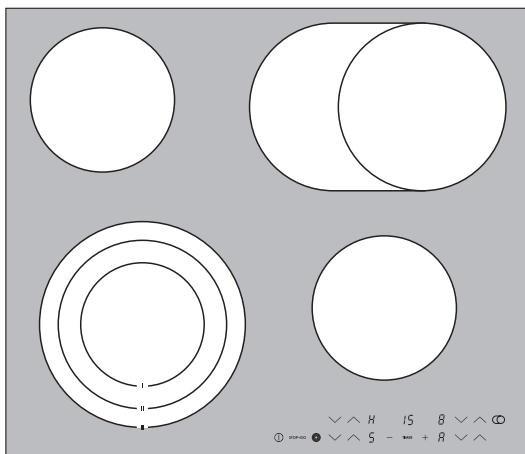


66301 KF-N

Keraaminen keittotasoa
Стеклокерамическая поверхность

Asennus- ja käyttöohje
Инструкция по монтажу и эксплуатации



Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкцию по эксплуатации”.

Прежде всего обратите, пожалуйста, внимание на раздел “Указания по технике безопасности” на первых страницах. Пожалуйста, сохраните эту “Инструкцию” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкцию”.

Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

Предупреждение: примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора.

Внимание! примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

1. Эти цифры ведут Вас шаг за шагом при обслуживании прибора.
2. ...
3. ...

На случай возникновения неполадок данная “Инструкция по эксплуатации” содержит указания по их самостоятельному устранению, см. раздел “Что делать, если...”.

В случае возникновения проблем при эксплуатации прибора обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

См. по этому поводу также раздел “Сервисная поддержка”.

Напечатано на бумаге, изготовленной с учетом экологических требований. От экологического мышления к экологическим поступкам!

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Техника безопасности	5
Утилизация отходов	7
Описание прибора	8
Оборудование варочной поверхности и панели управления	8
Цифровые индикаторы	9
Предохранительное отключение зон нагрева	9
Перед первым использованием	10
Первая чистка от загрязнений	10
Управление варочной поверхностью	10
Сенсорные поля Touch Control	10
Включение прибора	10
Отключение прибора	11
Выбор степени нагрева	12
Режим “остановка нагрева”	12
Включение и отключение тройной зоны нагрева	13
Включение и отключение жарочной зоны	15
Режим Stop+Go	16
Отключение зоны нагрева	17
Индикация остаточного нагрева	17
Приготовление пищи в автоматическом режиме быстрого закипания	18
Приготовление пищи без применения автоматического режима быстрого закипания	19
Блокирование доступа детей	20
Таймер	23
Практические советы и таблицы	26
Посуда для варки	26
Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него	28
Установочные параметры для приготовления блюд	29
Мытье и уход	30
Варочная поверхность	30
Что делать, если	32
Устранение неполадок	32

Инструкция по монтажу	34
Требования, стандарты, предписания	35
Указания по безопасности при установке	36
Подключение прибора к электрической сети	37
Сервисная поддержка	39
монтаж	76

Инструкция по эксплуатации



Техника безопасности

Техника безопасности в обращении с данным прибором соответствует принятым правилам техники безопасности в обращении с электроприборами. Однако мы считаем, что, будучи изготовителем данного оборудования, мы должны дополнительно ознакомить Вас со следующими указаниями по технике безопасности.

Электробезопасность

- Монтаж и подключение нового прибора могут производить только специалисты, имеющие соответствующий допуск.
- Ремонт прибора может производить только специалист. Неквалифицированный ремонт может представлять большую опасность. В случае необходимости ремонта обращайтесь в сервисную службу.



Соблюдайте данные указания, т.к. в противном случае гарантийные обязательства по возмещению ущерба теряют силу.

- Встроенные приборы можно пускать в действие только после того, как они будут встроены в соответствующие шкафы и рабочие поверхности. Таким образом обеспечивается безопасное расстояние между электроприборами в соответствии с требованиями Союза немецких электротехников.
- В случае повреждения прибора, а также появления на нем трещин, вздутий или разрывов поверхности следует:
 - выключить все конфорки,
 - выключить, либо извлечь все предохранители варочной поверхности.

Меры безопасности для детей

Во время приготовления пищи конфорки становятся горячими. Поэтому всегда удаляйте маленьких детей от плиты.

Меры безопасности пользователя

- Этот прибор можно использовать для приготовления пищи только в домашних условиях.
- Не используйте варочную поверхность для обогрева помещений.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам, находящимся вблизи прибора. Проводка не должна касаться горячих конфорок.
- Перегретые жир и масло быстро воспламеняются. Когда Вы готовите пищу на жире или на масле (напр. картофель фри), необходимо следить за процессом её приготовления.
- После каждого использования отключайте конфорки.

Техника безопасности при мытье и очистке

Перед тем, как мыть прибор, его надо выключить. По соображениям безопасности недопустима очистка прибора с помощью приспособлений для чистки паром или моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

Как избежать повреждений прибора

- Не используйте варочную поверхность как рабочий стол или подставку для различных предметов.
- Необраченный край стеклокерамической плиты уязвим для повреждений, вызванных толчком или ударом. Будьте, пожалуйста, осторожны при обращении с кастрюлями и сковородами.
- Не эксплуатируйте конфорки с пустой посудой или без посуды.
- Несмотря на то, что стеклокерамика нечувствительна к резким перепадам температуры и очень прочна, она всё-таки не является небьющейся. Особо острые и твёрдые предметы при падении на варочную панель могут её повредить.
- Не пользуйтесь чугунными котлами и кастрюлями с повреждённым днищем, имеющим шершавую поверхность и заусенцы. При перемещении такая посуда может оставлять царапины.
- В случае попадания на горячую конфорку и расплавления на ней сахара или продукта, приготавливаемого с сахаром, удалите их сразу, ещё в горячем состоянии, с помощью скребка. Если такая масса остынет, её удаление может привести к повреждениям поверхности варочной панели.

- Удаляйте подальше от стеклокерамической панели все плавкие предметы и материалы, такие как пластмасса, алюминиевая фольга и плёнка для кухонных плит. Если же на стеклокерамической панели всё-таки что-либо расплавилось, расплавленный продукт следует также сразу удалить скребком.



Утилизация отходов

Утилизация упаковочных материалов

Все использованные материалы могут быть переработаны и вторично использованы.

Синтетические материалы обозначены следующим образом:

- >PE< для полиэтилена, напр., для внешней пленки или пакетов внутри.
- >PS< для вспененного полистирола, напр., в частях мягкой прокладки, не содержит фторхлоруглеродородов.

Выбрасывание прибора



Предупреждение: Чтобы выброшенный отслуживший прибор не представлял никакой опасности, перед тем, как его выбросить, позаботьтесь, пожалуйста, о том, чтобы он был приведен в состояние невозможности дальнейшего использования.

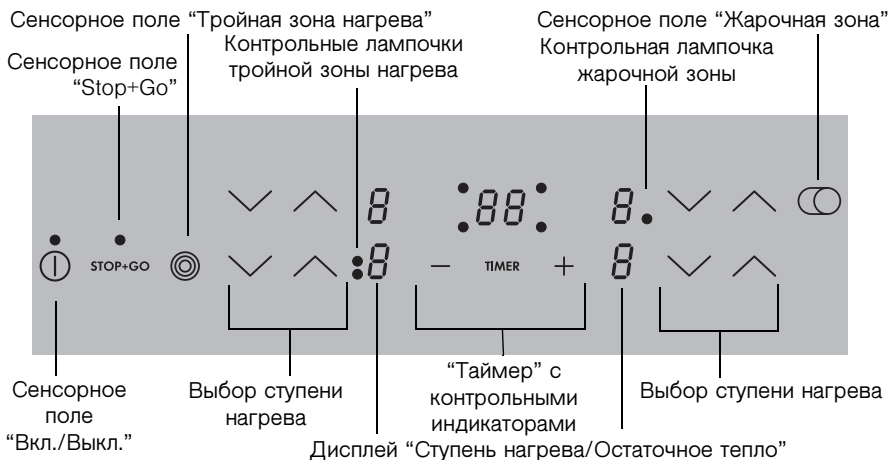
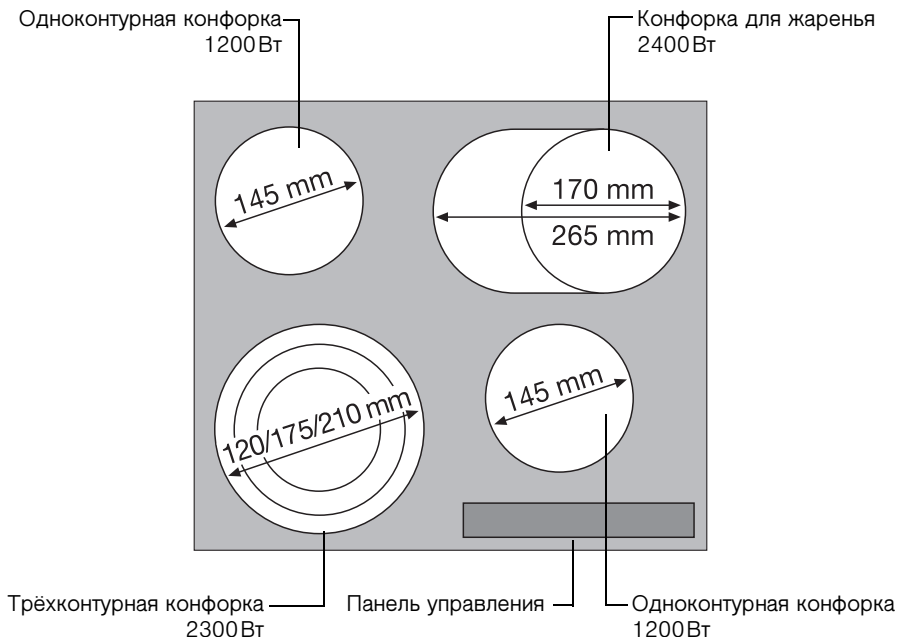
Вытащите штепсель электрического подключения прибора, отрежьте сетевой кабель.

Из экологических соображений старые отслужившие приборы следует утилизировать в соответствии с действующими правилами для такого типа приборов.

- Прибор нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором.
- Информацию о датах забора подобного особого мусора или о местах его складирования Вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.











Описание прибора

Оборудование варочной поверхности и панели управления



Цифровые индикаторы


На четырех полях индикации, предназначенных для каждой из четырех зон нагрева, отображаются следующие символы:

-  после включения прибора,
-  при выборе режима “остановка нагрева”,
- от  до , в зависимости от выбранной ступени нагрева,
- от  до  (с десятичной точкой) для промежуточных ступеней нагрева
-  при автоматическом режиме быстрого закипания,
-  при наличии остаточного тепла,
-  при включенном блокировании доступа детей
-  при неполадке



Предохранительное отключение зон нагрева

Если через определенное время какая-либо зона нагрева не будет выключена, либо не будет изменена ступень нагрева какой-либо зоны, то в этом случае соответствующая зона нагрева отключится автоматически.

Остаточное тепло отображается на цифровых дисплеях соответствующих зон нагрева индикатором  - от немецкого слова “Heiß” (горячий).

Зоны нагрева отключаются при:


- ступени нагрева u, 1 - 2 через 6 часов
- ступени нагрева 3 - 4 через 5 часов
- ступени нагрева 5 через 4 часа
- ступени нагрева 6 - 9 через 1,5 часа



Если одна или несколько зон нагрева отключатся до истечения указанных сроков, читайте главу “Что делать если ...”.

Отключение по другим причинам

Выкипевшая жидкость, попавшая на панель управления, вызывает немедленное отключение всех зон нагрева.

То же самое произойдет, если положить на панель управления мокрую ткань. В обоих случаях после удаления жидкости или ткани необходимо снова включить прибор главным переключателем .

Перед первым использованием

Первая чистка от загрязнений

Протереть стеклокерамическую варочную поверхность влажной тканью.



Внимание: Не пользуйтесь острыми и царапающими чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.

Управление варочной поверхностью


Сенсорные поля Touch Control

При работе с сенсорными полями Touch Control опускайте конец пальца на нужное поле строго вертикально и касайтесь поля до тех пор, пока не загорятся/погаснут соответствующие индикаторы, или не будет выполнена соответствующая функция.




При работе с панелью управления прикасайтесь всякий раз только к одному сенсорному полю. При слишком пологом положении пальца может быть случайно задействовано и другое расположенное под ним сенсорное поле.

Включение прибора

Полное включение прибора производится с помощью сенсорного поля “Вкл./Выкл.” .

Прикоснитесь к сенсорному полю “Вкл./Выкл.” прикл. на две секунды.



На цифровых дисплеях появится индикатор .




После включения прибора сенсорным полем “Вкл./Выкл.”, в течение прибл. 10 секунд необходимо установить соответствующую ступень нагрева для какой-нибудь зоны нагрева, либо задать нужное время приготовления пищи с помощью таймера (функция “часы для варки яиц”). В противном случае прибор снова отключится по соображениям безопасности.

Отключение прибора

Для полного отключения прибора активизируйте **сенсорное поле “Вкл./Выкл.”** .

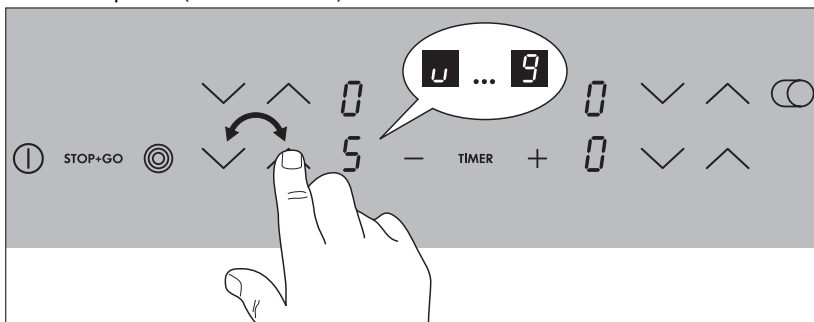
Прикоснитесь к сенсорному полю “Вкл./Выкл.” прибл. на одну секунду.



После отключения отдельной зоны нагрева или всей варочной поверхности остаточное тепло отображается на цифровых дисплеях соответствующих зон нагрева индикатором  - от немецкого слова “Heiß” (горячий).

Выбор ступени нагрева

Чтобы установить или изменить ступень нагрева для избранной зоны нагрева (от до):



увеличивайте ступень нагрева сенсорным полем “Выбор ступени нагрева” ;

уменьшайте ступень нагрева сенсорным полем “Выбор ступени нагрева” .

Режим “остановка нагрева”

Все четыре зоны нагрева располагают режимом “остановка нагрева” .

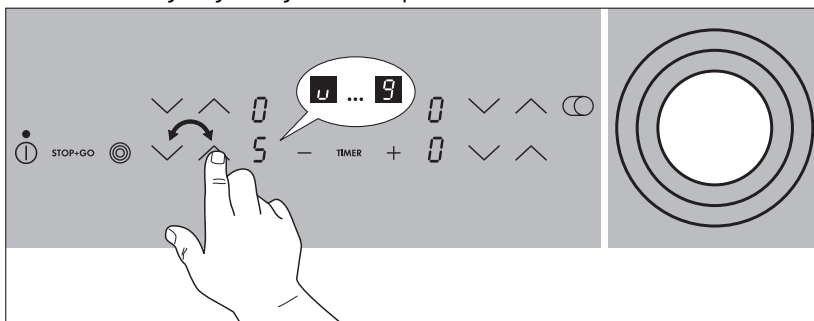
Устанавливайте режим “остановка нагрева” сенсорным полем “Выбор ступени нагрева” .

Включение и отключение тройной зоны нагрева

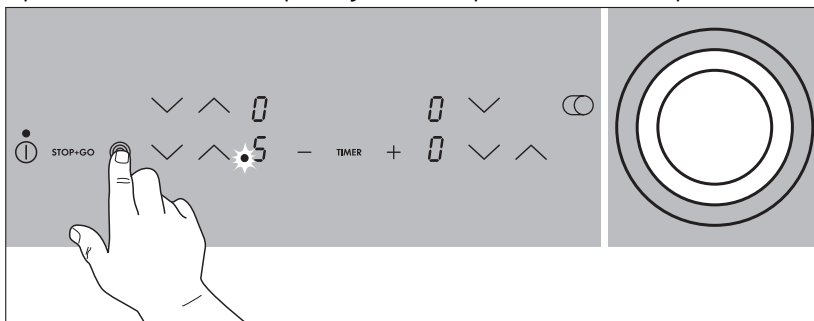
В зависимости от размера кастрюли или сковороды, с помощью сенсорного поля “Тройная зона нагрева” к меньшему контуру тройной зоны нагрева можно дополнительно подключить соответствующий контур большего размера.

i Такие контуры можно подключать только в том случае, если меньший рабочий контур уже установлен на одну из ступеней нагрева.

1. Установите нужную ступень нагрева.

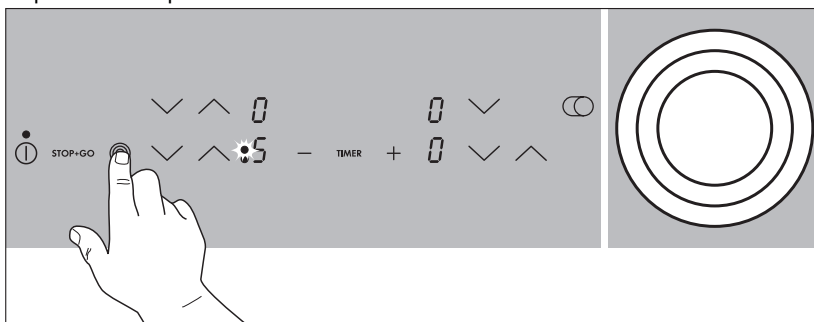


2. Прикоснитесь к сенсорному полю “Тройная зона нагрева”.



Подключается средний контур нагрева. Горит нижняя контрольная лампочка.

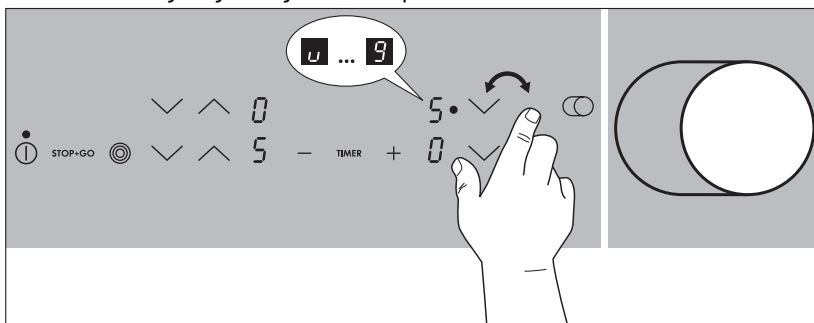
- 3.** При повторном прикосновении к сенсорному полю “Тройная зона нагрева” активизируется внешний контур нагрева. Горит верхняя контрольная лампочка.



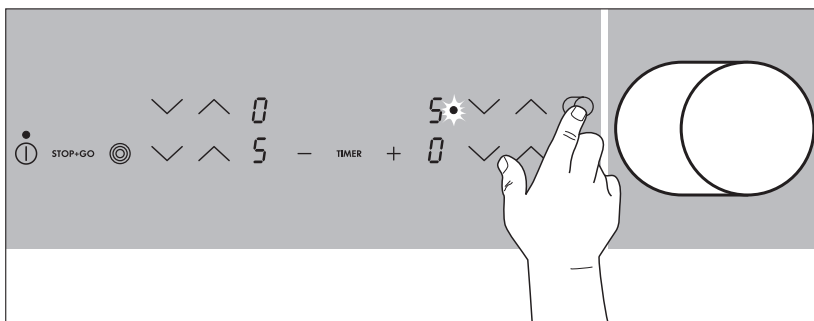
- 4.** Для отключения внешнего контура нагрева прикоснитесь к сенсорному полю “Тройная зона нагрева”, соответствующий внешний контур нагрева отключится.

Включение и отключение жарочной зоны


1. Установите нужную ступень нагрева.



2. Для включения/выключения жарочной зоны приложите палец к сенсорному полю “Жарочная зона” и удерживайте его в этом положении до тех пор, пока не загорится/погаснет контрольная лампочка.




Режим Stop+Go

При активизации сенсорного поля “Stop+Go” все включенные зоны нагрева одновременно переключаются на режим “остановка нагрева”. Горит контрольная лампочка сенсорного поля “Stop+Go”. Режим “остановка нагрева” отображается на дисплее индикатором .






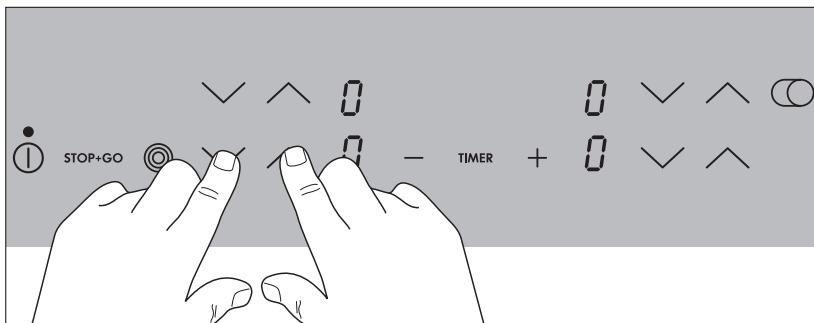
При повторной активизации сенсорного поля “Stop+Go” выполняется установка ранее выбранных ступеней нагрева, контрольная лампочка гаснет.




Режим “Stop+Go” не останавливает работу таймера. Если автоматический режим быстрого закипания был установлен с фазой разогрева , то режим Stop+Go прекратит действие последней, а после повторной активизации сенсорного поля “Stop+Go” аппарат переключится на ранее установленную ступень нагрева.

Отключение зоны нагрева

1. Чтобы отключить зону нагрева одновременно прикоснитесь к сенсорным полям “Выбор ступени нагрева”  и , либо сенсорным полем “Выбор ступени нагрева” установите  “ноль”.



Индикация остаточного нагрева

После отключения отдельной конфорки или всей варочной поверхности остаточный нагрев регистрируется в виде  (как “hot”) на цифровых дисплеях соответствующих конфорок.



После отключения конфорок индикация остаточного нагрева отключается только после того, как конфорка остыла.




Остаточный нагрев можно использовать для растапливания жиров и сохранения температуры горячих блюд.



Осторожно! Пока горит лампочка остаточного нагрева можно получить ожог.



Осторожно! Если отключилась подача электроэнергии, то символ  тоже гаснет, и, соответственно, гаснут показания имеющегося остаточного нагрева. Возможность ожога сохраняется. Ожога можно избежать, проявляя внимание и осторожность.

Приготовление пищи в автоматическом режиме быстрого закипания

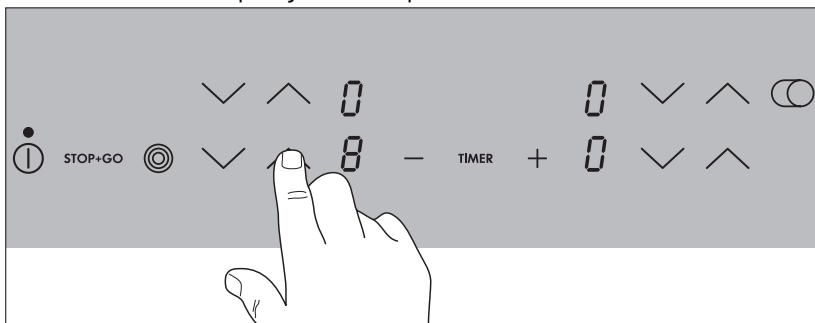
Все четыре зоны нагрева варочной поверхности имеют девять ступеней регулирования нагрева и оснащены автоматической системой быстрого закипания:

- [1] низшая ступень нагрева
- [9] высшая ступень нагрева
- [R] режим быстрого закипания.

После того, как Вы выберете нужную ступень нагрева с помощью сенсорного поля “Выбор ступени нагрева” [^], зона нагрева некоторое время будет функционировать на полной мощности, а затем автоматически переключится на заданную Вами ступень продолженного приготовления блюда.

Длительность импульса быстрого закипания зависит от выбранной ступени продолженного приготовления.

1. Прикоснитесь к сенсорному полю “Выбор ступени нагрева” [^], если Вы хотите установить ступень нагрева от [1] до [9]. Сначала на дисплее отобразится установленная ступень нагрева. Через пять секунд индикатор ступени нагрева сменится на дисплее индикатором [R] (= автоматический режим быстрого закипания). По истечении времени быстрого закипания на дисплее снова появится индикатор ступени нагрева.



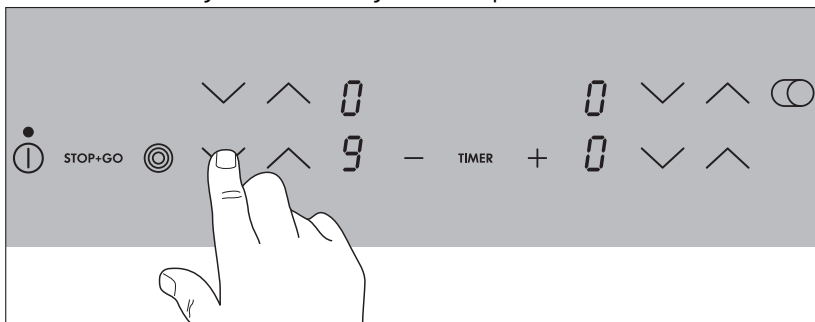
- i** Если во время действия автоматического режима вы выберете более высокую ступень нагрева, например перейдете с [3] на [5], то соответственно изменится и время быстрого закипания. Если же Вы выберете более низкую ступень нагрева, режим быстрого закипания сразу перестанет действовать.

Приготовление пищи в автоматическом режиме быстрого закипания возможно только с использованием холодной или умеренно горячей зоны нагрева. Если в момент включения зона нагрева уже нагрета, (индикатор [H]), то в автоматическом режиме быстрого закипания с ней работать нельзя.

Приготовление пищи без применения автоматического режима быстрого закипания

Если Вы хотите задействовать рабочую зону без применения автоматического режима быстрого закипания, выберите нужную степень нагрева сенсорным полем “Выбор степени нагрева” .

1. Прикоснитесь к сенсорному полю “Выбор степени нагрева” , если Вы хотите установить степень нагрева от до .



- i** Сенсорными полями “Выбор степени нагрева” и Вы в любое время можете сменить степень нагрева.

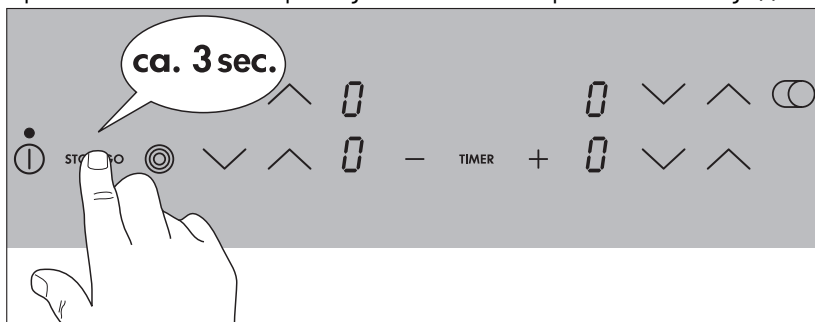
Блокирование доступа детей

Блокирование доступа детей может обеспечить защиту варочной поверхности от нежелательного использования.


Включение блокирования доступа детей

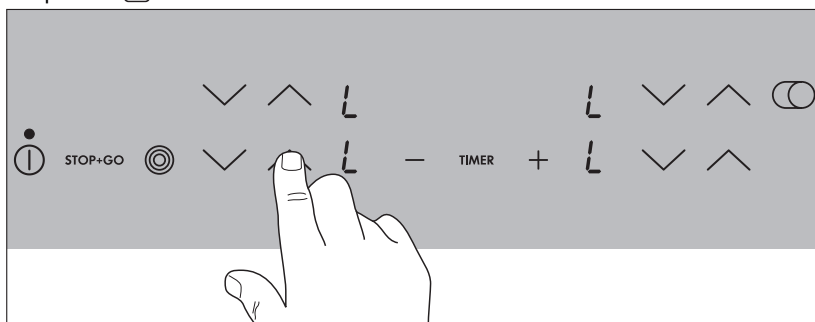
Для включения блокирования доступа детей прибор должен быть включен, однако при этом не должна быть включена ни одна зона нагрева.


1. Прикоснитесь к сенсорному полю STOP+GO прилб. на 3 секунды.



Раздастся подтверждающий звуковой сигнал.

2. Прикоснитесь к одному из сенсорных полей "Выбор ступени нагрева" .

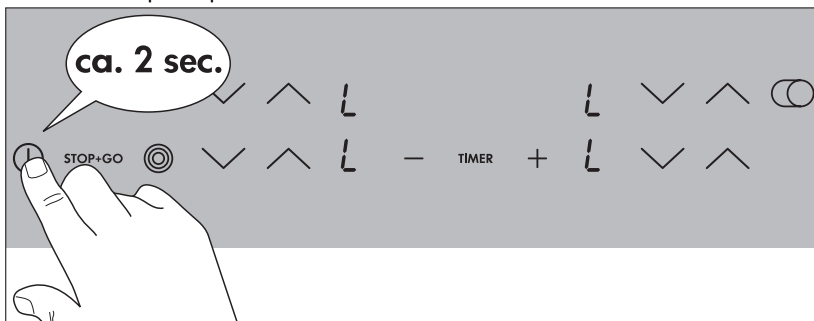



На дисплее появится индикатор , блокирование доступа детей включено. Через несколько секунд прибор автоматически выключится.



Принудительная отмена блокирования доступа детей

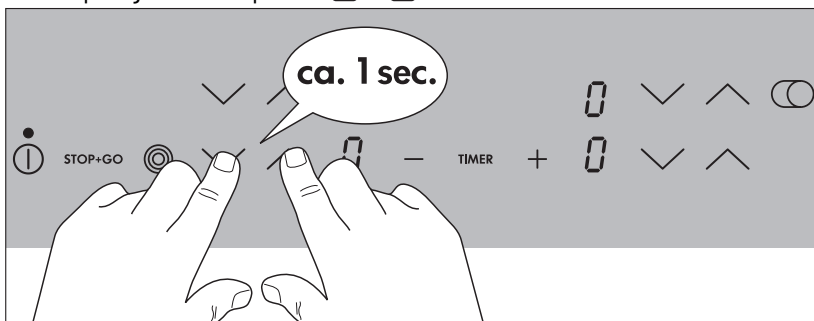
Блокирование доступа детей можно отменить принудительно в целях однократного (до ближайшего отключения прибора) использования плиты. При следующем включении блокирование доступа детей снова активизируется в автоматическом режиме.

1. Включите прибор.



Если блокирование доступа детей активизировано, на дисплее отображается индикатор .

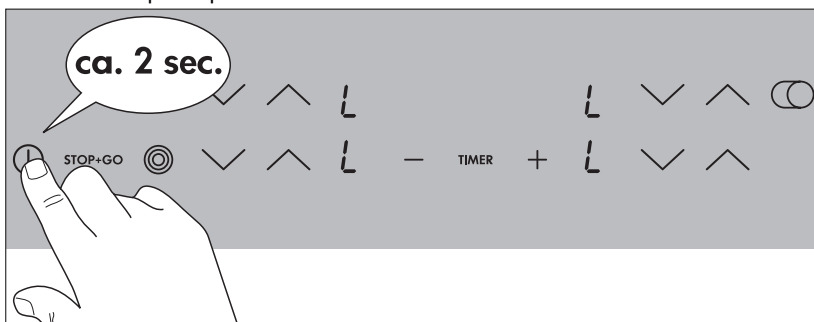
2. Одновременно прикоснитесь к любым двум сенсорным полям “Выбор ступени нагрева”  и .




Раздается подтверждающий звуковой сигнал. Блокирование доступа детей принудительно отменено до момента отключения прибора, варочной поверхностью можно пользоваться в обычном порядке.

Отключение блокирования доступа детей

1. Включите прибор.




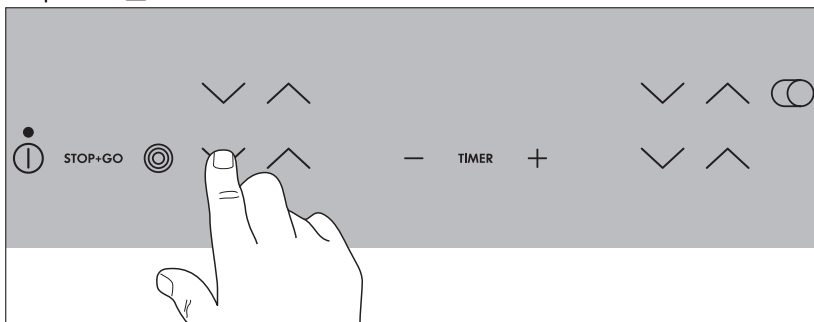
Если блокирование доступа детей активизировано, на дисплее отображается индикатор .

2. Прикоснитесь к сенсорному полю **stop+go** и подержите на нем палец прикл. 3 секунды.



Раздастся подтверждающий звуковой сигнал.

3. Прикоснитесь к любому из сенсорных полей “Выбор ступени нагрева” .



Индикаторы гаснут, блокирование доступа детей отключено. Через несколько секунд прибор автоматически отключается.

Таймер

Таймер можно использовать двояким образом:

- в режиме **автоматического отключения**. В этом случае для соответствующей зоны нагрева следует задать время приготовления блюда, по истечении которого зона автоматически отключится. Этот режим можно применять к нескольким зонам нагрева одновременно.
- в режиме **экспресс-хронометра** без функции отключения (“часы для варки яиц”), по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

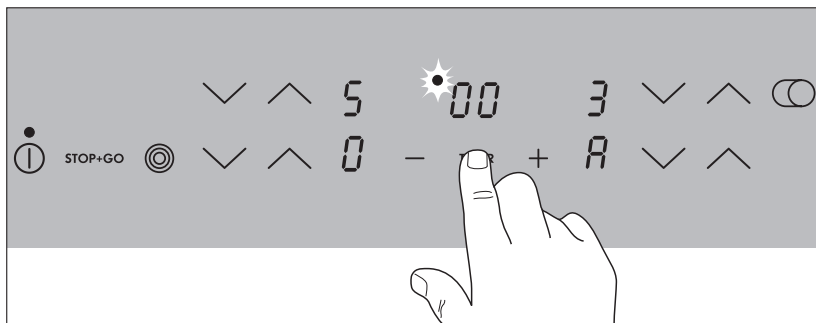


Экспресс-хронометр принципиально не может быть задействован, если включена хотя бы одна зона нагрева.

Режим автоматического отключения

Одна или несколько зон нагрева, для которых Вы хотите применить режим автоматического отключения, должны быть включены заранее.

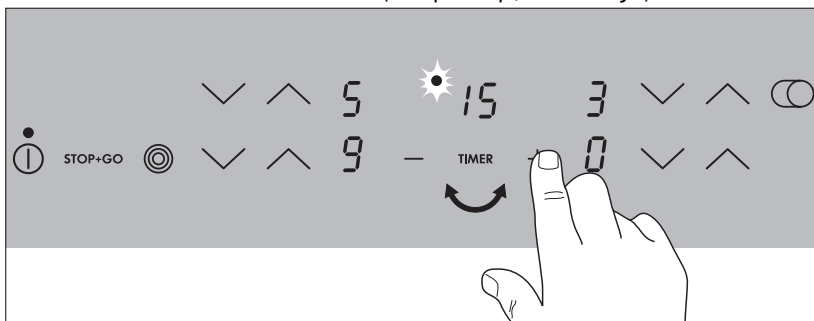
1. Сенсорным полем “Таймер” выберите зону нагрева, для которой должен быть задан режим автоматического отключения.



Однократным прикосновением к сенсорному полю “Таймер” выбирается первая по ходу часовой стрелки активная зона нагрева, быстро мигает соответствующая контрольная лампочка. При этом, например, левая задняя контрольная лампочка соответствует левой задней зоне нагрева. На дисплее таймера появляется индикатор **00**.

Повторным прикосновением к сенсорному полю “Таймер” выбирается следующая активная зона нагрева.

2. Пока контрольная лампочка работает в режиме быстрого мигания, сенсорными полями “Установка таймера” ⊕ или ⊖ задайте для этой зоны нагрева нужное время до автоматического отключения (например, 15 минут).



Через несколько секунд режим автоматического отключения начинает действовать.





Теперь контрольная лампочка мигает уже не так быстро, а по мере выполнения заданной программы на дисплее отображается оставшееся время приготовления блюда. Если режим автоматического отключения установить для нескольких зон нагрева, то он будет выполнен для зоны с наименьшим оставшимся временем приготовления блюда. Контрольные лампочки остальных зон нагрева, для которых задан режим автоматического отключения, при этом светятся. Чтобы вывести на дисплей оставшееся время приготовления для одной из этих зон нагрева, необходимо выбрать ее сенсорным полем “Таймер”, после чего начинает быстро мигать соответствующая контрольная лампочка.

Для изменения параметра оставшегося времени приготовления блюда следует выбрать нужную зону нагрева сенсорным полем “Таймер”. После этого соответствующая контрольная лампочка начинает мигать быстрее. Изменение параметра производится сенсорными полями “Установка таймера” ⊕ или ⊖.

По истечении оставшегося времени приготовления блюда зона нагрева автоматически отключается и в течение двух минут работает звуковой сигнал, на дисплее таймера мигает индикатор **SS**.

3. Чтобы отключить сигнал, прикоснитесь к сенсорному полю “Таймер”.




Чтобы выполнить программирование побыстрее, прикасайтесь к одному из двух сенсорных полей “Установка таймера”  или  до тех пор, пока не выведете на дисплей нужный параметр. Если в первую очередь активизировать сенсорное поле “Установка таймера” , то отсчет установленного времени начнется с 99 минут, если же первым задействовать сенсорное поле “Установка таймера” , то отсчет установленного времени начнется с 1 минуты.


Досрочное прекращение режима автоматического отключения

У Вас есть две возможности досрочно прекратить режим автоматического отключения.

Одновременно отключить зону нагрева и таймер





1. Сенсорным полем “Выбор ступени нагрева”  сбросьте соответствующую зону нагрева на “ноль”: **зона нагрева и таймер** отключатся.

Отключить таймер – зона нагрева останется активной.

1. Сенсорным полем “Таймер” выберите нужную зону нагрева. Соответствующая контрольная лампочка начинает после этого мигать быстрее.
2. Сенсорным полем “Установка таймера”  переведите таймер на **00**:
 - Отключится только **таймер**.
 - Зона нагрева продолжит работу.

Экспресс-хронометр

Для применения экспресс-хронометра аппарат должен быть включен, однако при этом не должна быть включена ни одна зона нагрева.

1. Прикоснитесь к сенсорному полю “Таймер”.
На дисплее таймера появится индикатор **00**.
2. Сенсорными полями “Установка таймера”  или  задайте нужное время.
Через несколько секунд экспресс-хронометр активизируется и на дисплее отобразится оставшееся время программы.
Чтобы изменить оставшееся время коснитесь сенсорного поля “Таймер” и с помощью сенсорных полей установки таймера  или  задайте другой параметр.

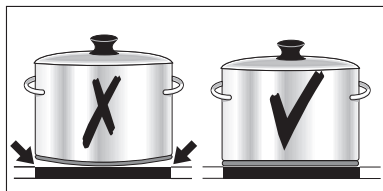
По истечении установленного времени программы раздается звуковой сигнал и на дисплее таймера мигает индикатор **00**.

3. Чтобы отключить сигнал, прикоснитесь к сенсорному полю “Таймер”.

Практические советы и таблицы

Посуда для варки

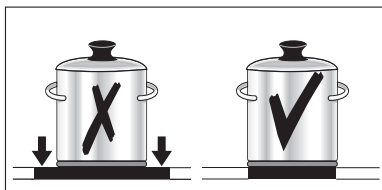
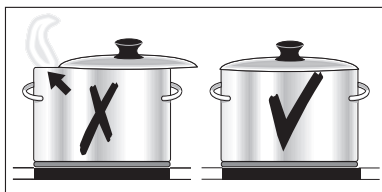
- Хорошую посуду определяют по дну кастрюли. Дно должно быть как можно более толстым и ровным.
- При покупке кастрюль и сковород обращайте внимание на диаметр дна. Производители часто указывают верхний диаметр края посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может оставить на стеклокерамической панели след с металлическим блеском, который очень трудно или вообще не поддается удалению.
- Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющим грубую поверхность или заусенцы. При передвижении они могут оставить неудаляемые царапины.
- В холодном состоянии дно кастрюль, как правило, слегка вогнуто. Оно ни в коем случае не должно быть выпуклым.
- Если Вы пользуетесь специальной посудой (напр. пароваркой, сотейником, высокой сковородой и т.д.), то соблюдайте рекомендации изготовителя.





Советы по энергосбережению

- Ставьте кастрюли и сковороды на плиту обязательно до включения конфорки.
- Кастрюли и сковороды, по возможности, всегда накрывайте крышкой.
- Отключайте конфорки до окончательной готовности пищи, чтобы использовать остаточное тепло, например для сохранения приготовленных блюд в горячем виде или для того, чтобы растопить жир.
- Дно кастрюли и конфорка должны быть одного размера.



Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него

Автоматическая функция контроля закипания применяется, если:

- готовят блюда, разогреваемые при высокой мощности, которые впоследствии, на ступени длительного приготовления, не требуют постоянного наблюдения,
- блюда, которые выкладывают на горячую сковороду.

Автоматическая функция контроля закипания не пригодна для:

- гуляша, рулетов и аналогичных тушеных блюд, которые обжаривают при частом переворачивании до хорошей поджаристости, заливают и тушат до готовности,
- клецки, блюда из вермишели с большим количеством жидкости,
- приготовление в кастрюлях-скороварках,
- очень большие объемы супов/жаркого с количеством жидкости более 2 литров.

Общие указания:

- При готовке без автоматического режима контроля закипания рекомендуется для доведения до кипения/обжаривания блюда устанавливать высокую ступень (кнопкой) и затем доводить до готовности на ступени длительного приготовления.
- Следите за первыми этапами приготовления! Тем самым Вы можете определить, какая ступень приготовления является оптимальной для “Ваших блюд” в привычном для Вас количестве и в Вашей посуде. Так Вы скоро оцените преимущества автоматических приборов и приобретете уверенность в обращении с новой варочной поверхностью.

Установочные параметры для приготовления блюд

Данные нижеследующей таблицы являются ориентировочными. Выбор положения переключателя для того или иного кулинарного процесса зависит от качества кулинарной посуды, а также от вида и количества пищевых продуктов.

Положение переключателя	Время закипания в автоматическом режиме ¹⁾ (мин.)	Кулинарные процессы	Примеры применения
9		Доведение до кипения Обжаривание Жарка во фритюре	Кипячение большого количества воды, отваривание швабских “шпэцле”, обжаривание мяса, (для гуляша, припущенного жаркого)
8	4,5	Интенсивная жарка	стейки, филе из вырезки, картофельные оладьи, сырые колбасы для жарки, пышки/лепешки
7	3,5		
6	2,0	Жарка	шницели/отбивные котлеты, печень, рыба, фрикадели, яичница
5	10,2	Варка	варка в макс. 1,5 л жидкости, картофель, овощи
4	6,5		
3	4,8		
2	1,7	Запаривание Припускание Томление	запаривание и припускание небольшого количества овощей, томление риса и молочных блюд
1	1,0	Растапливание	растопливание сливочного масла, растворение желатина, растапливание шоколада
и	0,5	Остановка нагрева	Поддержание температуры горячих блюд

1) При приготовлении блюд без использования автоматического режима время закипания можно подбирать индивидуально.



При пользовании режимами “доведение до кипения” и “обжаривание” рекомендуется устанавливать ступень закипания “9”; блюда же, требующие более длительной кулинарной обработки, желательнее доводить до готовности при соответствующей ступени “продолженного приготовления”.

Мытье и уход

Варочная поверхность



Внимание: Моющие средства не должны попадать на горячую стеклокерамическую панель! Все моющие средства должны быть удалены после чистки достаточным количеством чистой воды, т.к. при последующем нагревании они могут оказать разъедающее действие!

Не пользуйтесь агрессивными чистящими средствами, такими как аэрозоли для грилей и духовок, грубые абразивные и другие царапающие средства для чистки кастрюль.



Очищайте стеклокерамическую панель от загрязнений после каждого её использования, после того как она остынет до нормальной на ощупь теплой или холодной температуры. Это поможет избежать пригорания загрязнений.

Следы накипи и водяные круги, брызги жира и следы с металлическим блеском удаляйте обычными средствами для чистки стеклокерамики или нержавеющей стали.

Небольшие загрязнения

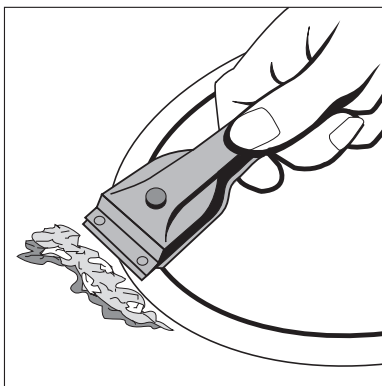
1. Протереть стеклокерамическую панель влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды.
2. В конце протереть досуха чистой тканью. **На поверхности не должны оставаться следы моющего средства.**
3. Раз в неделю всю стеклокерамическую панель тщательно вымыть обычным моющим средством для стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. **Затем промыть стеклокерамическую панель достаточным количеством чистой воды** и вытереть досуха чистой тканью без ворса.

Трудно удаляемые загрязнения

1. Для удаления выкипевших остатков пищи или трудно удаляемых брызг используйте специальный скребок.
2. Чистящий скребок установить наклонно к стеклокерамической панели.
3. Удалить загрязнения скользящим лезвием.



Скребок и средство для чистки стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.



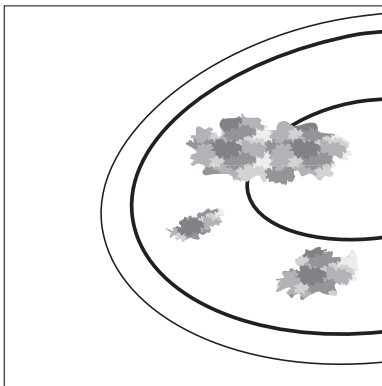
Особые загрязнения

1. Пригоревший сахар, расплавившиеся синтетические продукты, алюминиевую фольгу или другие плавящиеся **материалы удалять немедленно, пока они находятся в горячем виде**, при помощи скребка.



Внимание: Действуя скребком в области горячей конфорки, можно получить ожог!

2. После этого вымыть остывшую варочную поверхность обычным способом.



В случае, если конфорка с расплавившимися продуктами успела остыть, нагрейте ее перед чисткой еще раз.

Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, появившиеся, к примеру, из-за острых краев на дне кастрюли, удалению не поддаются. Однако, они не влияют на функциональные возможности варочной поверхности.

Что делать, если ...

Устранение неполадок

Возможно, что возникшая неполадка является незначительной и Вы можете устранить ее самостоятельно с помощью следующих указаний. Не производите никаких дальнейших попыток отремонтировать прибор, если не удастся устранить неполадку с помощью нижеследующей информации.



Предупреждение! Ремонт прибора может производиться только специалистами. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть владельца прибора существенной опасности. В случае необходимости произвести ремонт обращайтесь в авторизованный изготовителем сервисный центр. В случае обнаружения скола стекла на стеклокерамической панели, просим сообщить в сервисный центр **трёхзначный код**, который находится на стеклянной плите.

Что делать, если ...

... не работают зоны нагрева?

Проверьте,

- исправны ли предохранители домашней электропроводки (электрошкафа). Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
- правильно ли включен аппарат.
- светятся ли контрольные лампочки панели управления,
- включена ли соответствующая зона нагрева,
- установлены ли зоны нагрева на нужную ступень нагрева.
- не сработала ли система предохранительного отключения зон нагрева (см. главу “Техника безопасности”).

... не включаются зоны нагрева?

Проверьте,

- не проходит ли между активизацией кнопки Вкл./Выкл. и включением соответствующей зоны нагрева более 10 секунд времени (см. главу “Включение аппарата”).
- не покрыты ли отдельные участки сенсорных полей влажной тканью или жидкостью.

... произошел неожиданный вывод на дисплей символа остаточного тепла ?

Проверьте,

- не была ли ошибочно активизирована кнопка Вкл./Выкл.
- не покрыты ли отдельные участки сенсорных полей влажной тканью, жидкостью и т.п.
- задействована ли система предохранительного отключения зон нагрева.

... после отключения зон нагрева на дисплее не появляется индикатор остаточного тепла ?

Проверьте,

- не было ли время работы зоны нагрева слишком коротким для набора достаточной температуры.

Если зона нагрева горячая, обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр.

... не выключается зона нагрева?

Проверьте,

- не покрыты ли отдельные участки сенсорных зон влажной тканью или жидкостью.
- включен ли режим Stop+Go.

...не включается зона нагрева?

Проверьте,

- включено ли блокирование доступа детей.
- включен ли режим Stop+Go.

... горит индикатор ?

Проверьте, не перегрета ли рабочая зона.

Этот индикатор светится при перегреве, сбоях в электронике или по причинам технической безопасности.

... аппарат не реагирует на активизацию сенсорного поля?

Аппарат не реагирует на активизацию сенсорного поля, если одновременно Вы касаетесь другого сенсорного поля, не предназначенного для комбинированного использования.

Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра без достаточных оснований, то за визит техника сервисного центра может быть взята оплата даже во время гарантийного срока.

Инструкция по монтажу



Внимание! Монтаж и подключение нового прибора должны производиться только **уполномоченным на это специалистом**. Пожалуйста, соблюдайте это правило, так как в противном случае Вы теряете право на гарантийное обслуживание.

Размеры прибора

Ширина	620 мм
Глубина	520 мм
Высота	47 мм

Размеры выреза

Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Угловой радиус	R5

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6
по безопасности электроприборов бытового и сходного пользования, а также
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548
по потребительским свойствам электроплит, варочных панелей, духовок и грилей для дома.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
по основным требованиям электро магнитной совместимости.

CE Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.2.1973 (Предписания по низкому напряжению)
- 89/336/EWG от 03.05.1989 (Предписания по электромагнитной совместимости включая поправки к Предписаниям 92/31/EWG).



Указания по безопасности при установке

- 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.
- Пожаробезопасность данного прибора соответствует классу У (EN 60 335-2-6). Приборы только этого класса можно устанавливать рядом с примыкающими высокими шкафами или стенами.
- Нельзя устанавливать выдвижные ящики под варочной поверхностью.
- Возможность соприкосновения с варочной поверхностью снизу необходимо исключить, применив встроенную конструкцию.
- Степень устойчивости встроенного шкафа должна отвечать требованиям DIN 68930.
- Для защиты от влаги все выпиленные поверхности должны быть уплотнены соответствующим уплотняющим материалом.
- На покрытых кафельной плиткой поверхностях все зазоры на площади установки варочной части плиты должны быть полностью заполнены материалом-наполнителем.
- Соединения плит из натурального, искусственного или керамического материалов должны быть проклеены подходящей искусственной смолой или двухкомпонентным клеем.
- Проверить уплотнительную массу на безупречность посадки и отсутствие полостей. Нельзя наносить дополнительное количество уплотнительной силиконовой массы, т.к. это может затруднить демонтаж при сервисном обслуживании.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от дверей и под окнами. Раскрывшаяся дверь или распахнувшееся окно может опрокинуть находящуюся в зоне нагрева горячую посуду.
- При демонтаже варочную поверхность необходимо выдавливать снизу.
- Очистка от загрязнений столешницы в монтажном проеме.

- Наклейте вдоль наружного края стеклокерамической панели по периметру нижней стороны варочной поверхности герметизирующую ленту с односторонним самоклеящимся слоем, входящую в комплект поставки. При этом ленту нельзя растягивать. Место разреза должно находиться посередине одной из сторон. Отмерьте нужную длину ленты (оставив припуск в несколько миллиметров), перережьте ее поперек и соедините встык оба ее конца.

Подключение прибора к электрической сети

Перед включением в электросеть следует проверить, соответствует ли номинальное напряжение прибора, которое указано на его фирменной табличке, фактическому напряжению электрической сети. Фирменная табличка находится на нижней обшивке варочного блока.

Напряжение нагревательных элементов составляет 230В[~] переменного тока. Однако прибор отлично работает и при подключении к сетям напряжением в 220В[~] переменного тока.

Подключение варочного блока к электросети следует производить таким образом, чтобы существовала возможность полного отключения от сети по всем полюсам с шириной размыкания контактов не менее 3мм, например с помощью линейного защитного автомата, автоматического предохранительного выключателя, либо предохранителя.

Для подключения к электрической сети необходимо использовать провод типа H05VV-F или более высокого номинала.

Подключение следует производить по схеме. В зависимости от применяемой схемы подключения, следует использовать соответствующие переключки. Защитный провод присоединяется с помощью клемм. Жилы защитного провода должны быть длиннее токопроводящих жил.

Подключения шнуров необходимо производить согласно техническим предписаниям, винты клемм должны быть крепко завёрнуты.

По завершении указанных операций следует зафиксировать соединительный провод с помощью зажима, предотвращающего избыточное натяжение провода, и защёлкнуть крышку.

Перед первым включением необходимо снять защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической поверхности или рамы, если таковые на них имеются.



После подсоединения прибора к источнику питания все конфорки с целью проверки готовности их к работе следует по очереди на короткое время включить на максимальную мощность.

Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” перечислены некоторые неполадки, которые Вы можете устранить самостоятельно. В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору. Таким образом Вы поможете сотруднику сервисного центра решить, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра:

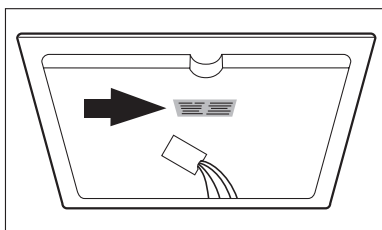
Вы должны по возможности точно установить:

- В чем выражена неисправность?
- При каких условиях неисправность проявляется?

Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

- номер PNC (9 знаков),
- номер S-No (8 знаков).

Чтобы Вы всегда могли быстро найти эти данные, мы рекомендуем вписать их на эту страницу:



PNC

S-No

В каких случаях Вы платите за обслуживание прибора также и во время гарантийного срока?

- если окажется, что Вы могли и самостоятельно устранить возникшую неисправность с помощью таблицы неполадок (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приезжать несколько раз из-за того, что Вы не предоставили ему предварительно необходимую информацию и он должен поэтому, напр. съездить за запчастями. Эти дополнительные поездки Вы можете предотвратить, если хорошо, как это описано выше, подготовитесь к телефонному разговору.

Arvoisa asiakas,

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

Kiinnitä erityistä huomiota ensimmäisillä sivuilla olevaan "Turvallisuusohjeita" -kappaleeseen. Säilytä tämä käyttöohje myöhempää käyttöä varten. Anna käyttöohje laitteen mukana mahdolliselle uudelle omistajalle.

Tekstissä käytetään seuraavia symboleita:



Turvallisuusohjeet

Varoitus: Oman turvallisuutesi kannalta tärkeät ohjeet.

Huomautus: Ohjeet, jotka auttavat välttämään laitteen vioittumista.



Ohjeita ja käytännön vinkkejä



Ympäristöä koskevia tietoja

1. Nämä numerot ohjaavat sinua vaiheittain laitteen käyttöä.

2....

3....

Jos laitteessa ilmenee häiriöitä, sisältää tämä käyttöohje ohjeita oma-toimiseen korjaamiseen, katso luku "Mitä tehdä, jos...".

Teknisissä ongelmissa on valtuutettu huoltomme aina käytettävissäsi (katso käyttöohjeen kohta "Huolto ja varaosat").

Painettu ympäristöystävällisesti valmistetulle paperille.
Ekologisesti ajatteleva toimii myös ekologisesti ...

Sisällys

Käyttöohje	43
Turvallisuus	43
Hävittäminen	45
Laitteen kuvaus	46
Keittoalueet ja säätötoiminnot	46
Digitaalinen näyttöpaneeli	47
Keittoalueiden virran turvakatkaisu.....	47
Ennen ensimmäistä käyttöä	48
Ensimmäinen puhdistus	48
Keittoalueen käyttö	48
Kosketusherät sensoripainikkeet	48
Virran kytkeminen laitteeseen	48
Virran kytkeminen pois laitteesta.....	49
Keittoalueen tehon valinta	49
Lämpimänäpito-oteho.....	50
Muuntuvan 3-keittoalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta.....	50
Kaksoislämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta.....	52
Stop+Go-toiminto	53
Keittoalueen kytkentä pois toiminnasta	53
Jälkilämmön näyttö.....	54
Alkukuumennusautomaatiikan käyttö.....	55
Keittoalueiden käyttö ilman alkukuumennusautomaatiikkaa.....	56
Lapsilukko.....	57
Ajastin.....	60
Käyttö, taulukot, vihjeet	63
Keittoastiat.....	63
Vihjeitä ruuanlaittoon automaattisen alkukuumennustoiminnon kanssa tai ilman	64
Ohjeavot	65
Puhdistus ja hoito	66
Keittotasot	66
Mitä tehdä, jos	68
Häiriöiden poisto	68

Asennusohjeet	70
Säädökset, standardit, direktiivit	71
Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet	72
Sähköliitännät	73
Takuu	74
Huolto ja varaosat	75
Laitteen asentaminen	76

Käyttöohje



Turvallisuus

Tämän laitteen turvallisuus täyttää yleisesti hyväksytyt tekniset säännöt ja laiteturvamääräykset. Lisäksi vastuullisena valmistajana haluamme tiedottaa seuraavista turvallisuusohjeista.

Sähköturvallisuus

- Vain valtuutettu asentaja saa suorittaa uuden laitteen asennuksen ja liitännät.
- Ainoastaan koulutettu ammattihenkilö saa suorittaa korjauksia laitteeseen. Asiaankuulumattomat korjaustyöt saattavat aiheuttaa vakavia vaaratilanteita. Käänny korjausasioissa valtuutetun huoltoliikkeen tai alan erikoisliikkeen puoleen.



Noudata näitä ohjeita. Muussa tapauksessa vahingon sattuessa takuu ei ole voimassa.

- Kalusteisiin asennettavia laitteita saa käyttää vain, jos ne on kiinnitetty normien mukaisesti, sopiviin asennuskaappeihin ja työtasoihin. Näin varmistetaan VDE-määräysten mukainen sähkölaitteiden kosketussuoja.
- Mikäli laitteeseen tulee toimintahäiriöitä, halkeamia, säröjä tai repeämiä:
 - kytke kaikkien keittoalueiden virta pois,
 - kytke keittotason sulake pois päältä tai irrota se.

Lasten turvallisuus

Keitettäessä tai paistettaessa keittoalueet kuumenevat. Pitäkää sen takia pikkulapset loitolla käytettäessä laitetta.

Turvallisuus laitetta käytettäessä

- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksissa tavalliseen ruuanlaittoon.
- Älä käytä keittotasoa huoneen lämmitykseen.
- Liitettäessä sähkölaitteita niiden läheisyydessä oleviin pistorasioihin on noudatettava varovaisuutta. Liitinjohdot eivät saa joutua laitteen kuumille osille.
- Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt ovat helposti syttyviä. Jos valmistat ruokia rasvassa tai öljyssä (esimerkiksi ranskanperunoita), valvo kypsennystä.
- Käännä keittoalueet pois päältä aina käytön jälkeen.

Turvallisuus laitetta puhdistettaessa

Puhdistettaessa laitetta sen pitää olla pois päältä. Laitetta ei turvallisuussyistä saa puhdistaa höyrysuihkulaitteella tai painepuhdistimella.

Näin vältät aiheuttamasta vaurioita laitteelle

- Älä käytä keittotasoa työpöytänä äläkä astioiden sijoittelupaikkana.
- Lasikeraamisen levyn kehyksetön reuna kolhiutuu helposti. Toimi siis varovasti käsitellessäsi kattiloita ja pannuja.
- Älä käytä keittoalueita tyhjiin keittoastioiden kanssa tai ilman keittoastiaa.
- Lasikeraaminen materiaali kestää kuumentamista ja on hyvin lujaa, muttei rikkoutumatonta. Erityisesti terävät ja kovat esineet, jotka puutoavat keittolevylle, voivat aiheuttaa vaurioita.
- Älä käytä valurauta-astioita äläkä pohjastaan vaurioituneita, karkeita ja huonopohjaisia kattiloita. Astian siirtäminen voi aiheuttaa naarmuja.
- Jos kuumalle keittoalueelle joutuu sokeria tai sokeripitoista ruokalajia, se on poistettava kaapimella kun se on vielä kuumaa. Jäähdyneen sokerimassan irrottaminen voi vaurioittaa pintaa.
- Kaikki kiinnisulavat esineet ja materiaalit, kuten muovit, alumiinifoliot ja uunifoliot, on pidettävä poissa lasikeraamiselta pinnalta. Jos lasikeraamiselle pinnalle kuitenkin joutuu jotain tällaista, se on poistettava heti kaapimella.



Hävittäminen

Pakkausmateriaalin hävittäminen

Kaikki materiaalit voidaan kierrättää rajoituksetta.

Muovit on merkitty seuraavalla tavalla:

- >PE< tarkoittaa polyeteeniä, jota on käytetty esim. ulommaisessa suojuksessa ja sisällä olevassa pussissa.
- >PS< tarkoittaa solupolystyreeniä, joka ei sisällä kloorattuja fluorihii-livetyjä ja jota on käytetty esim. pehmusteosissa.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen



Varoitus: Jotta käytöstä poistettu laite ei aiheuttaisi vaaratilanteita, se on saatettava ennen hävittämistä käyttökelvottomaksi.

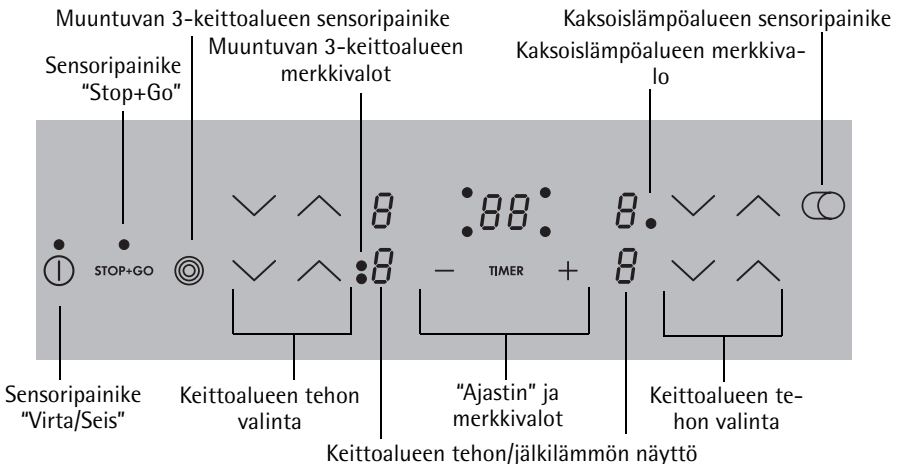
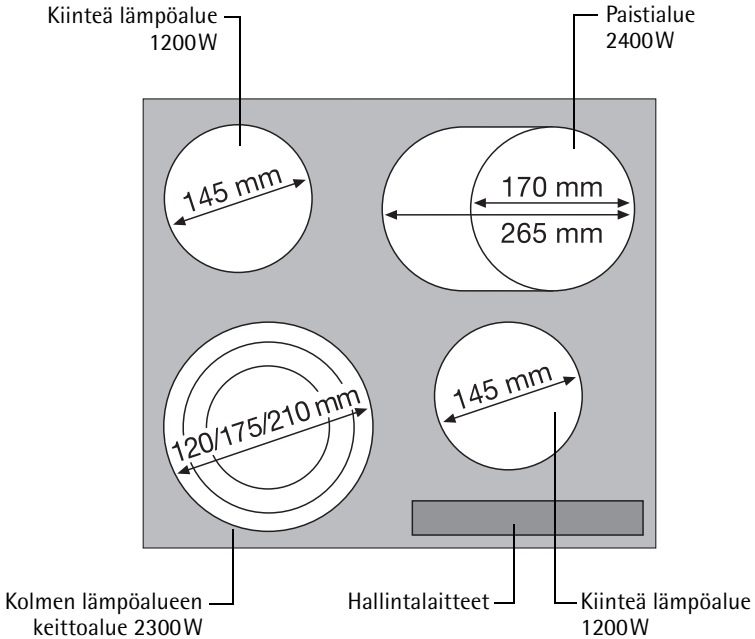
Erota laite verkosta ja irrota laitteen verkkoliitäntäjohto.

Ympäristönsuojeluyistä kaikki käytöstä poistetut laitteet on hävitettävä asianmukaisesti.

- Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Tietoja laitteiden keräysajoista ja -paikoista voit kysyä omasta kunnastasi tai kaupungistasi.











Laitteen kuvaus

Keittoalueet ja säätötoiminnot



Digitaalinen näyttöpaneeli


Kutakin neljää keittoaluetta vastaavat näytön symbolit:

-  keittoalue on kytketty toimintaan,
-  valittuna on lämpimänäpito-teho,
-  - , valitun keittoalueen teho,
-  -  (desimaalipisteellä) keittoalueen väliteho
-  alkukuumennusautomaatiikka,
-  jälkilämpö,
-  lapsilukko on aktivoitu
-  virhetoiminto



Keittoalueiden virran turvakatkaisu

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

Jälkilämpö ilmaistaan symbolilla  (H=HOT) vastaavan keittoalueen digitaalinäytössä.

Keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta seuraavasti:


- Keittoalueen teho u, 1 - 2 6 tunnin kuluttua
- Keittoalueen teho 3 - 4 5 tunnin kuluttua
- Keittoalueen teho 5 4 tunnin kuluttua
- Keittoalueen teho 6 - 9 1,5 tunnin kuluttua



Jos yksi tai useampi keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta ennen yllä mainittua aikaa, lue toimintaohjeet kohdasta "Mitä tehdä, jos ...".

Muita virran katkaisun aiheuttavia syitä

Jos ylikiehuva neste valuu käyttöpaneelille, kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta heti.

Samoin tapahtuu, jos käyttöpaneelille laitetaan märkä pyyhe. Kummasakin tapauksessa laite on kytkettävä toimintaan uudestaan pääkytkimestä  sen jälkeen kun neste tai pyyhe on poistettu käyttöpaneelilta.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ensimmäinen puhdistus

Pyhi keraaminen keittotasoa kostealla liinalla.



Huomautus: Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita, jotta pinta ei vahingoittuisi!

Keittoalueen käyttö


Kosketusherkät sensoripainikkeet

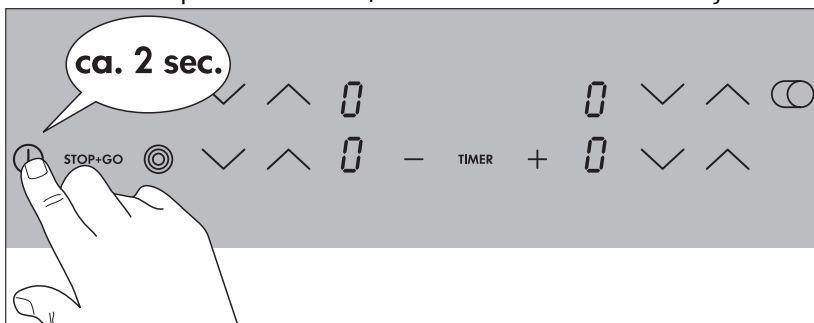
Kosketusherkkiä sensoripainikkeita käytetään koskettamalla haluttua painikekenttää sormenpäällä suoraan ylhäältä, kunnes vastaava merkivalo syttyy tai sammuu tai haluttu toiminto suoritetaan.



Ole tarkkana, että painat vain yhtä sensoripainiketta. Jos sormi asetetaan sensoripainikkeen päälle liian loivasti, se saattaa koskettaa myös alapuolella olevaan sensoripainikkeeseen.

Virran kytkeminen laitteeseen

Koko laitteeseen kytketään virta **sensoripainikkeella "Virta/Seis"** . Kosketa sensoripainiketta "Virta/Seis" noin kahden sekunnin ajan.



Digitaalinäytössä näkyy .




Kun virta on kytketty laitteeseen sensoripainikkeella "Virta/Seis", on jollakin keittoalueella valittava noin 10 sekunnin kuluessa tehotaso tai asetettava aika ajastimella (munakellotoiminto). Muussa tapauksessa laite kytkeytyy turvallisuuden vuoksi uudestaan pois toiminnasta.

Virran kytkeminen pois laitteesta



Virra kytketään pois laitteesta koskettamalla **sensoripainiketta "Virta/Seis"** .

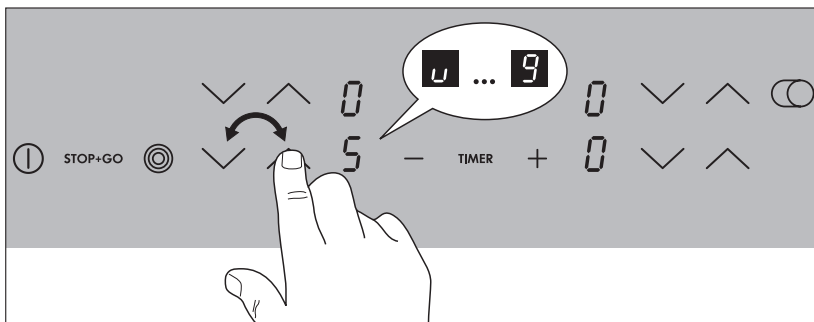
Kosketa sensoripainiketta "Virta/Seis" noin sekunnin ajan.




Kun yksittäinen keittoalue tai koko keittotaso on kytketty pois toiminnasta, jälkilämpö ilmaistaan symbolilla  (H = HOT) vastaavien keittoalueiden digitaalinäytöissä.

Keittoalueen tehon valinta


Keittoalueen säätö tai säädön muuttaminen ( - ) valitulle keittoalueelle.





Keittoalueen tehoa nostetaan keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeella .

Keittoalueen tehoa alennetaan keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeella .

Lämpimänäpitolteho

Jokaisessa neljässä keittoalueessa on lämpimänäpitolteho .

Lämpimänäpitolteho  asetetaan keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeella .

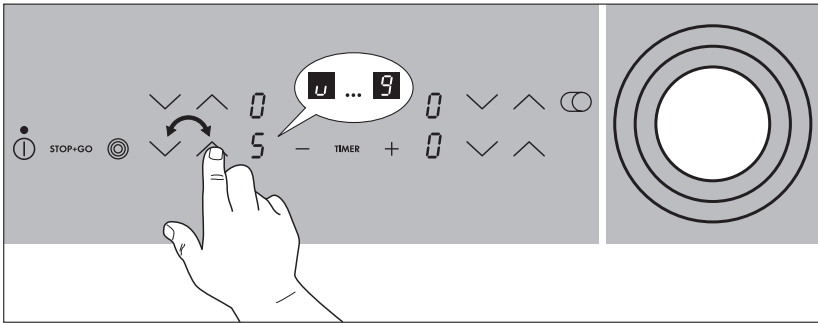
Muuntuvan 3-keittoalueen kytkeä toimintaan ja pois toiminnasta

Kattilan ja paistinpannun koon mukaan voidaan muuntuvalla 3-keittoalueella liittää pienempään keittoalueeseen suurempi lämpöalue koskettamalla "Muuntuva 3-keittoalue" -sensoripainiketta.

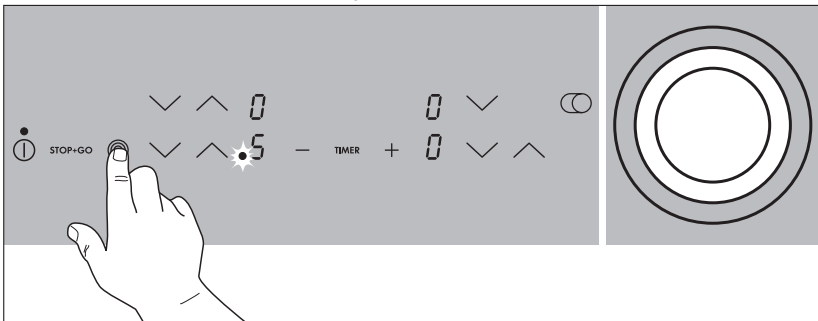


Suuremman lämpöalueen voi kytkeä toimintaan vain silloin, kun pienemmälle lämpöalueelle on jo säädetty keittoalueen teho.

1. Säädä haluamasi keittoalueen teho.

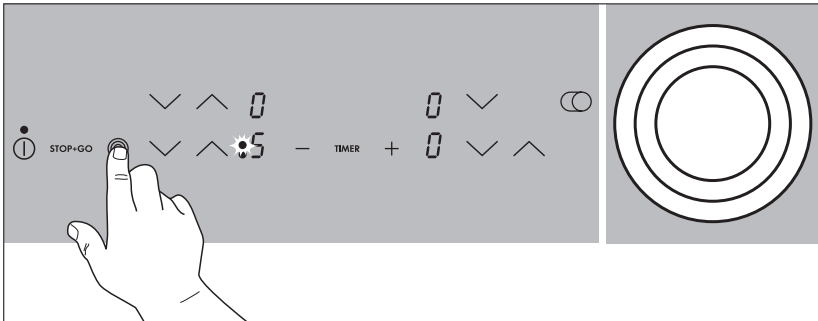


2. Kosketa "3-keittoalue"-sensoripainiketta.



Keskimmäinen lämpöalue kytkeytyy toimintaan. Alempi merkkivalo palaa.

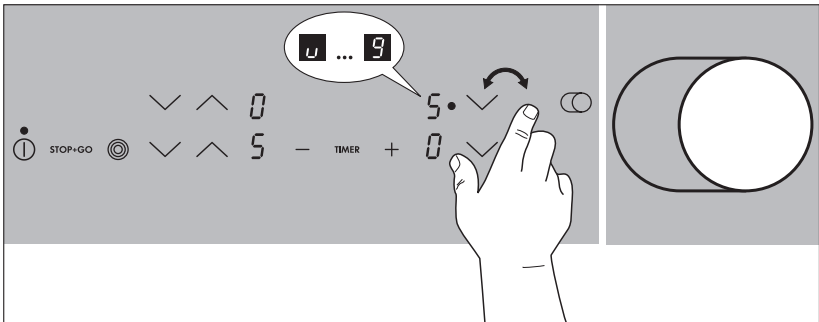
3. Kun kosketat uudestaan "3-keittoalue"-sensoripainiketta, kytkeytyy uloin lämpöalue toimintaan. Ylempi merkkivalo palaa.



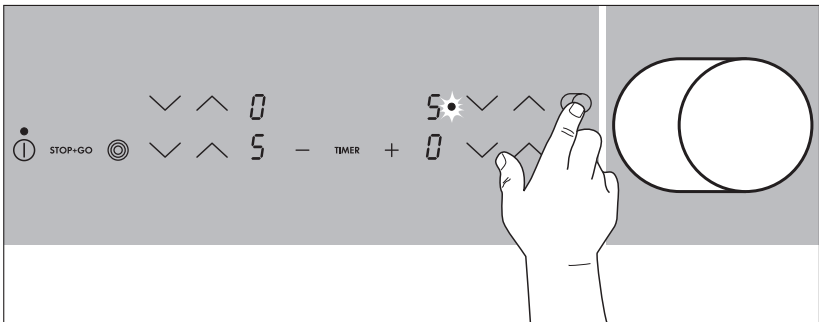
4. Ulompi lämpöalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla "3-keittoalue"-sensoripainiketta.

Kaksoislämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta


1. Säädä haluamasi keittoalueen teho.

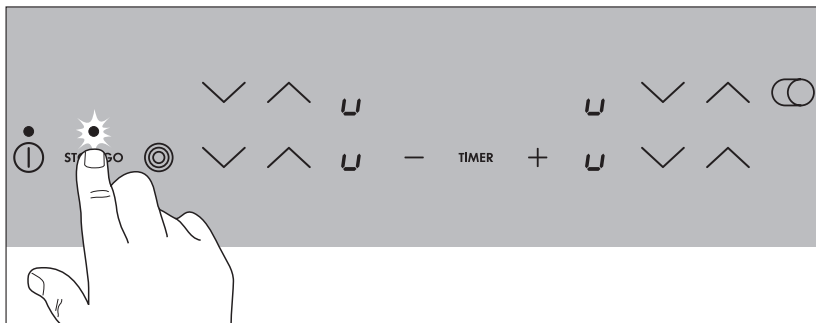


2. Kaksoislämpöalue kytketään toimintaan ja pois toiminnasta pitämällä sormea "Paistoalue"-sensoripainikkeen päällä, kunnes merkkivalo syttyy tai sammuu.



Stop+Go-toiminto


Painettaessa sensoripainiketta "Stop+Go" kaikki toimintaan kytketyt keittoalueet kytkeytyvät lämpimänäpitotholle. Sensoripainikkeen "Stop+Go" merkkivalo palaa. Lämpimänäpitotho ilmaistaan näytössä symbolilla .






Kun "Stop+Go"-painiketta painetaan uudestaan, aikaisemmin valitut tehotasot palautuvat, ja merkkivalo sammuu.

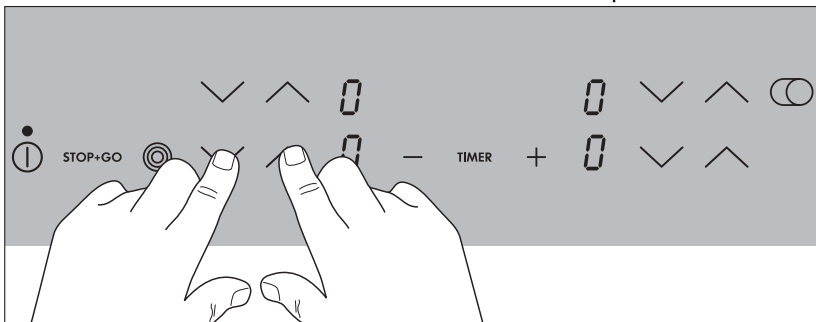


Stop+Go-toiminto ei vaikuta ajastimen toimintaan.


Jos valittuna on ollut alkukuumennusautomaattikka kuumennusvaiheella , Stop+Go-toiminto päättää sen, kun "Stop+Go"-painiketta painetaan uudestaan, ja voimaan tulee aikaisemmin valittu keittoalueen teho.

Keittoalueen kytkentä pois toiminnasta

1. Keittoalue kytetään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeita  ja  tai asettamalla tehotasoksi nolla keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeesta .



Jälkilämmön näyttö

Yksittäisen keittoalueen tai koko keittotason virran poiskytkemisen jälkeen laitteen digitaalinäytöt ilmaisevat keittoalueiden jälkilämmön -merkinnällä ("Hot").

Myös keittoalueen virran poiskytkemisen jälkeen sammuu jälkilämmön näyttö vasta kun keittoalue on jäähtynyt.




Jälkilämmön voi hyödyntää esimerkiksi ruokien lämpimänä pitämiseen tai sulattamiseen.



Huomautus! Keittoalue on kuuma niin kauan kuin merkkivalo palaa. Varo polttamasta itseäsi.



Huomautus! Sähkökatkon aikana sammuu myös symboli  ja samalla viittaus jälkilämpöön. Palovaara on edelleen olemassa. Vaaran voi kuitenkin välttää huolellisella tarkkailulla.

Alkukuumennusautomaatiikan käyttö

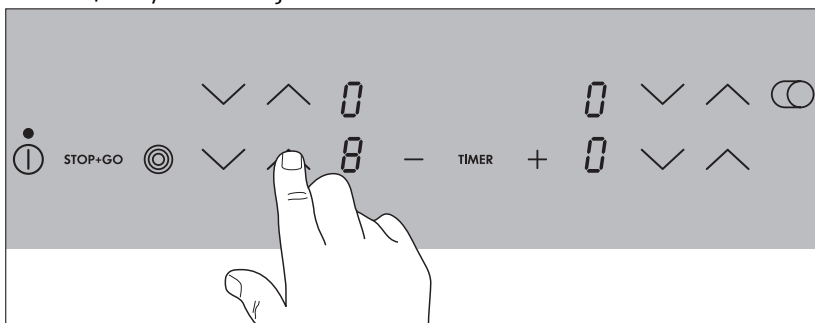
Kaikki neljä keittotason keittoaluetta voi säätää yhdeksälle eri teholle, ja keittoalueet on varustettu automaattisella alkukuumennustoiminnolla:

- [1], keittoalueen pienin teho
- [9], keittoalueen suurin teho
- [H], alkukuumennustoiminto.

Kun valitset haluamasi keittoalueen tehon keittoalueen tehon valinnan sensoripainikkeella [^], keittoalue toimii tietyn ajan täydellä teholla ja kytketty sen jälkeen automaattisesti valitulle tehotasolle.

Automaattisen alkukuumennuksen kesto riippuu valitusta keittoalueen tehosta.

1. Valitse haluamasi keittoalueen teho [1] - [9] koskettamalla keittoalueen tehon valinnan sensoripainiketta [^]. Asetettu keittoalueen teho näkyy nyt näytössä. 5 sekunnin kuluttua keittoalueen tehon tilalle tulee symboli [H] (= alkukuumennusautomaatiikka). Kun alkukuumennusaika on kulunut, näkyviin tulee jälleen keittoalueen teho.

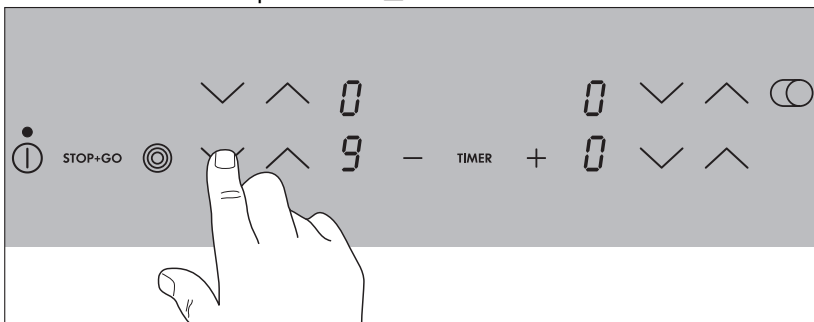


Kun automaattitoiminnon aikana valitaan suurempi teho, esim. tehotaso [9] tason [5] jälkeen, alkukuumennusaikaa muutetaan vastaavasti. Jos valitset pienemmän tehon, alkukuumennusaika päättyy heti. Alkukuumennusautomaatiikkaa voi käyttää vain kylmälle tai kohtalaisen lämpimälle keittoalueelle. Jos joku keittoalue on valmiiksi kuuma, kun se kytketään päälle (näyttö [H]), alkukuumennusautomaatiikkaa ei voi käyttää.

Keittoalueiden käyttö ilman alkukuumennusautomaatiikkaa

Kun haluat käyttää keittoaluetta ilman alkukuumennusautomaatiikkaa, valitse haluamasi keittoalueen teho keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeella .

1. Säädä haluamasi keittoalueen teho - koskettamalla keittoalueen tehonvalinnan sensoripainiketta .



- Tehoa voi muuttaa milloin tahansa keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeilla ja .

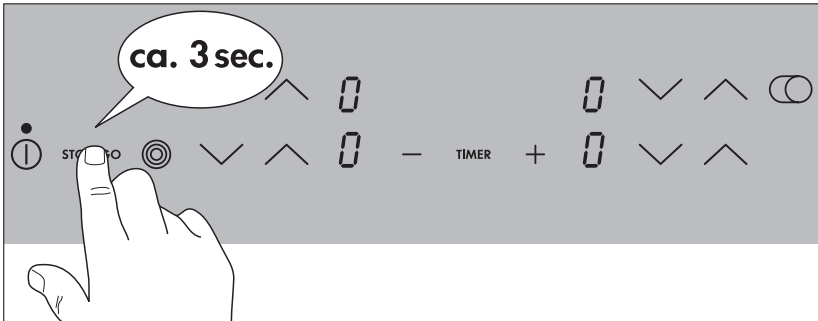
Lapsilukko

Lapsilukon avulla keittotason voi lukita siten, että sitä ei voi vahingossa käyttää.


Lapsilukon kytkeminen toimintaan

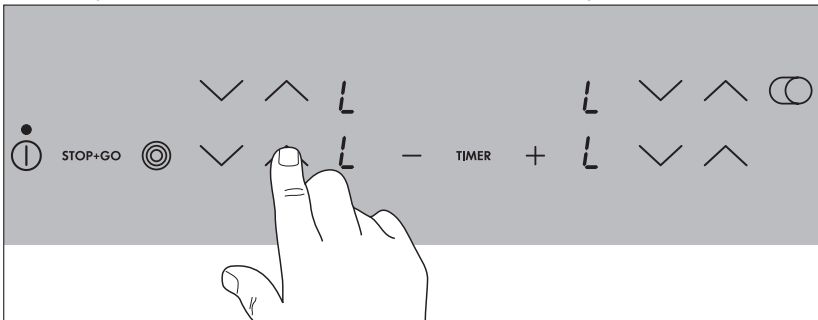
Lapsilukko voidaan kytkeä toimintaan, kun laitteessa on virta kytkettynä, kuitenkin mikään keittoalue ei saa olla kytkettynä toimintaan.


1. Kosketa sensoripainiketta STOP+GO noin kolmen sekunnin ajan.



Merkkiäänä ilmoittaa, että lapsilukko on toiminnassa.

2. Kosketa jotain keittoalueen tehon valinnan sensoripainiketta .

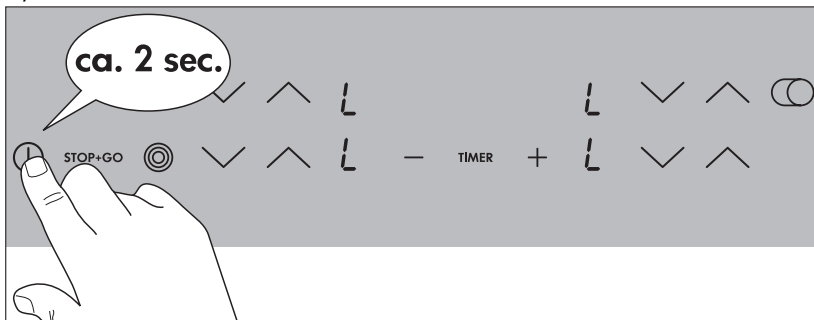


Näytössä näkyy , ja lapsilukko on aktivoitu. Muutaman sekunnin kulluttua laite kytketty automaattisesti pois toiminnasta.



Lapsilukon poistaminen väliaikaisesti

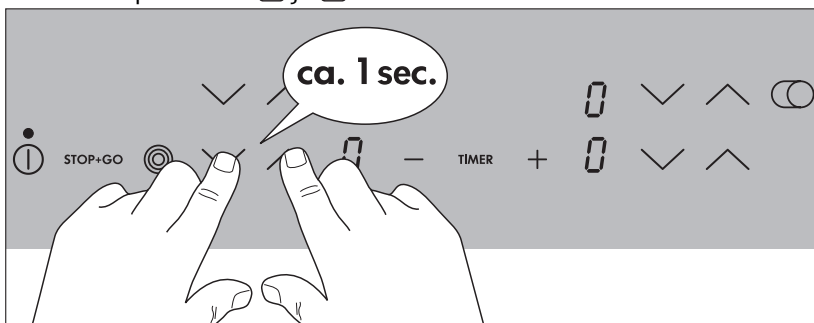
Lapsilukon voi poistaa väliaikaisesti siten, että laitetta käytetään yhden kerran (seuraavaan laitteen poiskytkemiseen saakka). Kun laite kytetään päälle seuraavan kerran, lapsilukko aktivoituu taas automaattisesti.

1. Kytke virta laitteeseen.



Jos lapsilukko on aktivoituna, näkyviin tulee .

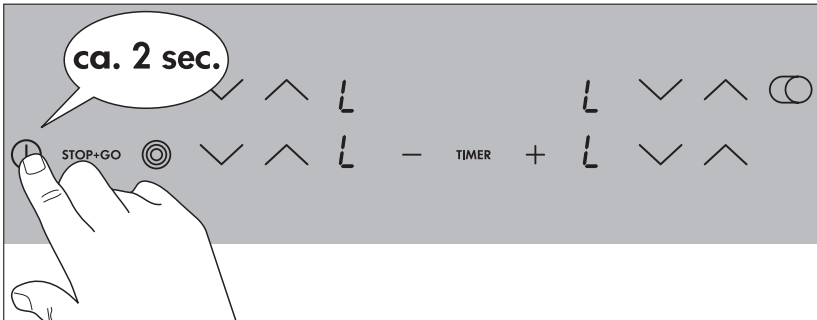
2. Kosketa samanaikaisesti mitä tahansa kahta keittoalueen tehonvalinnan sensoripainiketta  ja .



Merkkiäänä ilmoittaa, että lukitus on poistettu. Lapsilukko on pois toiminnasta seuraavaan käyttökertaan saakka, ja keittotasoa voi nyt käyttää normaalisti.

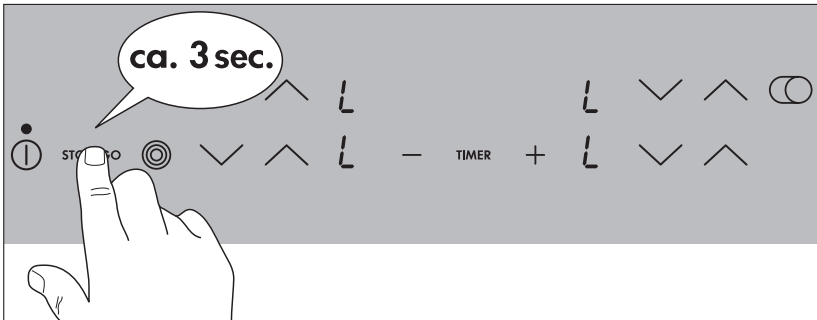
Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

1. Kytke virta laitteeseen.




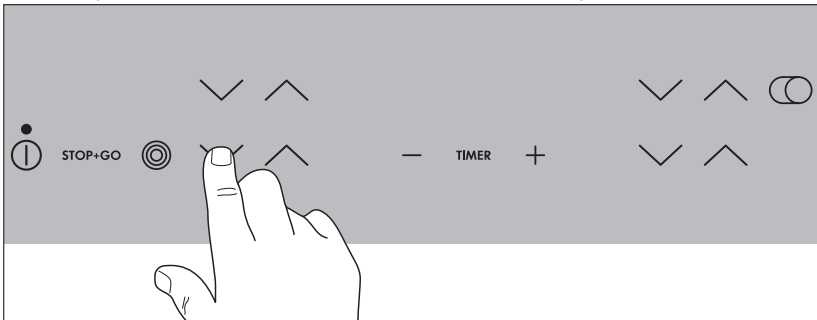
Jos lapsilukko on aktivoituna, näkyviin tulee .

2. Kosketa sensoripainiketta STOP+GO noin kolmen sekunnin ajan.



Merkkiäänä ilmoittaa, että lukitus on poistettu.

3. Kosketa jotain keittoalueen tehonvalinnan sensoripainiketta .



Merkkivalot sammuvat, ja lapsilukko on kytketty pois toiminnasta. Muutaman sekunnin kuluttua laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Ajastin

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- **Automaattinen virrankatkaisu.** Keittoalueelle asetetaan kypsennysaika, ja kun aika on kulunut loppuun, keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta. Tätä toimintoa voi käyttää samanaikaisesti usealle keittoalueelle.
- **Hälytinajastin** ("munakello"). Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

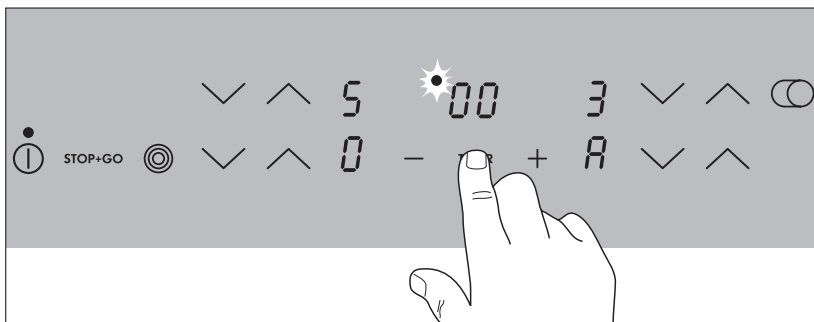


Hälytinajastinta ei voi käyttää silloin, kun joku keittoalue on kytketty toimintaan.

Automaattinen virran katkaisu

Keittoalueen tai keittoalueiden, joissa automaattista virran katkaisua halutaan käyttää, on oltava kytkettynä toimintaan.

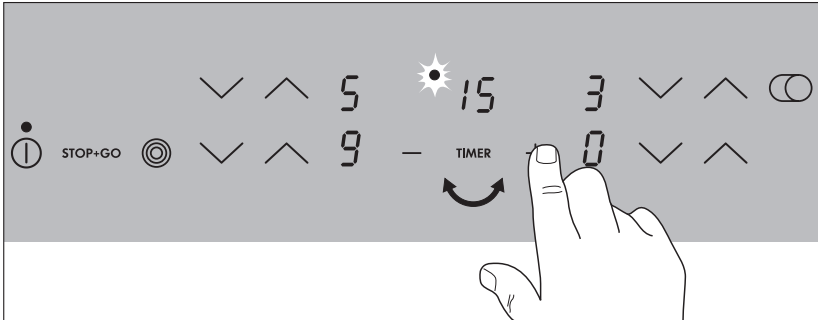
1. Valitse sensoripainikkeella Ajastin, mille keittoalueelle haluat kytkeä automaattisen virran katkaisun.



Kun Ajastin-painiketta kosketetaan kerran, valituksi tulee myötöpäivään katsottuna ensimmäinen käytössä oleva keittoalue, ja vastaava merkkivalo vilkkuu nopeasti. Takana vasemmalla oleva merkkivalo esimerkiksi vastaa takana vasemmalla olevaa keittoaluetta. Ajastinnäytössä näkyy 00.

Kun Ajastin-painiketta kosketetaan uudestaan, valituksi tulee seuraava käytössä oleva keittoalue.

2. Samalla kun merkkivalo vilkkuu nopeasti, säädä tälle keittoalueelle ajastimen säädön sensoripainikkeella ⊕ tai ⊖ aika, jonka kuluttua automaattisen virran katkaisun tulee tapahtua (esim. 15 minuuttia).



Automaattinen virran katkaisu aktivoituu muutaman sekunnin kuluttua.

Merkkivalo vilkkuu nyt hitaammin, ja näytössä näkyy jäljellä oleva kuumennusaika. Jos automaattinen virran katkaisu on asetettu useammalle keittoalueelle, näkyvissä oleva aika koskee keittoaluetta, jolle on säädetty lyhin kuumennusaika. Muiden automaattiseen virran katkaisuun kytkettyjen keittoalueiden merkkivalot palavat. Jos haluat nähdä toista keittoaluetta koskevan jäljellä olevan kuumennusajan, keittoalue on ensin valittava Ajastin-painikkeella, jolloin vastaava merkkivalo alkaa vilkkua nopeasti.

Jos haluat muuttaa jäljellä olevaa kuumennusaikaa, haluttu keittoalue on valittava Ajastin-painikkeella. Vastaava merkkivalo vilkkuu tällöin nopeammin. Aika säädetään ajastimen säädön sensoripainikkeella ⊕ tai ⊖.

Kun asetettu kuumennusaika on kulunut loppuun, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta, äänimerkki kuuluu kahden minuutin ajan, ja ajastimen näytössä vilkkuu 00.

3. Voit kytkeä äänimerkin pois koskettamalla Ajastin-painiketta.



Säädön voi suorittaa nopeammin koskettamalla ajastimen säädön sensoripainiketta ⊕ tai ⊖ niin kauan, kunnes haluttu aika tulee näkyviin.

Jos ajastimen säädön sensoripainiketta ⊖ kosketetaan ensin, aika-asetus alkaa 99 minuutista, ja jos kosketetaan ensin painiketta ⊕, aika-asetus alkaa 1 minuutista.

Automaattisen virran katkaisun lopettaminen

Automaattisen virran katkaisun voi lopettaa ennen asetetun ajan loppuunkulumista kahdella eri tavalla:

Kytkemällä keittoalue ja ajastin samanaikaisesti pois toiminnasta

1. Aseta halutun keittoalueen teho nolnaan keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeella : **Keittoalue ja ajastin** kytkeytyvät pois toiminnasta.

Kytkemällä ajastin pois päältä – Keittoalue jää toimintaan

1. Valitse haluttu keittoalue Ajastin-painikkeella. Vastaava merkkivalo vilkkuu tällöin nopeammin.
2. Aseta ajastin Ajastin-painikkeella nolnaan (00):
 - vain **ajastin** kytkeytyy pois toiminnasta.
 - Keittoalue jää toimintaan.

Hälytinajastin

Jotta hälytinajastinta voi käyttää, laitteessa on oltava virta kytkettynä, mutta mikään keittoalue ei saa olla toiminnassa.

1. Kosketa Ajastin-painiketta.
Ajastimen näytössä näkyy 00.
2. Aseta haluamasi aika ajastimen säädön sensoripainikkeella tai .
Muutaman sekunnin kuluttua hälytinajastin aktivoituu ja näyttöön tulee jäljellä oleva aika.
Jäljellä olevaa aikaa voi muuttaa koskettamalla Ajastin-painiketta ja muuttamalla asetusta ajastimen säädön painikkeella tai .

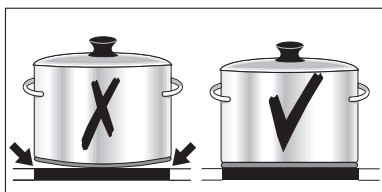
Asetetun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki ja ajastimen näytössä vilkkuu 00.

3. Voit kytkeä äänimerkin pois koskettamalla Ajastin-painiketta.

Käyttö, taulukot, vihjeet

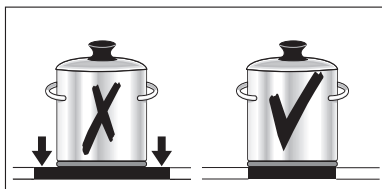
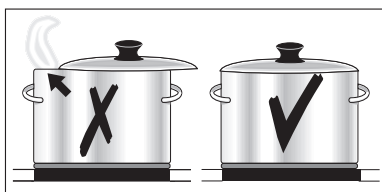
Keittoastiat

- Hyvän keittoastian tunnistaa pohjasta. Pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Huomioi ostaessasi kattiloita ja pannuja pohjan läpimitta. Valmistajat ilmoittavat usein astian yläreunan läpimitan.
- Alumiini- tai kuparipohjaiset astiat saattavat jättää keraamiseen tasoon metallivärjäytyksiä, jotka on vaikea tai mahdoton poistaa.
- Älä käytä valurautaisia tai pohjaltaan vaurioituneita kattiloita, jotka ovat karkeita tai niissä on valupurseita. Kattilaa siirrettäessä saattaa syntyä naarmuja.
- Kylminä ovat kattiloiden pohjat yleensä hieman taipuneita sisäänpäin (koveria). Ne eivät saa olla missään tapauksessa taipuneita ulospäin (kuperia).
- Jos käytät erikoiskäyttöön tarkoitettuja keittoastioita (esim. painekattilaa, haudutuskattilaa, wokkipannua jne.), noudata niiden valmistajien käyttöohjeita.



Energiansäästövinkejä

- Pane kattilat ja pannut keittoalueelle, ennen kuin kytket virran.
- Käytä kattiloissa ja pannuissa kantta aina, kun se on mahdollista.
- Käytä jälkilämpö hyväksi, esim. ruokien lämpimänä pitämiseen tai sulattamiseen. Kytke virta pois keittoalueista ennen kypsennyksen loppumista.
- Keittoastian ja -alueen tulisi olla yhtä suuria.



Vihjeitä ruuanlaittoon automaattisen alkukuumennustoinnin kanssa tai ilman

Automaattinen alkukuumennustoiminto soveltuu:

- ruuille, joiden laittaminen aloitetaan kylmänä, kuumennetaan suurella teholla jajoita ei tarvitse jatkuvasti tarkkailla,
- ruuille, joita paistetaan kuumalla pannulla.

Automaattinen alkukuumennustoiminto ei sovellu:

- Gulassi, kääryleet ja muut haudutettavat ruoat, joita paistetaan useasti kääntäen, vaellellä, kunnes ne ovat riittävän ruskistuneet, ja sitten haudutetaan valmiiksi,
- paljon nestettä sisältävät pastaruuat,
- kypsytykset höyrykattilassa,
- erittäin suuret määrät keittoa/pataruokia, joissa on yli 2 litraa nestettä.

Yleisiä ohjeita:

- Valmistettaessa ruokaa ilman automaattista alkukuumennustointia suosittelemme aluksi suuren tehon käyttämistä (☑ painikkeella) ja lopuksi vastaavaa jatkotehoa.
- Huomio ensimmäisten keittokertojen aikana, mikä teho on paras millekin ruualle ja ruokamäärälle valmistettaessa tietyissä astioissa. Opi pian käyttämään automaattisia toimintoja hyväksi ja saat varmuuden uuden keittotason käyttämisestä.

Ohjearvot

Taulukossa annetut ohjeet ovat suuntaa antavia. Kypsennysprosessissa vaadittu kytkimen asento riippuu keittoastioiden laadusta sekä elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Kytkimen asento	Automaattinen alkukuumennusaika ¹⁾ (min.)	Ruonvalmistustapa	Käyttöesimerkkejä
9		Keittäminen Paistaminen Friteeraus	Suurten nestemäärien keittäminen, pastan keittäminen, lihan paistaminen, (gulassin, patapaistin valmistus)
8	4,5	Voimakas paistaminen	Leikkeet, ulkofilepihvit, perunapyörökät, makkarat, pannukakut/ohukaiset
7	3,5		
6	2,0	Paistaminen	Porsaanleikkeet/kyljykset, maksa, kala, nakit, kananmunat
5	10,2	Keittäminen	Nesteen määrä korkeintaan 1,5 l, Perunat, vihannekset
4	6,5		
3	4,8	Höyrytys Haudutus Haudutuskypsennys	Höyrytys ja haudutus, pieni määrä vihanneksia, Haudutuskypsennys, riisi ja maitoruokat
2	1,7		
1	1,0	Sulatus	Voin sulattaminen, liivattujen liottaminen, suklaan sulattaminen
u	0,5	Lämpimänäpito	Ruokien lämpimänäpito

1) Kun alkukuumennusautomaatiikkaa ei käytetä, kuumennusajan voi valita erikseen.



Suosittelemme tehotasoa 9 keittämisen tai paistamisen alussa. Pidemmän kypsymisajan vaativien ruokien loppukypsennyksen voi suorittaa vastaavalla jatkuvalla kypsennysteholla.

Puhdistus ja hoito

Keittotaso



Huomautus: Puhdistusaineet eivät saa joutua **kuumille** keraamisille tasoillemme! Kaikki puhdistusaineet pitää poistaa riittävällä määrällä puhdasta vettä, sillä muuten niillä voi olla syövyttävä vaikutus uudelleen lämmitettäessä!

Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, kuten esim. grillin tai uunin puhdistukseen tarkoitettuja sumutteita, karheita hankausaineita tai naarmuttavia kattiloiden puhdistusaineita.



Puhdista keraaminen keittotaso jokaisen käytön jälkeen, kun se on korkeintaan kädenlämmön. Näin vältät lian kiinnipalamisen.

Poista kalkki-, vesi- rasva- ja metallivärjäymätahrat tavallisilla keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitetuilla aineilla.

Keittotaso vain vähän likainen

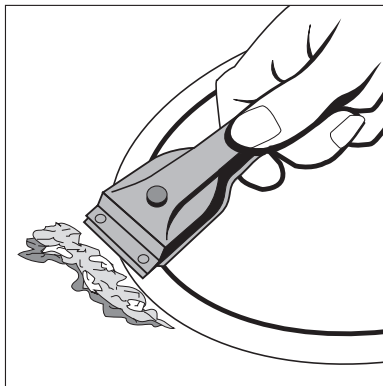
1. Pyyhi kostealla pyyhkeellä, jossa on hieman käsitiskiainetta.
2. Kuivaa lopuksi puhtaalla pyyhkeellä. Tason pinnalle ei saa jäädä puhdistusaineen jäämiä.
3. Puhdista koko keraaminen taso kerran viikossa perusteellisesti tavallisella keramiikan tai jaloteräksen puhdistukseen tarkoitettulla aineella.
4. **Pyyhi keraaminen keittotaso runsaalla puhtaalla vedellä** ja kuivaa puhtaalla nukkaamattomalla pyyhkeellä.

Kiinnitarttunut lika

1. Poista keittotasolle kuohuneet tai roiskuneet, kiinnitarttuneet ruuat lasiteräkaapimella.
2. Aseta lasiteräkaavin vinosti keraamista tasoa vasten.
3. Irrota lika työntelemällä kaapimen terää tason pinnalla.



Kaapimia ja keraamisen keittotason puhdistukseen tarkoitettuja puhdistusaineita on saatavana alan liikkeistä.





Erityinen lika

1. Poista kiinnipalanut sokeri, sulanut muovi, alumiinikelmu tai muut sulavat materiaalit lasiteräkaapimella **välittömästi niiden vielä ollessa kuumia.**

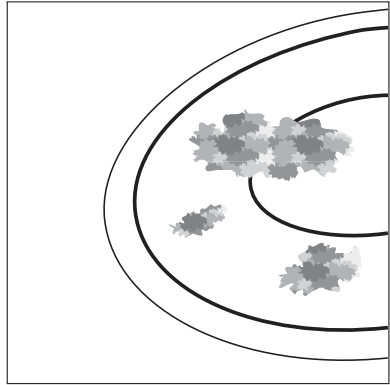


Huomautus: Huomio: Varo, ettet polta itseäsi, kun puhdistat kuumaa keittoaluetta lasiteräkaapimella!

2. Puhdista jäähtynyt keittotaso vielä lopuksi tavallisesti.



Mikäli keittotaso on ehtinyt jäähtyä, ennen kuin olet ehtinyt poistamaan siihen sulaneet materiaalit, kuumenna se uudelleen ennen puhdistusta. Keraamisen tason naarmuja tai tummia tahroja, jotka ovat tulleet esim. teräväreunaisista kattiloista, ei pysty poistamaan. Ne eivät kuitenkaan vaikuta keittotason toimintakykyyn.



Mitä tehdä, jos ...

Häiriöiden poisto

Mahdollisesti kyseessä on vain pieni virhe, jonka voit itse korjata seuraavien ohjeiden avulla. Älkää suorittako mitään muita kuin allaolevan ohjeiden mukaisia korjaustoimenpiteitä.



Varoitus! Ainoastaan koulutettu ammattihenkilö saa suorittaa korjauksia laitteeseen. Asiaankuulumattomat korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle vakavia vaaratilanteita. Käänny korjaustarpeen ilmetessä valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Jos keraamisessa keittotasossa on särö, ilmoita valtuutettuun huoltoliikkeeseen **kolminumeroinen luku**, joka on merkitty lasilevyyn.

Mitä tehdä, jos ...

... keittoalueet eivät toimi?

Tarkista

- ovatko sulakkeet kunnossa (sulaketaulu). Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys ammattitaitoiseen sähköasentajaan.
- onko laite kytketty toimintaan asianmukaisesti,
- palavatko käyttöpaneelin merkkivalot,
- onko vastaava keittoalue kytketty toimintaan,
- onko keittoalueet säädetty halutulle tehotasolle,
- onko keittoalueiden virran turvakatkaisu toiminut (katso kappale "Turvallisuus").

... keittoalueita ei voi kytkeä toimintaan?


Tarkista

- onko virtapainikkeen painamisen ja halutun keittoalueen kytkennän välillä kulunut enemmän kuin 10 sekuntia (katso kappale "Laitteen kytkentä toimintaan").
- onko sensoripainikekentässä kostea liina tai nestettä.

... näyttöön vaihtuu yht'äkkiä jälkilämmön symboli .

Tarkista

- onko virtapainiketta painettu vahingossa.
- onko sensoripainikekentässä kostea liina, nestettä tai muuta vastaavaa.
- onko turvakytkin aktivoitunut.

... keittoalueiden virran katkaisun jälkeen näyttöön ei tule jälkilämmön symbolia ?

Tarkista

– onko keittoalue ollut käytössä vain vähän aikaa, jolloin se ei ole ehtinyt kuumentua tarpeeksi kuumaksi.

Jos keittoalue on kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

... joku keittoalue ei kytkeydy pois toiminnasta?

Tarkista

– onko sensoripainikkeen päällä kostea liina tai nestettä.

– onko Stop+Go-toiminto kytketty toimintaan.

... joku keittoalue ei kytkeydy toimintaan?

Tarkista

– onko lapsilukko kytketty toimintaan.

– onko Stop+Go-toiminto kytketty toimintaan.

... näytön symboli  palaa?

Tarkista, onko keittoalue ylikuumentunut.

Tämä näytön symboli palaa ylikuumentumisen ja elektroniikkavirheen tapauksessa tai turvallisuusyistä.

... laite ei reagoi jonkun sensoripainikkeen koskettamiseen?

Laite ei reagoi sensoripainikkeen koskettamiseen, jos kosketat samanaikaisesti toista sensoripainiketta, eikä tämä ole sallittu painikeyhdistelmä.

Huomaa, että ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoon oman virheetoimintasi vuoksi, huoltoteknikon käynnistä aiheutuvat kustannukset joudutaan mahdollisesti veloittamaan myös takuuajana.

Asennusohjeet



Huomautus! Vain **valtuutettu asentaja saa** suorittaa uuden laitteen asennuksen ja liitännät. Ole hyvä ja noudata tätä ohjetta; muutoin takuu raukeaa, jos laitteeseen ilmaantuu vaurioita.

Laitteen mitat

Leveys	620 mm
Syvyys	520mm
Korkeus	47 mm


Asennusmitat

Leveys	560mm
Syvyys	490mm
Kulman säde	R5

Säädökset, standardit, direktiivit

Tämä laite vastaa seuraavia standardeja:

- EN 60 335-1 ja EN 60 335-2-6
koskien kotitalouskäyttöön tai vastaavaan tarkoitettujen laitteiden sähköturvallisuutta ja
- EN 60350 tai DIN 44546 / 44547 / 44548
koskien kotitalouksien sähköliesien, keittotasojen, uunien ja grillien käyttöominaisuuksia.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
koskien perustavanlaatuisia elektro-magnettisten laitteiden yhteensopivuutta (EMV).

 Tämä laite vastaa seuraavia EY-direktiivejä:

- 73/23/ETY, 19.02.1973 (pienjännitedirektiivi)
- 89/336/ETY, 3.5.1989 ("Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi", mukaanluettuna muutospäätös 92/31/ETY).



Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet

- Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm kaikkinaapaisten verkosta erottamisen.
Tarkoitukseen soveltuvia erottimia ovat esimerkiksi LS-kytkimet, sulakkeet (ruuvisolakkeet ovat kannasta irrotettavia), FI-kytkimet ja releet.
- Tämä laite vastaa paloturvallisuussuojan osalta tyyppiä Y (EN 60 335-2-6). Vain tämäntyyppisiä laitteita saa asentaa yksipuolisesti viereisiin seinisiin tai kaappeihin.
- Keittotason alle ei saa asentaa vetolaatikoita.
- Asennuksessa on varmistettava kosketussuoja.
- Asennuskaapin tukevuuden on oltava DIN 68930 -määräysten mukainen.
- Työtason sahauspinnat on suojattava kosteudelta tiivistämällä ne tarkoitukseen sopivalla tiivistysaineella.
- Jos työtaso on laatoitettu, keittotason alustan saumat on täytettävä kokonaan saumausaineella.
- Luonnon-, tekokivi- tai keramiikkalevyjen yhteydessä salpajouset on liimattava tarkoitukseen soveltuvalla keinoharts- tai kaksikomponenttiliimalla.
- Varmista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan ja että alustaan ei ole jäänyt aukkoja. Ylimääräistä silikonitiivistemassaa ei saa käyttää, sillä se vaikeuttaa purkamista huollon yhteydessä.
- Älä asenna laitetta ovien tai ikkunoiden välittömään läheisyyteen. Oven tai ikkunan aukeaminen saattaa aiheuttaa keittoastian putoamisen.
- Purettaessa kouru nostetaan ylös painamalla alhaalta ylöspäin.
- Puhdista työtason reunat.
- Kiinnitä mukana toimitettu itseliimautuva tiivistenauha keittotason alareunan ympärille keramiikkalevyn ulkoreunaa pitkin. Älä venytä nauhaa. Liitoskohdan on oltava jonkun sivun keskellä. Katkaise nauha (jätä muutama millimetri varaa) ja paina päät vastakkain.

Sähköliitännät


Kaikki keittotason yhteydessä suoritettavat sähkötyöt on annettava valtuutetun sähköasentajan tehtäviksi ja asennukset on suoritettava voimassa olevien määräysten mukaan.

Tarkista ennen liittämistä, että laitteen tyyppikilvessä mainittu nimellijännite sopii saatavilla olevaan verkkovirtaan. Tyyppikilpi on keitto alemman verhouksen päällä.

Lämmittimen jännite on AC230V~. Laitte toimii myös vanhemmissa AC220V~ -verkoissa moitteettomasti.

Asenna keitto-osan verkkoliitäntä niin, että on käytettävissä 3 mm:n kaikkinaapainen erotusmahdollisuus, esim. LS-automaatti, FI-suojakytkintäisulake.

Käytä verkkojohtona vähintään tyyppiä H05W-F.

Suorita kytkentä kaavion mukaisesti. Asenna liitinsillat liitäntäkaavion mukaisesti. Suojajohdin kiinnitetään pidikkeellä . Suojajohtimen säikeiden pitää olla pitemmät kuin virtaajohtavien säikeiden.

Liitä johdot säädösten mukaisesti ja kiristä kiristysruuvit.

Varmista kytkentäjohto kaapelipuristimella ja paina verhoilu tiukalla painalluksella paikalleen (lukittuu).

Irrota suojafoliot tai tarrat keraamiselta tasolta tai kehyksestä ennen ensimmäistä päällekytkemistä.



Aseta kaikki keittoalueet peräkkäin lyhyesti suurimmalle teholle käyttö-kunnan varmistamiseksi virtalähteeseen kytkemisen jälkeen.

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

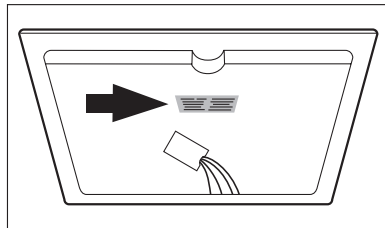
Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

Huolto ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597€/min +pvm)*, tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta "kodinkoneiden huoltoa".

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

* Mainitse soittaessasi tuotteen merkki. Kopioi arvokilvestä tuotteen tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.



Malli

Tuotenumero

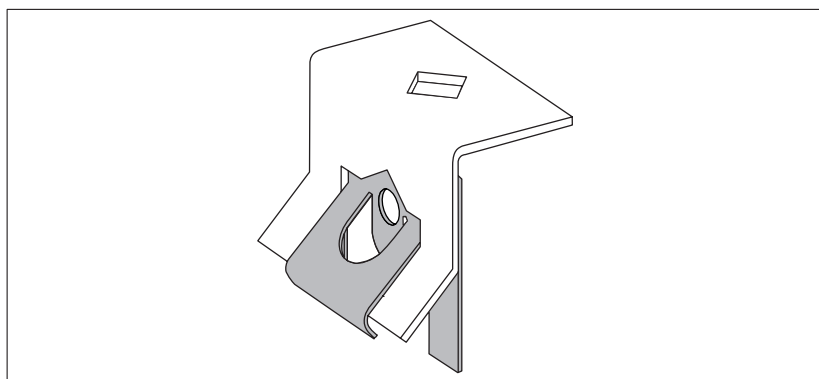
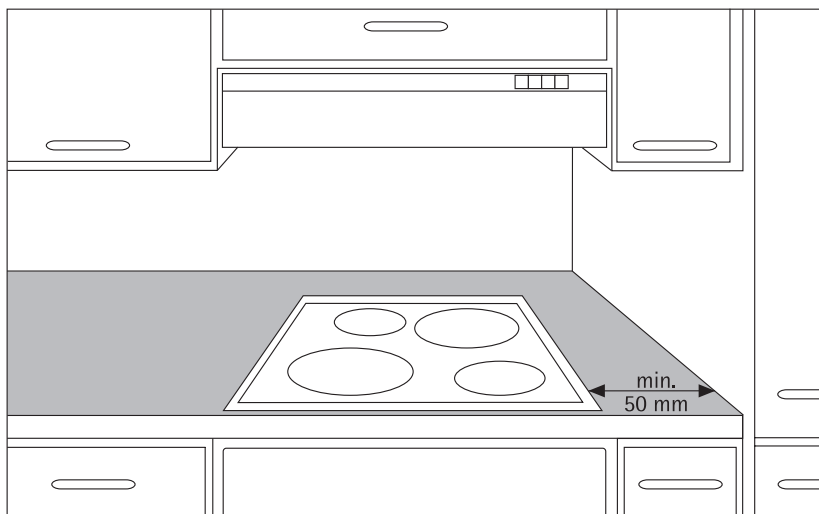
Sarjanumero

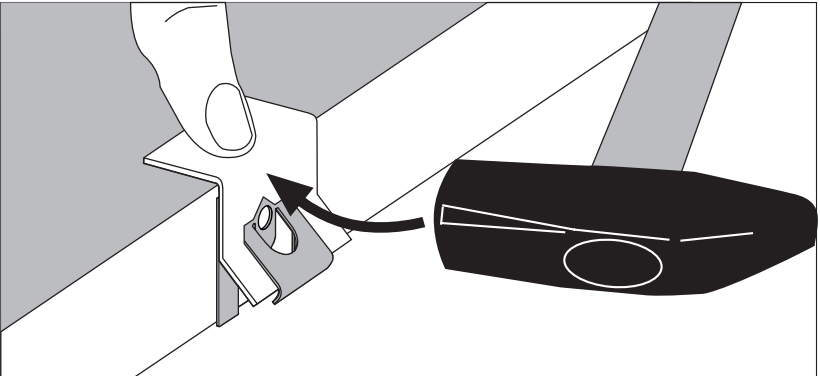
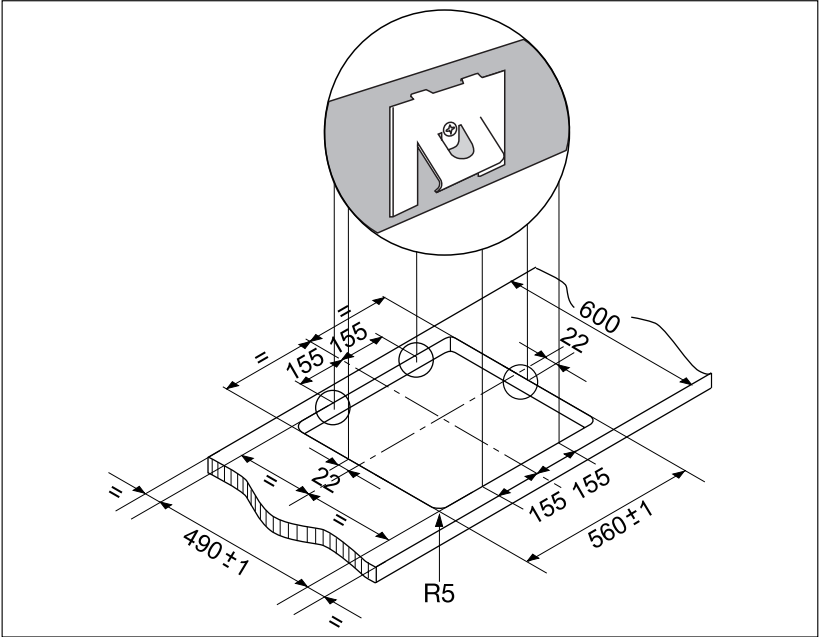
Ostopäivä

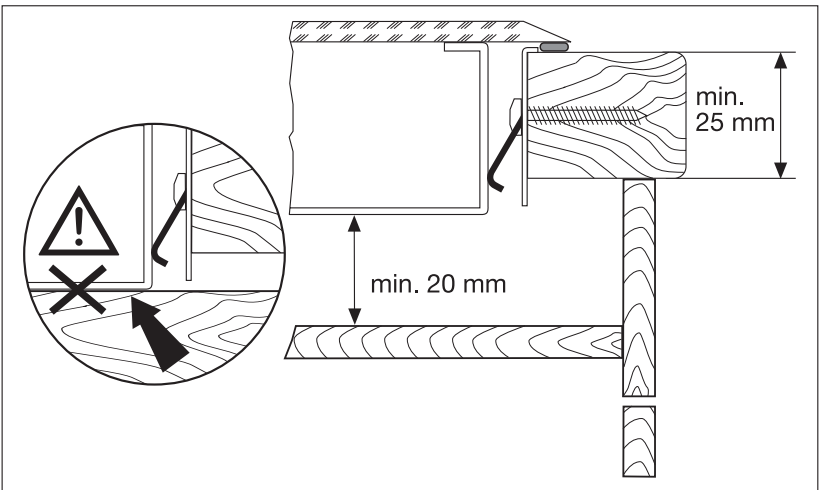
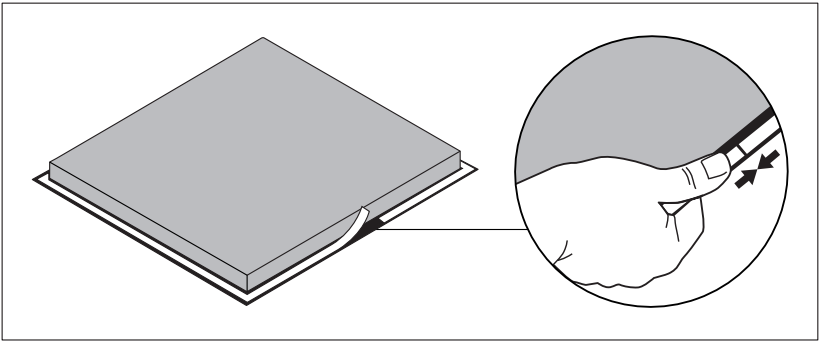
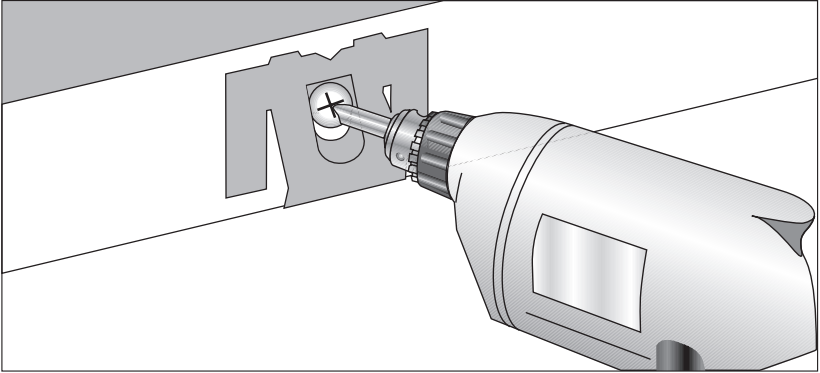
Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (0,1597€/min +pvm). Voit olla yhteydessä kuluttajaneuvontaan myös sähköpostitse osoitteessa carelux.fsh@electrolux.fi

Laitteen asentaminen / Монтаж







 **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.

Hier Typenschild aufkleben

(nur für Werk)

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

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

© Copyright by AEG

822 924 442-A-160903-01

Oikeus muutoksiin pidätetään

Право на изменения сохраняется