmelser, bestämmelser för avfallshantering etc).

Installation får endast göras av fackpersonal.

Minsta avstånd till andra apparater skall respekteras.

**Utdragslådor får endast monteras om skyddsbotten finns direkt under hällen.**

Snittytorna i bänkskivan skall skyddas mot fukt med ett lämpligt

Packningen tätar hällen utan springor mot bänkskivan.

Packningen tätar hällen utan springor mot bänkskivan.

Använd ingen silikon-tätningssmassa mellan hällen och bänkskivan.

Undvik placering av kokhällen direkt intill dörrar och under fönster.

Dörrar och fönster som slås upp kan slå ner heta kokkärl från kokzonen.



### **WARNING!**

Risk för skador genom elektrisk ström.

- Nätanslutningsplinten är spänningssatt.
- Gör nätanslutningsplinten spänningslös.
- Beakta kopplingschema.
- Beakta säkerhetsbestämmelser för elektronik.
- Säkerställ isolering genom fackmässig installation.
- Låt elektriska anslutningar utföras av en behörig elektriker.



### **WARNING!**

Skador genom elektrisk ström.

Lösa och ej fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.

- Gör kontaktanslutningar på ett fackmässigt sätt.
- Dragavlasta kabeln.
- Vid 1 eller 2-fas anslutning måste alltid den passande nätanslutningskabeln, typ H05BB-F Tmax 90° (eller med högre värde) användas.
- Om denna apparats nätanslutningskabel är skadad, måste den ersättas med en speciell anslutningskabel (typ H05BB-F Tmax 90°, eller med högre värde). Denna kan erhållas vid kundtjänst.

I den elektriska installationen ska det finnas en anordning som gör det möjligt att skilja alla polerna för hällen från nätet. Anordningens kontaktavstånd ska vara minst 3 mm.

Lämpliga frånskiljare är t.ex. automatsäkringar, smältsäkringar (säkringar ska skruvas ur sockeln), jordfelsbrytare och kontaktorer.

## Garanti

### Sverige

#### Reklamation

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

### Finland

#### Garanti (gäller för Finland)

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början.

Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

#### EU-Länder

För apparaten tillämpas garantin enligt de bestämmelser som gäller i respektive land.

#### Transportskador

Vid uppackning, kontrollera, att maskinen inte är skadad. Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

# Konsumentkontakt

## Sverige

### Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.aeg-hem.se**

## Finland

### Konsumentkontakt i Finland

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662.  
**(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).**

# Service och reservdelar

## Sverige

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på [www.aeg-hem.se](http://www.aeg-hem.se). Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

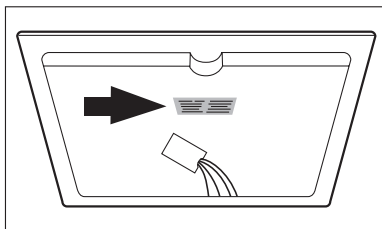
Adressen till din närmaste servicestation finner du via [www.aeg-hem.se](http://www.aeg-hem.se) eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



### **Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.**

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:



Modellbeteckning .....

Produktnummer .....

Serienummer .....

Inköpsdatum .....

Hur och när uppträder felet ?

## Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662

**(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm), \*** eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

\* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Modell: .....

Produktnummer: .....

Serienummer: .....

Inköpsdatum: .....

## Arvoisa asiakas,

lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Luovuta ohje tarvittaessa eteenpäin myös laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

### Tekstissä käytetään seuraavia symboleja:



Turvaohjeet

**Varoitus!** Henkilöturvaohjeet.

**Huomio!** Laiteturvallisuutta koskevat ohjeet.



Käytännön ohjeet ja neuvot



Ympäristötietoja



# Sisällys

<b>Turvaohjeet</b> .....	58
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	60
Keittotason kuvaus .....	60
Käyttöpaneeli .....	60
Kosketusherkät sensoripainikkeet .....	61
Näytöt .....	61
Jälkilämmön merkkivalot .....	62
<b>Laitteen käyttö</b> .....	62
Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta .....	62
Kuumennustehon säätö .....	63
Ulomman lämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta .....	63
STOP+GO-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta .....	64
Automaattisen kuumennuksen käyttö .....	64
Käyttöpaneelin lukitus/lukituksen poisto .....	66
Lapsilukon käyttö .....	66
Ajastimen käyttö .....	67
Virran turvakatkaisu .....	70
Power-toiminnon hallinta .....	71
<b>Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen</b> .....	72
Keittoastiat .....	72
Energiansäästö .....	72
Käyttöesimerkkejä ruoanvalmistuksessa .....	73
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	74
<b>Mitä tehdä, jos</b> .....	75
<b>Jätehuolto</b> .....	76
<b>Asennusohjeet</b> .....	77
<b>Takuu</b> .....	78
<b>Valtuutetut huoltoliikkeet</b> .....	78
<b>Huolto ja varaosat</b> .....	79
<b>Laitteen asentamien</b> .....	80
<b>Arvokilpi</b> .....	83

# Käyttöohje



## Turvaohjeet



Noudata ohjeita huolellisesti. Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat ohjeiden vastaisesta käytöstä.



Laitte on yhteensopiva seuraavien EY-direktiivien kanssa:

- 73/23/ETY, säädetty 19. helmikuuta 1973, pienjännitedirektiivi
- 89/336/ETY, säädetty 3. toukokuuta 1989: EMC-direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 92/31/ETY
- 93/68/ETY, säädetty 22. heinäkuuta 1993, CE-merkinnästä annettu direktiivi

## Määräystenmukainen käyttö

- Laitetta saa käyttää ainoastaan kotitalouksien ruoanvalmistuksessa keittämiseen ja paistamiseen.
- Laitetta ei saa käyttää työ- tai aputasona.
- Laitteelle ei saa tehdä muutostöitä.
- Älä säilytä laitteen päällä tai sen läheisyydessä helposti syttyviä nesteitä tai muita materiaaleja tai sulavia esineitä (esim. kelmut, muovi, alumiini).

## Lasten turvallisuus

- Älä päästä pikkulapsia laitteen läheisyyteen.
- Vanhemmat lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan valvonnan alaisena.

## Yleiset turvaohjeet

- Laitteen asennus ja liitäntä on jätettävä ainoastaan koulutetun ja valtuutetun ammattihenkilön tehtäväksi.
- Laitte saadaan ottaa käyttöön vasta, kun se on asennettu määräystenmukaiseen, tarkoitukseen soveltuvaan paikkaan ja työtasoon.
- Jos laitteessa esiintyy häiriöitä tai keraamisessa pinnassa näkyy vaurioita (halkeamia, lovia tai murtumia), katkaise virta laitteesta ja kytke laite irti verkkovirrasta välttääksesi mahdollista sähköiskun vaaraa.
- Laitteen korjaustyöt on jätettävä ainoastaan valtuutettujen huoltohenkilöiden tehtäväksi.

## Käyttöturvallisuus

- Poista tarrat ja kalvot keraamisen tason pinnalta.
- Valvo laitetta käytön aikana. Käyttö ilman valvontaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Kuuman laitteen pinnalla tai keittoastioissa ei saa olla sähkölaitteiden johtoja.
- Liian kuumat rasvat ja öljyt syttyvät helposti palamaan. Valvo jatkuvasti laitetta, kun keität rasvaa tai öljyä (esimerkiksi ranskanperunoi-ta).
- Kytke keittoalueet pois toiminnasta aina käytön jälkeen.

## Turvallisuus puhdistamisessa

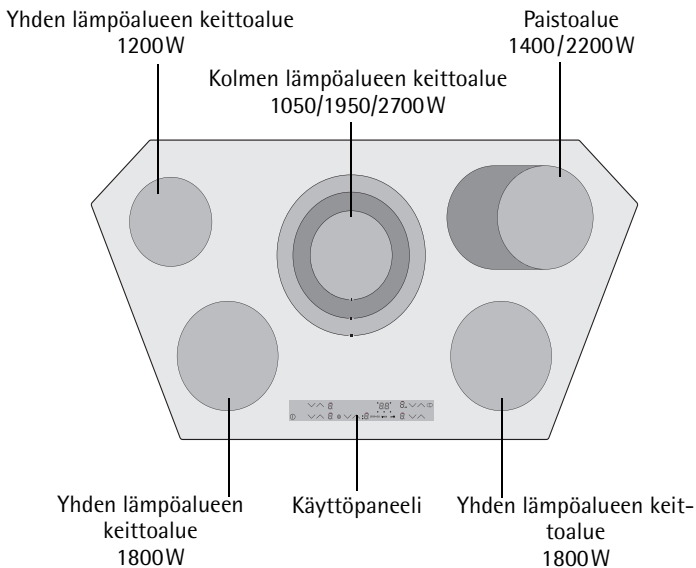
- Laitteen virta on katkaistava ja laitteen on oltava jäähtynyt ennen puhdistustöiden aloittamista.
- Turvallisuussyistä laitteen puhdistus höyry- tai painepesurilla on kielletty.

## Vaurioiden estäminen

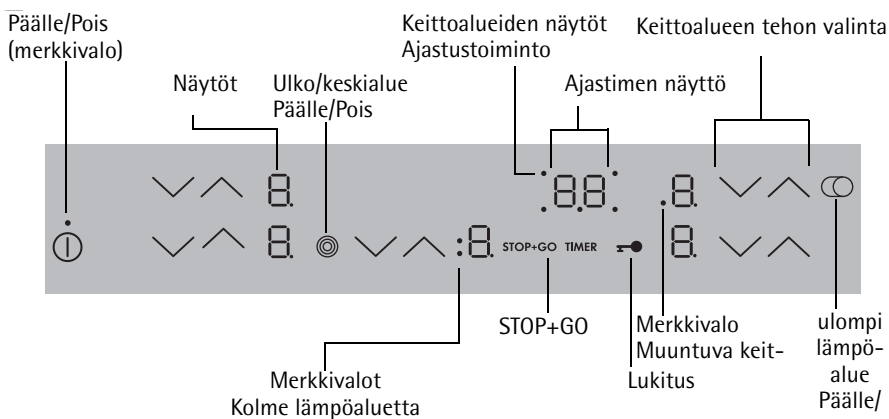
- Keraamiset pinnat saattavat vaurioitua, jos niiden päälle putoaa esineitä.
- Iskut voivat vaurioittaa keraamisen pinnan reunoja.
- Valuraudasta tai alumiinivalusta valmistetut keittoastiat sekä keittoastiat, joiden pohja on vaurioitunut, saattavat naarmuuttaa keraamista pintaa.
- Sulavat esineet ja ylikiehunut ruoka voivat palaa kiinni keraamisen tasoon, joten ne on poistettava välittömästi.
- Keittoalueita ei saa käyttää tyhjen keittoastioiden kanssa eikä ilman keittoastioita.

# Laitteen kuvaus

## Keittotason kuvaus



## Käyttöpaneeli



## Kosketusherät sensoripainikkeet

Keittotasoa käytetään kosketuspainikkeiden avulla. Toimintoja ohjataan koskettamalla näitä kosketuspainikkeita, ja merkivalot ja merkkiäänet vahvistavat suoritetun valinnan tai asetuksen.

Sensoripainiketta painetaan suoraan yläpuolelta muita painikkeita koskettamatta.

	Sensoripainike	Toiminto
①	Päällä / Pois	Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta
⤴	Asetusten suurentaminen	Tehotaso/Ajan lisääminen
⤵	Asetusten pienentäminen	Ehotason alentaminen / Ajan vähentäminen
TIMER	Ajastin	Ajastimen valinta
🔑	Lukitus	Käyttöpaneelin lukitus/lukituksen poisto
STOP+GO	Stop+Go	Lämpimänäpito-alueen kytkentä toimintaan/pois toiminnasta
☉	Kolmen lämpöalueen kytkentä	Ulkoiset lämpöalueet päälle ja pois päältä
☾	Kaksoislämpöalue	Ulomman keittoalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta


## Näytöt

	Näyttö	Kuvaus
①		Keittoalue on kytketty pois toiminnasta
⤵	Lämpimänäpito-alue	Lämpimänäpito-alue/STOP+GO-toiminto on säädetty
① - ⑨	Keittoalueiden tehot	Tehotaso on säädetty
② - ⑥	Desimaalipisteellä merkityt tehotasot	Väliteho on säädetty

	Näyttö	Kuvaus
	Automaattinen kuumennus	Automaattinen kuumennus on aktiivinen
	Virhe	Keittotason virhetoiminto
	Jälkilämpö	Keittoalue on vielä lämmin
	Lapsilukko	Lukitus/Lapsilukko on kytketty toimintaan
	Virran turvakatkaisu	Virran turvakatkaisu on aktiivinen

## Jälkilämmön merkkivalot



**Varoitus!** Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi. Kun keittotaso kytketään pois toiminnasta, keittoalueiden jäähtyminen kestää vielä jonkun aikaa. Huomioi jälkilämmön merkkivalo .



Jälkilämpöä voi hyödyntää pakasteiden sulattamisessa tai ruokien lämpimänäpidossa.

## Laitteen käyttö










### Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

	Käyttöpaneeli	Näyttö	Merkkivalo
Kytkeä toimintaan	Kosketa painiketta  2 sekunnin ajan	 / 	syttyy
Kytkeä pois toiminnasta	Kosketa painiketta  1 sekunnin ajan	 / ei mittään valoa	sammutuu



Kun keittotaso kytketään toimintaan, joku tehotaso tai toiminto on valittava noin 10 sekunnin kuluessa, muuten laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

## Kuumennustehon säätö





	Käyttöpaneeli	Näyttö
Tehotason nostaminen	Kosketa painiketta 	 - 
Tehotason laskeminen	Kosketa painiketta 	 - 
Sammuttaminen	Kosketa samanaikaisesti painikkeita  ja 	

## Ulomman lämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

Keittoalueen koko voidaan sovittaa keittoastialle sopivaksi kytkemällä ulompi lämpöalue toimintaan tai pois toiminnasta.




Ennen kuin ulompi lämpöalue voidaan kytkeä toimintaan, sisempi lämpöalue on oltava kytkettynä.

Kolmen lämpöalueen keittoalue	Sensoripainike	Merkkivalo
Keskimmäisen lämpöalueen kytkentä toimintaan	 Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	Yksi merkkivalo syttyy
Ulomman lämpöalueen kytkentä toimintaan	 Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	Kaksi merkkivaloa syttyy
Ulomman lämpöalueen kytkentä pois toiminnasta	 Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	Toinen merkkivalo sammuu
Keskimmäisen lämpöalueen kytkentä pois toiminnasta	 Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	Ensimmäinen merkkivalo sammuu

Paistoalue	Sensoripainike	Merkkivalo
Ulomman lämpöalueen kytkentä toimintaan	 Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	syttyy
Ulomman lämpöalueen kytkentä pois toiminnasta	 Kosketa painiketta 1-2 sekunnin ajan	sammuu

## STOP+GO-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta


STOP+GO-toiminnossa kaikki toiminnassa olevat keittoalueet kytkeytyvät samanaikaisesti lämpimänäpitotholle (STOP) ja edelleen aikaisemmin säädetylle tehotasolle (GO). Tästä toiminnosta on hyötyä, kun haluat keskeyttää ruoanvalmistuksen vähäksi aikaa esimerkiksi vastaksesi puhelimeen ja jatkaa sitä taas puhelun päätyttyä.

	Käyttöpaneeli	Näyttö
Kytkeä toimintaan	Kosketa STOP+GO -painiketta	
Kytkeä pois toiminnasta	Kosketa STOP+GO-painiketta	aikaisemmin säädetty tehotaso (ei automaattinen kuumennus)





STOP+GO-toiminto ei vaikuta ajastimen toimintoihin.



STOP+GO-toiminto lukitsee koko käyttöpaneelin mukaanlukien kosketuspainikkeen .

## Automaattisen kuumennuksen käyttö

Kaikilla keittoalueilla on Automaattinen kuumennus -toiminto. Kun tehotaso säädetään painikkeella , tasosta  lähtien, keittoalue kytkeytyy täydelle teholla tietyksi ajaksi ja palaa sen jälkeen automaattisesti takaisin säädetylle tehotasolle.



	Käyttöpaneeli	mahdolliset tehotasot	Näyttö
Kytkeä toimintaan (vain tasosta [B] lähtien)	Kosketa painiketta [^]	[1] -- [B]	[A] (5 sekunnin kuluttua)
Kytkeä pois toiminnasta	Kosketa painiketta [v]	[B] - [1] / [u]	[B] - [u]
älä käytä	Kosketa painiketta [v]	[9] - [u]	[9] - [u]



Jos alkukuumennuksen [A] aikana valitaan korkeampi tehotaso, esim. tasolta [3] tasolle [5], kuumennusaikaa säädetään vastaavasti.



Jos keittoalueella on vielä jälkilämpöä (näkyvissä on [H]), alkukuumennusta ei tapahdu.

Automaattisen alkukuumennuksen kesto riippuu valitusta keittoalueen tehosta.

Keittoalueen teho	Keittoimpulssinkesto [min:sek]	Väliaste	Keittoimpulssinkesto [min:sek]
u	0:30		
1	1:00		
2	1:40	2.	2:40
3	4:50	3.	5:30
4	6:30	4.	8:10
5	10:10	5.	12:20
6	2:00	6.	2:30
7	3:30		
8	4:30		
9	---		

## Käyttöpaneelin lukitus/lukituksen poisto

Käyttöpaneelin kosketuspainikkeet voi lukita "Päällä/Pois"-painiketta lukuunottamatta milloin tahansa tason käytön aikana, jotta vältettäisiin asetusten muuttaminen vahingossa.

	Käyttöpaneeli	Näyttö
Kytkeä toimintaan	Kosketa painiketta 	 (5 sekunnin ajan)
Kytkeä pois toiminnasta	Kosketa painiketta 	aikaisemmin säädetty tehotaso



Kun laitteen virta katkaistaan, lukitus kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

## Lapsilukon käyttö

Lapsilukko estää laitteen käyttämisen vahingossa.

### Lapsilukon kytkentä toimintaan

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	 Kytke laite toimintaan (älä säädä tehotasoa)	
2.	Kosketa painiketta  , kunnes kuuluu merkkiäni	Äänimerkki
3.	Kosketa painiketta 	

Laitte kytkeytyy pois toiminnasta. Lapsilukko on kytketty toimintaan.

## Lapsilukon kytkentä pois toiminnasta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	ⓘ Kytke laite toimintaan	
2.	Kosketa painiketta  , kunnes kuuluu merkkiäni	Äänimerkki
3.	Kosketa painiketta	

Laitte kytkeytyy pois toiminnasta. Lapsilukko on kytketty pois toiminnasta.

## Lapsilukon poistaminen väliaikaisesti

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta lieden yksittäistä käyttöä varten, jonka jälkeen lapsilukko on edelleen aktiivinen.

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	ⓘ Kytke laite toimintaan	
2.	Kosketa samanaikaisesti painikkeita  ja	/ Äänimerkki

Laitetta voidaan käyttää normaalisti aina siihen saakka, kunnes se kytketään seuraavan kerran pois toiminnasta.

## Ajastimen käyttö

Kullakin keittoalueella voi olla samanaikaisesti käytössä jompikumpi kahdesta Ajastin-toiminnosta.

Toiminto	Käyttötilanne	Asetetun ajan kuluttua loppuun
Automaattinen virran katkaisu	tehotaso on säädetty	Äänimerkki vilkkuu Keittoalue kytketty pois toiminnasta
Hälytinajastin	keittoalueet eivät ole käytössä	Äänimerkki vilkkuu








Jos keittoalue kytketään pois toiminnasta, sille säädetty ajastus poistuu myös.



Jos kyseiselle keittoalueelle säädetään lisäksi tehotaso hälytinajastusta varten, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta asetetun ajan kuluttua.

## Keittoalueen valitseminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	Kosketa painiketta TIMER kerran	Ensimmäisen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
2.	Kosketa painiketta TIMER kerran	Toisen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
3.	Kosketa painiketta TIMER kerran	Kolmannen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
4.	Kosketa painiketta TIMER kerran	Neljännän keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
5.	Kosketa painiketta TIMER kerran	Viidennen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 



Jos merkkivalo vilkkuu hitaammin, tehotasoa voidaan säätää tai muuttaa.



Jos muitakin ajastimen toimintoja on asetettu, kaikkien ajastustoimintojen lyhin jäljellä oleva aika näkyy näytössä muutaman sekunnin kuluessa, ja vastaava merkkivalo vilkkuu.

## Ajan asettaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu
2.	Kosketa valitun keittoalueen painiketta <input type="checkbox"/> tai <input type="checkbox"/>	00 - 99 minuuttia

Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo vilkkuu hitaammin.  
Aika on asetettu.  
Jäljellä oleva aika näkyy näytössä juoksevasti.

## Ajastimen kytkentä pois toiminnasta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Näytössä näkyy jäljellä oleva aika
2.	Kosketa valitun keittoalueen painiketta <input type="checkbox"/>	Jäljellä oleva aika näkyy näytössä juoksevasti, kunnes aika on 00.

Merkkivalo sammuu.  
Valitun keittoalueen ajastintoiminto on kytketty pois päältä.

## Ajan muuttaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Näytössä näkyy jäljellä oleva aika
2.	Kosketa valitun keittoalueen painiketta <input type="checkbox"/> tai <input type="checkbox"/>	0   - 99 minuuttia

Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo vilkkuu hitaammin.  
Aika on asetettu.  
Jäljellä oleva aika näkyy näytössä juoksevasti.

## Keittoalueen jäljellä olevan ajan näyttäminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Valitse keittoalue	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Näytössä näkyy jäljellä oleva aika
Muutaman sekunnin kuluttua merkkivalo vilkkuu hitaammin.		

## Äänimerkin vaientaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Äänimerkki
1.	Kosketa painiketta TIMER	Äänimerkki lakkaa kuulumasta.
Äänimerkki ei kuulu enää.		

## Virran turvakatkaisu

### Keittotaso

- Jos millekään keittoalueelle ei valita tehotasoa noin 10 sekunnin kuluessa siitä kun keittotaso on kytketty toimintaan, se kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
- Jos yhden tai useamman kosketuspainikkeen päällä on jotakin, esimerkiksi kattila, pitempään kuin noin 10 sekuntia, kuuluu äänimerkki, ja keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
- Jos kaikki keittoalueet kytketään pois toiminnasta, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta noin 10 sekunnin kuluttua.

### Käyttöpaneeli



Kosteus (esim. märkä pyyhe) tai käyttöpaneelille joutuva ylikiehunut neste kytkävät kaikki keittoalueet heti pois toiminnasta.

## Keittoalueet

- Jos jotain keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta tietyn ajan kuluttua tai jos tehoa ei muuteta, vastaava keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Keittoalueen teho	Kytettä pois toiminnasta
1 - 2	6 tunnin kuluttua
3 - 4	5 tunnin kuluttua
5	4 tunnin kuluttua
6 - 9	1,5 tunnin kuluttua

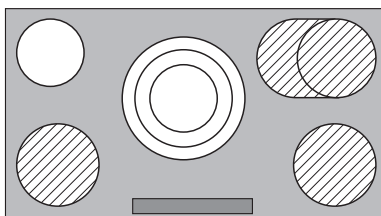
## Power-toiminnon hallinta

Edessä vasemmalla, edessä oikealla ja takana vasemmalla sijaitsevat kolme keittoaluetta voivat samanaikaisesti käytettäessä ylittää suurimmalle sallitulle tehotasolle.

Jos kaikkien kolmen keittoalueen sallittu maksimiteho on vaarassa ylittyä, esimerkiksi kytkettäessä vie-

lä yksi keittoalue toimintaan tai lisättäessä jonkun keittoalueen tehoa, tehonhallintajärjestelmä alentaa automaattisesti muiden keittoalueiden tehoa. Sen keittoalueen tehoa alennetaan, joka on ollut pisimpään kytkettynä toimintaan. Kyseisen keittoalueen näytössä näkyy kahden minuutin ajan vuoron perään alunperin asetettu tehotaso ja kyseisellä hetkellä korkein mahdollinen tehotaso. Kahden minuutin kuluttua näkyviin tulee parhaillaan voimassa oleva tehotaso.

Alla olevassa taulukossa on esitetty korkeimmat mahdolliset tehotasot, kun kaikki kolme keittoaluetta ovat samanaikaisesti käytössä..



1. keittoalue	2. keittoalue	3. keittoalue
1 - 6	8	9
7	7	9
8	8	8

# Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen



## Akryyliamidia koskeva varoitus

Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti erityisesti tärkeilyspitoisten ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveydellisen vaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

## Keittoastiat

- Tunnistat hyvän keittoastian pohjasta. Pohjan on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Teräsemalista valmistetut astiat sekä alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat kuumetessaan jättää keraamiselle tasolle värjäytymiä, joita on vaikea poistaa tai joita ei voi poistaa lainkaan.

## Energiansäästö



Aseta keittoastiat keittoalueelle huolellisesti, ennen kuin kytät keittoalueen toimintaan.



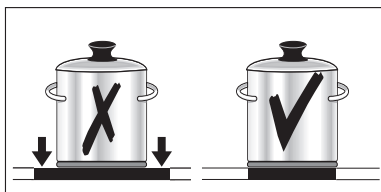
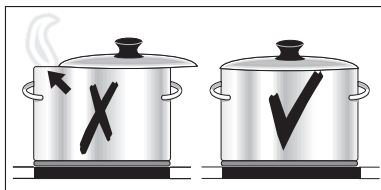
Peitä kattilat aina kannella, jos mahdollista.



Kytke keittoalueet pois toiminnasta ennen paistoaajan päättymistä. Sitä voit hyödyntää jälkilämmön.



Keittoastian pohjan ja keittoalueen tulisi olla samankokoisia.





## Käyttöesimerkkejä ruoanvalmistuksessa

Taulukon arvot ovat suuntaa-antavia.

Teho- taso	Kypsennys- tapa	käyttökohde	Kesto	Ohjeita/vinkkejä
0		Tarjollepano		
1	<b>Lämpimänä- pito</b>	Valmiiden ruokien lämpimänäpito	tarpeen mukaisesti	Peitä ruoka kannella
1-2	<b>Sulatus</b>	Hollandaise-kastike, voin sulattaminen, suklaa, liivate	5-25 min.	Sekoita välillä
	<b>Hyydyttämi- nen</b>	Omeletti, munakas	10-40 min.	Kypsennä kannella peitettyinä
2-3	<b>Haudutus- kypsennys</b>	Riisin ja maitoruokien haudutus Valmisruokien kuumen- nus	25-50 min.	Riisi tarvitsee vähin- tään kaksinkertaisen määrän nestettä, se- koita maitoruokia välillä
3-4	<b>Höyrytys Höyrykyp- sennys</b>	Vihannesten, kalan höyrykypsennys Lihan paistaminen	20-45 min.	Käytä vihanneksille vähän nestettä (muutama ruokalusi- kallinen)
4-5	<b>Keittäminen</b>	Perunoiden keittäminen	20-60 min.	Käytä vähän nestettä, esim.: enin- tään 1/4 l vettä / 750 g perunoita
		Suurempien ruokamäärienkypsennys, pataruoat ja keitot	60-150 min.	Enintään 3 l nestettä plus valmistusaineet
6-7	<b>Mieto paistaminen</b>	Leikkeet, Cordon bleu, kyljykset, nakit, makka- rat, maksa, mykyt, kanan- munat, ohukaiset, munkit	jatkuva paisto	Käännä välillä
7-8	<b>Voimakas paistaminen</b>	Perunaohukaiset, ulko- filee, pihvit, pannukakut	5-15 min. / pannulli- nen	Käännä välillä
9	<b>Keittäminen Paistaminen Friteeraus</b>	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan paistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten perunoiden paistaminen		

# Puhdistus ja hoito



**Varo!** Jälkilämmön aiheuttama palovammavaara. Anna laitteen jäähtyä.



**Huomio!** Terävät ja hankaavat puhdistusvälineet vaurioittavat laitetta. Puhdista veden ja pesuaineen avulla.



**Huomio!** Pesuvälineen jäämät vaurioittavat laitetta. Poista jäämät veden ja pesuaineen avulla.

## Laite on puhdistettava joka käytön jälkeen.

1. Pyyhi laite kostutetulla liinalla. Käytä pesuvettä, johon on lisätty hie-man pesuainetta.
2. Kuivaa laite puhtaalla liinalla.

## Tahrojen poistaminen

1. Aseta puhdistuskaavin viistoon keraamista pintaa vasten.
2. Poista tahrat liikuttamalla kaavinta.
3. Pyyhi laite kostutetulla liinalla. Käytä pesuvettä, johon on lisätty hie-man pesuainetta.
4. Kuivaa laite puhtaalla liinalla.

Likaisuus-aste	poistaminen		
	heti	laitteen jäähtyttyä	puhdistusväline tai -aine
Sokeri, makeat ruuat	kyllä	---	Puhdistuskaavin*
Muovi, alumiinifolio	kyllä	---	
Kalkkikertymät ja vesi	---	kyllä	Keraamisille pinnoille tai teräkselle soveltuva puhdistusaine*
Rasvariskeet	---	kyllä	
Metallin väreissä kiiltävät värjäytymät	---	kyllä	

\* Puhdistuskaapimia sekä keraamisille pinnoille tai teräkselle sopivia puhdistusaineita on saatavana valtuutetuista huoltoliikkeistä.






Poista pinttynheet tahrat keraamisille pinnoille tai teräkselle sopivalla puhdistusaineella.



Keraamisessa pinnassa olevat naarmut tai tummentumat, joita ei voi enää poistaa, eivät haittaa laitteen toimintaa.

# Mitä tehdä, jos ...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan tai eivät toimi	Laitteen kytkennästä toimintaan on kulunut yli 10 sekuntia	Kytke laite uudelleen toimintaan.
	Lapsilukko on kytketty toimintaan 	Kytke lapsilukko pois toiminnasta (katso kappale "Lapsilukko")
	Useita kosketuspainikkeita on painettu samanaikaisesti	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta
	Kosketuspainikkeiden päällä on kostea liina tai nestettä.	Poista liina tai neste. Kytke laite uudelleen toimintaan.
	Virran turvakatkaisu on toiminut	Kytke laite uudelleen toimintaan
	STOP+GO on toiminnassa 	Kytke STOP+GO pois toiminnasta
Jälkilämmön merkkivalo ei ilmaise mitään.	Keittoalue on ollut käytössä vain vähän aikaa eikä ole ehtinyt kuumentua tarpeeksi kuumaksi.	Mikäli keittoalue kuitenkin on kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei kytkeydy toimintaan	Keittoalueella on vielä jälkilämpöä 	Anna keittoalueen jäähtyä
	Tehotasoksi on valittu suurin tehotaso 	Suurimman tehoston teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen teho
	Tehotaso on säädetty kosketuspainikkeella 	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke keittoalue pois toiminnasta</li> <li>Säädi keittoalue kosketuspainikkeella </li> </ol>
Kuuluu merkkiäni ja laite kytkeytyy toimintaan ja 5 sekunnin kuluttua uudelleen pois toiminnasta. 5 sekunnin kuluttua merkkiäni kuuluu uudelleen.	Sensoripainikealueelle on laitettu esim. puhdistusliina tai pyyhe.	Älä laita sensoripainikealueelle mitään esineitä.
Näytössä vilkkuu vuorotellen kaksi eri tehotasoa	Tehonhallintatoiminto alentaa kyseisen keittoalueen tehoa	Katso kohta "Tehonhallinta" kappaleessa Käyttö

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
 syttyy	Keittoalueen ylikuumenemissuoja on lauennut	Kytke keittoalue pois toiminnasta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan
Näytössä näkyy  ja lukema	Elektroniikkavirhe	Kytke laite irti sähköverkosta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake pääsulaketaulusta) Jos näytössä näkyy edelleen  sen jälkeen kun virta kytketään uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

**Jos vikaa ei voi korjata yllä annettujen ohjeiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.**



**Varoitus!** Laitteen korjaustyöt on jätettävä ainoastaan valtuutettujen huoltohenkilöiden tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita.



Takuu ei kata korjauskuluja, mikäli vika on aiheutunut virheellisestä käytöstä.

## Jätehuolto




### Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ekologisesti kestäviä ja ne voidaan käyttää uudelleen. Muoviosat tunnistaa mm. merkinnöistä >PE<, >PS< jne. Toiminta käytetyt pakkausmateriaalit niille varattuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaalimerkinnöistä annettuja ohjeita.



### Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen



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

# Asennusohjeet

## Turvaohjeet

Noudata kansallisia voimassaolevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja normeja (esimerkiksi turvamääräyksiä sekä asian- ja määräystenmukaisia kierrätysohjeita).

Purkaminen on jätettävä ammattihenkilön tehtäväksi.

Huolehdi, että laite on sijoitettu muihin laitteisiin nähden ohjeissa annetun vähimmäisetäisyyden mukaisesti.

**Laatikostoja saa asentaa laitteen alle ainoastaan, jos laitteen alla on välittömästi turvapohja.**

Työtason leikkuutasot on suojattava tiivisteillä kosteuden varalta.

Tiivisteiden avulla laite ja työtaso voidaan liittää tiiviisti toisiinsa.

Tiivisteiden avulla laite ja työtaso voidaan liittää tiiviisti toisiinsa.

Laitteen ja työtason väliin ei saa asettaa silikonista valmistettua tiivistemassaa.

Älä asenna laitetta ovien tai ikkunoiden välittömään läheisyyteen. Oven tai ikkunan aukeaminen saattaa aiheuttaa keittoastian putoamisen.



### VAROITUS!

Tapaturmavaara sähkövirran vuoksi.

- Verkkovirtaliitin on jännitteinen.
- Tee verkkovirtaliitin jännitteettömäksi.
- Noudata kytkentäkaavion ohjeita.
- Noudata sähköturvallisuusmääräyksiä.
- Varmista kosketussuojaus suorittamalla asennus asianmukaisesti.
- Sähköliitännän saa suorittaa vain ammattitaitoinen sähköasentaja.



### HUOMIO!

Tapaturmavaara sähkövirran vuoksi.

Löysät tai epäasianmukaisesti tehdyt liitännät voivat ylikuumentaa liitintä.

- Kytke liitännät asianmukaisesti.
- Varmista kaapelin kiinnitys kaapelipuristimella.
- 1- tai 2-vaiheisessa liitännässä on käytettävä sopivaa verkkojohtoa, tyyppi H05BB-F Tmax 90° (tai korkeampiarvoinen).
- Mikäli laitteen verkkojohto vaurioituu, tilalle on vaihdettava tyyppi H05BB-F Tmax 90° erikoisjohto (tai korkeampiarvoinen). Kyseinen verkkojohto on saatavilla valtuutetusta huoltoliikkeestä.

Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm kaikkinaisen verkosta erottamisen. Tarkoitukseen soveltuvia erottimia ovat esimerkiksi LS-kytkimet, sulakkeet (ruuvisulakkeet ovat kannasta irrotettavia), FI-kytkimet ja releet.

# Takuu

## Suomi

### Takuu

Tuotteen takuu-aika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuu-aikaa ole erikseen määriteltä, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuu-aikana:

- aiheuttomasta huoltokäynnistä
- ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu.

### EU-maat

Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

### Kuljetusvauriot

Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

# Valtuutetut huoltoliikkeet

## Suomi

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662

**(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm),\*** tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta "kodinkoneiden huoltoa".

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

### Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662

**(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).**

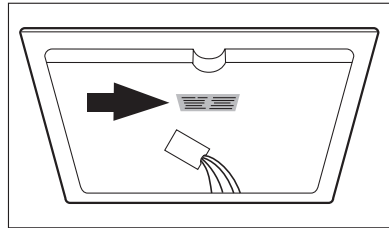
# Huolto ja varaosat

Jos laitteessa ilmenee tekninen häiriö, tarkista ensin, onko ongelma korjattavissa käyttöohjeen avulla (katso kappale "Mitä tehdä, jos...").

Jos ongelma ei ole korjattavissa käyttöohjeessa annettujen ohjeiden avulla, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Muista mainita seuraavat tiedot:

- Laitteen malli
- Tuotenumero (PNC)
- Sarjanumero (S-No.)  
(katso numerot tyyppikilvestä)
- Virhetyyppi
- Koneen mahdollisesti antama virheilmoitus
- kolmen merkin pituinen kirjainnumeroyhdistelmä lasikeramiikalle



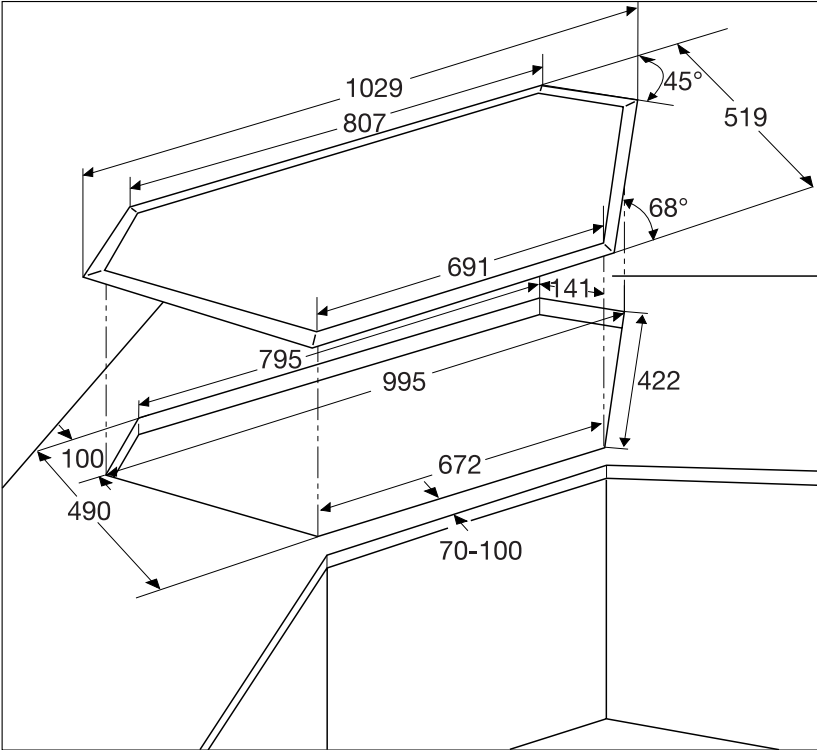
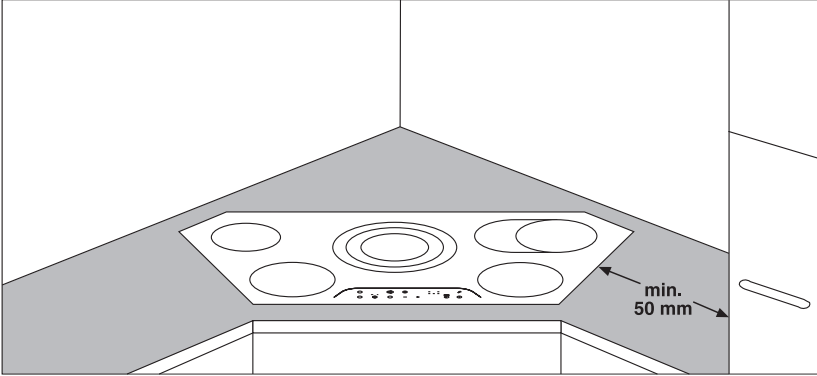
Kirjoita koneen tyyppikilvestä mainitut tunnusnumerot tähän:

Laitteen malli .....

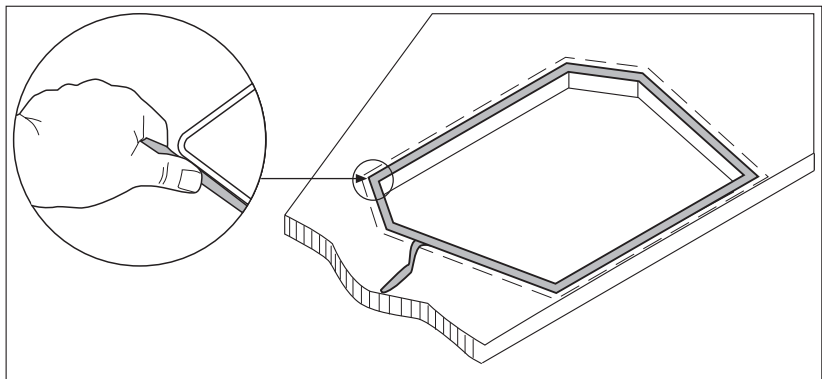
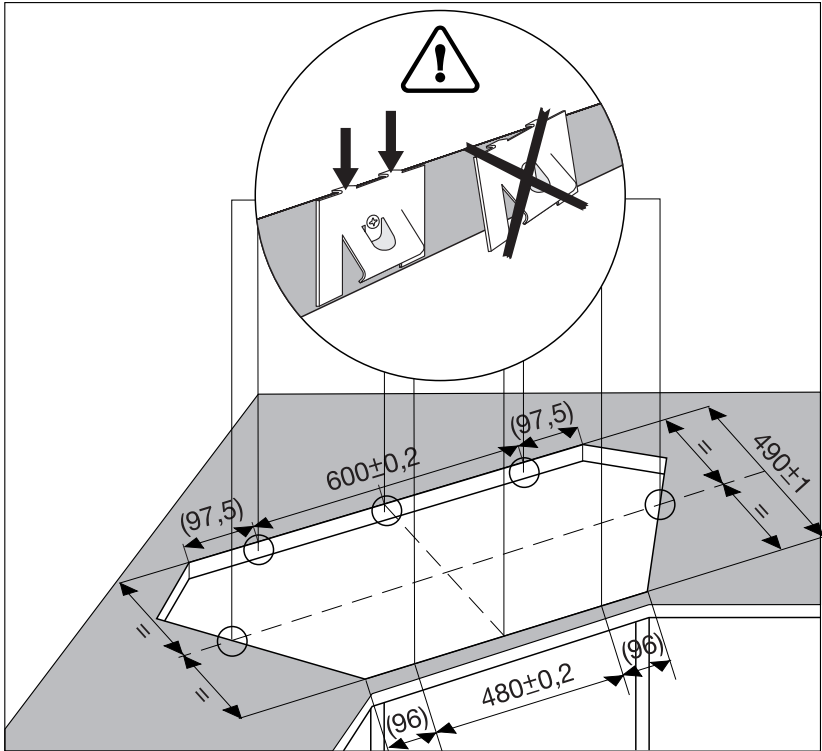
PNC (tuotenumero): .....

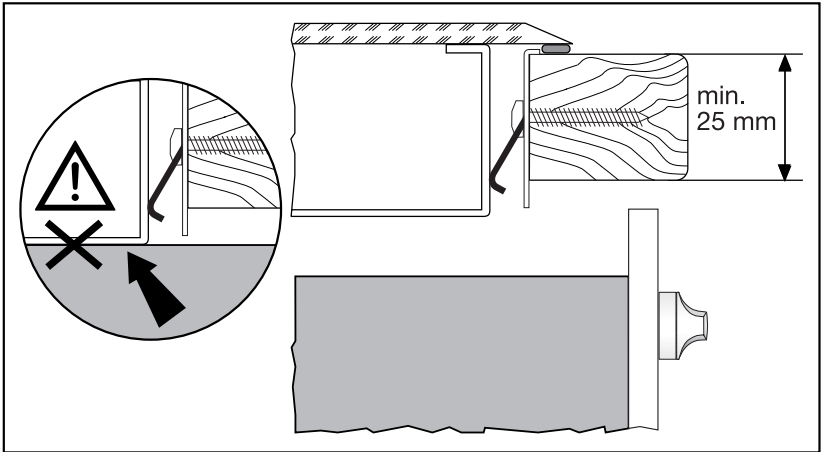
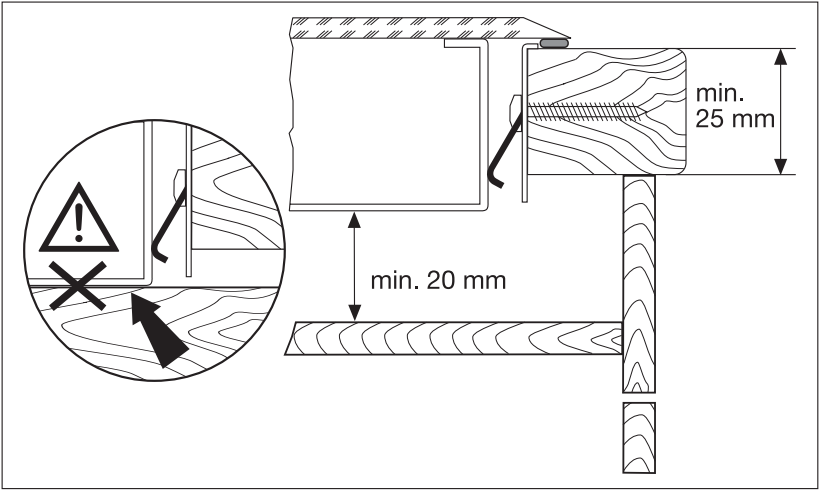
S-No (sarjanumero): .....

Монтаж / Montering / Laitteen asentaminen

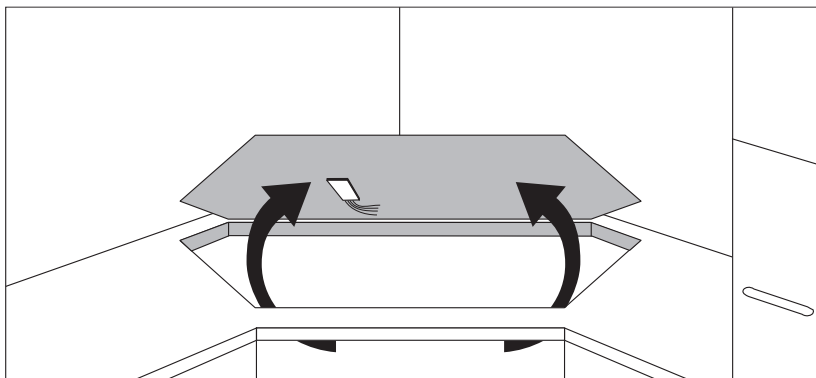








## Демонтаж / Demontering / Purkaminen



Фирменная табличка

Typskylt

Arvokilpi

Modell	<b>96901KFE-N</b>	Prod.Nr.	<b>949591739</b>
Typ	<b>55HGDAAA0</b>	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	9,7 kW	
<b>AEG</b> <small>an Electrolux</small>			

 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 925 150-A-040105-01

Право на изменения сохраняется  
Med reservation för ändringar  
Oikeus muutoksiin pidätetään