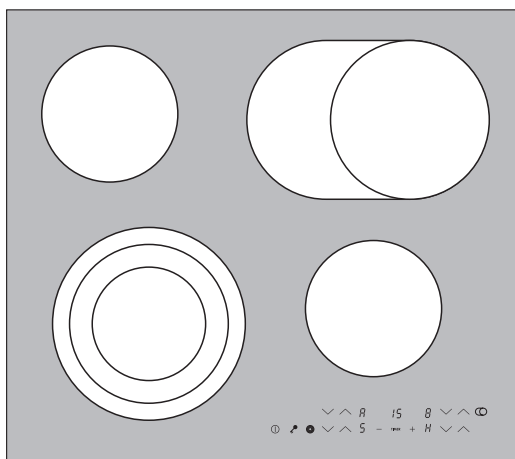


66300K-in

Стеклокерамическая поверхность
Keraaminen keittotaso

Инструкция по монтажу и эксплуатации
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	5
Указания по технике безопасности	5
Описание прибора	7
Оборудование варочной поверхности и панели управления	7
Цифровые индикаторы	8
Предохранительное отключение зон нагрева	8
Управление варочной поверхностью	9
Сенсорные поля Touch Control	9
Включение прибора	9
Отключение прибора	10
Выбор степени нагрева	10
Режим “остановка нагрева”	11
Включение и отключение тройной зоны нагрева	11
Включение и отключение жарочной зоны	12
Отключение зоны нагрева	13
Индикация остаточного нагрева	14
Приготовление пищи в автоматическом режиме быстрого закипания	15
Приготовление пищи без применения автоматического режима быстрого закипания	16
Блокирование доступа детей	17
Таймер	20
Блокирование/разблокирование панели управления	24
Практические советы и таблицы	25
Посуда для варки	25
Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него	26
Установочные параметры для приготовления блюд	27
Мытье и уход	28
Что делать, если	30
Устранение неполадок	30
Утилизация	32

Инструкция по монтажу	33
Технические данные.....	33
Указания по безопасности при установке.....	34
Интегрированные монтажные приспособления	35
Еощфесйкю фпрпиефзуз	35
Подключение прибора к электрической сети.....	36
Сервисная поддержка	37

Инструкция по эксплуатации

Указания по технике безопасности

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

 Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
- 93/68/EWG 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.

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

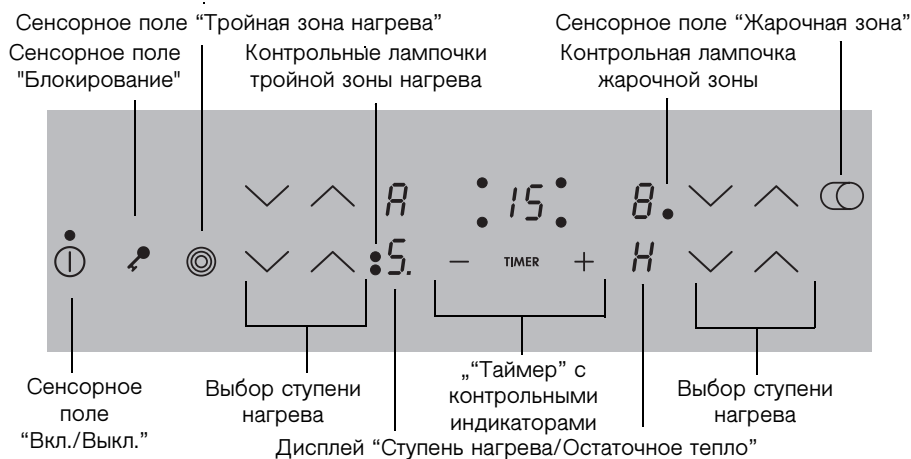
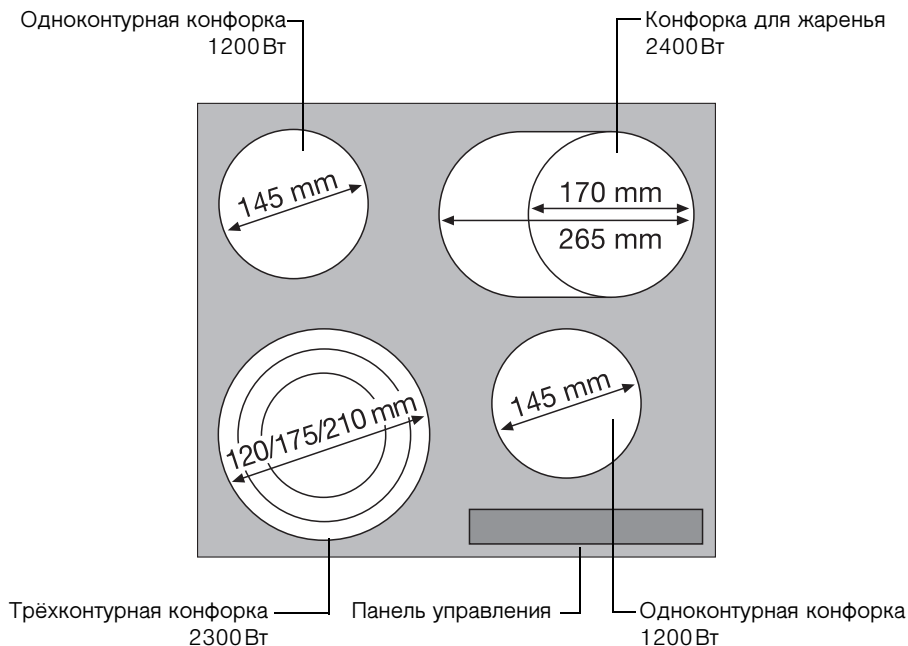
- Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.
- По соображениям безопасности воспрещается производить очистку прибора с помощью приспособлений для чистки паром или с использованием моющих средств, распыляемых при высоком давлении.

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 чугуную 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 и панели управления



Цифровые индикаторы


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

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



Предохранительное отключение зон нагрева

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

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

Зоны нагрева отключаются при:


- | | | |
|-------------------|----------|----------------|
| • степени нагрева | и, 1 - 2 | через 6 часов |
| • степени нагрева | 3 - 4 | через 5 часов |
| • степени нагрева | 5 | через 4 часа |
| • степени нагрева | 6 - 9 | через 1,5 часа |



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

Отключение по другим причинам

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

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


Управление варочной поверхностью

Сенсорные поля Touch Control

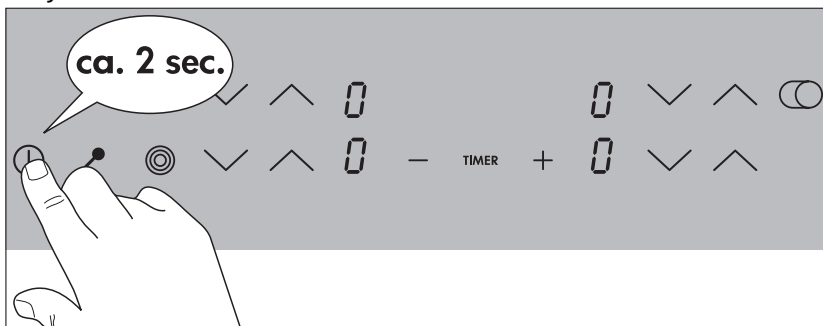
При работе с сенсорными полями Touch Control опускайте конец пальца на нужное поле строго вертикально и касайтесь поля до тех пор, пока не загорятся/погаснут соответствующие индикаторы, или не будет выполнена соответствующая функция.


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

Включение прибора

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

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



На цифровых дисплеях появится индикатор .

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

Отключение прибора

Для полного отключения прибора активизируйте **сенсорное поле “Вкл./Выкл.”** ①.

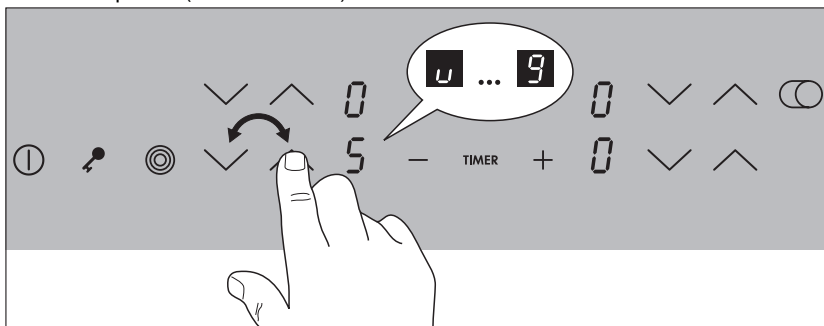
Прикоснитесь к сенсорному полю “Вкл./Выкл.” прил. на одну секунду.



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

Выбор степени нагрева


Чтобы установить или изменить степень нагрева для избранной зоны нагрева (от **1** до **9**):





увеличивайте степень нагрева сенсорным полем “Выбор степени нагрева” **↑**;

уменьшайте степень нагрева сенсорным полем “Выбор степени нагрева” **↓**.


Режим “остановка нагрева”

Все четыре зоны нагрева располагают режимом “остановка нагрева” .

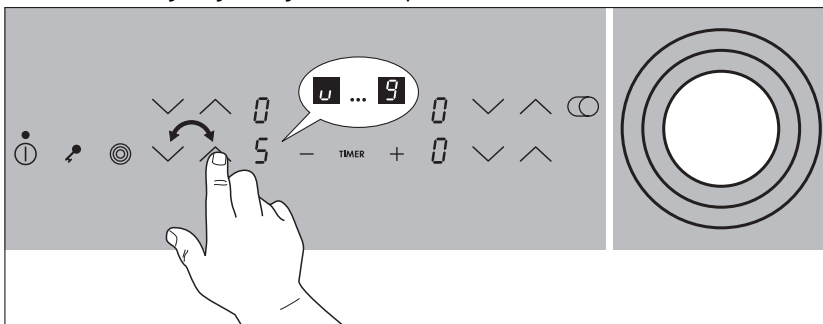
Устанавливайте режим “остановка нагрева”  сенсорным полем “Выбор ступени нагрева” .

Включение и отключение тройной зоны нагрева

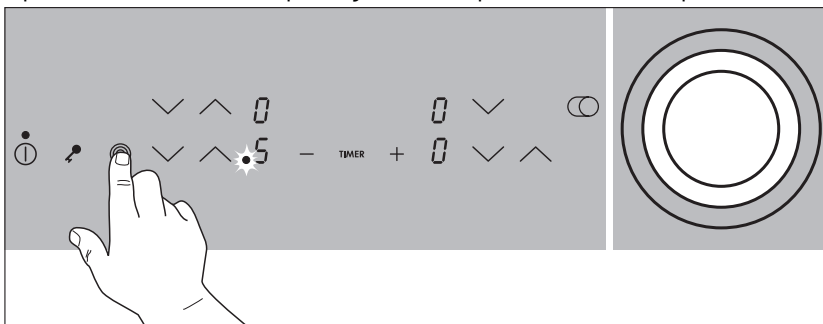
В зависимости от размера кастрюли или сковороды, с помощью сенсорного поля “Тройная зона нагрева” к меньшему контуру тройной зоны нагрева можно дополнительно подключить соответствующий контур большего размера.

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

1. Установите нужную ступень нагрева.

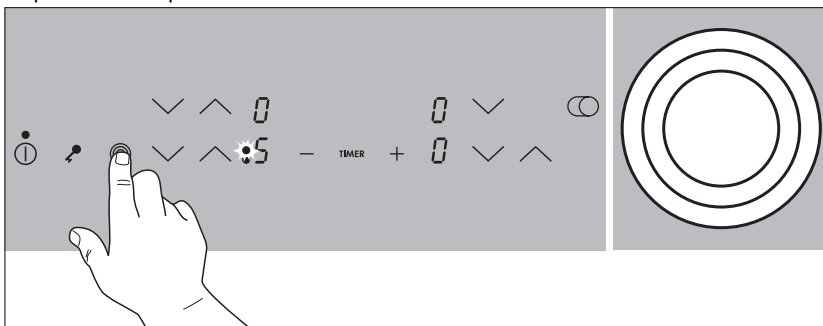


2. Прикоснитесь к сенсорному полю “Тройная зона нагрева”.



Подключается средний контур нагрева. Горит нижняя контрольная лампочка.

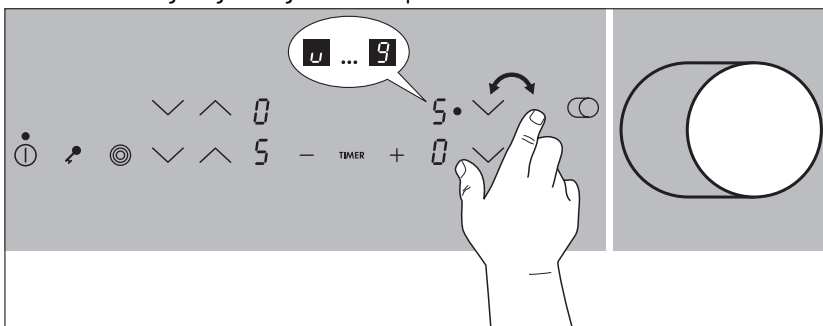
3. При повторном прикосновении к сенсорному полю “Тройная зона нагрева” активизируется внешний контур нагрева. Горит верхняя контрольная лампочка.



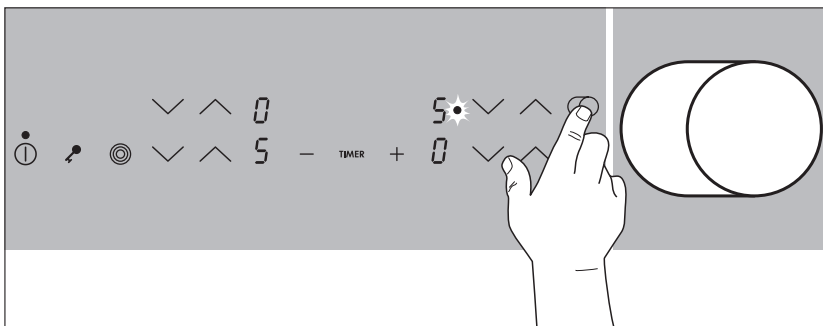
4. Для отключения внешнего контура нагрева прикоснитесь к сенсорному полю “Тройная зона нагрева”, соответствующий внешний контур нагрева отключится.

Включение и отключение жарочной зоны




1. Установите нужную ступень нагрева.

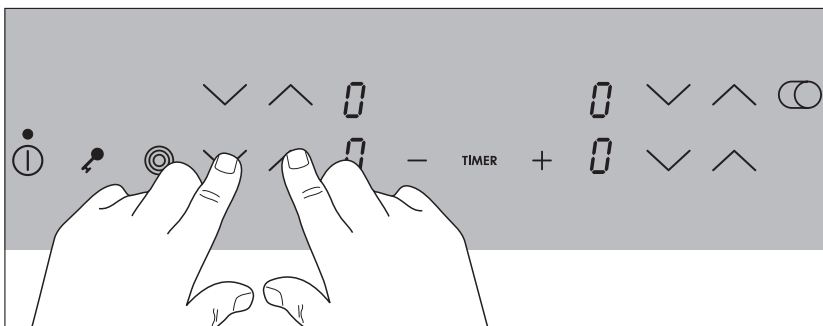


2. Для включения/выключения жарочной зоны приложите палец к сенсорному полю “Жарочная зона” и удерживайте его в этом положении до тех пор, пока не загорится/погаснет контрольная лампочка.




Отключение зоны нагрева

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



Индикация остаточного нагрева

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



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




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



Осторожно! Пока горит лампочка остаточного нагрева можно получить ожог.



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

Приготовление пищи в автоматическом режиме быстрого закипания

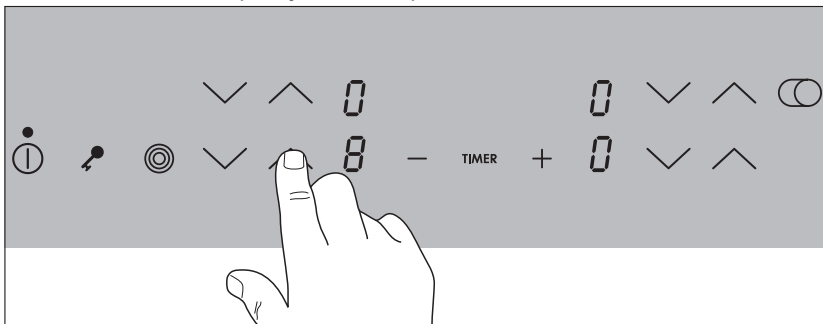
Все четыре зоны нагрева варочной поверхности имеют девять ступеней регулирования нагрева и оснащены автоматической системой быстрого закипания:

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

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

Длительность импульса быстрого закипания зависит от выбранной ступени продолженного приготовления.


1. Прикоснитесь к сенсорному полю “Выбор ступени нагрева” (↕), если Вы хотите установить ступень нагрева от [1] до [8]. Сначала на дисплее отобразится установленная ступень нагрева. Через пять секунд индикатор ступени нагрева сменится на дисплее индикатором [R] (= автоматический режим быстрого закипания). По истечении времени быстрого закипания на дисплее снова появится индикатор ступени нагрева.






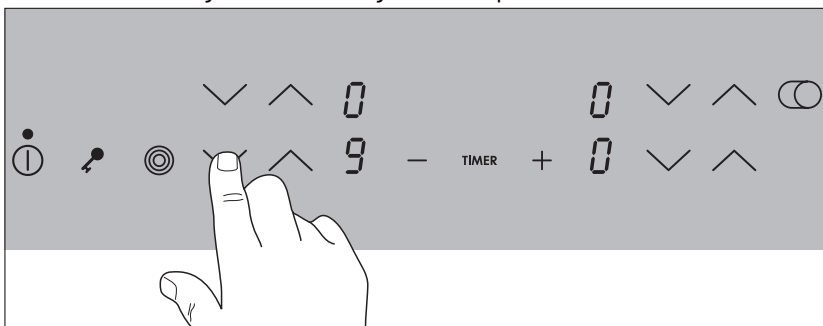
- i** Если во время действия автоматического режима вы выберете более высокую ступень нагрева, например перейдете с [3] на [5], то соответственно изменится и время быстрого закипания. Если же Вы выберете более низкую ступень нагрева, режим быстрого закипания сразу перестанет действовать.




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

Приготовление пищи без применения автоматического режима быстрого закипания

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

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




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

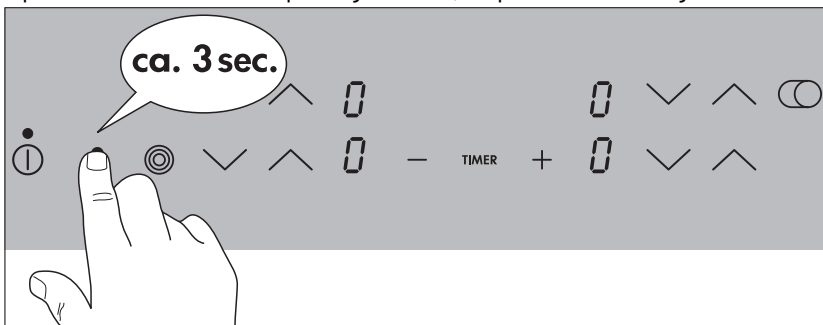
Блокирование доступа детей

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


Включение блокирования доступа детей

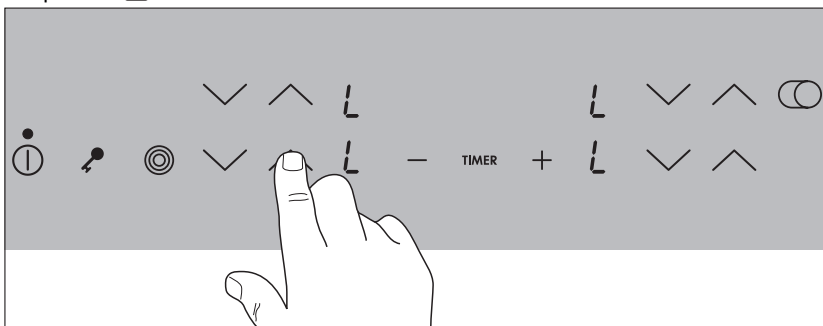
Для включения блокирования доступа детей прибор должен быть включен, однако при этом не должна быть включена ни одна зона нагрева.


1. Прикоснитесь к сенсорному полю  прикл. на 3 секунды.



Раздастся подтверждающий звуковой сигнал.

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

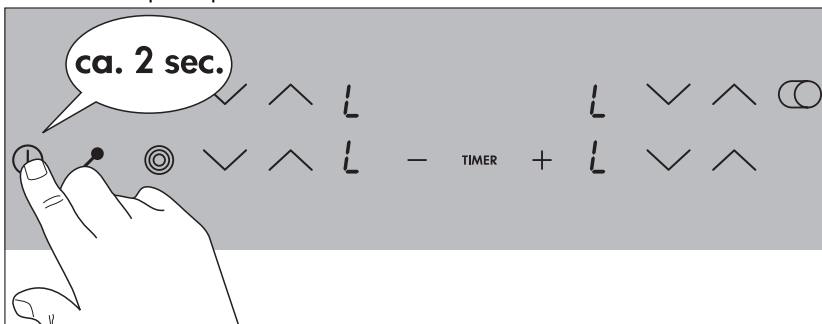



На дисплее появится индикатор , блокирование доступа детей включено. Через несколько секунд прибор автоматически выключится.



Принудительная отмена блокирования доступа детей

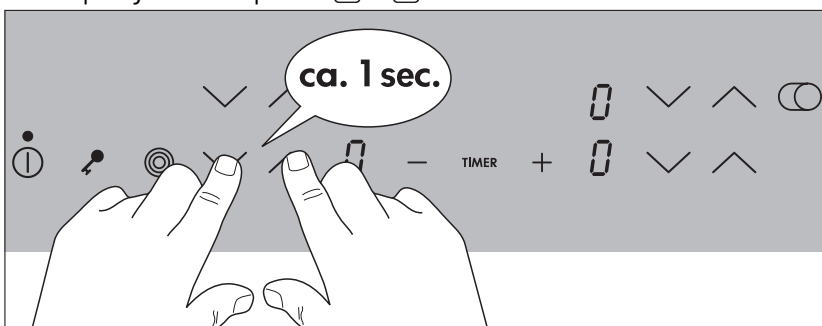
Блокирование доступа детей можно отменить принудительно в целях однократного (до ближайшего отключения прибора) использования плиты. При следующем включении блокирование доступа детей снова активизируется в автоматическом режиме.

1. Включите прибор.



Если блокирование доступа детей активизировано, на дисплее отображается индикатор .

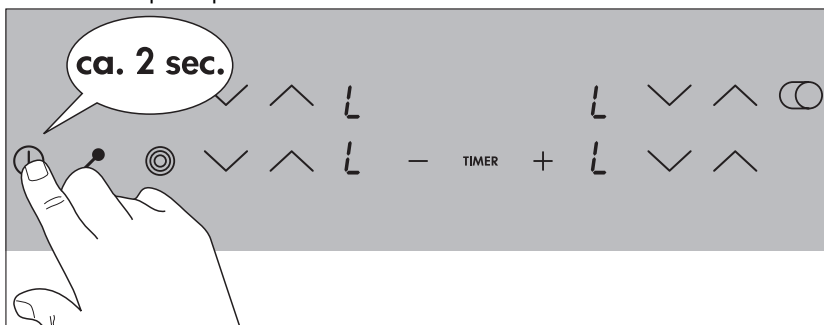
2. Одновременно прикоснитесь к любым двум сенсорным полям "Выбор ступени нагрева"  и .





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

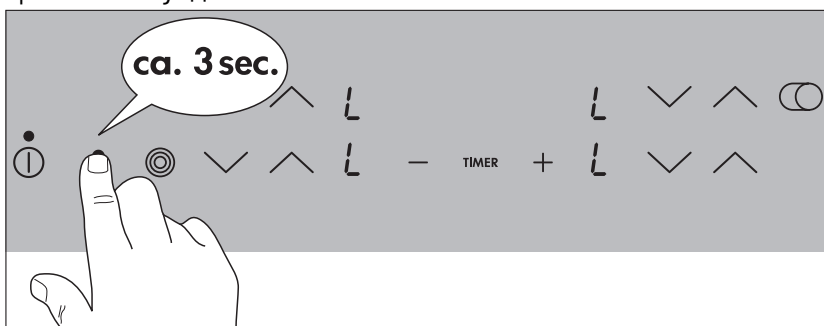
Отключение блокирования доступа детей

1. Включите прибор.




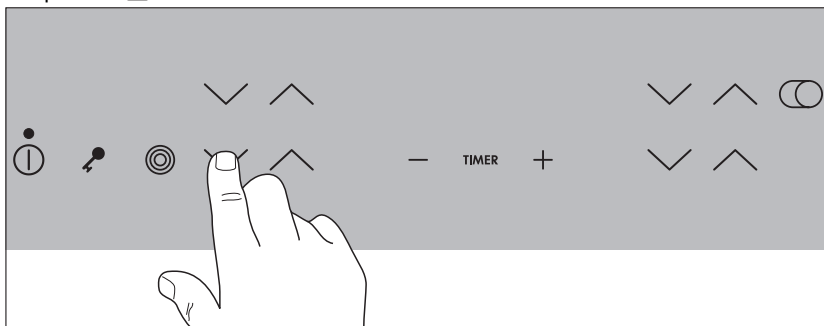
Если блокирование доступа детей активизировано, на дисплее отображается индикатор .

2. Прикоснитесь к сенсорному полю  и подержите на нем палец припл. 3 секунды.



Раздастся подтверждающий звуковой сигнал.

3. Прикоснитесь к любому из сенсорных полей "Выбор ступени нагрева" .



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

Таймер

Таймер можно использовать двояким образом:

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

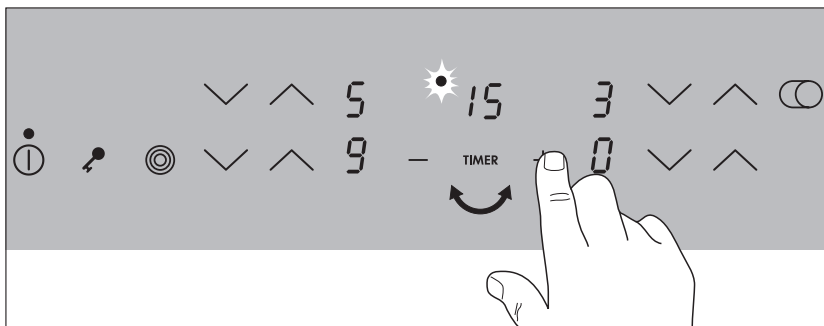


Экспресс-хронометр принципиально не может быть задействован, если включена хотя бы одна зона нагрева.

Режим автоматического отключения

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

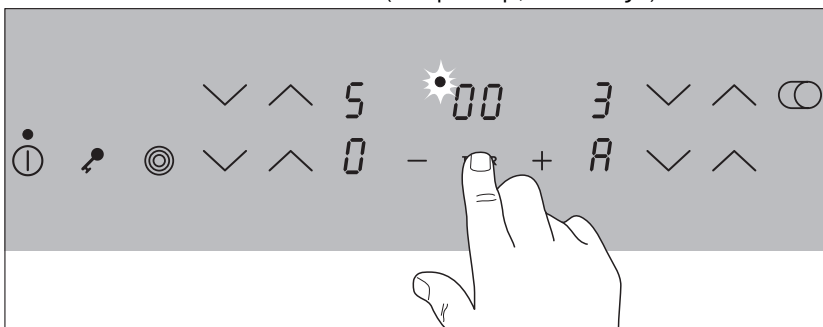
1. Сенсорным полем “Таймер” выберите зону нагрева, для которой должен быть задан режим автоматического отключения.



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

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

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



Через несколько секунд режим автоматического отключения начинает действовать.

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

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

По истечении оставшегося времени приготовления блюда зона нагрева автоматически отключается и в течение двух минут работает звуковой сигнал, на дисплее таймера мигает индикатор **00**.

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



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

Досрочное прекращение режима автоматического отключения

У Вас есть две возможности досрочно прекратить режим автоматического отключения.

Одновременно отключить зону нагрева и таймер

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


Отключить таймер – зона нагрева останется активной.



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

Экспресс-хронометр



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


1. Прикоснитесь к сенсорному полю “Таймер”.

На дисплее таймера появится индикатор .

2. Сенсорными полями “Установка таймера”  или  задайте нужное время.

Через несколько секунд экспресс-хронометр активизируется и на дисплее отобразится оставшееся время программы.

Чтобы изменить оставшееся время коснитесь сенсорного поля “Таймер” и с помощью сенсорных полей установки таймера  или  задайте другой параметр.

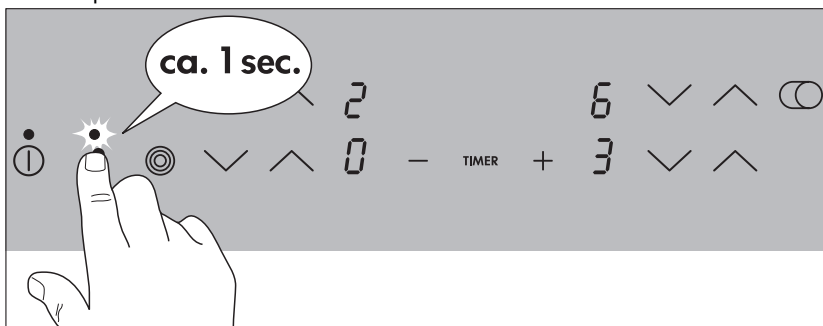
По истечении установленного времени программы раздается звуковой сигнал и на дисплее таймера мигает индикатор .

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

Блокирование/разблокирование панели управления

В целях предотвращения случайного сбоя параметрических установок, могущего произойти, например, при протирании аппарата тряпкой, на любом этапе приготовления пищи возможно заблокировать работу всей панели управления, кроме сенсорного поля “Вкл./Выкл.”

1. Прибл. на одну секунду прикоснитесь к сенсорному полю “Блокирование”.



Светится контрольная лампа сенсорного поля “Блокирование”.
Сенсорное поле блокируется.

2. Чтобы отменить режим блокирования, прибл. на одну секунду прикоснитесь к сенсорному полю “Блокирование”.
Контрольная лампочка сенсорного поля “Блокирование” гаснет.

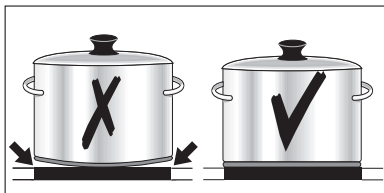


Режим блокирования автоматически отключается при выключении аппарата.

Практические советы и таблицы

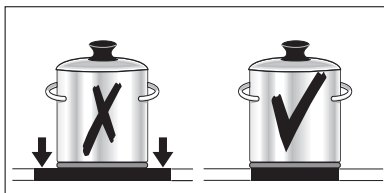
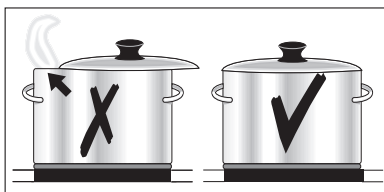
Посуда для варки

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



Советы по энергосбережению

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



Советы для варки в автоматическом режиме контроля закипания и без него

Автоматическая функция контроля закипания применяется, если:

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

Автоматическая функция контроля закипания не пригодна для:

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

Общие указания:

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

Установочные параметры для приготовления блюд

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

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

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



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



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.

Мытье и уход



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



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



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

Мытье прибора после каждого использования

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

Удаление загрязнений

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

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

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

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

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

Что делать, если ...

Устранение неполадок

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



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

Что делать, если ...

... не работают зоны нагрева?

Проверьте,

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

... не включаются зоны нагрева?

Проверьте,

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

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

Проверьте,

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

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

Проверьте,

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

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

... не выключается зона нагрева?

Проверьте,

- не покрыты ли отдельные участки сенсорных зон влажной тканью или жидкостью.
- включена ли система блокирования.

...не включается зона нагрева?

Проверьте,

- включено ли блокирование доступа детей.
- задействовано ли блокирование.

... горит индикатор ?

Проверьте, не перегрета ли рабочая зона.

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

... аппарат не реагирует на активизацию сенсорного поля?

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

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

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

Утилизируйте отслуживший прибор в соответствии с правилами утилизации, действующими в местности Вашего проживания.

Инструкция по монтажу



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

Технические данные

Размеры прибора

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	44 мм

Размеры выреза

Ширина	560 мм/594 ⁺¹ х7 мм
Глубина	490 мм/524 ⁺¹ х7 мм
Угловой радиус	R5/R10

Конфорки

Положение	Диаметр	Мощность
спереди слева	120/175/210мм	800/1600/2300Вт
сзади слева	145мм	1200Вт
сзади справа	170/265мм	1500/2400Вт
спереди справа	145мм	1200Вт

Потребляемое напряжение 230 В ~ 50Гц

Общая потребляемая мощность макс. 7,1 кВт



Указания по безопасности при установке

- При электроустановке необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать от сети прибор с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам. Пригодными для этой цели устройствами размыкания могут служить, напр., аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), автоматические предохранительные переключатели и контакторы.
- Пожаробезопасность данного прибора соответствует классу Y (EN 60 335-2-6). Приборы только этого класса можно устанавливать рядом с примыкающими высокими шкафами или стенами.
- Нельзя устанавливать выдвижные ящики под варочной поверхностью.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от дверей и под окнами. Раскрывшаяся дверь или распахнувшееся окно может опрокинуть находящуюся в зоне нагрева горячую посуду.
- Возможность соприкосновения с варочной поверхностью снизу необходимо исключить, применив встроенную конструкцию.
- Степень устойчивости встроенного шкафа должна отвечать требованиям DIN 68930.
- Для защиты от влаги все выпиленные поверхности должны быть уплотнены соответствующим уплотняющим материалом.
- На покрытых плиткой поверхностях швы должны быть полностью заполнены материалом для заделки швов.

Интегрированные монтажные приспособления

- Для обеспечения сервисного доступа под варочной поверхностью необходимо оставить свободное пространство, соответствующее размеру монтажного проема и высотой 150 мм. Устанавливаемые в этой области элементы (например, защита от контакта с электропроводниками) должны быть легкоъемными.
- Для монтажа встык применяйте уплотнительную ленту размером 10х3 мм.
- Очистите от загрязнений кромку столешницы.
- Наклейте на верхнюю часть кромки вдоль монтажного проема уплотнительную ленту с односторонним самоклеющимся слоем.
 - Разрежьте уплотнительную ленту на четыре части в соответствии с длиной торцов.
 - Для четырех концов кромки соответствующие концы уплотнительных лент должны быть срезаны вскос. При склеивайте концы лент, накладывая их один на другой.
 - На углах кромки уплотнительную ленту следует наклеивать совмещением встык, с тем чтобы заделке стыков силиконовая масса не могла попасть на нижнюю часть стеклокерамической панели.
 - Не растягивайте ленту при наклеивании.

Еощфесйкю фпрпизэфзуз

- Для монтажа внахлест применяйте уплотнительную ленту размером 6х2 мм.
- Очистка от загрязнений столешницы в монтажном проеме.
- Наклейте вдоль наружного края стеклокерамической панели по периметру нижней стороны варочной поверхности герметизирующую ленту с односторонним самоклеющимся слоем, входящую в комплект поставки. При этом ленту нельзя растягивать. Место разреза должно находиться посередине одной из сторон. Отмерьте нужную длину ленты (оставив припуск в несколько миллиметров), перережьте ее поперек и соедините встык оба ее конца.

Подключение прибора к электрической сети

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

Напряжение нагревательных элементов составляет 230В[~] переменного тока. Однако прибор отлично работает и при подключении к сетям напряжением в 220В[~] переменного тока. Подключение варочного блока к электросети следует производить таким образом, чтобы существовала возможность полного отключения от сети по всем полюсам с шириной размыкания контактов не менее 3мм, например с помощью линейного защитного автомата, автоматического предохранительного выключателя, либо предохранителя. Для подключения к электрической сети необходимо использовать провод типа H05VV-F или более высокого номинала.

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

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

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

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



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

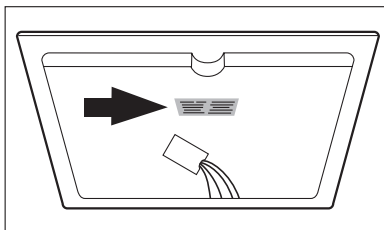
Сервисная поддержка

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.
- трехзначный буквенно-цифровой код стеклокерамической панели



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

Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

Arvoisa asiakas,

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

Tekstissä käytetään seuraavia symboleja:



Turvaohjeet

Varoitus! Henkilöturvaohjeet.

Huomio! Laiteturvallisuutta koskevat ohjeet.



Käytännön ohjeet ja neuvot



Ympäristötietoja

Sisällys

Käyttöohje	41
Turvaohjeet	41
Laitteen kuvaus	43
Keittoalueet ja säätötoiminnot	43
Digitaalinen näyttöpaneeli	44
Keittoalueiden virran turvakatkaisu	44
Keittoalueen käyttö	45
Kosketusherkät sensoripainikkeet	45
Virran kytkeminen laitteeseen	45
Virran kytkeminen pois laitteesta	46
Keittoalueen tehon valinta	46
Lämpimänäpito-oteho	47
Muuntuvan 3-keittoalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta	47
Kaksoislämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta	48
Keittoalueen kytkentä pois toiminnasta	49
Jälkilämmön näyttö	49
Alkukuumennusautomaatiikan käyttö	50
Keittoalueiden käyttö ilman alkukuumennusautomaatiikkaa	51
Lapsilukko	52
Ajastin	55
Käyttökentän lukitus / lukituksen poisto	58
Käyttö, taulukot, vihjeet	59
Keittoastiat	59
Vihjeitä ruuanlaittoon automaattisen alkukuumennustoiminnon kanssa tai ilman	60
Ohjeavot	61
Puhdistus ja hoito	62
Mitä tehdä, jos	63
Häiriöiden poisto	63
Jätehuolto	64

Asennusohjeet	65
Tekniset tiedot	65
Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet	66
Integroitu asennus	67
Asennus vaakasuunnassa	68
Sähköliitännät	68
Huolto ja varaosat	69

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.

Lasten turvallisuus

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

Yleiset turvaohjeet

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

Käyttöturvallisuus

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

Turvallisuus puhdistamisessa

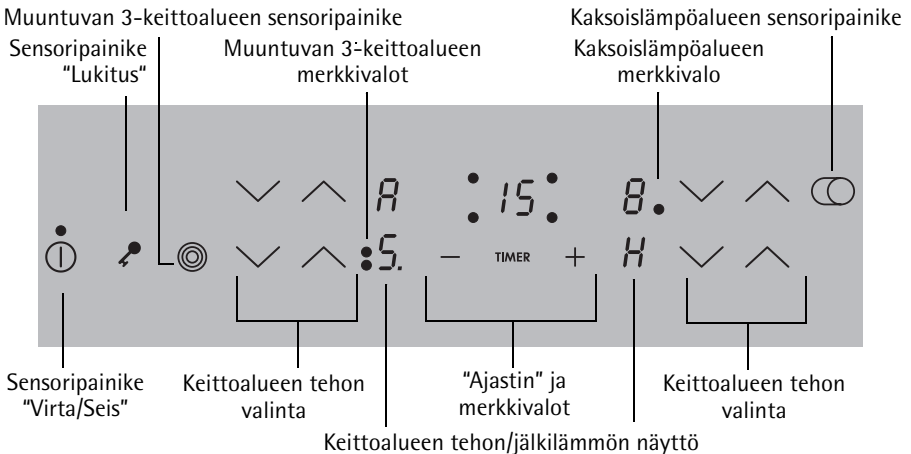
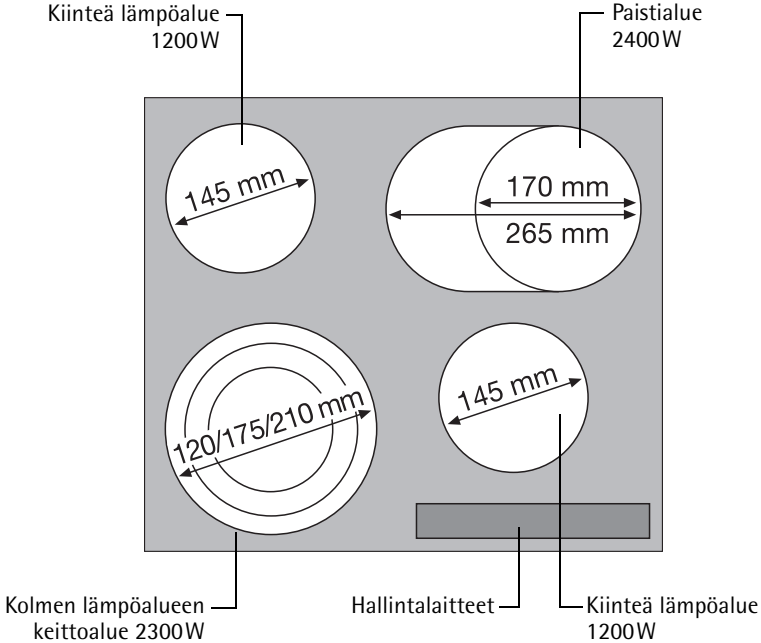
- Laitteen virta on katkaistava ja laitteen on oltava jäähtynyt ennen puhdistustöiden aloittamista.
- Turvallisuussyistä laitteen puhdistus höyry- tai painepesurilla on kielletty.

Vaurioiden estäminen

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











Laitteen kuvaus

Keittoalueet ja säätötoiminnot



Digitaalinen näyttöpaneeli


Kutakin neljää keittoaluetta vastaavat näytön symbolit:

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



Keittoalueiden virran turvakatkaisu

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

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

Keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta seuraavasti:


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



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

Muita virran katkaisun aiheuttavia syitä

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

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


Keittoalueen käyttö

Kosketushervät sensoripainikkeet

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

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

Virran kytkeminen laitteeseen


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



Digitaalinäytöissä näkyy .


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

Virran kytkeminen pois laitteesta



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

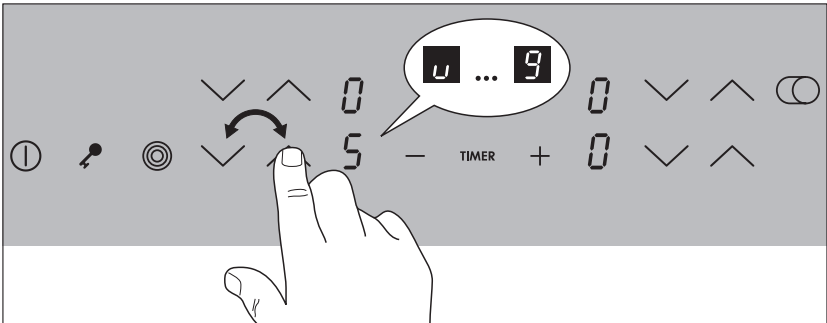
Kosketa sensoripainiketta "Virta/Seis" noin sekunnin ajan.



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

Keittoalueen tehon valinta


Keittoalueen säätö tai säädön muuttaminen ( - ) valitulle keittoalueelle.





Keittoalueen tehoa nostetaan keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeella .

Keittoalueen tehoa alennetaan keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeella .


Lämpimänäpito

Jokaisessa neljässä keittoalueessa on lämpimänäpito .

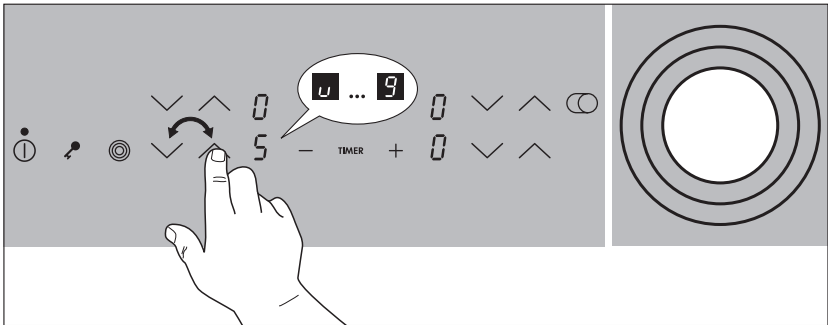
Lämpimänäpito  asetetaan keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeella .

Muuntuvan 3-keittoalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

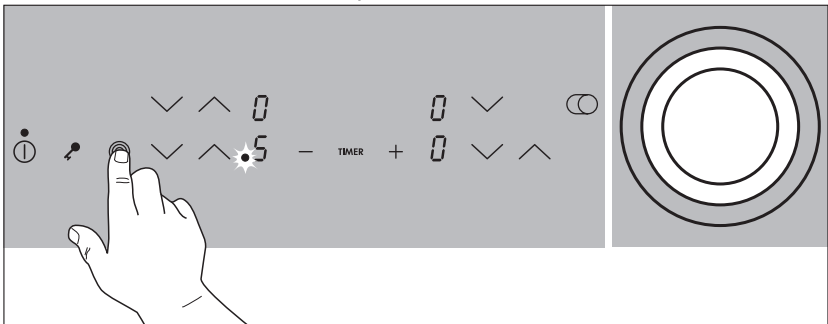
Kattilan ja paistinpannun koon mukaan voidaan muuntuvalla 3-keittoalueella liittää pienempään keittoalueeseen suurempi lämpöalue koskettamalla "Muuntuva 3-keittoalue" -sensoripainiketta.

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

1. Säädä haluamasi keittoalueen teho.

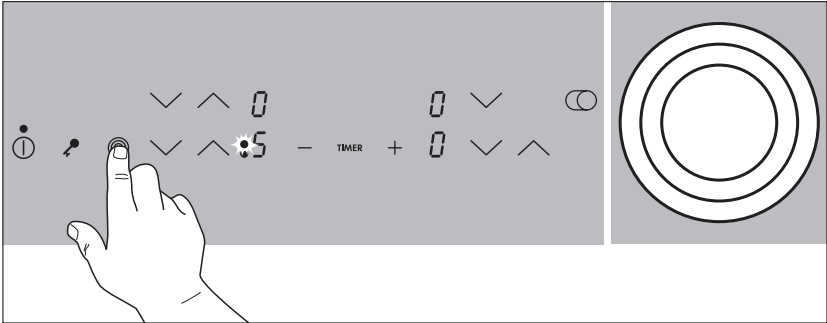


2. Kosketa "3-keittoalue"-sensoripainiketta.



Keskimmäinen lämpöalue kytkeytyy toimintaan. Alempi merkkivalo palaa.

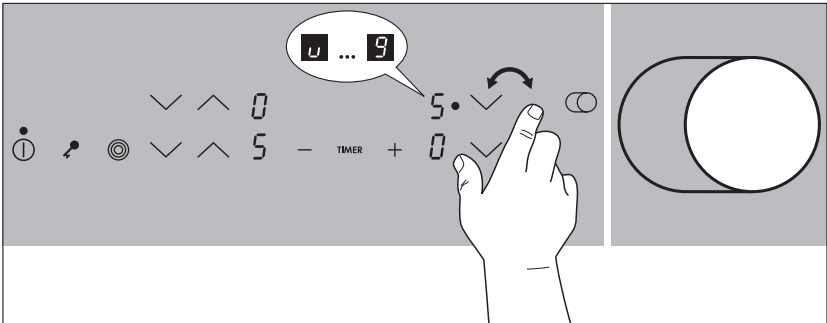
3. Kun kosketat uudestaan "3-keittoalue"-sensoripainiketta, kytkeytyy uloin lämpöalue toimintaan. Ylempi merkkivalo palaa.



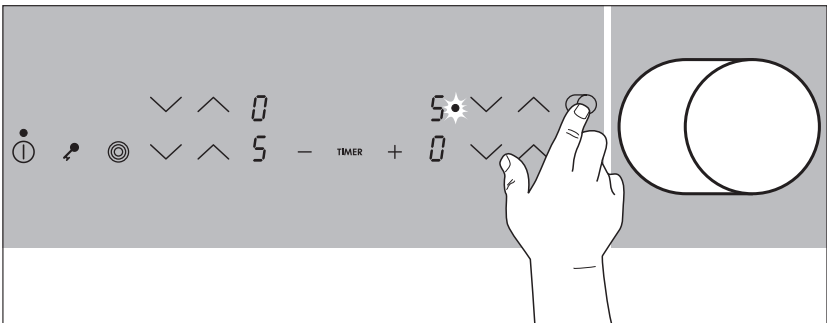
4. Ulompi lämpöalue kytetään pois toiminnasta koskettamalla "3-keittoalue"-sensoripainiketta.

Kaksoislämpöalueen kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta




1. Säädä haluamasi keittoalueen teho.

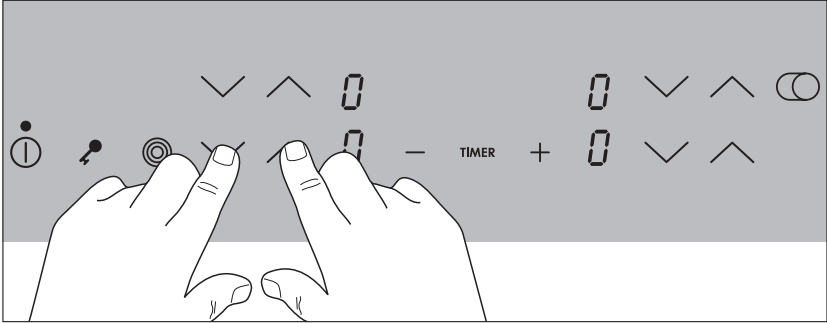


2. Kaksoislämpöalue kytetään toimintaan ja pois toiminnasta pitämällä sormea "Paistoalue"-sensoripainikkeen päällä, kunnes merkkivalo syttyy tai sammuu.




Keittoalueen kytkentä pois toiminnasta

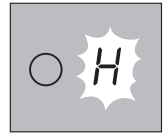
1. Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeita  ja  tai asettamalla tehotasoksi nolla keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeesta .



Jälkilämmön näyttö

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

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




Jälkilämmön voi hyödyntää esimerkiksi ruokien lämpimänä pitämiseen tai sulattamiseen.



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



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

Alkukuumennusautomaatiikan käyttö

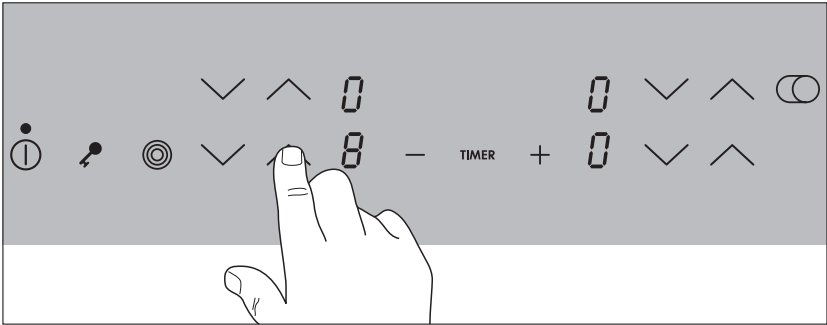
Kaikki neljä keittotason keittoaluetta voi säätää yhdeksälle eri teholle, ja keittoalueet on varustettu automaattisella alkukuumennustoiminnolla:

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

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

Automaattisen alkukuumennuksen kesto riippuu valitusta keittoalueen tehosta.


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






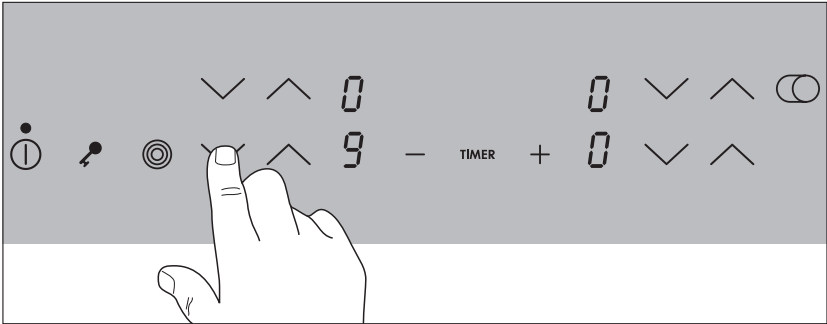
Kun automaattitoiminnon aikana valitaan suurempi teho, esim. tehotaso [9] tason [5] jälkeen, alkukuumennusaikaa muutetaan vastaavasti. Jos valitset pienemmän tehon, alkukuumennusaika päättyy heti.




Alkukuumennusautomaatiikkaa voi käyttää vain kylmälle tai kohtalaisen lämpimälle keittoalueelle. Jos joku keittoalue on valmiiksi kuuma, kun se kytketään päälle (näyttö [H]), alkukuumennusautomaatiikkaa ei voi käyttää.

Keittoalueiden käyttö ilman alkukuumennusautomaatiikkaa

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

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



-  Tehoa voi muuttaa milloin tahansa keittoalueen tehonvalinnan sensoripainikkeilla  ja .

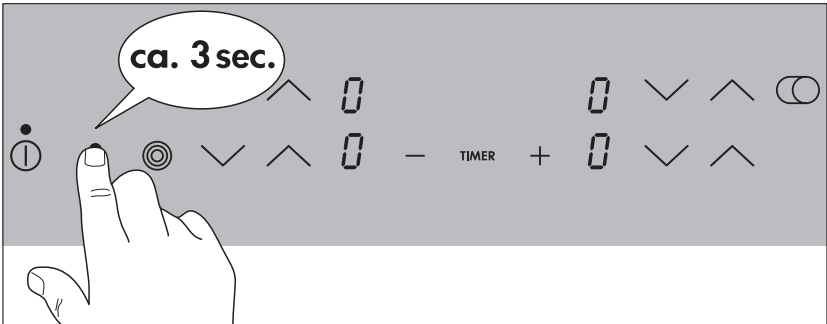
Lapsilukko

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


Lapsilukon kytkeminen toimintaan

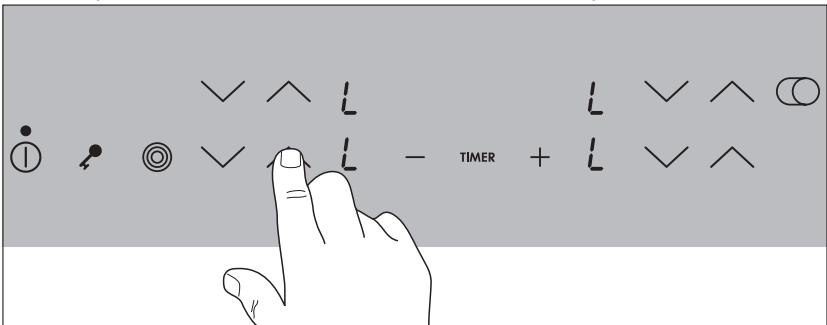
Lapsilukko voidaan kytkeä toimintaan, kun laitteessa on virta kytkettynä, kuitenkin mikään keittoalue ei saa olla kytkettynä toimintaan.


1. Kosketa sensoripainiketta  noin kolmen sekunnin ajan.



Merkkiäni ilmoittaa, että lapsilukko on toiminnassa.

2. Kosketa jotain keittoalueen tehon valinnan sensoripainiketta .

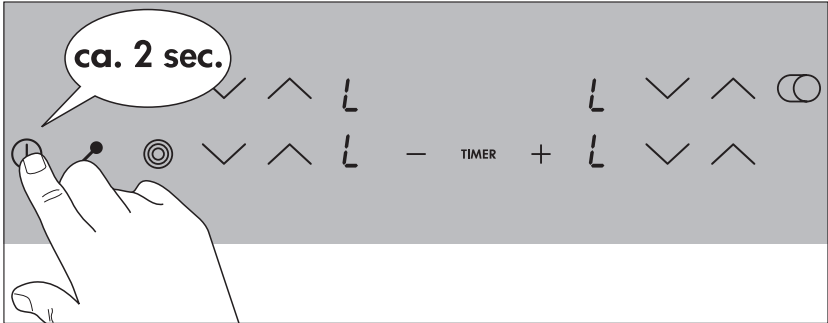


Näytöissä näkyy , ja lapsilukko on aktivoitu. Muutaman sekunnin kulltua laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.



Lapsilukon poistaminen väliaikaisesti

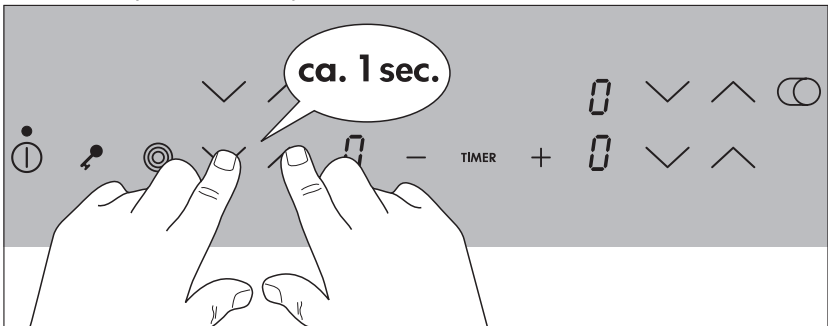
Lapsilukon voi poistaa väliaikaisesti siten, että laitetta käytetään yhden kerran (seuraavaan laitteen poiskytkemiseen saakka). Kun laite kytetään päälle seuraavan kerran, lapsilukko aktivoituu taas automaattisesti.

1. Kytke virta laitteeseen.



Jos lapsilukko on aktivoituna, näkyviin tulee .

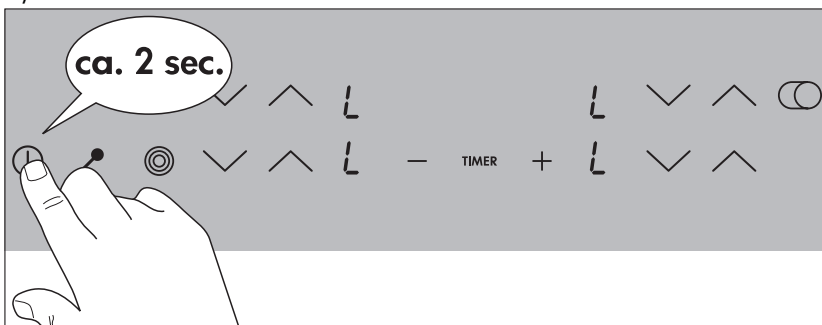
2. Kosketa samanaikaisesti mitä tahansa kahta keittoalueen tehonvalinnan sensoripainiketta  ja .



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

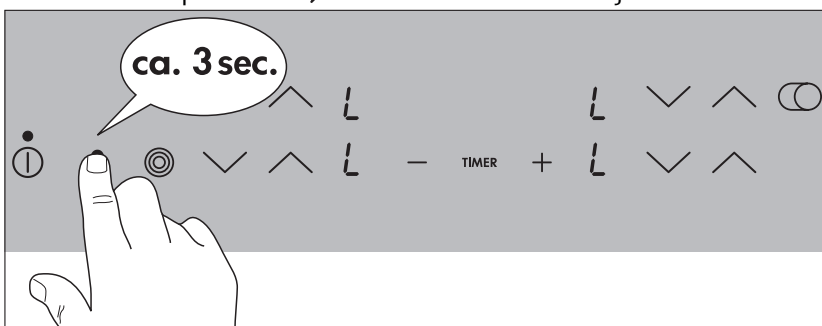
Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

1. Kytke virta laitteeseen.



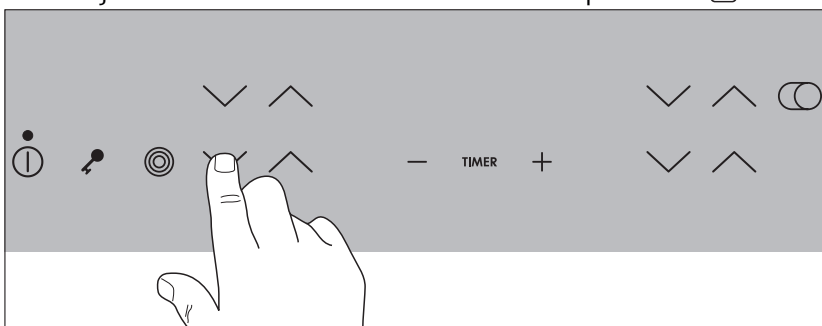
Jos lapsilukko on aktivoituna, näkyviin tulee .

2. Kosketa sensoripainiketta  noin kolmen sekunnin ajan.



Merkkiääni ilmoittaa, että lukitus on poistettu.

3. Kosketa jotain keittoalueen tehonvalinnan sensoripainiketta .



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

Ajastin

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

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

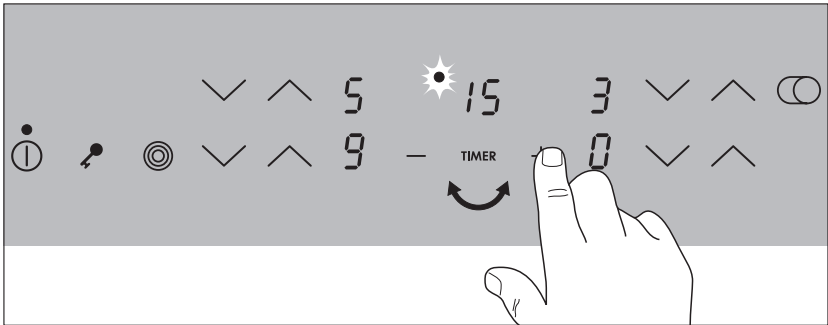


Hälytinajastinta ei voi käyttää silloin, kun joku keittoalue on kytketty toimintaan.

Automaattinen virran katkaisu

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

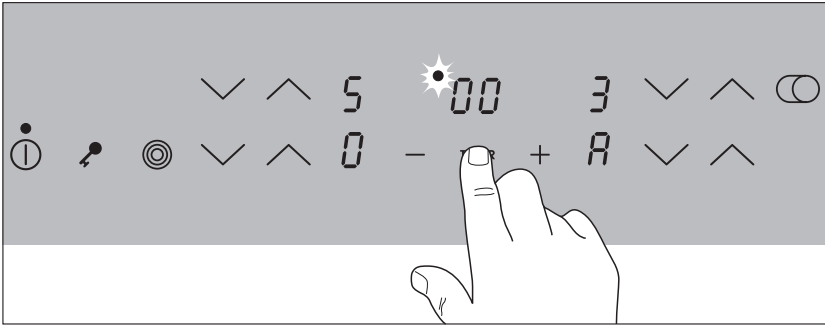
1. Valitse sensoripainikkeella Ajastin, mille keittoalueelle haluat kytkeä automaattisen virran katkaisun.



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

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

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



Automaattinen virran katkaisu aktivoituu muutaman sekunnin kuluttua.

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

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

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

3. Voit kytkeä äänimerkin pois koskettamalla Ajastin-painiketta.




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

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



Automaattisen virran katkaisun lopettaminen

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

Kytkemällä keittoalue ja ajastin samanaikaisesti pois toiminnasta






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


Kytkemällä ajastin pois päältä - Keittoalue jää toimintaan

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

Hälytinajastin

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

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

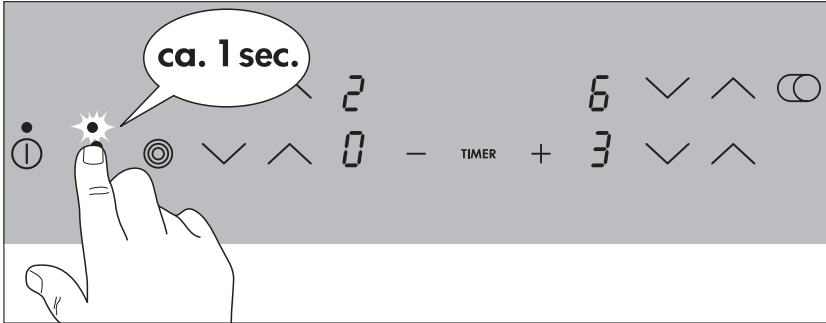
Asetetun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki ja ajastimen näytössä vilkkuu .

3. Voit kytkeä äänimerkin pois koskettamalla Ajastin-painiketta.

Käyttökentän lukitus / lukituksen poisto

Kaikki käyttökentät lukuun ottamatta Pälle/pois-sensoripainiketta voidaan lukita koska tahansa keittämisen aikana. Täten säätöjen muuttaminen voidaan estää esimerkiksi, kun keittotaso halutaan pyyhkäistä puhtaaksi pesuliinalla.

1. Kosketa Lukitus-sensoripainiketta noin sekunnin ajan.



“Lukitus”-sensoripainikkeen merkkivalo palaa. Sensoripainikkeet on lukittu.

2. Poista lukitus koskettamalla Lukitus-sensoripainiketta uudelleen noin sekunnin ajan.

“Lukitus”-sensoripainikkeen merkkivalo sammuu.

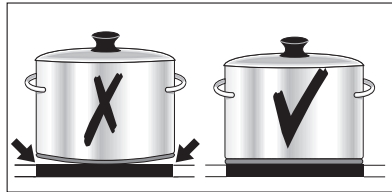


Kun laitteen virta katkaistaan, lukitus kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Käyttö, taulukot, vihjeet

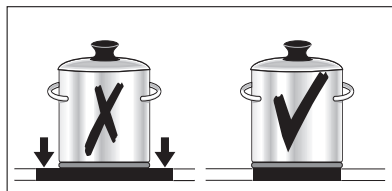
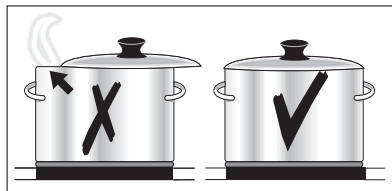
Keittoastiat

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



Energiansäästövinkejä

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



Vihjeitä ruuanlaittoon automaattisen alkukuumennustoinnin kanssa tai ilman

Automaattinen alkukuumennustoiminto soveltuu:

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

Automaattinen alkukuumennustoiminto ei sovellu:

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

Yleisiä ohjeita:

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

Ohjearvot

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

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

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



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



Akryyliamidia koskeva varoitus

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

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.

	poistaminen		
Likaisuus-aste	heti	laitteen jäähdyttyä	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 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 ...

Häiriöiden poisto

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



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

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

Mitä tehdä, jos ...

... keittoalueet eivät toimi?

Tarkista

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

... keittoalueita ei voi kytkeä toimintaan?

Tarkista

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

... näyttöön vaihtuu yht'äkkiä jälkilämmön symboli .

Tarkista

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

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

Tarkista

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

Jos keittoalue on kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

... joku keittoalue ei kytkeydy pois toiminnasta?

Tarkista

– onko sensoripainikkeen päällä kostea liina tai nestettä.

– onko käyttöpaneeli lukittu.

... joku keittoalue ei kytkeydy toimintaan?

Tarkista

– onko lapsilukko kytketty toimintaan.

– onko käyttöpaneeli lukittu.

... näytön symboli palaa?

Tarkista, onko keittoalue ylikuumentunut.

Tämä näytön symboli palaa ylikuumentumisen ja elektroniikkavirheen tapauksessa tai turvallisuusyistä.

... laite ei reagoi jonkun sensoripainikkeen koskettamiseen?

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

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

Jätehuolto



Pakkausmateriaalit

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



Käytöstä poistettujen laitteiden hävittäminen

Hävitä käytöstä poistetut laitteet asianmukaisesti.

Asennusohjeet



Huomautus! Vain **valtuutettu asentaja saa** suorittaa uuden laitteen asennuksen ja liitännät.

Ole hyvä ja noudata tätä ohjetta; muutoin takuu raukeaa, jos laitteeseen ilmaantuu vaurioita.

Tekniset tiedot

Laitteen mitat

Leveys	590 mm
Syvyys	520 mm
Korkeus	44 mm

Asennusmitat

Leveys	560 mm/594 ⁺¹ x 7 mm
Syvyys	490 mm/524 ⁺¹ x 7 mm
Kulman säde	R5/R10

Keittoalueet

Alue	Halkaisija	Teho
edessä vasemmalla	120/175/210 mm	800/1600/2300 W
takana vasemmalla	145 mm	1200 W
takana oikealla	170/265 mm	1500/2400 W
edessä oikealla	145 mm	1200 W

Verkköjännite	230 V ~ 50 Hz
----------------------	---------------

Kokonaisliitântäteho max.	7,1 kW
----------------------------------	--------



Asentajaa koskevat turvallisuusohjeet

- Sähköasennuksessa on tarpeen varusteet, jotka mahdollistavat laitteen kosketusväliksi vähintään 3 mm kaikkinaapaisten verkosta erottamisen.
Tarkoitukseen soveltuvia erottimia ovat esimerkiksi LS-kytkimet, sulakkeet (ruuvisulakkeet ovat kannasta irrotettavia), FI-kytkimet ja releet.
- Tämä laite vastaa paloturvallisuussuojan osalta tyyppiä Y (EN 60 335-2-6). Vain tämäntyyppisiä laitteita saa asentaa yksipuolisesti viereisiin seiniin tai kaappeihin.
- Keittotason alle ei saa asentaa vetolaatikkoja.
- Älä asenna laitetta ovien tai ikkunoiden välittömään läheisyyteen. Oven tai ikkunan aukeaminen saattaa aiheuttaa keittoastian putoamisen.
- Asennuksessa on varmistettava kosketussuoja.
- Asennuskaapin tukevuuden on oltava DIN 68930 -määräysten mukainen.
- Työtason sahauspinnat on suojattava kosteudelta tiivistämällä ne tarkoitukseen sopivalla tiivistysaineella.
- Jos työtaso on laatoitettu, saumat on täytettävä kokonaan saumausaineella.

Integroitu asennus

- Mahdollisia myöhempiä korjauksia varten keittotason alapuolelle on jätettävä työtasoon tehdyn aukon kokoinen ja 150mm:n korkuinen tyhjä tila. Tälle alueelle tehtävien asennusten (esim. kosketussuojan) täytyy olla helposti poistettavissa.
- Käytä integroituun asennukseen tiivistenauhaa, jonka mitat ovat 10x3 mm.
- Puhdista työtasossa oleva ura.
- Liimaa laitteen mukana toimitettu, toiselta puolelta liimautuva tiivistenauha uran yläpintaan leikkausta pitkin.
 - Leikkaa tiivistenauha neljään osaan uran reunojen pituuden mukaan.
 - Uran neljää nurkkaa varten tiivistenauhojen päät on leikattava viisteisiksi. Älä liimaa päitä päällekkäin.
 - Liimaa tiivistenauha uran reunaan samassa tasossa pysyen, jotta mahdollinen väärään kohtaan osunut liitos ei jättäisi silikonimassaa keraamisen tason alapinnalle.
 - Älä venytä nauhoja, kun liimaat ne kiinni.

Asennus vaakasuunnassa

- Käytä vaakasuuntaiseen asennukseen tiivistenauhaa, jonka mitat ovat 6x2 mm.
- Puhdista työtason reunat.
- Kiinnitä mukana toimitettu itseliimautuva tiivistenauha keittotason alareunan ympärille keramiikkalevyn ulkoreunaa pitkin. Älä venytä nauhaa. Liitoskohdan on oltava jonkun sivun keskellä. Katkaise nauha (jätä muutama millimetri varaa) ja paina päät vastakkain.

Sähköliitännät


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

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

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

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

Käytä verkkojohtona vähintään tyyppiä H05W-F.

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

Liitä johdot säädösten mukaisesti ja kiristä kiristysruuvit.

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

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



Aseta kaikki keittoalueet peräkkäin lyhyesti suurimmalle teholle käyttökunnan varmistamiseksi virtalähteeseen kytkemisen jälkeen.

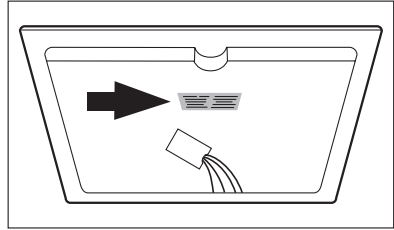
Huolto ja varaosat

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



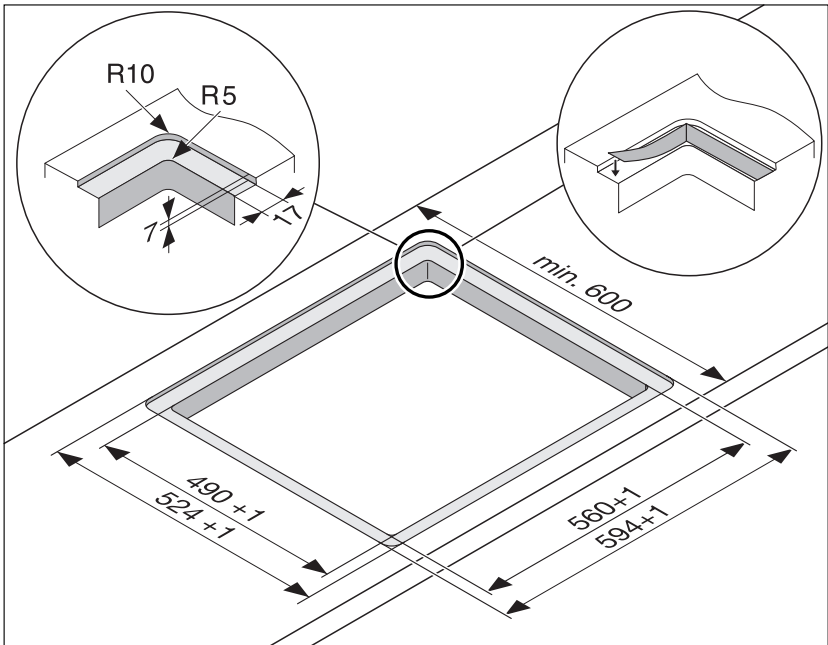
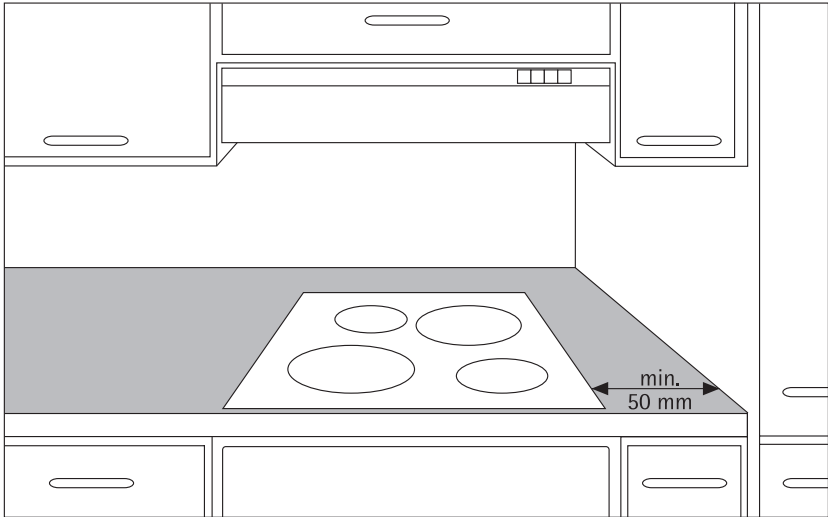
Kirjoita koneen tyyppikilvestä mainitut tunnusnumerot tähän:

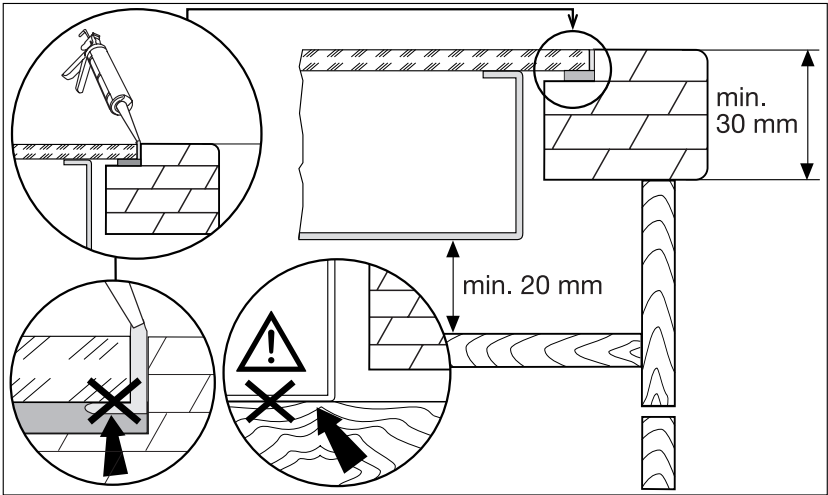
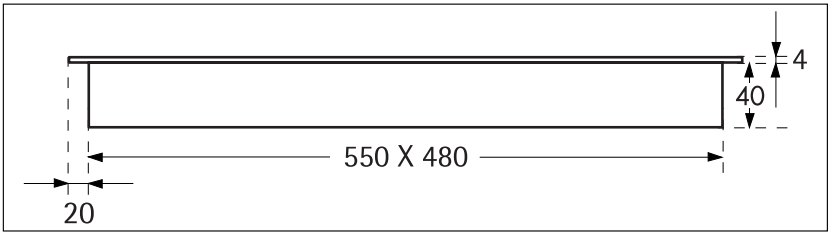
Laitteen malli

PNC (tuotenumero):

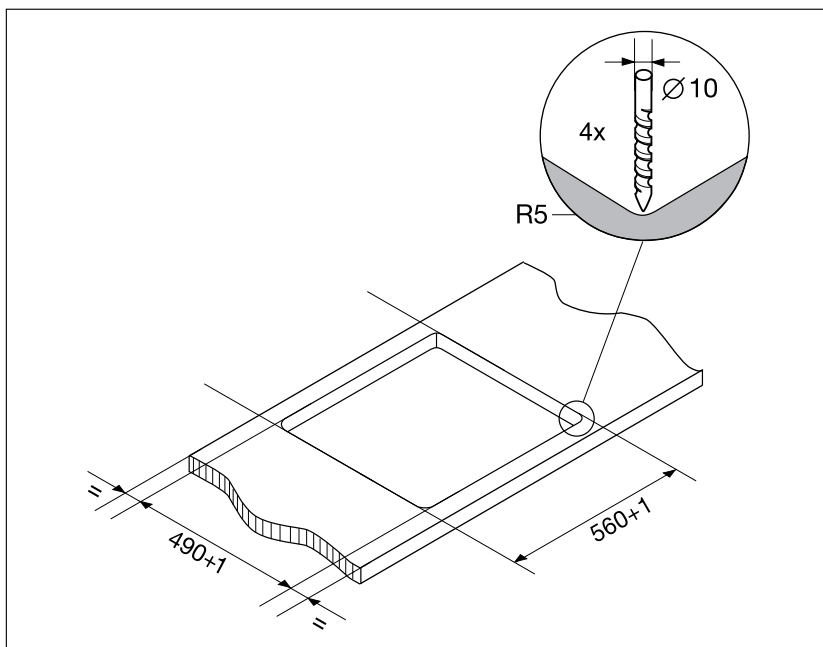
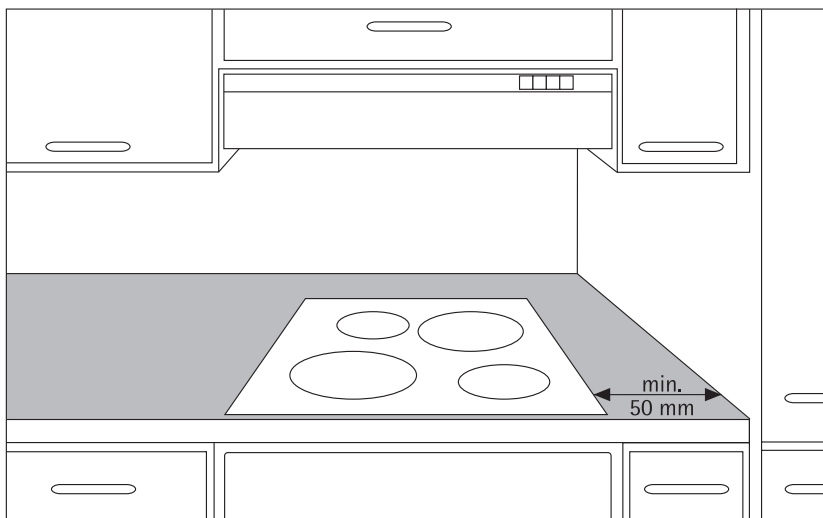
S-No (sarjanumero):

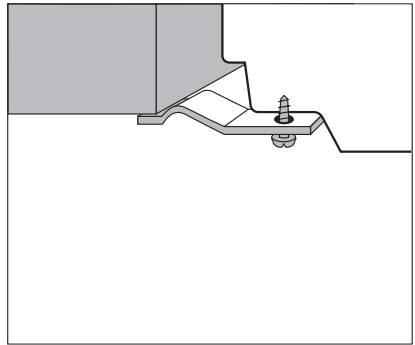
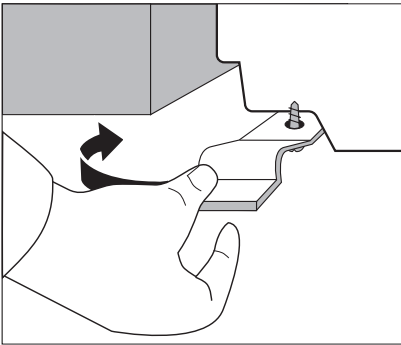
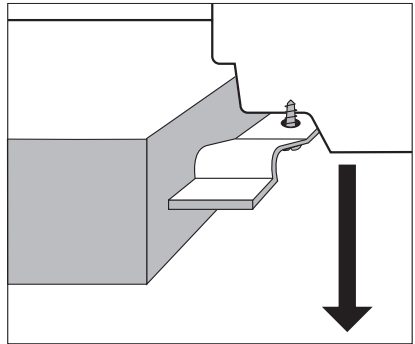
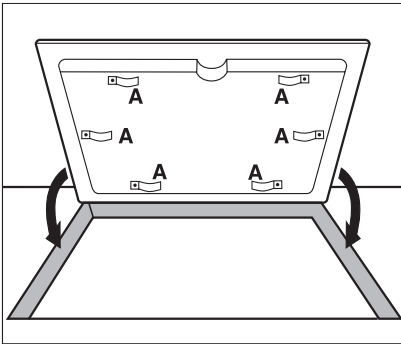
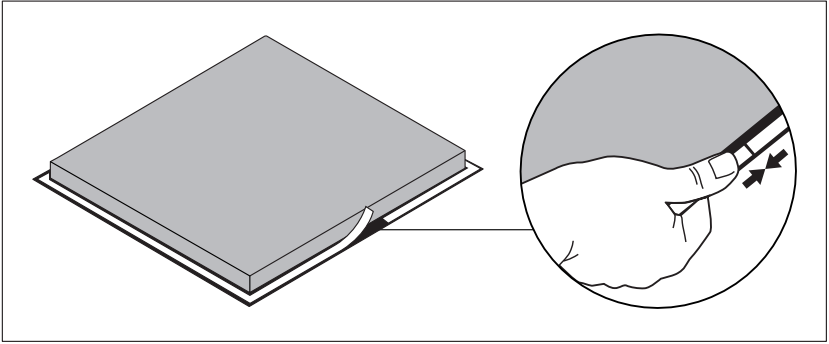
Интегрированные монтажные приспособления / **Integroitu asennus**

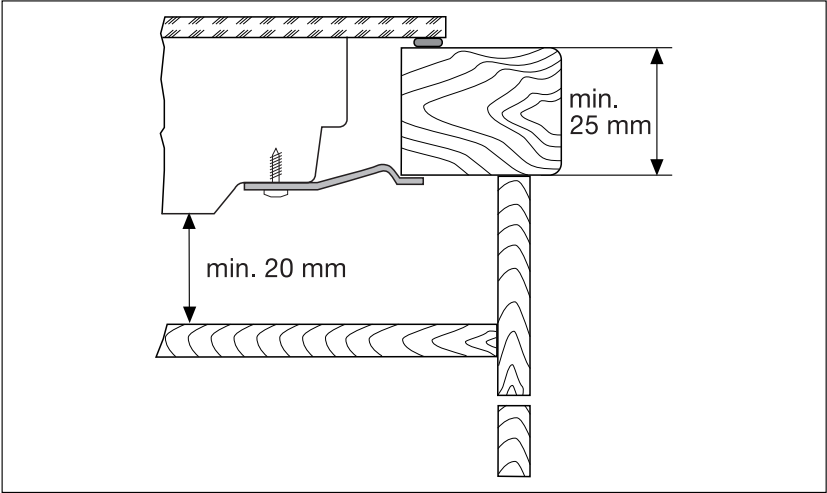




Еощфесйкю фпрпиэфзуз / Asennus vaakasuunnassa










Фирменная табличка / Arvokilpi

Modell	66300K-IN	Prod.Nr.	949591516
Typ	55 HAD56AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,1 kW

AEG   

 **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

822 924 890-A-060704-01

Право на изменения сохраняется
Oikeus muutoksiin pidätetään