

66320 KF-N

Стеклокерамическая поверхность

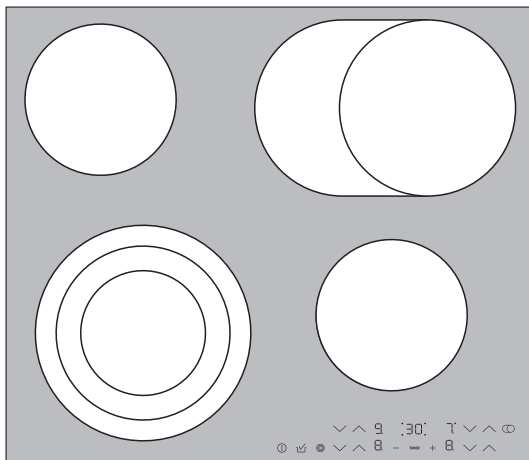
Glaskeramikhäll

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

Инструкция по эксплуатации	4
Правила техники безопасности	4
Описание прибора	7
Оборудование варочной поверхности.	7
Функциональные элементы панели управления	7
Сенсорные поля Touch Control	8
Индикация.	9
Индикация остаточного тепла	9
Управление прибором	10
Включение и отключение прибора.	10
Установка ступени нагрева.	10
Деактивизация функции распознавания кухонной посуды	11
Включение и отключение внешних зон нагрева вручную.	12
Применение автоматики закипания	13
Применение защиты от доступа детей	15
Использование таймера	16
Защитное отключение.	20
Советы по проведению варки и жарки	21
Кухонная посуда	21
Экономия электроэнергии	22
Примеры применения при варке	23
Мытье и уход	25
Что делать, если	27
Утилизация	29
Инструкция по монтажу	30
Гарантийные условия/Сервисные центры	32
Сервисная поддержка	35
Монтаж	88

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

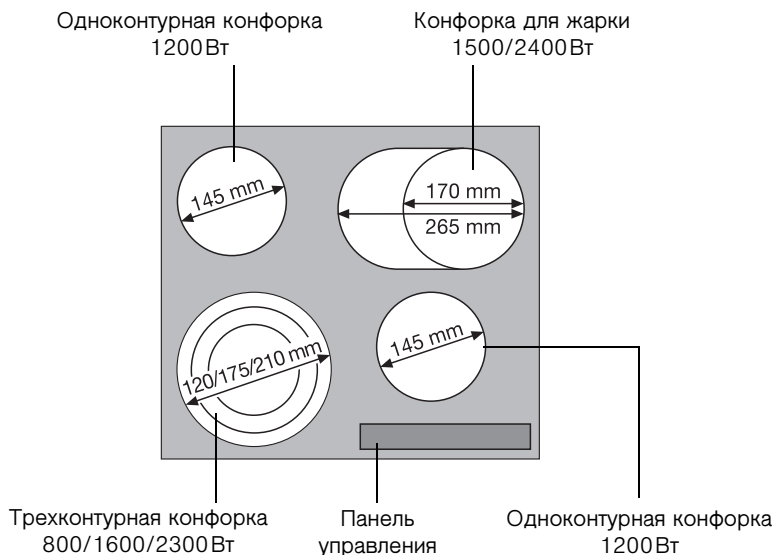
- Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.
- По соображениям безопасности воспрещается производить очистку прибора с помощью приспособлений для чистки паром или с использованием моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

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



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.



Если панель управления будет перекрыта каким-либо предметом, то сработает звуковой сигнал. Он будет работать до тех пор, пока предмет не будет удален.

Сенсорное поле		Функция
	Вкл./ Выкл.	Включение и отключение прибора
	Увеличение параметров	Повышение ступени нагрева
	Увеличение параметров	Понижение ступени нагрева
TIMER	Таймер	Выбор таймера
	Увеличение параметров	Увеличение времени работы таймера
	Уменьшение параметров	Уменьшение времени работы таймера
	Функция распознавания кухонной посуды	Отключение функции распознавания кухонной посуды
	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	Установлена степень поддержания тепла
 - 	Степени нагрева	Степень нагрева установлена
 - 	Конфорки с десятичной точкой	Включена промежуточная степень
	Автоматика закипания	Активизирована автоматика закипания.
	Неполадка	Прибор выполнил ошибочную операцию
	Распознавание кухонной посуды	Кухонная посуда непригодна к использованию
	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	 / 	светится
Отключение	① Прикоснитесь на 1 секунду	 / отсутствует	гаснет



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 	 до 
Понижение	Прикоснитесь к сенсорному полю 	 до 
Отключение	Одновременно прикоснитесь к сенсорным полям  и 	



Ступень поддержания температуры  располагается между  и . Ступень поддержания температуры регулируется при помощи  или . Она служит для поддержания температуры блюд.

Деактивизация функции распознавания кухонной посуды

С помощью сенсоров, расположенных под варочной поверхностью, прибор распознает материал и размеры дна кухонной посуды. При подходящем размере дна автоматически подключаются внешние контуры нагрева многоконтурных конфорок и жарочные конфорки.



После включения прибора функция распознавания кухонной посуды всегда активна.

Функция распознавания кухонной посуды	Сенсорное поле	Контрольный индикатор
Отключение	☑ Прикоснитесь на 1 секунду	гаснет



В результате этой операции функция распознавания кухонной посуды деактивизируется до следующего отключения прибора.

Включение и отключение внешних зон нагрева вручную

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



Функция распознавания кухонной посуды должна быть отключена.



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

Применение автоматики 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 

 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.

 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	—		

Применение защиты от доступа детей

Система защиты от доступа детей препятствует несанкционированной эксплуатации прибора.

Включение защиты от доступа детей

Шаг	Зона панели управления	Индикатор/Сигнал
1.	① Включите прибор (ступень нагрева не устанавливайте)	
2.	На 3 секунды прикоснитесь к зоне  панели управления	Погаснет контрольный индикатор, 2 раза сработает звуковой сигнал
3.	Коснитесь зоны  любой конфорки	
Прибор отключится. Защита от доступа детей включена.		

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	Зона панели управления	Индикатор/Сигнал
1.	① Включите прибор	
2.	Одновременно прикоснитесь к зонам  и  любой конфорки	 / Звуковой сигнал
До следующего отключения прибором можно пользоваться в обычном порядке.		



После принудительной отмены защиты от доступа детей в течение примерно 10 секунд необходимо установить прибор на какую-либо ступень нагрева или функцию, иначе он автоматически отключится.

Отключение защиты от доступа детей

Шаг	Зона панели управления	Индикатор/Сигнал
1.	① Включите прибор	
2.	На 3 секунды прикоснитесь к зоне  панели управления	звуковой сигнал
3.	Коснитесь зоны  любой конфорки	
Прибор отключится. Защита от доступа детей выключена.		

Использование таймера

Функция	Условие	Результат по истечении установленного времени
Автоматика отключения	установлена какая-либо ступень нагрева	слышен звуковой сигнал на табло мигает  конфорка отключается
Экспресс-хронометр	конфорки не включены	слышен звуковой сигнал на табло мигает 



При отключении конфорки одновременно отключается и установленная функция таймера.



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

Выбор конфорки

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER один раз	Мигает контрольный индикатор первой конфорки. 
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER 1 раз	Мигает контрольный индикатор второй конфорки 
3.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER один раз	Мигает контрольный индикатор третьей конфорки 
4.	Прикоснитесь к сенсорному полю TIMER один раз	Мигает контрольный индикатор четвертой конфорки 



После замедления миганий контрольного индикатора можно установить или изменить степень 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.	С помощью сенсорного поля TIMER выберите нужную конфорку	Индикатор выбранной конфорки мигает
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю  или 	Время в диапазоне от 00 до 99 минут

Через несколько секунд частота мигания контрольного индикатора уменьшается.

Время установлено.

Выполняется обратный отсчет времени.

Отключение функции таймера

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	С помощью сенсорного поля TIMER выберите нужную конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки мигает чаще На табло отображается остающееся время
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю 	На табло отображается обратный отсчет остающегося времени до 00 .

Контрольный индикатор гаснет.

Функция таймера выбранной конфорки отключена.

Изменение времени

Шаг	Панель управления	Индикация
1.	С помощью сенсорного поля TIMER выберите нужную конфорку	Контрольный индикатор выбранной конфорки мигает чаще На табло отображается остающееся время
2.	Прикоснитесь к сенсорному полю  или 	Время в диапазоне от 01 до 99 минут

Через несколько секунд частота мигания контрольного индикатора уменьшается.

Время установлено.

Выполняется 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 ступень 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

- В случае перекрытия одного или нескольких сенсорных полей продолжительностью дольше 10 секунд, раздается звуковой сигнал. Звуковой сигнал автоматически отключается после прекращения перекрытия сенсорных полей.

Конфорки

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

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

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.



Кухонная посуда, определяемая как непригодная устройством распознавания кухонной посуды и многоконтурных зон нагрева

- Стеклоянная, глиняная и керамическая посуда
- Варочная посуда с неровным днищем
- Варочная посуда с диаметром днища менее 12 см.

Если Вы все-таки хотите пользоваться указанной выше посудой, отключите функцию автоматического распознавания кухонной посуды и многоконтурных зон нагрева.

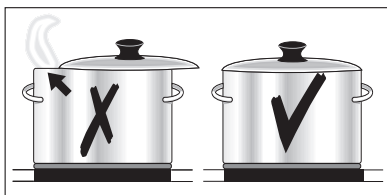
Экономия электроэнергии



Устанавливайте кухонную посуду на конфорку только перед включением последней.



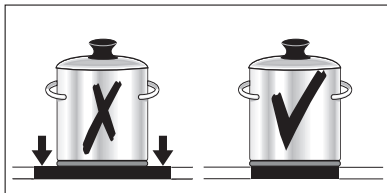
По возможности, всегда накрывайте кастрюли крышкой.



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



Размеры дна 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	Поддержание тепла	Поддержание тепла приготовленных горячих блюд	по потребности	Накройте продукт
1-2	Растапливание	Голландский соус, Растапливание сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин.	Время от времени помешивайте
	Сгущение	Взбитый омлет, яичное желе	10-40 мин.	Готовьте под крышкой
2-3	Томление	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	Запаривание Припускание	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	Варка	Запаривание картофеля	20-60 мин.	Используйте небольшое количество жидкости, например макс. ¼ 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	Легкая жарка	Шницель, колбаски “кордон блё”, отбивная котлета, фрикадельки, сырые колбасы для жарки, печень, мучная подливка, яйца, омлет, фритирование пончиков	непрерывное обжаривание	Время от времени переворачивайте
7-8	Интенсивная жарка	Картофельные оладьи, жаркое из вырезки, стейки, лепешки	5-15 мин. на каждую сторону	Время от времени переворачивайте
9	Кипячение Обжаривание Фритирование	Кипячение большого количества воды, отваривание “клецок”, обжаривание мяса (гуляш, припущенное жаркое), фритирование “картофеля фри”		

Мытье и уход



Осторожно! Остаточное тепло конфорок может причинить ожог.



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.



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



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 	Отключите защиту от доступа детей (см. раздел “Защита от доступа детей”)
	Одновременное прикосновение к нескольким сенсорным полям	Прикоснитесь только к одному сенсорному полю
	Сработало защитное отключение прибора	Удалите посторонние предметы, лежащие на панели управления. Еще раз включите прибор.
Звуковой сигнал срабатывает при выключенном приборе	Панель управления полностью или частично закрыта каким-либо предметом	Удалить предмет
Отсутствует индикация остаточного тепла.	Конфорка только что включена и не успела нагреться.	Если конфорка горячая, обратитесь в сервисный центр.
подключается контур нагрева слишком малого или слишком большого размера	Размер дна посуды составляет некую промежуточную величину от размеров двух контуров нагрева.	Воспользуйтесь подходящей посудой, отключите функцию распознавания кухонной посуды
	Сенсоры нечетко распознают материал дна посуды	Отключите функцию распознавания кухонной посуды
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.
	Ступень нагрева устанавливалась сенсорным полем 	1. Отключите конфорку. 1. Запрограммируйте работу конфорки сенсорным полем 

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
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.
Светится индикатор 	Сработала защита конфорки от перегрева	Отключите конфорку. Включите снова.
Появляется 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.
На дисплее отображается  и минус	слишком сильное освещение панели управления, например, яркий солнечный свет	На короткое время заслонить панель управления, например, рукой. Раздается звуковой сигнал, прибор выключается. (Снова) включить прибор
Индикация  мигает	Неподходящая кухонная посуда	Воспользуйтесь подходящей посудой, отключите функцию распознавания кухонной посуды

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.

Соблюдайте минимально допустимые отступы от других приборов и мебели.

Под прибором должен быть установлен защитный поддон.

Поверхности срезов в столешнице необходимо предохранять от влаги при помощи соответствующего уплотняющего материала. Уплотнение должно соединить прибор со столешницей так, чтобы не оставалось никаких зазоров.

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 Тмакс. 90° (или выше).
- Если шнур питания этого прибора поврежден, его следует заменить на специальный шнур питания типа H05BB-F Тмакс. 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.

Наклеивание уплотнения

- Очистите от загрязнений столешницу 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.

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-Electrolux 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-Electrolux vevőszolgálatainknál saját jótállási feltételek alkalmazhatók. A további adatokat kérjük közvetlenül szerezzék be.

Servisne službe

Na garancijskem listu boste našli seznam pooblaščenih servisnih služb AEG-Electrolux.

U.A.E. Abu Dhabi Universal Trading Company P.O. Box 43 99 Tel.: 6335331 Service Center 6733974	Jordan Jordan Household Supply Co. Ltd. P.O. Box 3/68 Amman/Tel.: 69 70 50	Malta ITC International Trading Company White House Building Mountbatte Street Blata L-Bajda/Tel.: 220644
Egypt Middle East Commercial Center 4 Salah El Dein St. - 2nd floor Heliopolis, Kairo Egypt Tel.: 2024181719	Canada EURO-LINE Appliances 2150 Winston PARK Drive 20 Oakville, Ontario L6H 5V1 Tel.: 905 829 3980 Fax: 905 829 3985	Mauritius Happy World Centre Ltd. P.O. 7 54 1 Chausee Street Port Louis Tel.: 25355
Australia The Andi-Co Group 1 Stamford Road Oakleigh VIC 3166 Tel.: (03) 9569 1255 Fax: (03) 9569 1450 www.andico.com.au	Korea (South) Core Incorp. 3/F Chewoo Bldg. 200 Nonhyun-Dong Kangnam-Ku 135-010 Seoul Telefon 82 2 549 89 61	Namibia AEG NAMIBIA (PTY) LIMITED-Jeppe Street Northern Industrial Area Windhoek Tel.: (061) 21-6082/4 Fax: (061) 217838
Bahrain/Arabian Gulf A.A. Zayani & Sons P.O. Box 9 32 Bahrain Tel.: 17311124	Croatia Electrolux D.O.O. Suplova 7 10000 Zagreb Tel.: 1 61 19512 Fax: 1 61 19513	New Zealand Monaco Corporation Ltd. 10 Rothwell Avenue Albany - Auckland 4399 Auckland 1 New Zealand Tel.: 00 64-92 59 11 11 Fax: 00 64-92 59 11 12
Bulgaria Electrolux Bulgaria E.O.O.D. 91 Levski Blvd. 1000 Sofia Tel.: 2 806676 Fax. 2 980 5276	Kuwait/Arabian Gulf Ali Al-Ghanim Est. P.O. Box 21540 - Safat Tel.: 4822190 Fax: 4820116	Syria WATTAR CO. P.O. Box 36109 Mazzeah - Damascus Direct Phone: 00963116132649 Fax: 00963116119537
Cyprus Hadjikyrlakos & 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	Lebanon Adib & Assaferi P.O. Box 539 Tripoli	Iran 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
Estonia Electrolux Estonia Ltd. Mustamäe tee 24 EE0006 Tallinn Tel.: (372) 6 650 090 Fax: (372) 6 650 092	Latvia Electrolux Latvija Ltd. Kr.Barona iela 130/2 Riga, LV-1012 Tel.: 371 7313626 Fax: 371 7845954	Poland Electrolux Poland Sp. zo.o. ul. Domaniewska 41 02-034 Warszawa tel.: 022 874 33 33 fax: 022 874 33 00
Hong Kong Dah Chong Hong Ltd. 20 Kai Cheung Road Kowloon Bay Kowloon - Hong Kong Tel.: 0085222621620 Fax: 0085227550333	Lithuania Electrolux Lithuania Verkui 29 2600 Vilnius Tel.: 372 272 3326 Fax: 372 272 3366	Russia Electrolux Russia Ltd. 16 Olympiyskiy prospekt 129090 Moscow Tel.: (095) 937 7837 Fax: (095) 926 5513

Israel Evis Ltd. Tadiran-Ampa Service 10 Gibonay Israel Street New Industrial Zone Netanya, 42504 Israel	Malaysia Arzbergh Engineering No. 49A/B, Jalan Petaling Utama 7 4600 Petaling Jaya Tel.: 3 795 1084 Fax: 3 795 1082	Saudi Arabia Awad Badi Nahas Est Shara Siteen Jeddah 21463 Phone: 6646583 Alia Trading Co Mecca Road Riyadh 11491 Phone 4645977
Japan 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	Singapore Group Pte Ltd. 833 Bukit Timah Road Unit no. 01-11 Royalville 279887 Singapore Tel.: 0065 64638484 Fax: 0065 64638488	Slovenia Electrolux Slovenia D.O.O. Traska Ul. 132 1000 Ljubljana Tel.: 61 1234 137 Fax: 61 1234 238
Thailand Olympia Thai Tower, 444 Rachadapiser Road Samsennok- Huaykwang 10320 Bangkok Thailand Tel.: 006625136111 Fax: 006625136334	Slovakia Rep. Electrolux Slovakia S.R.O. Seberiniho 1 821 03 Bratislava Tel.: 02 4333 4322, 4355 Fax: 02 4333 6976	South Africa AEG (Pty) Ltd. 55, 12th Road P.O. Box 1 02 64 Kew/Johannesburg 2000 Tel.: 8069111
Hungary Electrolux Lehel KFT Erzsébet Királyné útja 87. 1142 Budapest Tel.: 00361/467-3200		

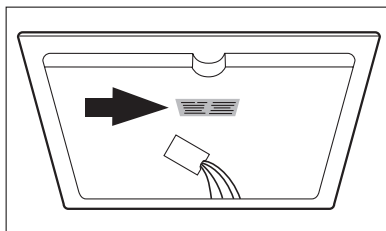
Сервисная поддержка

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

Bruksanvisning	38
Säkerhetsanvisningar	38
Beskrivning av produkten	40
Kokhällens funktion	40
Beskrivning av manöverpanel	40
Touch-kontroller	41
Displayer	42
Restvärmevarnare	42
Hällens betjäning	43
Slå på och av hällen	43
Inställning av värmeläge	43
Koppla bort kastrullavkänningen	43
Manuell till- och frånkoppling av yttre värmezona	44
Användning av uppkokningsautomatik	45
Användning av barnsäkring	46
Användning av timer	47
Säkerhetsavstängning	50
Tips för kokning och stekning	51
Kokkärl	51
Spara energi	51
Exempel på användning vid tillagning	52
Rengöring och skötsel	53
Vad gör man när	54
Avfallshantering	55
Installationsanvisning	56
Garanti	58
Konsumentkontakt	59
Service och reservdelar	60
Montering	88

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 förändringar 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

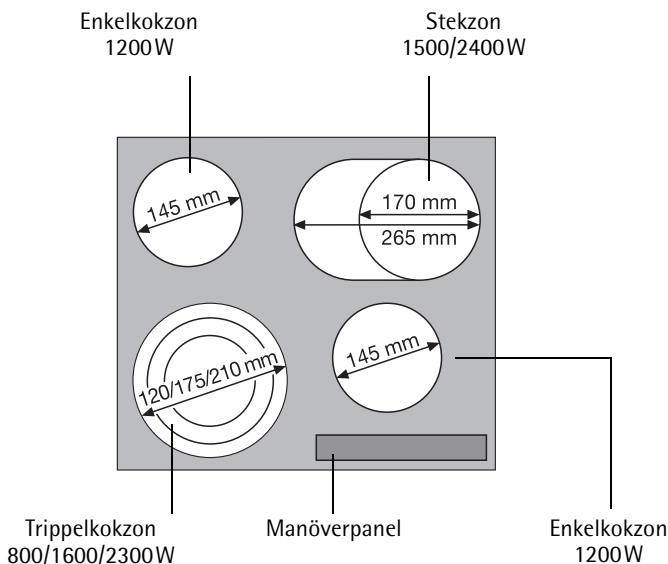
- Vid rengöring skall hällen vara fränkopplad och kall.
- Rengöring av hällen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl inte tillåten.

Undvikande av skador på hällen

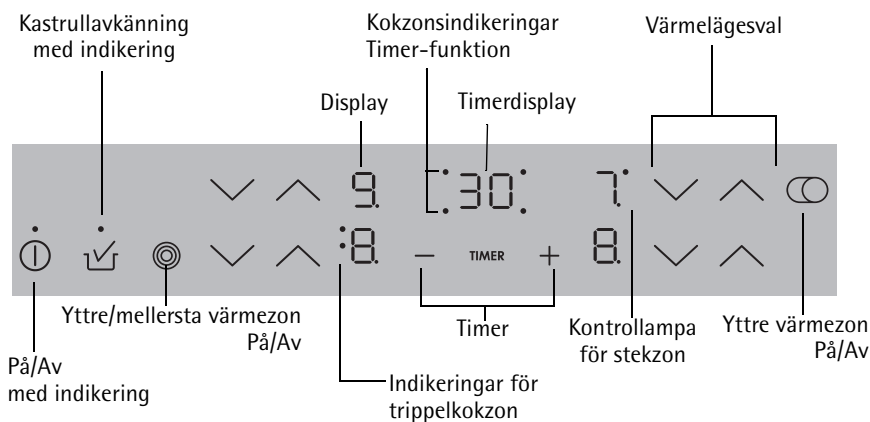
- Glaskeramiken kan skadas av nerfallande föremål.
- Stötar med kokkärl kan skada kanten på glaskeramiken.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadade bottenar kan då de dras över glaskeramiken skada denna.
- Smältbara föremål och överkokning kan bränna fast på glaskeramiken och bör genast avlägsnas.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



Om manöverpanelen är täckt av ett föremål hörs en signal tills föremålet är borttaget.

	Touch-kontroll	Funktion
①	På / Av	Slå på och av hällen
⬆	Öka inställningar	Öka värmeläge
⬇	Minska inställningar	Minska värmeläge
TIMER	Timer	Timerval
⊕	Öka inställningar	Öka timertid
⊖	Minska inställningar	Minska timertid
☑	Kastrullavkänning	Frånkoppling av kastrullavkänning
◎	Inkoppling av trippelkokzon	Slå på och av yttre värmezon
∞	Stekzon	Till- och frånkoppling av yttre värmezon

Displayer

Display		Beskrivning
		Kokzon är avstängd
	Varmhållningsläge	Varmhållningsläge är inställt
	Värmelägen	Värmeläge är inställt
	Värmelägen med decimalpunkt	Mellanläge är inställt
	Uppkokningsautomatik	Uppkokningsautomatik är aktiv
	Fel	Felfunktion har uppträtt
	Kastrullavkänning	Kokkärlet är inte lämpligt
	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	

 Varmhållningsläget  ligger mellan  och . Varmhållningsläget kan ställas in med  eller . Det är avsett för varmhållning av maträtter.

Koppla bort kastrullavkänningen

Glaskeramikhällen känner, med hjälp av sensorer under kokzonerna, av kokkärls material och storleken på kokkärls botten. Flerzons- och stekzonernas yttre värmeläge kopplas automatiskt in då kokkärls botten är tillräckligt stor.

 När hällen slås på är kastrullavkänningen alltid aktiv.

Kastrullavkänning	Touchkontroll	Kontrollampa
Koppla bort	 Tryck på i 1 sekund	Slocknar

 Kastrullavkänningen är bortkopplad tills hällen slås av.

Manuell till- och frånkoppling av yttre värmezon

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



Kastrullavkänningen skall vara frånkopplad.



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

Trippelkokzon	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

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

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) 	Tryck på 	 till 	 (efter 5 sekunder)
Slå av	Tryck på 	 till  / 	 till 
Ej använda	Tryck på 	 till 	 till 

 Om ett högre värmeläge väljs under uppkokningsfasen  till exempel från  till , anpassas uppkokningstiden.

 Om kokzonen fortfarande har restvärme (indikering ), 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]
	0:30		
	1:00		
	1:40		2:40
	4:50		5:30
	6:30		8:10
	10:10		12:20
	2:00		2:30
	3:30		
	4:30		
	---		

Användning av barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar en oönskad användning av hällen.

Inkoppling av barnsäkring

Steg	Manöverpanel	Display/signal
1.	① Slå på hällen (ställ inte in något värmeläge)	
2.	Tryck på i 3 sekunder	Kontrollampa slocknar, 2 signaler hörs
3.	Tryck på för en valfri kokzon	
Hällen slås av. Barnsäkringen är inkopplad.		

Koppla från barnsäkringen tillfälligt

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

Steg	Manöverpanel	Display/signal
1.	① Slå på hällen	
2.	Tryck samtidigt på och för en valfri kokzon	/ Ljudsignal
Till nästa gång hällen slås av kan den användas normalt.		



När barnsäkringen har kopplats från måste ett värmeläge eller en funktion ställas in inom ca. 10 sekunder, annars stängs hällen automatiskt av.

Frånkoppling av barnsäkring

Steg	Manöverpanel	Display/signal
1.	① Slå på hällen	
2.	Tryck på i 3 sekunder	En signal hörs
3.	Tryck på för en valfri kokzon	
Hällen slås av. Barnsäkringen är frånkopplad.		

Användning av timer

Funktion	Förutsättning	Resultat när tiden gått ut
Avstängningsautomatik	Med ett inställt värmeläge	Ljudsignal 00 blinkar Kokzon slås av
Signalur	Kokzoner är inte påslagna	Ljudsignal 00 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 
4.	Tryck på TIMER 1 gång	Indikeringen för den fjärde 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 	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 	Kvarvarande tid räknas ner till 00 .
Indikeringen slocknar. Timer-funktionen för den valda kokzonen är fränkopplad.		

Ändra tid

Steg	Manöverpanel	Display
1.	TIMER Välj kokzon	Indikeringen för den valda kokzonen blinkar snabbare. Kvarvarande tid visas
2.	Tryck på  eller 	0 1 till 99 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 kvittering.
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

- Om en eller flera touchkontroller på manöverpanelen är täckta längre än 10 sekunder när hällen är frånslagen, hörs en signal. Signalen stängs automatiskt av när touchkontrollerna inte längre är täckta.

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

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.



Olämpliga kärl för kastrull- och flerzonsavkänning

- Glas- lergods eller keramikkärl
- Kärl med ojämn botten
- Kokkärl med mindre än 12 cm bottendiameter.

Vill du ändå använda ovan nämnda kärl kan den automatiska kastrull- och flerzonsavkänningen slås från.

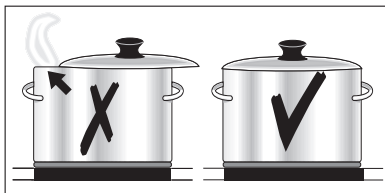
Spara energi



Placera helst kokkärl på kokzonen innan zonen slås på.



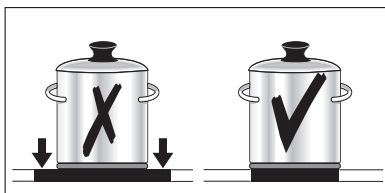
Sätt om möjligt lock på grytor.



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



Kokkärlsbotten och kokzon bör vara lika stora.



Exempel på användning vid tillagning

Angivelserna i följande tabell är riktvärden.

Vär- meläge	Tillag- nings sätt	Lämpligt för	Tid	Råd/Tips
0		Från-läge		
1	Varm- hållning	Varmhållning av tillagade rätter	efter behov	Täck över
1-2	Smält- ning	Hollandaisesås, smältning av smör, choklad, gelatin	5-25 min	Rör om då och då
		Omelett, äggstanning	10-40 min	Tillaga med lock
2-3	Svällning	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	Ångkok- ning	Ångkokning av grönsaker, fisk stekning av kött i gryta	20-45 min	Tillsätt lite vätska (några matskedar) till grönsaker
4-5	Kokning	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	Lätt stekning	Schnitzel, cordon bleu, kotlett, köttbullar, korv, lever, redning, ägg, ugnspannkaka, fritering av munkar	tillaga fort-löpande	Vänd då och då
7-8	Hård stekning	Raggmunk/råakor, biffar, pannkakor	5-15 min	Vänd då och då
9	Kokning Stekning Fritering	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.



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. Torrtorka hällen med en ren duk.

Borttagning av föroreningar

1. Sätt en rengöringsskrapa 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. Torrtorka hällen med en ren duk.

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

*Rengöringsskrapa, 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
	Säkerhetsavstängningen har löst ut.	Tag bort eventuella föremål som ligger på manöverpanelen. Slå på hällen igen.
En signal hörs när hällen är avstängd	Manöverpanelen är helt eller delvis täckt av ett föremål	Tag bort föremålet
Restvärmevarnaren visar inget	Kokzonen har bara varit inkopplad en kort stund och är därför ännu inte tillräckligt varm	Kontakta kundtjänst om kokzonen är varm.
för liten eller för stor värmezon kopplas in	Storleken på kokkärlsbotten ligger mellan två värmezoner	Använd lämpligt kokkärl, slå från kastrullavkänningen
	Sensorerna känner inte av materialet i kokkärlsbotten	Koppla från kastrullavkänningen
Det går inte att slå på uppkokningssautomatiken	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 	1. Slå av kokzonen 1. 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
 lyser	Kokzonens överhettningsskydd har löst ut	Slå av kokzonen. Slå på kokzonen igen

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
 och siffra visas	Fel i elektroniken	Skilj hällen från el-nätet några minuter (ta ur säkringsskåpet). Kontakta kundtjänst om det efter inkoppling åter visas 
 och minus visas	För stark ljusstråle på manöverpanelen, till exempel starkt solljus	Skugga manöverpanelen, till exempel med handen. En signal hörs, hällen slås från. Slå till hällen (igen)
 blinkar	Olämpligt kokkärl	Använd lämpligt kokkärl, deaktivera kastrullavkänningen

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 och möbler skall iakttagas.

Under hällen skall en skyddsbotten vara monterad.

Snittytorna i bänkskivan skall skyddas mot fukt med ett lämpligt tätningmaterial.

Packningen tätar hällen utan springor mot 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 kopplingsschema.
- Beakta säkerhetsbestämmelser för elektronik.
- Säkerställ isolering genom fackmässigt 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 fränkskyljare är t.ex. automatsäkringar, smältsäkringar (säkringar ska skruvas ur sockeln), jordfelsbrytare och kontakter.

Klistra på tätning

- Rengör kanterna i urtaget på bänkskivan.
- Klistra fast det medlevererade, på ena sidan självhäftande tätningsbandet, på undersidan av kokhällen, längs yttre kanten av glaskeramiskskivan. Töj inte bandet. Skarven skall vara i mitten på ena sidan. Kapa av (lägg till några mm), och tryck de båda ändarna ordentligt mot varandra.

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. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

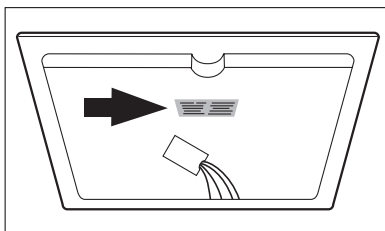
Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.aeg-hem.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



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

Sisälllys

Käyttöohje	64
Turvaohjeet	64
Laitteen kuvaus	66
Keittotason kuvaus	66
Käyttöpaneeli	66
Kosketusherkät sensoripainikkeet	67
Näytöt	68
Jälkilämmön merkkivalot	68
Laitteen käyttö	69
Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta	69
Kuumennustehon säätö	69
Keittoastian tunnistuksen poisto käytöstä	70
Ulomman lämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta	70
Automaattisen kuumennuksen käyttö	71
Lapsilukon käyttö	72
Ajastimen käyttö	73
Virran turvakatkaisu	76
Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen	77
Keittoastiat	77
Energiansäästö	77
Käyttöesimerkkejä ruoanvalmistuksessa	78
Puhdistus ja hoito	79
Mitä tehdä, jos	80
Jätehuolto	82
Asennusohjeet	83
Takuu	85
Valtuutetut huoltoliikkeet	86
Huolto ja varaosat	87
Laitteen asentaminen	88

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.
- Kuumen 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

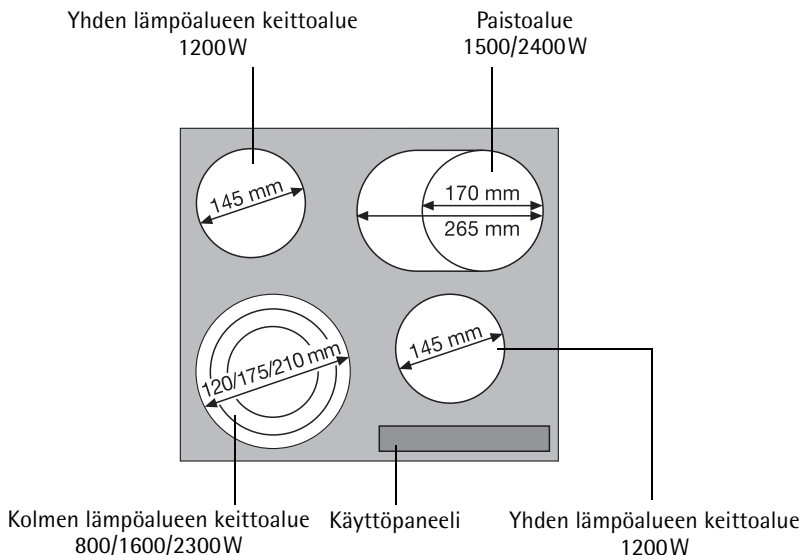
- Laitteen virta on katkaistava ja laitteen on oltava jäähtynyt ennen puhdistustöiden aloittamista.
- Turvallisuussyistä laitteen puhdistus höyry- tai painepesurilla on kielletty.

Vaurioiden estäminen

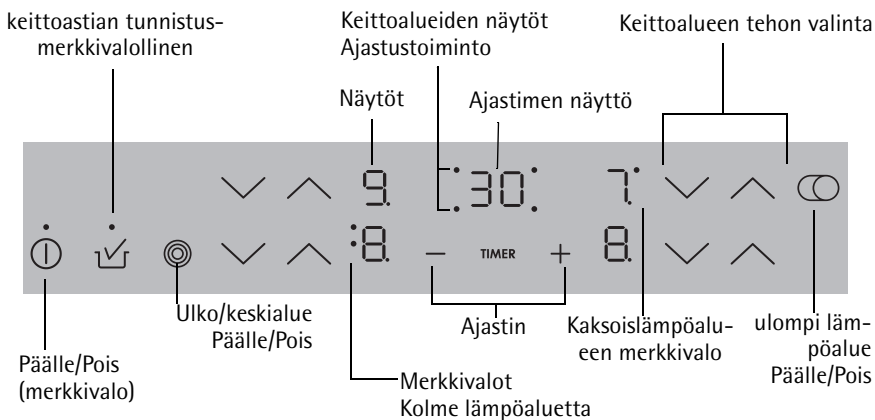
- Keraamiset pinnat saattavat vaurioitua, jos niiden päälle putoaa esineitä.
- Iskut voivat vaurioittaa keraamisen pinnan reunoja.
- Valuraudasta tai alumiinivalusta valmistetut keittoastiat sekä keittoastiat, joiden pohja on vaurioitunut, saattavat naarmuuttaa keraamista pintaa.
- Sulavat esineet ja 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



Kosketusherkät sensoripainikkeet

Keittotasoa käytetään kosketuspainikkeiden avulla. Toimintoja ohjataan koskettamalla näitä kosketuspainikkeita, ja merkkivalot ja merkkiäänet vahvistavat suoritettua valintaa tai asetusta.

Sensoripainiketta painetaan suoraan yläpuolelta muita painikkeita koskettamatta.



Jos ohjauspaneeli jää jonkin esineen peittämäksi, kuuluu merkkiääni, joka lakkaa kun esineet poistetaan.

	Sensoripainike	Toiminto
①	Päällä / Pois	Laitteen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta
⤴	Suuremmalle säätäminen	Tehotason nostaminen
⤵	Pienemmälle säätäminen	Tehotason alentaminen
TIMER	Ajastin	Ajastimen valinta
⊕	Suuremmalle säätäminen	Ajastinajan pidentäminen
⊖	Pienemmälle säätäminen	Ajastinajan vähentäminen
✓	Keittoastian tunnistus	Keittoastian tunnistuksen käyttöönotto
☉	Kolmen lämpöalueen kytkentä	Ulkoiset lämpöalueet päälle ja pois päältä
☾	Kaksoislämpöalue	Ulomman keittoalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

Näytöt

	Näyttö	Kuvaus
		Keittoalue on kytketty pois toiminnasta
	Lämpimänäpito-teho	Lämpimänäpito-teho on säädetty
	Keittoalueiden tehot	Tehotaso on säädetty
	Desimaalipisteellä merkityt tehotasot	Väliteho on säädetty
	Automaattinen kuumennus	Automaattinen kuumennus on aktiivinen
	Virhe	Keittotason virhetoiminto
	Keittoastian tunnistus	Keittoastia ei ole sopiva
	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 mitään 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 	

 Lämpimänäpito-teho  on välillä  ja . Lämpimänäpito-tehoa voi säätää painikkeella  tai . Toiminnon tarkoituksena on pitää ruoat lämpiminä.

Keittoastian tunnistuksen poisto käytöstä

Laite tunnistaa keittoastian materiaalin sekä sen pohjan pinta-alan keittoalustan alapuolella sijaitsevien sensorien avulla. Kun keittoastia ei ole kookas, ulompi keittoalue sammuu automaattisesti.



Keittoastian tunnistus kytkeytyy päälle aina, kun laite otetaan käyttöön.

Keittoastian tunnistus	Sensorikenttä	Merkkivalo
KytKentä pois toiminnasta	✓ Kosketa painiketta 1 sekunnin ajan	sammuu



Keittoastian tunnistus on tästä alkaen aina seuraavaan sammutuksen asti poistettu käytöstä.

Ulomman lämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

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



Keittoastian tunnistuksen pitää olla poissa käytöstä.



Ennen kuin ulompi lämpöalue voidaan kytkeä toimintaan, myös sisempi lämpöalue pitää olla 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

Automaattisen kuumennuksen käyttö

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

	Käyttö- paneeli	mahdolliset tehotasot	Näyttö
Kytkeä toimintaan (vain tasosta  lähtien)	Kosketa painiketta 	 -- 	 (5 sekunnin kuluttua)
Kytkeä pois toiminnasta	Kosketa painiketta 	 -  / 	 - 
Älä käytä	Kosketa painiketta 	 - 	 - 

 Jos alkukuumennuksen  aikana valitaan korkeampi tehotaso, esim. tasolta  tasolle , kuumennusaikaa säädetään vastaavasti.

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

Automaattisen alkukuumennuksen kesto riippuu valitusta keittoalueen tehosta.

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

Lapsilukon käyttö

Lapsilukko estää laitteen käyttämisen vahingossa.

Lapsilukon kytkeminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	① Kytke laite toimintaan (älä säädä tehotasoa)	
2.	Kosketa painiketta  3 sekunnin ajan	Merkkivalo sammuu, äänimerkki kuuluu 2 krt
3.	Kosketa haluamasi keittoalueen painiketta 	
Laitte kytkeytyy pois toiminnasta. Lapsilukko on kytketty toimintaan.		

Lapsilukon poistaminen väliaikaisesti

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

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	① Kytke laite toimintaan	
2.	Paina haluamasi keittoalueen painikkeita ja samanaikaisesti	/ Äänimerkki
Laitetta voidaan käyttää normaalisti aina siihen saakka, kunnes se kytketään seuraavan kerran pois toiminnasta.		



Kun lapsilukko on poistettu käytöstä, keittoalueen lämpötilaa tai jotain muuta toimintoa on säädettävä noin 10 sekunnin kuluessa tai muuten laite sammuu automaattisesti.

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö/Äänimerkki
1.	① Kytke laite toimintaan	
2.	Kosketa painiketta 3 sekunnin ajan	Äänimerkki
3.	Kosketa haluamasi keittoalueen painiketta	
Laite kytkeytyy pois toiminnasta. Lapsilukko on poistettu käytöstä.		

Ajastimen käyttö

Toiminto	Edellytys	Tulos ajan kuluttua
Automaattinen virran katkaisu	kun keittoalueen teho on säädetty	äänimerkki vilkkuu Keittoalue sammuu
Hälytinajastin	Keittoalueisiin ei ole kytketty virtaa	äänimerkki vilkkuu



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



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

Keittoalueen valinta

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER 1Kosketa painiketta x	Ensimmäisen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
2.	TIMER 1Kosketa painiketta x	Toisen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
3.	TIMER 1Kosketa painiketta x	Kolmannen keittoalueen merkkivalo vilkkuu 
4.	TIMER 1Kosketa painiketta x	Neljännän 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 kuluuttua, ja vastaava merkkivalo vilkkuu.

Ajan asetus

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Keittoalueen valinta	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu
2.	Kosketa painiketta  tai 	00 - 99 minuuttia
Muutaman sekunnin päästä merkkivalo alkaa vilkkua hitaammin. Aika on asetettu. Aikaa aletaan laskea taaksepäin.		

Ajastustoiminnon sammuttaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Keittoalueen valinta	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Jäljellä oleva aika näkyy näytössä
2.	Kosketa painiketta 	Jäljelle jäänyt aika lasketaan taaksepäin, kunnes se on 00 .

Merkkivalo sammuu.

Valitun keittoalueen ajastintoiminto on kytketty pois päältä.

Ajan asetuksen muuttaminen

Vaihe	Käyttöpaneeli	Näyttö
1.	TIMER Keittoalueen valinta	Valitun keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeammin Jäljellä oleva aika näkyy näytössä
2.	Kosketa painiketta  tai 	01 - 99 minuuttia

Muutaman sekunnin päästä merkkivalo alkaa vilkkua hitaammin.

Aika on asetettu.

Aikaa aletaan laskea taaksepäin.

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

- Jos käyttöalueen yksi tai useampi sensorikenttä peitetään 10 sekunnin ajaksi, kun laite on kytketty pois toiminnasta, kuuluu merkkiäänä. Merkkiäänä kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta, jos sensorikenttiä ei enää peitetä.

Keittoalueet

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

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

Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen



Akryyliamidia koskeva varoitus

Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti erityisesti tärkkelyspitoisten 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.



Millainen astia ei sovellu keittoastiantunnistukseen ja koontunnistukseen

- Lasi-, savi- tai keramiikka-astia
- Astia, jonka pohja on epätasainen
- Keittoastia, jonka pohjan halkaisija on alle 12 cm.

Jos haluat silti käyttää edellä mainittuja astioita, voit kytkeä automaattisen keittoastiantunnistuksen ja koontunnistuksen pois käytöstä.

Energiansäästö



Aseta keittoastiat keittoalueelle huolellisesti, ennen kuin kytket keittoalueen toimintaan.



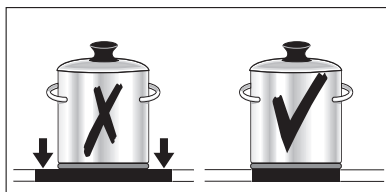
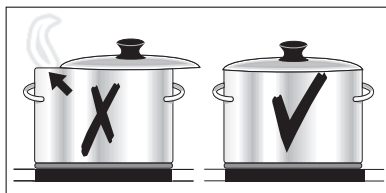
Peitä kattilat aina kannella, jos mahdollista.



Kytke keittoalueet pois toiminnasta ennen paistoajan päättymistä. Siinä 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	Lämpimänä- pito	Valmiiden ruokien lämpimänäpito	tarpeen mukaisesti	Peitä ruoka kannella
1-2	Sulatus	Hollandaise-kastike, voin sulattaminen, suklaa, liivate	5-25 min.	Sekoita välillä
	Hydyttämi- nen	Omeletti, munakas	10-40 min.	Kypsennä kannella peitettyä
2-3	Haudutus- kypsennys	Riisin ja maitoruokien haudutus Valmisruokien kuumen- nus	25-50 min.	Riisi tarvitsee vähin- tään kaksinkertaisen määrän nestettä, se- koita maitoruokia välillä
3-4	Höyrytys Höyrykyp- sennys	Vihannesten, kalan höyrykypsennys Lihan paistaminen	20-45 min.	Käytä vihanneksille vähän nestettä (muutama ruokalusi- kallinen)
4-5	Keittäminen	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	Mieto paistaminen	Leikkeet, Cordon bleu, kyljykset, nakit, makka- rat, maksa, mykyt, kanan- munat, ohukaiset, munkit	jatkuva paisto	Käännä välillä
7-8	Voimakas paistaminen	Perunaohukaiset, ulko- filee, pihvit, pannukakut	5-15 min. / pannulli- nen	Käännä välillä
9	Keittäminen Paistaminen Friteeraus	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan paistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten perunoiden paistaminen		

Puhdistus ja hoito



Varo! Jälkilämmön aiheuttama palovammavaara.



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 soveltu- va puhdistusaine*
Rasvaroiskeet	---	kyllä	
Metallin väreissä kiiltävät värjäytymät	---	kyllä	

* Puhdistuskaapimia sekä keraamisille pinnoille tai teräkselle sopivia puhdistusaineita on saa-
tavana valtuutetuista huoltoliikkeistä.



Poista pinttynleet 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
	Virran turvakatkaisu on toiminut	Poista ohjauspaneelissa mahdollisesti olevat esineet. Kytke laite uudelleen toimintaan
Merkkiääni kuuluu, kun laitteessa ei ole virtaa	Ohjauspaneeli on kokonaan tai osittain vieraiden esineiden peitossa	Poista vieraat esineet
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.
liian pieni tai liian suuri keittoalue kytkeytyy toimintaan	Keittoastian pohjan koko on kahden keittoalueen väliltä.	Käytä sopivia keittoastioita, poista keittoalustan tunnistus käytöstä.
	Anturit eivät tunnista keittoastian pohjamateriaalia oikein.	Keittoastian tunnistuksen käyttöönotto
Automaattinen kuumennus ei kytkeydy toimintaan	Keittoalueella on vielä jälkilämpöä 	Anna keittoalueen jäähtyä
	Tehotasoksi on valittu suurin tehotaso 	Suurimman tehotason teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen teho
	Tehotaso on säädetty kosketuspainikkeella 	1. Kytke keittoalue pois toiminnasta 1. Säädä keittoalue kosketuspainikkeella 

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
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.
 syttyy	Keittoalueen ylikuumenemissuoja on lauennut	Kytke keittoalue pois toiminnasta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan
Näytössä näkyy  ja luke-ma	Elektroniikkavirhe	Kytke laite irti sähköverkosta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake pääsulaketaulusta) Jos näytössä näkyy edelleen  sen jälkeen kun virta kytketään uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 ja miinusmerkki näkyy bätössä	Ohjauspaneeliin kohdistuu liian voimakas valo, esimerkiksi kirkas auringonvalo	Varjosta ohjauspaneelia hetki esim. kädellä merkkiäni kuuluu, laitteesta katkeaa virta. kytke laitteeseen (uudelleen) virta
 vilkkuu	Sopimattomat keittoastiat	Käytä sopivia keittoastioita, poista keittoalustan tunnistus käytöstä.

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. Toimitta 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 saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Asennusohjeet

Turvaohjeet

Laitteen käytössä on noudatettava sen maan voimassaolevia asetuksia, määräyksiä, direktiivejä ja normeja, jossa laitetta käytetään (esimerkiksi turvamääräykset ja asian- ja määräystenmukaiset kierrätysohjeet).

Laitteen asennus on jätettävä ammattilaisen tehtäväksi.

Huolehdi siitä, että laite asennetaan vähimmäisetäisyydelle muihin laitteisiin ja huonekaluihin näden.

Laitteen alle on asennettava suojalevy.

Työtason leikkuupinnat voidaan suojata kosteudelta sopivan tiivistysmateriaalin avulla.

Tiivisteiden avulla laite ja työtaso voidaan liittää tiiviisti toisiinsa.

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.

Tiivisteiden liimaus

- 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.

Takuu

Suomi

Takuu

Tuotteen takuu aika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuu aikaa ole erikseen määritetty, 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:

- aiheettomasta 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).

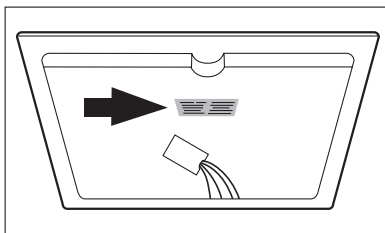
Huolto ja varaosat

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 kirjain-numeroyhdistelmä lasikeramiikalle



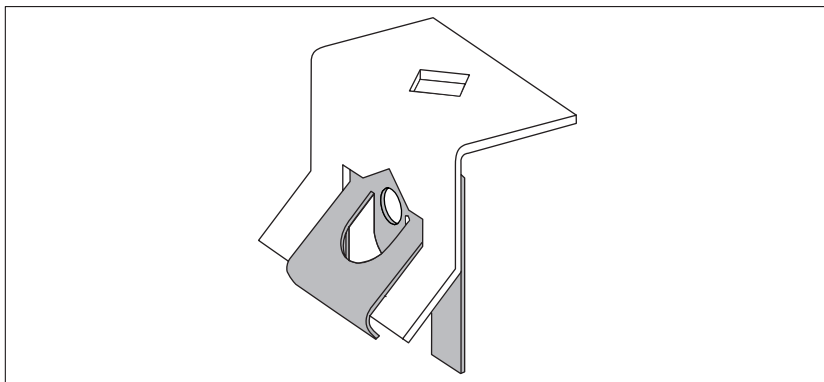
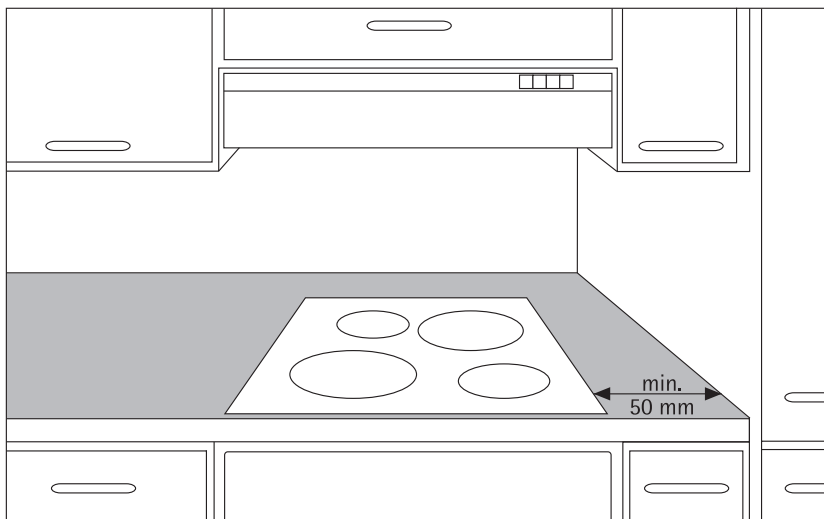
Kirjoita koneen tyyppikilvestä mainitut tunnusnumerot tähän:

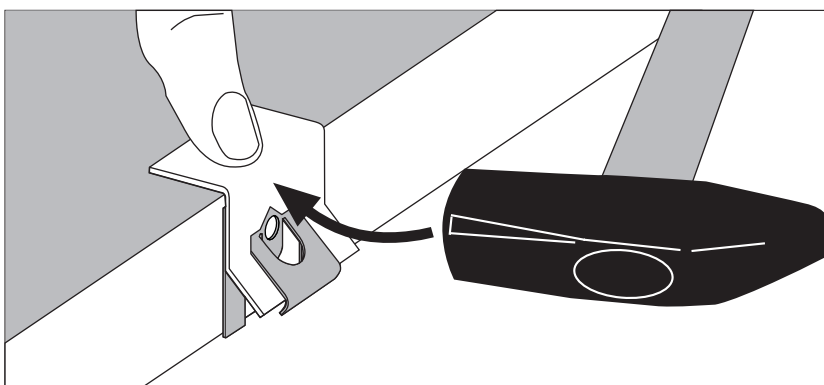
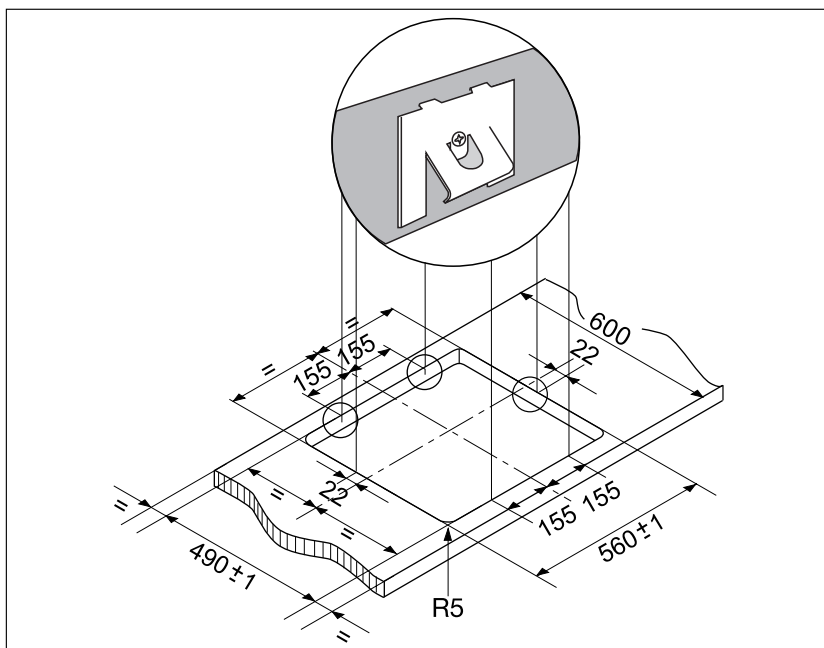
Laitteen malli

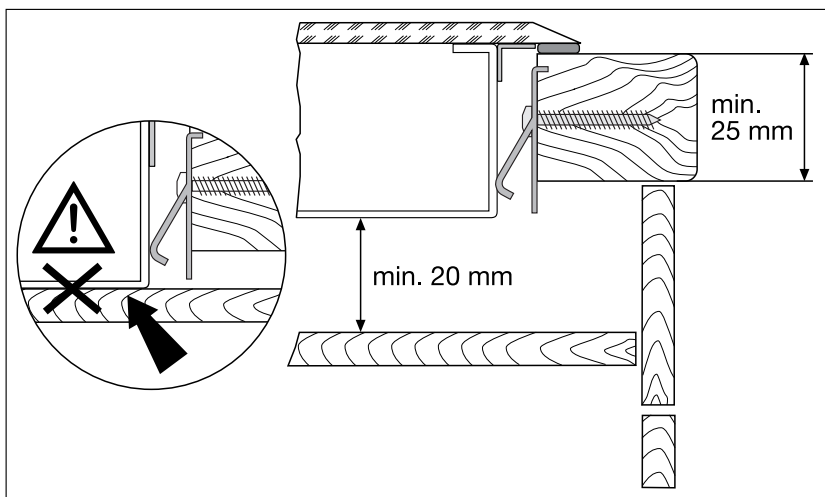
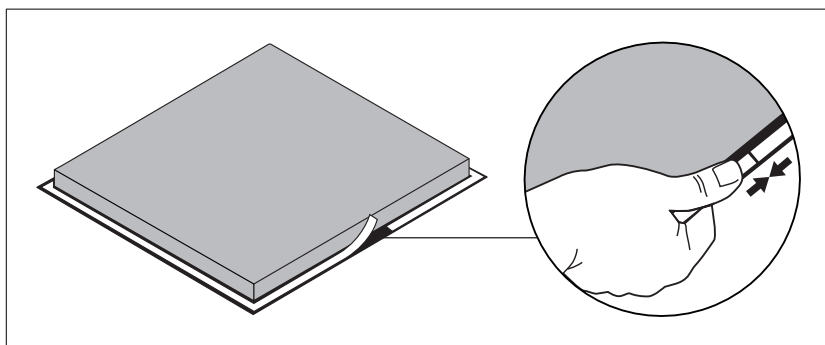
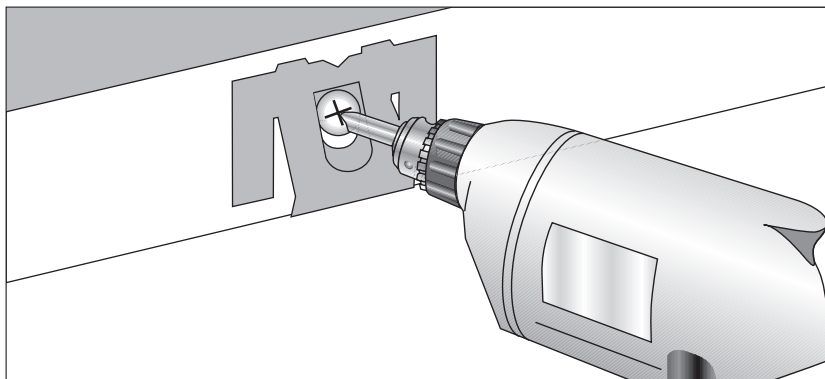
PNC (tuotenumero):

S-No (sarjanumero):

Монтаж / Montering / Laitteen asentaminen







Фирменная табличка / Typskylt / Arvokilpi

Modell 66320 KF-N		Prod.Nr. 949 591 665	
Typ 55HAD48AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,1 kW	
AEG - ELECTROLUX		 	

 **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-electrolux.de>

© Copyright by AEG

822 925 110-D-300605-04

Право на изменения сохраняется
Med reservation för ändringar
Oikeus muutoksiin pidätetään