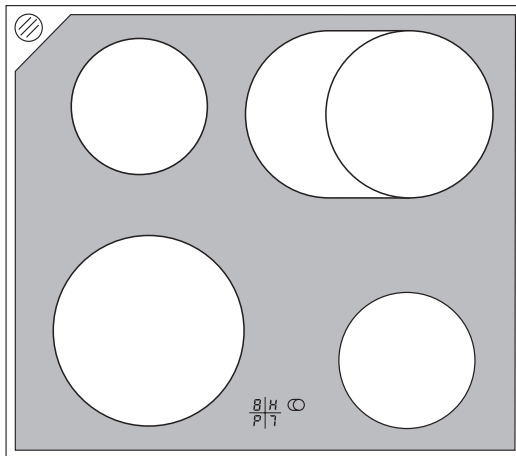


67670 M

Индукционная стеклокерамическая варочная
поверхность

Induktionshäll i glaskeramik
Keraaminen induktiokeittotaso

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
Цифровая индикация	7
Индикация остаточного тепла.	8
Управление прибором	9
Установка ступени нагрева.	9
Включение и отключение жарочной зоны	9
Включение и отключение функции “Power”	10
Применение автоматики закипания	12
Защитное отключение.	13
Советы по проведению варки и жарки	14
Посуда для приготовления пищи на индукционных конфорках	14
Советы по экономии электроэнергии	15
Примеры применения при варке	16
Мытье и уход	18
Что делать, если	20
Утилизация	21
Инструкция по монтажу	22
Гарантийные условия/Сервисные центры	24
Сервисная поддержка	27
Монтаж	67

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.
- Не закрывайте отверстие для выхода пара из духового шкафа.
- Выходящий при эксплуатации духового шкафа пар может причинить ожог.
- Лица с имплантированными электрокардиостимуляторами не должны приближать свое туловище к включенным индукционным конфоркам на расстояние меньше 30 см.

Меры безопасности при чистке прибора

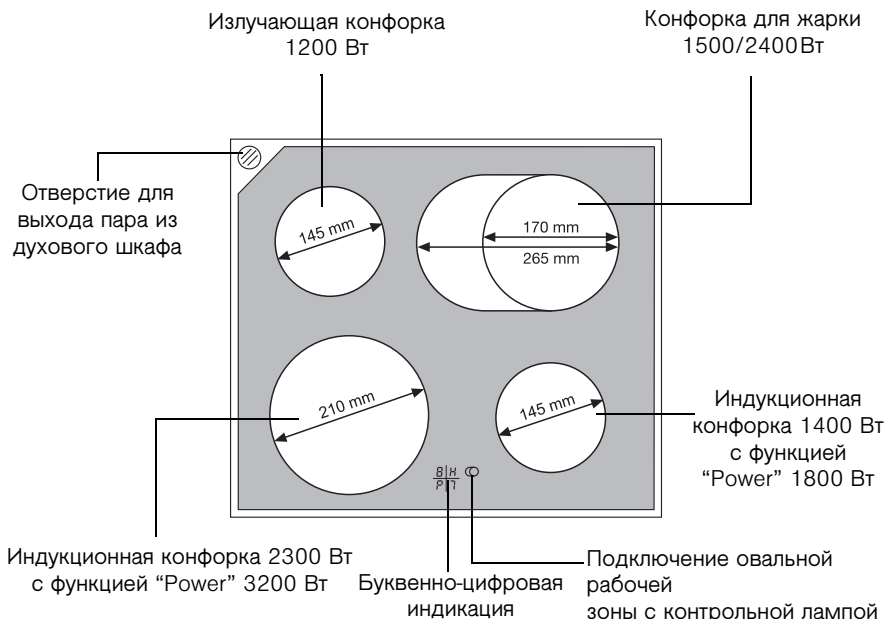
- Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.
- По соображениям безопасности воспрещается производить очистку прибора с помощью приспособлений для чистки паром или с использованием моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

Как избежать повреждений прибора

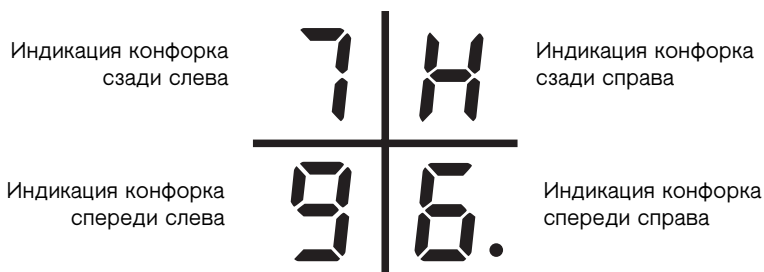
- Стеклокерамическая панель может быть повреждена упавшими на нее предметами.
- Ударами кухонной посуды можно повредить край стеклокерамической панели.
- Стеклокерамику можно повредить, передвигая чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Плавкие вещества и перелившаяся 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.
- Вентиляционный зазор шириной в 5 мм, который находится между столешницей и расположенным ниже мебельным фасадом мебели, закрывать нельзя.












Описание прибора

Оборудование варочной поверхности




Цифровая 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.
	Распознавание кастрюли	Посуда для приготовления пищи непригодна по качеству, слишком мала или не установлена на конфорку.
	Остаточное тепло	Конфорка еще не остыла
	Power	Включена функция "Power"
	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.

Индукционные конфорки производят необходимое для приготовления пищи тепло непосредственно в днище посуды. Стеклокерамику нагревает только остаточное тепло посуды.

Вентилятор автоматически включается или отключается в зависимости от температуры электроники.


Управление прибором

-  Для приготовления пищи на индукционных конфорках используйте только подходящую посуду.
-  При включении конфорки может раздаться короткое жужжание. Это специфическая особенность всех стеклокерамических конфорок, которая не влияет ни на функции, ни на срок службы варочной поверхности.

Установка ступени нагрева

Переключателями конфорок можно установить на выбор одну из 15 ступеней нагрева (включая промежуточные): Промежуточные ступени устанавливаются в диапазонах от “2” до “7”. На цифровом табло они выделены десятичной точкой.

	Переключатель конфорки	Индикация
Повышение	поверните вправо	от  до 
Понижение	поверните влево	от  до 
Отключение	установите на ноль	 / 

-  Выполняйте также указания инструкции по эксплуатации комбинированного прибора.

Включение и отключение жарочной зоны







Площадь нагрева жарочной зоны можно выбрать в зависимости от размера кухонной посуды.

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

Включение и отключение функции “Power”

Функция “Power” снабжает индукционные конфорки дополнительным резервом мощности, который например, позволяет пользователю быстро вскипятить большое количество воды.

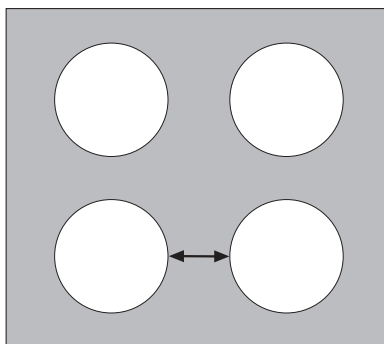
Функция “Power” активизируется на 10 минут. Затем соответствующая индукционная конфорка автоматически возвращается на ступень нагрева 9.

	Переключатель конфорки	Индикация
Включение	1. кратко поверните по часовой стрелке, преодолев сопротивление ограничителя	
	2. поверните назад против часовой стрелки до 	
Выключение	поверните против часовой стрелки	 до  / 

Система “Power-Management”

Конфорки обладают определенным пределом мощности. Если при включении функции “Power” имеет место превышение этого предела, система “Power-Management” (Управление мощностью) снижает ступень нагрева другой конфорки.

В этом случае в течение 2-х минут индикация соответствующей конфорки попеременно отображает то установленную, то максимально возможную ступень нагрева. Затем выполняется индикация фактической ступени нагрева.









Пример:

Последняя включенная конфорка	Другая конфорка		
установленная степень нагрева	установленная степень нагрева	Индикация	фактическая степень нагрева
P	9	7 попеременно с 9	7

Применение автоматики закипания




Все конфорки оснащены автоматикой закипания. Автоматика закипания на определенное время включает конфорку на полную мощность, а затем автоматически возвращает ее на установленную ступень нагрева.

	Переключатель конфорки	Индикация
Включение	на короткое время поверните до упора вправо	
	поверните обратно влево и установите нужную ступень нагрева  - 	
Отключение	поверните влево и установите более низкую ступень нагрева	от  до 

Ступень нагрева	Продолжительность импульса для закипания Рефлекторный нагревательный элемент [мин.:сек.]	Продолжительность импульса для закипания Индукция [мин.:сек.]
и	0:30	0:10
і	1:00	0:10
2	1:40	0:10
2.	2:40	1:20
3	4:50	3:10
3.	5:30	4:20
4	6:30	5:50
4.	8:10	8:10
5	10:10	10:10
5.	12:20	10:30
6	2:30	2:00
6.	2:30	2:00
7	3:30	2:30
8	4:30	2:50
9	—	—

Защитное отключение

Индукционные конфорки

- При перегреве (например, из-за полностью выкипевшей кастрюли) конфорка автоматически отключается. Появляется индикация . Перед повторным использованием такую конфорку необходимо установить на  и дать ей остыть.
- В случае применения неподходящей посуды в зоне индикации конфорки начинает мигать символ , и спустя 10 минут индикация конфорки отключается.

все варочные зоны

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

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

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.

Посуда для приготовления пищи на индукционных конфорках

Материал посуды	Пригоден ли
Сталь, стальная эмаль	да
Чугун	да
Нержавеющая сталь	да, если об этом имеется специальное указание изготовителя
Алюминий, медь, латунь	—
Стекло, керамика, фарфор	—



Посуда, предназначенная для приготовления пищи на индукционных конфорках, имеет соответствующую маркировку изготовителя.

Тест на пригодность посуды

Посуда пригодна для индукции, если ...

- ... при ступени нагрева 9 небольшое количество воды нагревается на индукционной конфорке за несколько секунд.
- ... приложенный к днищу посуды магнит пристает.



Отдельные виды посуды, находясь на работающей конфорке, производят шум или звуки. Эти звуки не являются результатом какой-либо неисправности и ни в коей мере не ухудшают работу прибора.

Величина кастрюли

До определенного предела индукционные конфорки автоматически подстраиваются под величину дна посуды. Однако магнитная часть такой посуды должна иметь определенный минимальный диаметр, соответствующий размеру той или иной конфорки.



Посуда должна стоять на конфорках своей центральной частью.

Советы по экономии электроэнергии



Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее посуду для приготовления пищи.



По возможности, всегда накрывайте кастрюли крышкой.

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

С помощью функции “Power” можно вскипятить большое количество жидкости.

Мытье и уход

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

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

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

Мытье прибора после каждого использования



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

Удаление загрязнений

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

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

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

-  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
Не работают конфорки.	Прибор не включен.	Включите прибор.
	Не установлена нужная ступень нагрева	Установите ступень нагрева
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите).	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Отсутствует индикация остаточного тепла.	Конфорка только что включена и не успела нагреться.	Если конфорка горячая, обратитесь в сервисный центр.
Мигает индикатор 	Неподходящая посуда для приготовления пищи	Используйте подходящую посуду.
	На конфорке отсутствует посуда для приготовления пищи	Поставьте посуду на конфорку.
	Диаметр дна посуды недостаточен для данной конфорки.	Воспользуйтесь конфоркой меньшего размера. Используйте подходящую посуду.
 светится	Включилась защита зоны нагрева от перегрева	Выключение зоны нагрева. Снова включите зону нагрева
	При включении комбинированного прибора переключатель конфорки находился не в положении «Выкл.»	

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 поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

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

Инструкция по монтажу

Указания по технике безопасности

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

Монтаж прибора имеет право производить только квалифицированный специалист.

Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.

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

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

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

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

Пространство между прибором и столешницей нельзя заполнять силиконовой герметизирующей массой.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Прибор находится под напряжением.

- Соблюдайте правила безопасности при обращении с электроприборами.
- Правильная установка включаемых в сеть устройств должна надежно предохранять от соприкосновения с токопроводящими частями.
- Номинальное напряжение комбинируемых приборов должно совпадать.



ВНИМАНИЕ!

Неполадки, вызываемые электротоком.

Неплотные и неправильно установленные штекерные соединения могут вызвать перегрев штекеров.

- Устанавливайте штекерные соединения правильно.

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.

С помощью отвертки отрегулировать штуцер выхода пара в отверстия варочной поверхности. Затем поставить на место выходную трубку.



- Во время установки или демонтажа варочной поверхности будьте осторожны, чтобы не поцарапать облицованную металлическую поверхность.

Гарантийные условия/Сервисные центры

Weitere Kundendienststellen im Ausland

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

Further after-sales service agencies overseas

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

Autres agences étrangères assurant le service après-vente

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

Otros puntos de Postventa en el extranjero

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

Ulteriori uffici del servizio tecnico assistenza clienti all'estero

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

Serviços de assistência técnica no estrangeiro

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

További vevőszolgálati irodák külföldön

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

Servisne službe

Na garancijskem listu boste našli seznam pooblaščenih servisnih služb AEG.

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.: 0064 94156019 Fax: 0064 94157070
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 Mazzeh - 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	Latavia Electrolux Latavia Ltd. Terlaton Street 42/44 1011 Riga Tel.: 371 2 297821 Fax: 371 2 821286	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 Vilnus Tel.: 372 272 3326 Fax: 372 272 3366	Russia Electrolux Russia Ltd. 16 Olympiysky prospekt 129090 Moscow Tel.: (095) 937 7837 Fax: (095) 926 5513

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

Сервисная поддержка

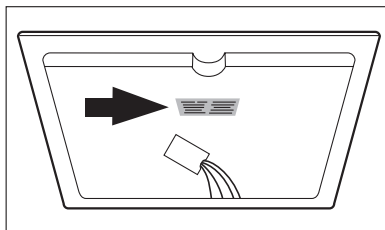
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

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

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

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

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



Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

Bästa kund,

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

Följande symboler användes i texten:



Säkerhetsanvisningar

Varning! Anvisningar för Din personliga säkerhet.

Observera! Anvisningar för att undvika skador på produkten.



Anvisningar och praktiska tips



Miljöinformation

Innehåll

Bruksanvisning	30
Säkerhetsanvisningar	30
Beskrivning av produkten	32
Kokhällens funktion	32
Digital Display	32
Restvärmevarnare	33
Hällens betjäning	34
Inställning av värmeläge	34
Slå till/från stekzonen	34
Slå På/Av Power-funktion	35
Användning av uppkokningsautomatik	36
Säkerhetsavstängning	37
Tips för kokning och stekning	38
Kokkärl för induktionskokzoner	38
Tips för att spara energi	38
Exempel på användning vid tillagning	39
Rengöring och skötsel	40
Vad gör man när	41
Avfallshantering	42
Installationsanvisning	43
Garanti	44
Konsumentkontakt	45
Service och reservdelar	46
Montering	67

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.
- Täck inte över ugnens ventilation.
- Då ugnen användes finns risk för brännskador vid ventilationen.
- Personer med inopererad pacemaker bör hålla överkroppen minst 30 cm från påslagen induktionskokzon.

Säkerhet vid rengöring

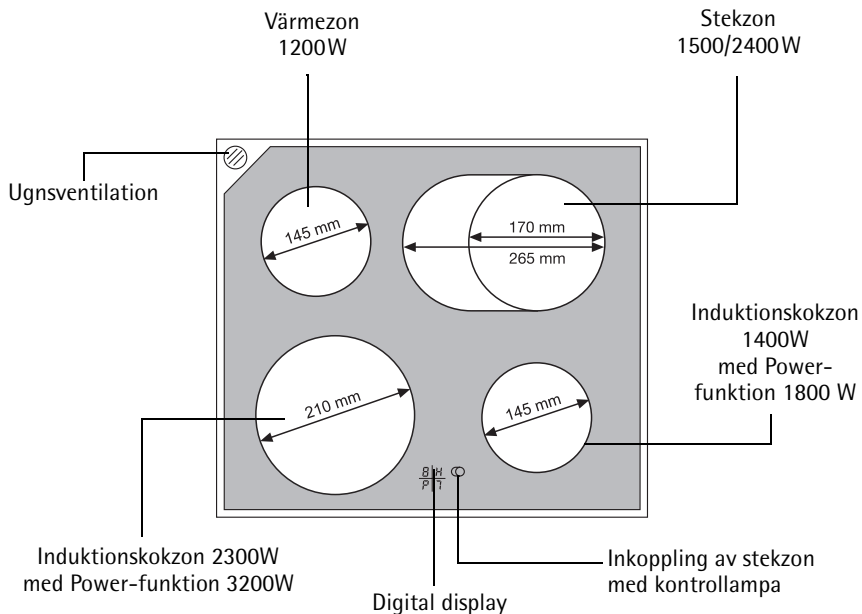
- Vid rengöring skall hällen vara frånkopplad och kall.
- Rengöring av hällen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl inte tillåten.

Undvikande av skador på hällen

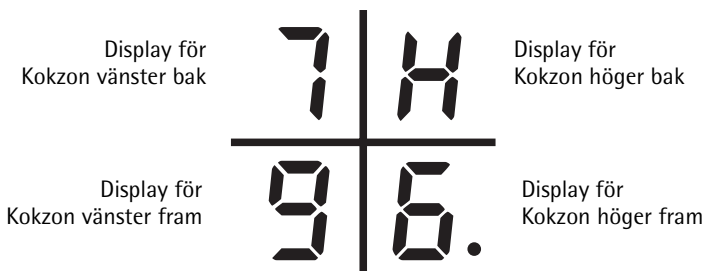
- Glaskeramiken kan skadas av nerfallande föremål.
- Stötar med kokkärl kan skada kanten på glaskeramiken.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadade bottenar kan då de dras över glaskeramiken skada denna.
- Smältbara föremål och överkokning kan bränna fast på glaskeramiken och bör genast avlägsnas.
- Använd inte kokzonerna utan kokkärl eller med tomma kokkärl.
- Luftspalten på 5 mm mellan bänkskivan och skåpsluckan under får ej övertäckas.

Beskrivning av produkten

Kokhällens funktion




Digital Display



Display	Beskrivning
	Kokzon är avstängd
	Varmhållningsläge Varmhållningsläge är inställt
	Värmelägen Värmeläge är inställt
	Värmelägen med decimalpunkt Mellanläge är inställt
	Uppkokningsautomatik Uppkokningsautomatik är aktiv
	Kastrullavkänning Kokkärlet är olämpligt, för litet eller det finns inget kokkärl på kokzonen
	Restvärme Kokzon är fortfarande varm
	Power Power-funktion 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.

Induktionskokzonerna alstrar den för kokning erforderliga värmen direkt på kokkärlets botten. Glaskeramiken värms endast genom återvärmning från kokkärlet.

Kylfläkten slås automatiskt på och av beroende på elektronikens temperatur.


Hällens betjäning

-  Använd lämpliga kokkärl till induktionskokzoner.
-  När kokzonen sätts på kan den surra kort. Det är en egenhet hos alla glaskeramikhällar och inverkar inte negativt vare sig på spisens funktion eller livslängd.

Inställning av värmeläge



Med kokzonsvreden kan värmeeffekten ställas in i 15 olika steg (med mellaninställningar):
Mellaninställningar kan väljas inom området 2 till 7. Dessa visas i displayen med en decimalpunkt.

	Kokzonsvred	Display
Öka	Vrid åt höger	 till 
Minska	Vrid åt vänster	 till 
Slå av	Ställ på noll	 / 

-  Beakta även bruksanvisningen för kombinationspanelen.

Slå till/från stekzonen

Stekzonens värmeyta kan anpassas efter kokkärllets storlek.

Stekzon	Touchkontroll	Kontrolllampan
Inkoppling av yttre värmezona	Tryck på  1-2 sekunder	Lyser
Frånkoppling av yttre värmezona	Tryck på  1-2 sekunder	Slocknar

Slå På/Av Power-funktion

Power-funktionen ökar effekten på induktionskokzonerna, till exempel för att snabbt koka upp en större mängd vatten.

Power-funktionen är aktiverad i 10 minuter. Därefter kopplas induktionskokzonen automatiskt om till värmeläge 9.

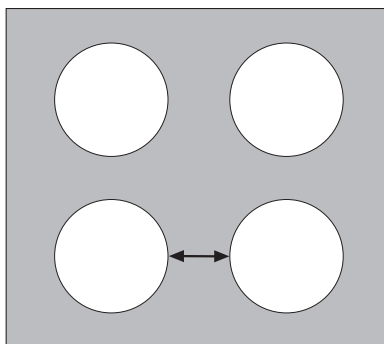
	Kokzonsvred	Display
Slå på hällen	1. vrid först till stopp och därefter åt höger	
	2. vrid tillbaka åt vänster till	
Slå av	vrid åt vänster	till /

Power-styrning

Kokzonerna förfogar över en maximal effekt.

Om denna effekt överskrides vid inkoppling av Power-funktionen, reducerar power-styrningen värmeläget för en annan kokzon.

Displayen för denna kokzon växlar i två minuter mellan inställt och maximalt möjliga värmeläge. Därefter visas det verkliga värmeläget.



Exempel:

Senast påslagna kokzon	Annan kokzon		
	Inställt värmeläge	Display	Verkligt värmeläge
		växelvis med	

Användning av uppkokningsautomatik




Alla kokzoner har en uppkokningsautomatik. Uppkokningsautomatiken kopplar in kokzonen med full effekt under en bestämd tid och kopplar sedan automatiskt om till det inställda värmeläget.

	Kokzonsvred	Display
Slå på	Vrid åt höger till stopp	
	Vrid tillbaka åt vänster och ställ in det önskade värmeläget -	
Slå av	Vrid åt vänster och välj ett lägre värmeläge	till

Effektläge	Tid för uppkokningsfasen Strålelement [min :sek]	Tid för uppkokningsfasen Induktion [min :sek]
0	0:30	0:10
1	1:00	0:10
2	1:40	0:10
2.	2:40	1:20
3	4:50	3:10
3.	5:30	4:20
4	6:30	5:50
4.	8:10	8:10
5	10:10	10:10
5.	12:20	10:30
6	2:30	2:00
6.	2:30	2:00
7	3:30	2:30
8	4:30	2:50
9	---	---

Säkerhetsavstängning

Induktionskokzonerna

- Vid överhettning (till exempel genom en torrkokad kastrull) slås kokzonen automatiskt av.  visas. Innan kokzonen användes igen måste den ställas på  och kylas av.
- Om ett olämpligt kokkärl användes, blinkar  i displayen och efter 10 minuter släcks indikeringen för kokzonen.

alla 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 för induktionskokzoner

Kokkärlsmaterial	Lämpligt
Stål, stålemalj	ja
Gjutjärn	ja
Rostfritt stål	Om det av tillverkaren är rekommenderat
Aluminium, koppar, mässing	---
Glas, keramik, porslin	---



Om kokkärl är lämpliga för induktionskokzoner är detta angivet av tillverkaren.

Lämplighetskontroll

Kokkärl är lämpliga för induktion, om ...

- ... lite vatten på en induktionskokzon på värmeläge 9 blir varmt på några sekunder.
- ... en magnet fastnar på kokkärlsbotten.



Vissa kokkärl kan alstra ljud under användning på en induktionskokzon. Detta ljud innebär ingen störning och funktionen påverkas inte på något sätt.

Kokkärlsstorlek

Induktionskokzoner anpassar sig automatiskt efter kokkärlsbotten upp till en viss gräns. Den magnetiska delen av kokkärlsbotten måste alltid ha en minsta diameter beroende på kokzonsstorlek.



Kokkärlet skall stå centrerat på kokzonen.

Tips för att spara energi



Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.



Sätt om möjligt lock på kokkärl.

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, gelantin	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, ugns-pannkaka, fritering av munkar	tillaga fort-löpande	Vänd då och då
7-8	Hård stekning	Raggmunk/råakor, bifftar, 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		

Power-funktionen lämpar sig för uppkokning av stora mängder vätska.

Rengöring och skötsel



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



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



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

Rengöring av hällen efter varje användning

1. Torka av hällen med en fuktig trasa och lite diskmedel.
2. 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 håll	med
Socker, 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 fungerar inte.	Kombinationspanelen är inte inkopplad.	Slå på panelen.
	Det önskade värmesteget är inte inställt.	Ställ in värmesteg
	Säkring i fastighetens el-central (säkringsskåpet) har löst ut.	Kontrollera säkringar. Om säkringarna utlöser flera gånger, kalla då på en auktoriserad elinstallatör.
Restvärmevarnaren visar inget	Kokzonen har bara varit inkopplad en kort stund och är därför ännu inte tillräckligt varm	Kontakta kundtjänst om kokzonen är varm.
 blinkar	Olämpligt kokkärl	Använd lämpligt kokkärl
	Inget kokkärl på kokzonen	Sätt ett kokkärl på kokzonen
	Diametern på kokkärlsbotten är för liten för kokzonen	Byt till mindre kokzon Använd lämpligt kokkärl
 lyser	Kokzonen överhettningsskydd har löst ut	Slå av kokzonen. Slå på kokzonen igen
	När kombinationspanelen kopplades in var kokzonsvredet inte i Från-läget	

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



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



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

Avfallshantering




Förpackningsmaterial

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



Avfallshantering när produkten är utsliten



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

Installationsanvisning

Säkerhetsanvisningar

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

Installation får endast göras av fackpersonal.

Minsta avstånd till andra apparater skall respekteras.

Utdragslådor får endast monteras om skyddsbotten finns direkt under hällen.

Snittytorna i bänkskivan skall skyddas mot fukt med ett lämpligt

Packningen tätar hällen utan springor mot bänkskivan.

Packningen tätar hällen utan springor mot bänkskivan.

Använd ingen silikon-tätningssmassa mellan hällen och bänkskivan.

Undvik placering av kokhällen direkt intill dörrar och under fönster.

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



WARNING!

Risk för skador genom elektrisk ström.

Kombinationspanelen är spänningssatt.

- Beakta säkerhetsbestämmelser för elektronik.
- Säkerställ isolering genom fackmässig installation.
- Märkspänning för kombinerade apparater skall vara samma.



OBSERVERA!

Skador genom elektrisk ström.

Lösa och icke fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kontakten.

- Sätt ihop kontakter på fackmässigt sätt.

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

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

Justera ugnens ventilationsmuff, under öppningen på kokhällen, med hjälp av en skruvmejsel. Sätt därefter på ventilationsröret.



- Rörelser av panelringarna med tryck kan repa den belagda metallytan.

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)

Produkts 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.

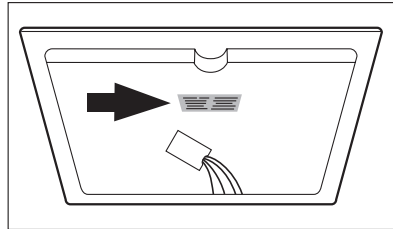
Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.aeg-hem.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



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	50
Turvaohjeet	50
Laitteen kuvaus	52
Keittotason kuvaus	52
Jälkilämmön merkkivalot	53
Laitteen käyttö	54
Kuumennustehon säätö	54
Kaksoislämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta	54
Power-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta	55
Automaattisen kuumennuksen käyttö	56
Virran turvakatkaisu	57
Vihjeitä keittämiseen ja paistamiseen	57
Induktiokeittotasolle sopivat keittoastiat	58
Energiansäästövinkejä	58
Käyttöesimerkkejä ruoanvalmistuksessa	59
Puhdistus ja hoito	60
Mitä tehdä, jos	61
Jätehuolto	62
Asennusohjeet	63
Takuu	64
Valtuutetut huoltoliikkeet	65
Huolto ja varaosat	66
Laitteen asentaminen	67

Käyttöohje



Turvaohjeet



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



Laitte on yhteensopiva seuraavien EY-direktiivien kanssa:

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

Määräystenmukainen käyttö

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

Lasten turvallisuus

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

Yleiset turvaohjeet

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

Käyttöturvallisuus

- Poista tarrat ja kalvot keraamisen tason pinnalta.
- Valvo laitetta käytön aikana. Käyttö ilman valvontaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Kuuman laitteen pinnalla tai keittoastioissa ei saa olla sähkölaitteiden johtoja.
- Liian kuumat rasvat ja öljyt syttyvät helposti palamaan. Valvo jatkuvasti laitetta, kun keität rasvaa tai öljyä (esimerkiksi ranskanperunoi-ta).
- Kytke keittoalueet pois toiminnasta aina käytön jälkeen.
- Älä peitä uunin höyrypoistoaukkoa.
- Kun uuni on toiminnassa, höyrypoistoaukosta purkautuva höyry saattaa aiheuttaa palovammavaaran.
- Henkilöiden, joilla on implantoitu sydämentahdistin, tulee pitää ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä toiminnassa olevasta in-duktioliedestä.

Turvallisuus puhdistamisessa

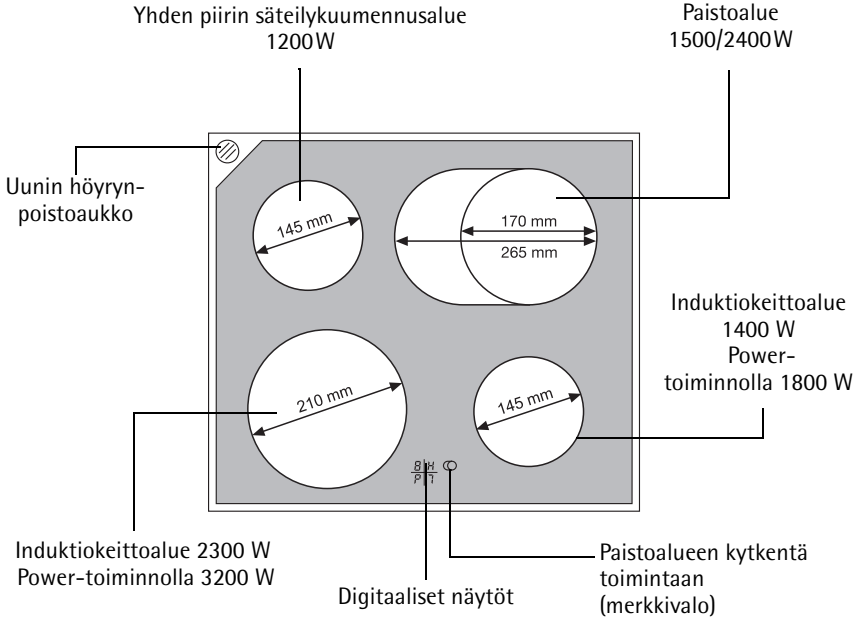
- Laitteen virta on katkaistava ja laitteen on oltava jäähtynyt ennen puhdistustöiden aloittamista.
- Turvallisuussyistä laitteen puhdistus höyry- tai painepesurilla on kielletty.

Vaurioiden estäminen

- Keraamiset pinnat saattavat vaurioitua, jos niiden päälle putoaa esi-nejä.
- Iskut voivat vaurioittaa keraamisen pinnan reunoja.
- Valuraudasta tai alumiinivalusta valmistetut keittoastiat sekä keitto-astiat, joiden pohja on vaurioitunut, saattavat naarmuuttaa keraa-mista pintaa.
- Sulavat esineet ja ylikiehunut ruoka voivat palaa kiinni keraamisen tasoon, joten ne on poistettava välittömästi.
- Keittoalueita ei saa käyttää tyhjien keittoastioiden kanssa eikä ilman keittoastioita.
- Työtason ja sen alla olevan kalusteen etuosan välissä olevaa 5 mm:n ilmanvaihtoaukkoa ei saa peittää.

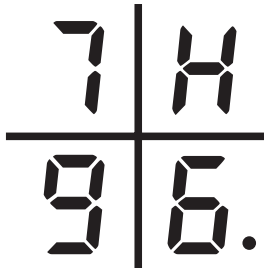
Laitteen kuvaus

Keittotason kuvaus



Digitaaliset näytöt

digitaalinen näyttö
keittoalue
takana vasemmalla



digitaalinen näyttö
keittoalue
takana oikealla


digitaalinen näyttö
keittoalue
edessä vasemmalla

digitaalinen näyttö
keittoalue
edessä oikealla

	Näyttö	Kuvaus
		Keittoalue on kytketty pois toiminnasta
		Lämpimänäpito on säädetty
		Tehotaso on säädetty
		Väliteho on säädetty
		Automaattinen kuumennus on aktiivinen
		Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittotasolla ei ole astiaa lainkaan
		Keittoalue on vielä lämmin
		Power-toiminto on kytketty toimintaan
		Virran turvakatkaisu on aktiivinen

Jälkilämmön merkkivalot



Varoitus! Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi. Kun keittotasoa kytetään pois toiminnasta, keittoalueiden jäähtyminen kestää vielä jonkun aikaa. Huomioi jälkilämmön merkkivalo .



Jälkilämpöä voi hyödyntää pakasteiden sulattamisessa tai ruokien lämpimänäpidossa.

Induktiokeittoalueet kohdistavat keittämisessä tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Keraamiset astiat kuumenevat pelkästään keittoastian jälkilämmön vaikutuksesta.

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy toimintaan ja pois toiminnasta automaattisesti elektroniikan lämpötilan mukaisesti.

Laitteen käyttö



Käytä induktiokeittoalueilla niille soveltuvia astioita.



Keittoalue voi surista lyhyesti käynnistämisen jälkeen. Se on kaikkien keramiikkakeittoalueiden tyyppiomaisuus, eikä se vaikuta laitteen toimintaan eikä kestoan.

Kuumennustehon säätö

Keittoalueiden kytkimellä kuumennustehoa voidaan säätää 15 eri tasolle (väliasennot mukaanluettuna):

Väliasetus voidaan valita tehotasoilla 2 - 7. Väliasetukset ilmaistaan digitaalinäytössä desimaalipisteellä.

	Keittoalueiden kytkin	Näyttö
Tehotason nostaminen	käännä oikealle	0 - 9
Tehotason laskeminen	käännä vasemmalle	9 - 0
Kytkeä pois toiminnasta	asetta nollaan	0 / H



Noudata yhdistelmälaitteen käyttöohjetta.

Kaksoislämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

Kaksoislämpöalueen keittoalue voidaan säätää keittoastian kokoon sopivaksi.

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

Power-toiminnon kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

Power-toiminnossa induktiokeittoalueiden tehoa nostetaan, jotta esim. suuri määrä vettä saadaan kiehumaan nopeasti.

Power-toiminto on aktiivinen 10 minuutin ajan. Sen jälkeen induktiokeittoalue palaa automaattisesti takaisin tehotasolle 9.

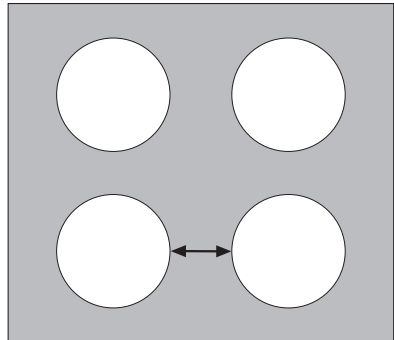
	Keittoalueen kytkin	Näyttö
Kytkeä toimintaan	1. käännä vasteen yli ja oikealle	
	2. käännä takaisin vasemmalle asentoon	
Kytkeä pois toiminnasta	käännä vasemmalle	

Power-toiminnon hallinta

Keittoalueilla on käytävissä tietty enimmäisteho.

Jos mahdollinen enimmäisteho ylittyy Power-toimintoa käytettäessä Power-toiminnon hallinta alentaa jonkun toisen keittoalueen tehotasoa.

Kyseisen keittoalueen näytössä näkyy kahden minuutin ajan vuorotellen säädetty ja suurin mahdollinen tehotaso. Sen jälkeen näkyviin tulee todellinen tehotaso.









Esimerkki:

Viimeksi toimintaan kytketty keittoalue	Toinen keittoalue		
säädetty tehotaso	säädetty tehotaso	Näyttö	todellinen tehotaso
	9	7 vuorotellen ja 9	7

Automaattisen kuumennuksen käyttö




Kaikilla keittoalueilla on Automaattinen kuumennus -toiminto. Automaattinen kuumennus kytkee keittoalueen toimintaan täydelle teholle tietyksi ajaksi, jonka jälkeen keittoalue palautuu automaattisesti säädettylle tehotasolle.

	Keittoalueiden kytkin	Näyttö
Kytkeä toimintaan	käännä oikealle vasteeseen saakka	
	käännä takaisin vasemmalle ja säädä haluamasi tehotaso  - 	
Kytkeä pois toiminnasta	käännä vasemmalle ja valitse pienempi tehotaso	 - 

Keittoalueen teho	Keittoimpulssinesto Säteilyvastus [min :sek]	Keittoimpulssinesto Induktio [min :sek]
1	0:30	0:10
2	1:00	0:10
3	1:40	0:10
4	2:40	1:20
5	4:50	3:10
6	5:30	4:20
7	6:30	5:50
8	8:10	8:10
9	10:10	10:10
10	12:20	10:30
11	2:30	2:00
12	2:30	2:00
13	3:30	2:30
14	4:30	2:50
15	---	---

Virran turvakatkaisu

Induktiokeittoalueet

- Jos keittoalue ylikuumenee (esim. tyhjäksi kiehuneen kattilan vuoksi), se kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Näytössä näkyy . Ennen kuin keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, tehotasoksi on valittava , ja keittoalueen on annettava jäähtyä.
- Jos keittoastia ei ole sopiva, näytössä vilkkuu , ja keittoalueen merkkivalo sammuu 10 minuutin kuluttua.

kaikki keittoalueet

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

Keittoalueen teho	Kytkeä 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.

Induktiokaittasolle sopivat keittoastiat

Keittoastian valmistusmateriaali	sopiva
Teräs, teräsemali	kyllä
Valurauta	kyllä
Jaloteräs	valmistajan merkinnän mukaisesti
Alumiini, kupari, messinki	---
Lasi, keramiikka, posliini	---



Induktiokaittasolle sopivissa astioissa on valmistajan merkintä niiden sopivuudesta.

Soveltuvuudesta

Keittoastia on sopiva käytettäväksi induktiokuumennuksessa, jos ...

- ... pieni määrä vettä kuumenee induktiokaittoalueella tehotasolla 9 muutamassa sekunnissa.
- ... magneetti tarttuu astian pohjaan.



Jotkut keittoastiat voivat synnyttää ääntä induktiokaittoalueilla käytön aikana. Tällaiset äänet eivät ole merkki laitteen häiriöstä, eivätkä ne vaikuta toimintaan millään tavalla.

Astian koko

Induktiokaittoalueet pystyvät sopeutumaan automaattisesti astian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka. Kuitenkin astian pohjan magneettisella osalla on oltava tietty vähimmäishalkaisija keittoalueen koosta riippuen.



Keittoastia on asetettava keittoalueen keskelle.

Energiansäästövinkejä



Aseta keittoastia keittotasoon päälle ennen kuin kytket sen toimintaan.



Peitä keittoastiat kannella aina kun se on mahdollista.

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
	Hyydyttämi- 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 valmistusaineeet
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		

Power-toiminto sopii suurien nestemäärien keittämiseen.

Puhdistus ja hoito



Varo! Jälkilämmön aiheuttama palovammavaara. Anna laitteen jäähtyä.



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



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

Laite on puhdistettava joka käytön jälkeen.

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

Tahrojen poistaminen

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

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

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



Poista pinttynheet tahrat keraamisille pinnoille tai teräkselle sopivalla puhdistusaineella.



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

Mitä tehdä, jos ...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Keittoalueet eivät toimi.	Yhdistelmälaitetta ei ole kytketty toimintaan.	Kytke laite toimintaan.
	Haluttua kuumennustehoa ei ole säädetty.	Säädä kuumennusteho.
	Sulaketaulun sulake on palanut (sulakekotelo).	Tarkista sulake. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys ammattitaitoiseen sähköasentajaan.
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.
F vilkkuu	Keittoastia ei ole sopiva	Vaihda tilalle sopiva keittoastia
	Keittoalueella ei ole astiaa	Laita astia keittoalueelle
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle	Siirrä astia pienemmälle keittoalueelle Vaihda tilalle sopiva keittoastia
- palaa	Keittoalueen ylikuumenemissuoja on lauennut	Kytke keittoalue pois toiminnasta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan
	Kytettäessä yhdistelmälaite toimintaan keittoalueen kytkin ei ole Pois toiminnasta -asennossa	

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 tunnustaa mm. merkinnöistä >PE<, >PS< jne. Toimita käytetyt pakkausmateriaalit niille varattuihin keräyspisteisiin ja noudata materiaalimerkinnöistä annettuja ohjeita.



Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen



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

Asennusohjeet

Turvaohjeet

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

Purkaminen on jätettävä ammattihenkilön tehtäväksi.

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

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

Työtason leikkuutasot on suojattava tiivisteillä kosteuden varalta.

Tiivisteiden avulla laite ja työtaso voidaan liittää tiiviisti toisiinsa.

Tiivisteiden avulla laite ja työtaso voidaan liittää tiiviisti toisiinsa.

Laitteen ja työtason väliin ei saa asettaa silikonista valmistettua tiivistemassaa.

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



VAROITUS!

Sähköiskun aiheuttama vaara.

Yhdistelmälaite on jännitteinen.

- Noudata turvallisuutta koskevia sähkötekniisiä määräyksiä.
- Varmista, että laitteeseen on rakennettu kosketussuoja asianmukaisella tavalla.
- Yhdistelmälaitteiden nimellisvirran on oltava sama.



HUOMIO!

Sähköiskun aiheuttamat vahingot.

Löysät ja virheelliset liitännät saattavat aiheuttaa pistokkeen ylikuumentumisen.

- Yhdistä kaikki liitännät asianmukaisella tavalla.

Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm kaikinapaisen verkosta erottamisen.

Tarkoitukseen soveltuvia erottimia ovat esimerkiksi LS-kytkimet, sulakkeet (ruuvisolakkeet ovat kannasta irrotettavia), FI-kytkimet ja releet.

Sovita uunin höyrypoistoaukon liitin ruuvimeisselin avulla keittotason alapuolelle. Aseta ulostuloputki lopuksi paikalleen liittimen päälle.



- Suljinrenkaan liikkuminen paineen vuoksi saattaa naarmuuttaa päällystettyjä metallipintoja.

Takuu

Suomi

Takuu

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

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

EU-maat

Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

Kuljetusvauriot

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

Valtuutetut huoltoliikkeet

Suomi

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

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

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

Kuluttajaneuvonta

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

(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).

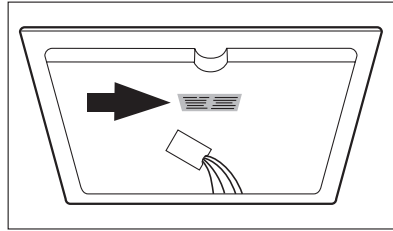
Huolto ja varaosat

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

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

Muista mainita seuraavat tiedot:

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



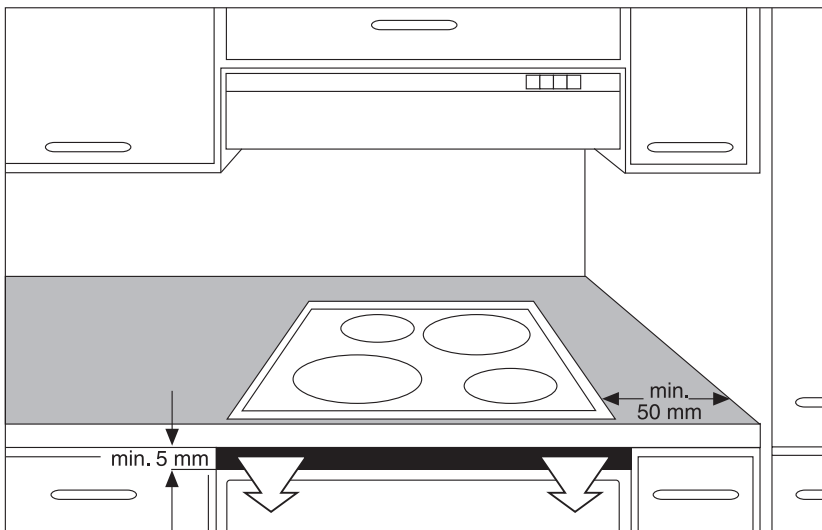
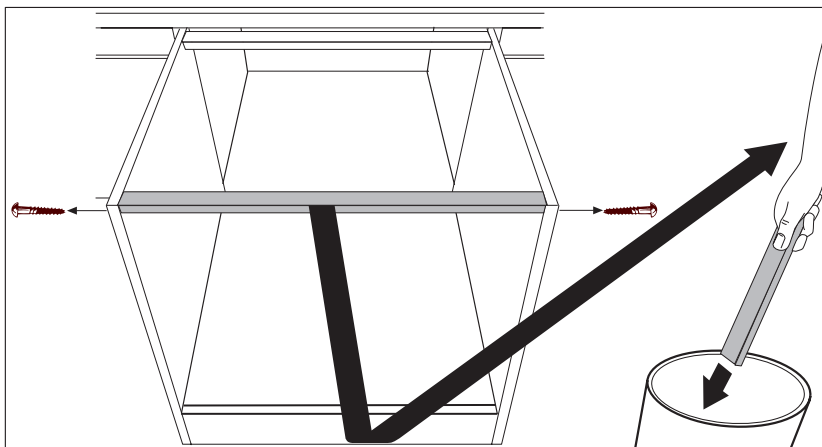
Kirjoita koneen tyyppikilvestä mainitut tunnusnumerot tähän:

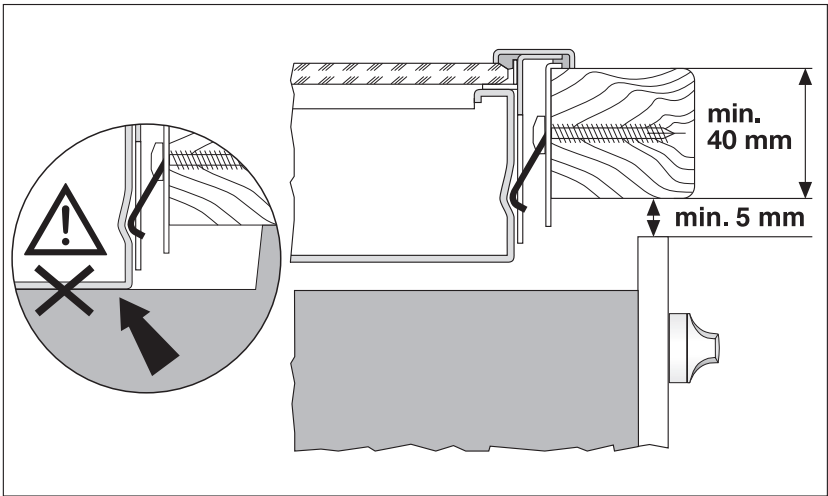
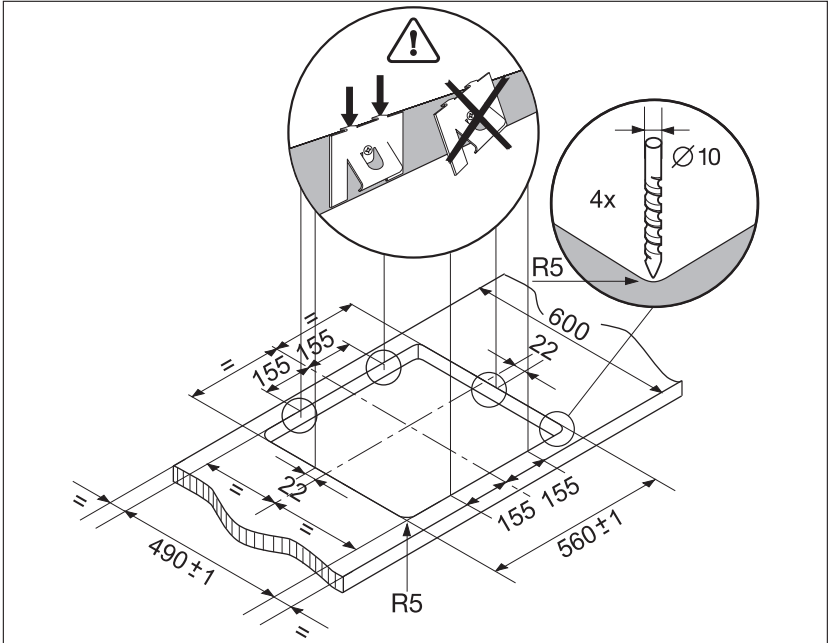
Laitteen malli

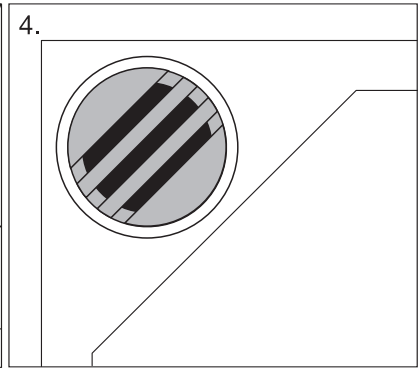
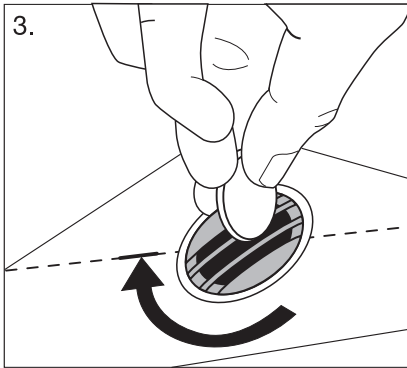
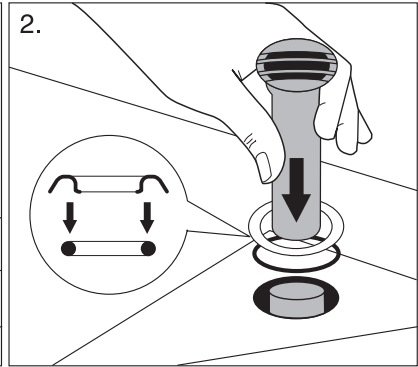
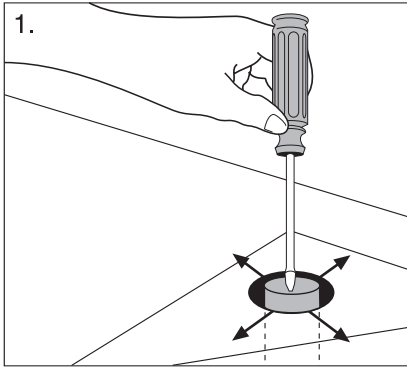
PNC (tuotenumero):

S-No (sarjanumero):

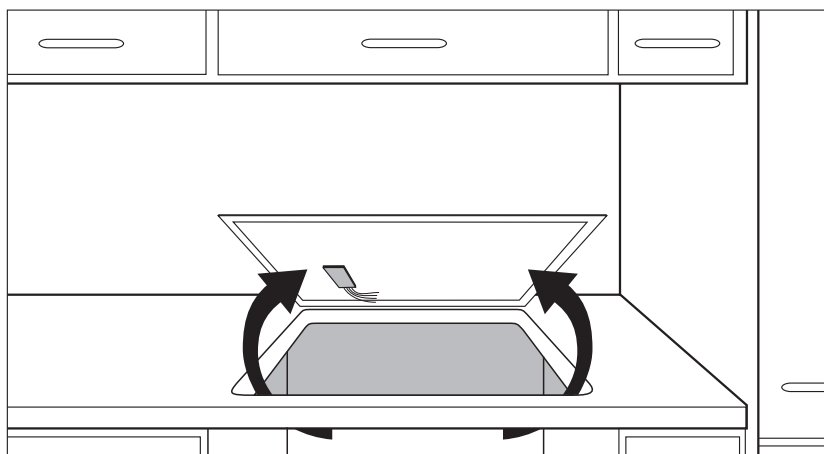
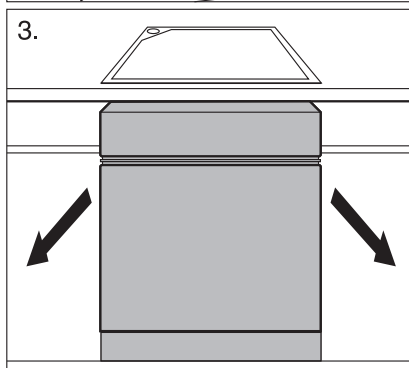
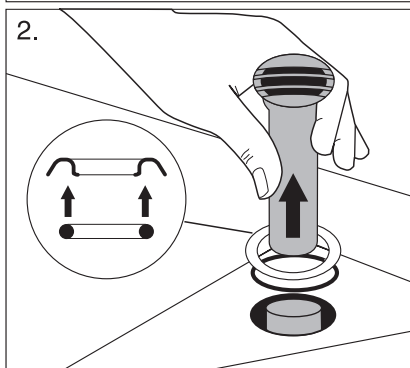
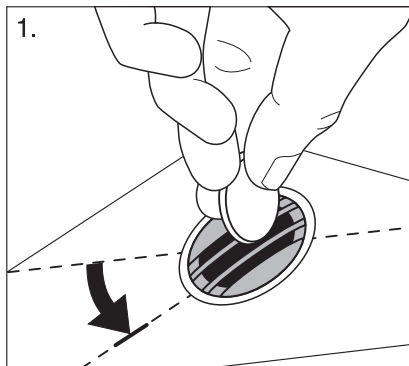
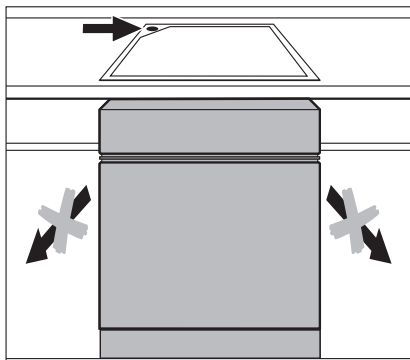
Монтаж / Montering / Laitteen asentaminen












Демонтаж / Demontering / Purkaminen



Фирменная табличка / Typskylt / Arvokilpi

Modell	67670M-MN	Prod.Nr.	949591599
Typ	55AAD82ZG	230 V AC 50 Hz	Induction 3,7 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,3 kW	
 <small>Electrolux</small>		 	

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

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

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

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

© Copyright by AEG

822 924 870-A-091104-02

Право на изменения сохраняется
Med reservation för ändringar
Oikeus muutoksiin pidätetään