

Gaggenau

Brugsanvisning

Käyttöohje

Bruksveiledning

Bruksanvisning

CX480

Induktions-kogesektion uden zoneopdeling

Kokopinta-induktiokeittotaso

Induksjonskoketopp uten soneinndeling

Induktionshäll med heltäckande kokzon

Indholdsfortegnelse	3
Sisällysluettelo	19
Innholdsfortegnelse	35
Innehållsförteckning	51

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	4
Sikkerhedsanvisninger for dette apparat	4
Årsager til skader	5
Miljøbeskyttelse	5
Miljøvenlig bortskaffelse	5
Energisparetips	6
Madlavning med induktion	6
Fordele	6
Gryder og pander	6
Lære apparatet at kende	6
Kogesektion	6
Touch-display	7
Kogezone-indikatorer	7
Scroll-funktion	7
Restvarmeindikator	8
Indstille kogesektionen	8
Tænde og slukke kogesektionen	8
Hviletilstand	8
Indstille kogezone	8
Indstillingstabel	9
Booster-funktion	10
Begrænsninger for brugen af Booster-funktionen	10
Aktivere og deaktivere Booster-funktion	10
Timer	10
Indstille tilberedningstid	10
Når tiden er udløbet	11
Sikkerhedsafbrydelse	11
Overføring af indstillinger	11
Korttids-memory	11
Overførselsfunktion	11
Klokkeslæt	12
Indstille klokkeslæt	12
Betjeningslås til brug ved rengøring	12
Børnesikring	12
Aktivere / deaktivere børnesikring	12
Minutur	12
Indstille tilberedningstid	13
Når tiden er udløbet	13
Optionsmenu	13
Ændre indstillinger	14
Kalibrere touch-display	14
Indstille lysstyrke	15

Rengøring og pleje	15
Glaskeramik	15
Kogesektionens ramme	15
Afhjælp fejl	15
Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser	15
Tips	17
Demo-modus	17
Info-tast	18
Normale lyde fra kogesektionen under drift	18
Kundeservice	18

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau-eshop.com

Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt. Det er en forudsætning for, at De kan betjene kogesektionen sikkert og korrekt.

Pas godt på brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal disse dokumenter vedlægges.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Sikkerhedsanvisninger for dette apparat

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend kun apparatet til tilberedning af fødevarer. Lad ikke apparatet stå uden opsyn, mens det er i brug.

Sikker betjening

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til,
- eller hvis de mangler den fornødne viden og erfaring til

at kunne betjene apparatet korrekt.

Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.

Overophedet olie og fedtstof

Brandfare! Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Lad aldrig opvarmet fedtstof eller olie være uden opsyn. Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et låg eller en tallerken. Sluk for kogezonen.

Fødevarer i vandbad

Fødevarer kan tilberedes i vandbad i en skål, som sættes i en større gryden med vand. Fødevarerne opvarmes skånsomt og ensartet og tilberedes af det varme vand og ikke direkte over kogezonens varme. Ved tilberedning i vandbad bør dåser, glasbeholdere og andre beholdere ikke sættes direkte på bunden af gryden med vand, så det undgås, at kogesektionens glas eller beholderen brister, da kogezonen kan blive overophedet.

Varme kogezone

Fare for forbrænding! Rør aldrig ved varme kogezone. Sørg for at holde små børn på sikker afstand.

Brandfare!

- Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen.
- Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.

Våde grydebunde og kogezone

Fare for tilskadekomst! Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Dette kan få gryden til pludseligt at hoppe på kogezonen. Sørg altid for, at kogezone og grydebund er tørre.

Revner i glaskeramikken

Fare for elektrisk stød! Afbryd sikringen i sikringsskabet, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Kontakt kundeservice.

Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke

Fare for forbrænding! Adskil apparatet fra lysnettet. Vent et par sekunder, og tilslut det igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren ikke vises.

Kogesektionen slukker af sig selv

Brandfare! Hvis kogesektionen slukker af sig selv og derefter ikke mere kan betjenes, kan den senere tænde af sig selv, uden at det er hensigten. Afbryd strømforsyningen til kogesektionen for at forhindre, at dette sker. Afbryd sikringen i sikringsskabet. Hvis problemet derefter ikke er løst, skal De kontakte kundeservice.

Metalliske genstande

Fare for forbrænding! Læg aldrig genstande af metal (knive, gafler, skeer, låg) eller madretter i alufolie på kogesektionen, da disse kan blive varme meget hurtigt.

Køleventilator

Kogesektionen er udstyret med en køleventilator på undersiden. Hvis kogesektionen er placeret over en skuffe, må der ikke ligge små genstande eller papir i denne. Disse kan blive suget ind i ventilatoren, forringe kølingen af apparatet eller beskadige ventilatoren.

Mellem skuffens indhold og ventilatorens indgang skal der mindst være en afstand på 2 cm.

Ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød! Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Afbryd sikringen i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Slukke kogesektion

Sluk altid kogesektionen med hovedafbryderen hver gang efter brug. Vent ikke, indtil kogesektionen slukker automatisk, fordi der ikke længere står en gryde eller en pande på den.

Pacemaker

Dette apparatet opfylder direktivet for Sikkerhed og Elektromagnetisk Kompatibilitet.

Alligevel må det tilrådes, at personer med pacemaker ikke kommer tæt på apparatet! Det kan ske, at visse pacemakere på markedet ikke opfylder Direktivet for Sikkerhed og Elektromagnetisk Kompatibilitet, så der kan opstå forstyrrelser. Sådanne forstyrrelser kan forhindre pacemakere i at fungere korrekt. Der kan muligvis også opstå forstyrrelser ved andre apparater, f.eks. høreapparater.

Årsager til skader

Pas på!

- Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.
- Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
- Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, hovedafbryderen eller rammen. Der kan opstå skader.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
- Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder og pander	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
	Slidmærker fra gryder og pander	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

Miljøvenlig bortskaffelse



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Energisparetips

- Brug gryder og pander med en plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Læg altid et låg på gryden, som passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsagerne bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil i god tid kogezone til et lavere effekttrin.

Madlavning med induktion

Fordele

Ved madlavning med induktion frembringes varmen direkte i bunden af gryderne. Dette betyder mange fordele:

- **Tidsbesparelser ved kogning og stegning.** Gryder og pander bliver opvarmet direkte.
- **Energibesparelse.**
- **Lettere pleje og rengøring.** Overkogte madretter brænder ikke så hurtigt fast.
- **Kontrolleret varmetilførsel og større sikkerhed.** Induktionen skaber eller afbryder varmetilførslen med det samme, når der er foretaget en indstilling. Opvarmningen bliver afbrudt, når gryden eller panden tages af kogezone, også selv om der stadig er tændt for kogezone.

Gryder og pander

Egnede gryder og pander

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander i emaljeret stål, støbejern eller særlige induktionsgryder- og pander i rustfrit stål.

Uegnet kogegrej

Anvend ikke kogegrej af almindeligt rustfrit stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.

Kontrollere gryder og pander

En gryde eller pander er egnet til induktion, hvis bunden tiltrækker en magnet. Producenterne angiver i almindelighed, om gryden eller panden er velegnet til brug med induktion.

Grydens og pandens bund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Materialet skal kunne fordele varmen jævnt. F.eks. er sandwichbunde af rustfrit stål velegnede.

Tomme gryder og pander eller kogegrej med tynd bund

⚠ Fare for forbrænding!

Opvarm ikke tomme gryder og pander eller kogegrej med tynd bund. Tomme gryder og pander kan opvarmes så hurtigt, at sikkerhedsafbryderen ikke aktiveres rettidigt, og der opnås en høj temperatur. Bunden af gryden kan smelte og beskadige kogesektionens glaskeramiske overflade. Berør ikke den varme gryde, og sluk kogezone. Hvis kogezone ikke fungerer, når den er kølet af, skal De kontakte kundeservice.

Gryderegistrering

Placeringen, størrelsen og formen af den anvendte gryde eller pander registreres automatisk af kogesektionen. Størrelser med en diameter på mellem 90 og 340 mm er velegnede.

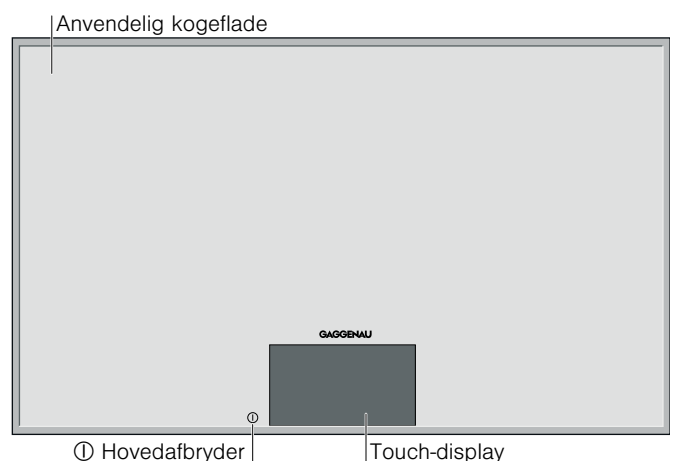
Bemærk: Kogezoneindikatorerne kan afvige fra grydens eller pandens faktiske størrelse og form. Det er normalt og forringer ikke kogesektionens funktion.

Lære apparatet at kende

Kogesektion

Kogesektionen har fuldflade-induktion. De kan placere gryder og pander vilkårligt over hele den effektive kogeflade. Placeringen, størrelsen og formen af den anvendte gryde eller pander registreres automatisk.

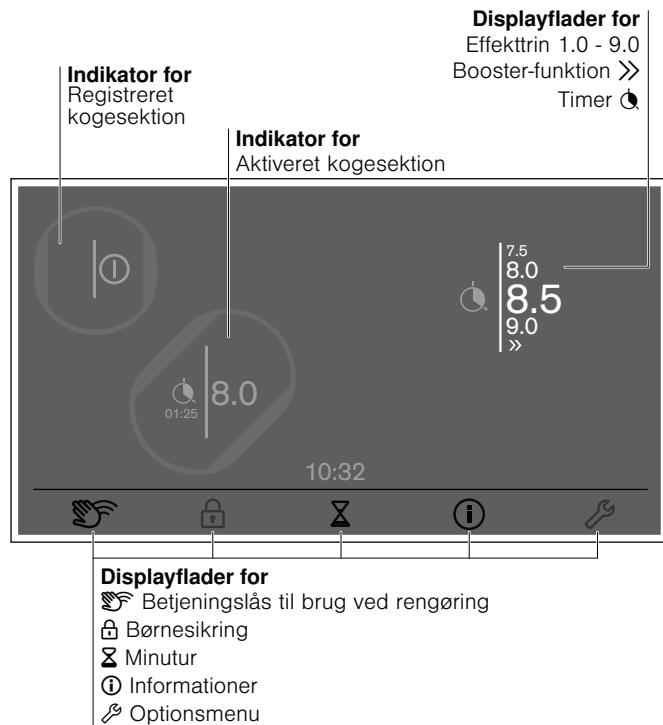
Bemærk: Der kan kun være tændt for 2 kogezone samtidig på hver side af kogesektionen.



Touch-display

De kan betjene touch-displayet med fingrene. Aktiver den ønskede funktion med en kort berøring af de relevante displayflader eller områder inden for displayet.

Bemærk: Den pågældende funktion aktiveres først, når De slipper med fingeren.



Pas på! Sæt aldrig varme gryder eller pander i området ved touch-displayet. Elektronikken kan blive overophedet.

Bemærk: Sørg for altid at holde displayet tørt. Fugt forringer deres funktion.

Kogezone-indikatorer

Registreret kogesektion



Den viste kogezone er registreret. For at vælge kogezonen skal De berøre symbolet ⓘ.

Valgt kogezone



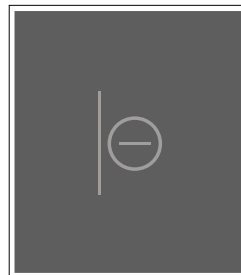
Den viste kogezone er valgt. De kan indstille effektrinnet.

Aktiveret kogezone



Den viste kogezone er tændt. I indikatoren lyser det indstillede effektrin.

Andre indikatorer



Den viste kogezone kan ikke indstilles.

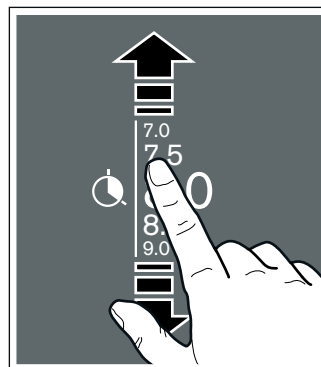
Årsagerne kan være følgende:

- Der kan kun være tændt for 2 kogezoner samtidig på hver side af kogesektionen.
- Gryden eller panden er ikke egnet til induktion.



Scroll-funktion

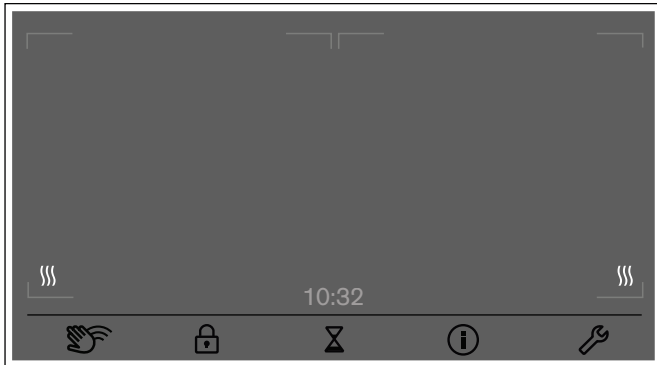
Med scroll-funktionen kan De ændre forskellige indstillingsværdier såsom effektrin, varighed og tid samt andre værdier i optionsmenuen.

Vælg først den værdi, der skal indstilles. Berør displayfladen, og lad fingeren glide op eller ned.



Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator  for hver side, som gør opmærksom på kogezone, som fortsat er varme. Berør ikke kogezoneerne eller den kogesektionsside, hvor indikatoren lyser. Selv om kogesektionen allerede er slukket, bliver  ved med at lyse, så længe kogezoneerne er varme.





Indstille kogesektionen

I dette kapitel får De at vide, hvordan De indstiller kogezoneerne. I indstillingstabellen kan De se effektrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Aktivere: Berør symbolet . Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Efter en kort starttid er kogesektionen klar til brug.

Deaktivere: Berør symbolet . Indikatoren i displayet forsvinder. Alle kogezoneer er slukket. Hviletilstanden er aktiveret. Se kapitlet *Hviletilstand*.

Varmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i mere end 60 sekunder, og De ikke foretager nogen indstillinger på touchdisplayet.

Hviletilstand

Så snart kogesektionen slukkes, bliver hviletilstanden aktiveret med den indstillede varighed. Lampen over hovedafbryderen lyser. Først når denne periode er udløbet, slukker kogesektionen helt. I hviletilstanden kan apparatet tændes igen med hovedafbryderen. Apparatet er omgående klar til brug.

Bemærk: I kapitlet *Optionsmenu* kan De se, hvordan varigheden af hviletilstanden ændres.

Indstille kogezone

Med scroll-funktionen indstiller De det ønskede effektrin.


Effektrin 1.0	= laveste ydelse
Effektrin 9.0	= højeste ydelse

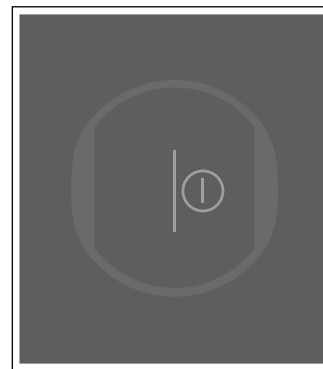
Hvert effektrin har et mellemtrin. Det er angivet med x.5.

Bemærk: Hvordan De deaktiverer mellemtrinnet, kan De læse om i kapitlet *Optionsmenu*.

Indstille effektrin

Kogesektionen skal være tændt.

- 1 Sæt en gryde eller en pande på kogefladen.
- 2 Berør kogezonens symbol  i displayet. I indikatoren lyser **0.0**.



- 3 Lad inden for de næste 4 sekunder fingeren glide op og indstille det ønskede effektrin.



Slukke kogezone

Lad fingeren glide nedad, indtil **0.0** vises. Kogezonen slukkes og vises efter ca. 4 sekunder som registreret kogezone.

Indstillingstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning. Tilberedningstiderne afhænger af fødevarernes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

Bemærk: Ved tilberedning af sammenkogte retter eller flydende retter såsom supper, saucer eller drikkevarer kan disse ubemærket varmes op for hurtigt og løbe over eller sprøjte. Derfor anbefales en gradvis opvarmning på et velegnet effektrin og under konstant omrøring.

	Effektrin
Smeltning	
Chokolade, overtrækschokolade, smør, honning	1.0
Husblas	1.0 - 2.0
Opvarmning og varmholdning	
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1.0 - 2.0
Mælk**	1.5 - 2.5
Opvarme pølser i vand**	3.0 - 4.0
Optøning og opvarmning	
Spinat, dybfrossen	2.5 - 3.5
Gullasch, dybfrossen	2.5 - 3.5
Trække, simre	
Melboller, kødboller	4.5 - 5.5*
Fisk	4.0 - 5.0
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1.0 - 2.0
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3.0 - 4.0
Kogning, dampning	
Ris	2.0 - 3.0
Mælkeris	2.0 - 3.0
Pillekartofler	4.0 - 5.0
Hvide kartofler	4.0 - 5.0
Dejretter, pasta	6.0 - 7.0*
Sammenkogte retter, supper	3.5 - 4.5
Grøntsager	2.5 - 3.5
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5
Grydestegning	
Benløse fugle	4.0 - 5.0
Grydesteg	4.0 - 5.0
Gullasch	3.5 - 4.5
Stegning**	
Schnitzel, naturel eller paneret	6.0 - 7.0
Schnitzel, dybfrossen	6.0 - 7.0
Kotelet, naturel eller paneret	6.0 - 7.0
Steak (3 cm tyk)	7.0 - 8.0
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5.0 - 6.0
Fjerkræbryst, dybfrost	5.0 - 6.0
Fisk eller fiskefilet, naturel	5.0 - 6.0
Fisk eller fiskefilet, paneret	6.0 - 7.0
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6.0 - 7.0
Scampi og rejer	7.0 - 8.0
Panderetter, dybfrosne	6.0 - 7.0
Pandekager	6.0 - 7.0
Omelet	3.5 - 4.5
Spejlæg	5.0 - 6.0
Frittering** (150 g - 200 g pr. portion fritteres i 1-2 l olie)	
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0

	Effektrtrin
Kroketter	7.0 - 8.0
Små frikadeller	7.0 - 8.0
Kød, f.eks. kyllingestykker	6.0 - 7.0
Fisk, paneret eller i øldej	6.0 - 7.0
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej	6.0 - 7.0
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4.0 - 5.0

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

Booster-funktion

Med denne funktion bliver retterne endnu hurtigere opvarmet end med effektrtrinnet **9.0**. Booster-funktionen forøger kortvarigt den maksimale effekt for den valgte kogezone.

Begrænsninger for brugen af Booster-funktionen

De kan kun aktivere Booster-funktionen én gang på den højre og venstre halvdel af kogesektionen. Hvis De tænder endnu en kogezone, eller der allerede er en i brug, står Booster-funktionen ikke til rådighed, eller Booster-funktionen deaktiveres, og kogezone skifter tilbage til effektrtrin **9.0**.



Aktivere og deaktivere Booster-funktion

Kogezone skal være valgt.

Aktivere: Lad fingeren glide opad, indtil Booster-funktionen er indstillet. I kogezone-displayet vises »». Funktionen er aktiveret.

Deaktivere: Lad fingeren glide nedad. Funktionen er deaktiveret. For at slukke kogezone helt skal De lade fingeren glide nedad, indtil **0.0** vises i displayet.


Bemærk: Under bestemte omstændigheder deaktiveres Booster-funktionen automatisk for at beskytte kogesektionens elektroniske komponenter mod overophedning.

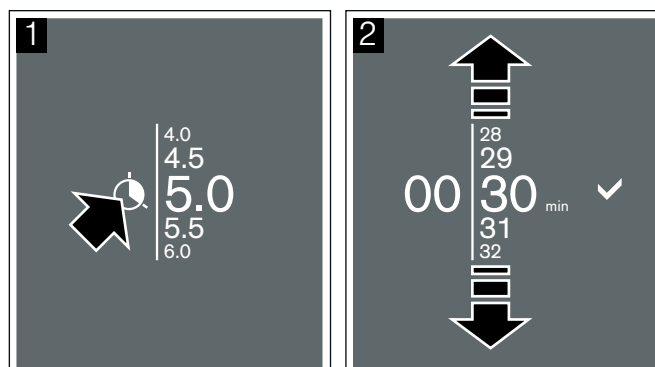
Timer

Med timeren kan De automatisk slukke en kogezone efter en indstillet periode.

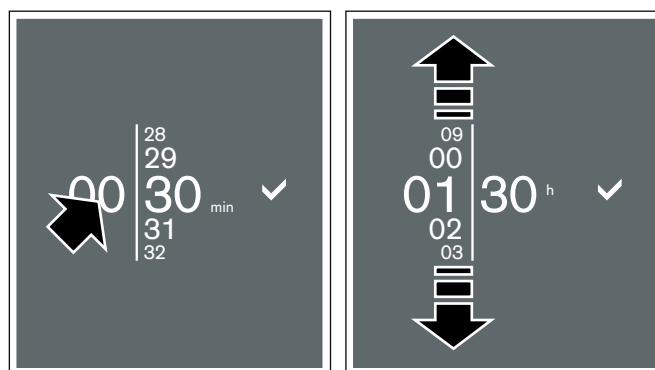
Indstille tilberedningstid

Kogezone skal være valgt, og effektrtrinnet skal være indstillet.

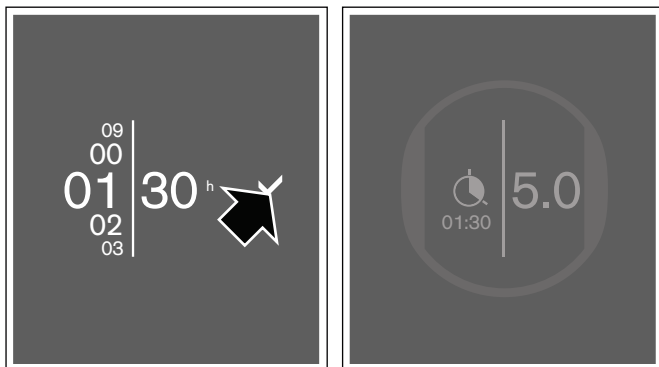
- 1 Berør symbolet . I kogezone-displayet lyser **00|00** ^h_{min}.
- 2 Lad inden for de næste 4 sekunder fingeren glide op eller ned og indstille den ønskede varighed i minutter.



- 3 Vælg timer. Lad fingeren glide op eller ned og indstille den ønskede varighed i timer.



- 4 Berør symbolet ✓. Den indstillede varighed er gemt. Tilberedningstiden tælles ned i displayet.



Når tiden er udløbet

Kogezonen slukker, når tilberedningstiden er udløbet. Der lyder et signal. I kogezoneindikatoren lyser **00.00** ^h_{min} og effektrinnet **0.0**.

Bemærk: De kan indstille en varighed på maks. 9 timer og 59 minutter. Alt efter det valgte effektrin kan kogezonen også slukke, før tiden er udløbet. Se kapitlet *Sikkerhedsafbrydelse*.

Korrigerer varighed: Vælg den ønskede kogezone, og berør symbolet ⌚. Indstil varigheden igen. For at gemme varigheden skal De berøre symbolet ✓.

Slette varighed: Vælg den ønskede kogezone, og berør symbolet ⌚. For at slette varigheden skal De indstille værdien til **00|00** ^h_{min} og berøre symbolet ✓.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstillinger ændres, aktiveres sikkerhedsafbrydelsen.

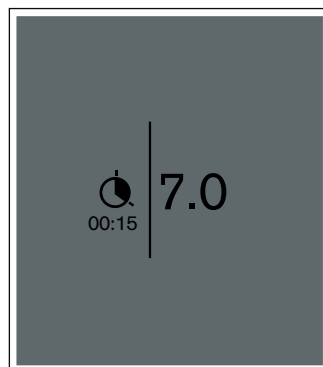
Kogezonen slukkes. I displayet vises "*Kogezone i brug for længe*". Berør symbolet ✓. Displayet slukkes. De kan nu indstille igen.

Hvornår sikkerhedsafbrydelsen aktiveres, afhænger af det indstillede effektrin. Yderligere oplysninger herom finder De i kapitlet *Afhjælp fejl*.

Overføring af indstillinger

Korttids-memory

Så snart De løfter gryden eller panden eller flytter den på kogesektionen, gemmes alle indstillinger for kogezonen i en kort periode (10-90 sekunder). Kogezonen varmer ikke.



Bemærk: Mens korttids-memoryen er aktiveret, er det muligt at ændre kogezonens indstillinger (undtagen: Booster-funktion og timer).

Sæt gryden eller panden tilbage på samme sted, mens korttids-memoryen fortsat er aktiveret. Indstillingerne overføres automatisk. Kogezonen varmer.

Anvisninger

- Hvis placeringen afviger meget fra den oprindelige placering, skal De anvende overførselsfunktionen
- Hvordan De ændrer korttids-memoryens varighed, kan De læse om i kapitlet *Optionsmenu*.

Overførselsfunktion


Med denne funktion kan indstillingerne fra en kogezone overføres til en anden.

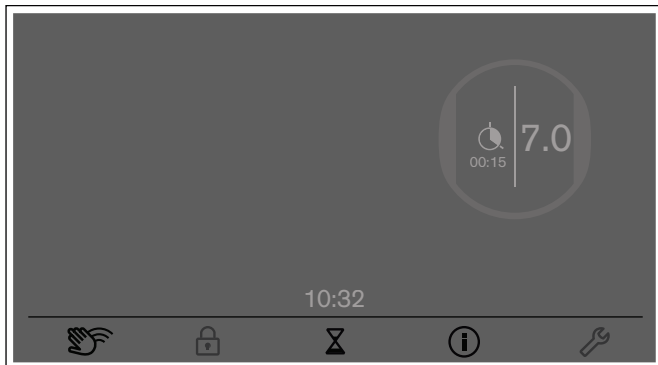
- 1 Stil indenfor korttids-memoryens varighed gryden eller panden et andet sted på kogefladen. Den nye kogezone registreres.



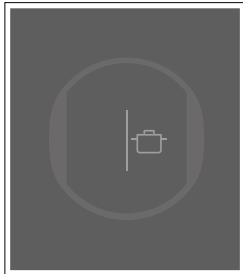
Bemærk: Overførselsfunktionen kan ikke længere anvendes, hvis De i mellemtiden:

- foretager en indstilling (undtagelse: indstillinger på kogezone med korttids-memory)
- flytter gryden eller panden igen

2 Berør symbolet . Indstillingerne er overført.



Bemærk:





Hvis dette symbol vises i kogezone-displayet, kunne indstillingerne ikke overføres fuldstændigt. Løft gryden eller panden, eller flyt den på kogepladen. Indstil kogezone igen.

Klokkeslæt


Indstille klokkeslæt


Kogesektionen skal være tændt.

- 1 Berør symbolet . Optionsmenuen vises.
- 2 Berør displayfladen "Ur". På displayet vises tidsformatet og det indstillede klokkeslæt.
- 3 Vælg tidsformat, og indstil klokkeslættet med scroll-funktionen.
- 4 Berør symbolet  nederst til højre. Klokkeslættet er indstillet.

Betjeningslås til brug ved rengøring

Hvis De tørrer displayet af, mens kogesektionen er tændt, er der risiko for, at indstillingerne bliver ændret. For at forhindre dette er kogesektionen forsynet med en betjeningslås.

Aktivere: Berør symbolet . Der lyder et signal. Displayet er herefter låst i 20 sekunder. Den resterende varighed vises i indikatoren. Nu kan De tørre displayet af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: For at deaktivere betjeningslåsen tidligere skal De berøre symbolet  og derefter "deaktivere" displayfladen.

Bemærk: Hovedafbryderen er ikke omfattet af betjeningslåsen. De kan altid slukke for kogesektionen.

Børnesikring


Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at indstille kogezoneerne.

Bemærk: Hvis en kogezone er tændt, er børnesikringen ikke tilgængelig.

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være tændt.

Aktivere: Berør symbolet . Kogesektionen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet  og derefter displayfladen "Deaktiver". Låsningen er deaktiveret.

Bemærk: For børnesikringen er der forskellige indstillinger (automatisk, manuelt, deaktiveret). Hvordan De ændrer indstillingerne, kan De læse om i kapitlet *Optionsmenu*.

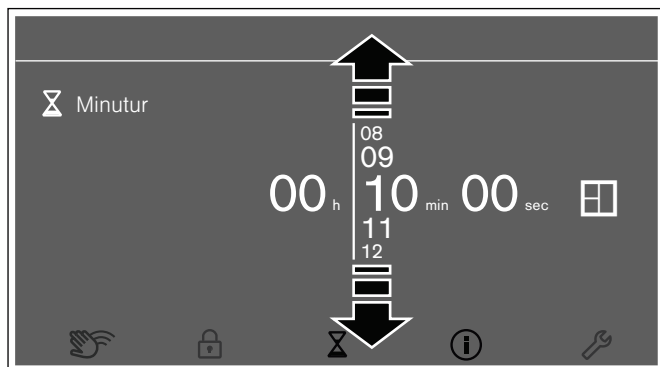
Minutur

Med minuturet kan De indstille en varighed på maks. 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder. Det fungerer uafhængigt af kogesektionen.

Denne funktion afbryder ikke kogefelterne automatisk.

Indstille tilberedningstid

- 1 Berør symbolet ⌚. I displayet vises 0 h | 00 min 00 sec.
- 2 Lad inden for de næste 10 sekunder fingeren glide op eller ned og indstille den ønskede varighed i minutter.



- 3 Vælg timer og sekunder. Lad fingeren glide op eller ned og indstille den ønskede varighed.

- 4 Berør symbolet ✓. Tilberedningstiden tælles ned i displayet.



Når tiden er udløbet

Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises 00.00 ^{min}/_{sec}. Berør det viste tal. Minuturet er slukket.

Korrigerer varighed: Berør symbolet ⌚, og indstil varigheden igen. Berør symbolet ✓ for at gemme den indstillede varighed.

Slette varighed: Berør symbolet ⌚, og berør derefter symbolet C.

Optionsmenu

Apparatet har forskellige forindstillinger. De kan tilpasse disse forindstillinger efter Deres egne ønsker og behov.

Bemærk: Hvis en kogezone er tændt, er optionsmenuen ikke tilgængelig.


Indstilling	Beskrivelser / Optioner
Touch-display	De kan ændre displayets lysstyrke og kalibrere displayet. Kalibreringen optimerer displayets reaktionsevne på berøring med fingeren. <ul style="list-style-type: none">● Lysstyrke (mellem*)● Kalibrering
Ur	De kan indstille klokkeslættet og vælge tidsformatet. <ul style="list-style-type: none">● 12 timers-visning● 24 timers-visning● Klokkeslæt
Lydsignal	De kan aktivere eller deaktivere apparatets lydsignaler. <ul style="list-style-type: none">● Lydsignaler aktiveret*● Kun signal for fejlbetjening aktiveret● Lydsignaler fra
Hviletilstand	De kan indstille hviletilstandens varighed. Når den indstillede periode er udløbet, slukker apparatet helt. I hviletilstand er apparatet klar til brug med det samme. 0,5-72 timer (1 time*)
Energibesparelse	De kan begrænse kogesektionens samlede effekt og tilpasse den til Deres lokale nettilslutning. Kontakt en el-installatør for at få udført denne tilpasning. 600-7200 W (7200 W*)
Effekttrin	De kan vælge 9 eller 17 effekttrin. Ved 17 effekttrin kan De endvidere vælge mellemtrin af hensyn til en finere indstilling. <ul style="list-style-type: none">● 17 effekttrin*● 9 effekttrin*

Indstilling	Beskrivelser / Optioner
Børnesikring	Med børnesikringen er det muligt at låse kogesektionen og forhindre børn i foretage indstillinger. <ul style="list-style-type: none"> ● manuelt* - børnesikringen skal altid aktiveres og deaktiveres manuelt ● automatisk - børnesikringen aktiveres altid automatisk, når De slukker kogesektionen. ● deaktiveret - børnesikringen er ikke længere tilgængelig
Korttids-memory	De kan indstille korttids-memoryens varighed. Så snart gryden eller panden løftes eller flyttes, gemmes alle kogezonens indstillinger i den indstillede periode. 10-90 sekunder (30 sekunder*)
Sprog	De kan vælge mellem 15 sprog (engelsk*).
Demo-modus	De kan anvende apparatet uden varmfunktion til præsentationsformål. Vælg demo-modus inden for 3 minutter efter, at apparatet er blevet tændt. <ul style="list-style-type: none"> ● fra* ● til
Forindstilling	De kan nulstille alle indstillinger til fabriksindstillingerne.

* Forindstilling

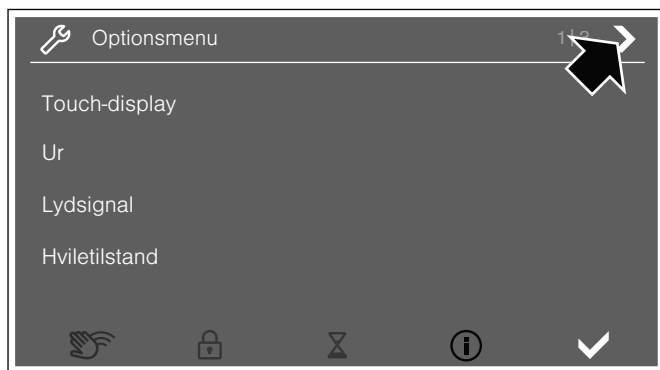
Ændre indstillinger

Kogesektionen skal være tændt.

- 1 Berør symbolet . Optionsmenuen vises.

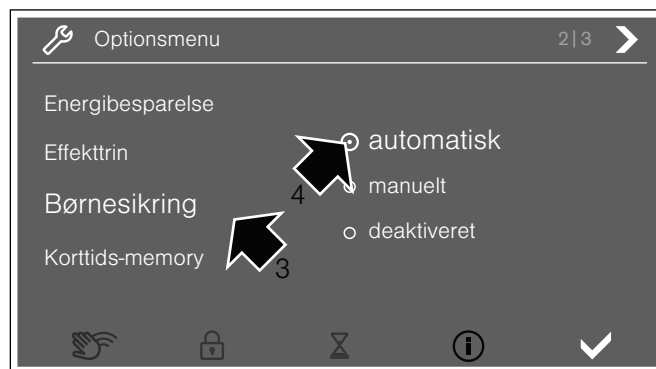


- 2 Berør symbolerne  eller  for at bladere.



- 3 Berør displayfladen for den ønskede indstilling.

- 4 Indstil den ønskede værdi eller option.




- 5 Berør symbolet . Indstillingen er gemt.

Kalibrere touch-display

Med denne funktion kan De tilpasse nøjagtigheden for Deres fingertryk i forbindelse med indtastninger på displayet.


Bemærk: Touch-displayet er kalibreret fra fabrikken. Det kan dog være nødvendigt med en ny kalibrering for at forbedre nøjagtigheden af indtastningerne på touch-displayet.

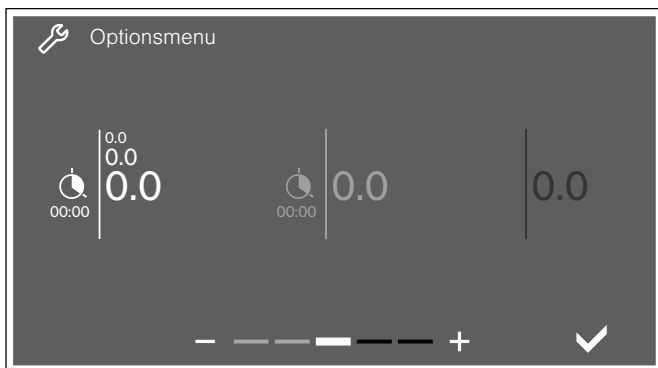
- 1 Berør symbolet . Optionsmenuen vises.
- 2 Berør displayfladen "**Touch-display**". I displayet vises indstillingerne for lysstyrke og kalibrering.
- 3 Berør displayfladen "**Kalibrering**".
- 4 Følg anvisningerne på displayet.

Touch-displayet er kalibreret.

Indstille lysstyrke

Med denne option kan De ændre touch-displayets lysstyrke.

- 1 Berør symbolet . Optionsmenuen vises.
- 2 Berør displayfladen "**Touch-display**". I displayet vises indstillingerne for lysstyrke og kalibrering.
- 3 Berør displayfladen "**Lysstyrke**". Displayet til indstilling af touch-displayets lysstyrke vises.



- 4 Berør symbolet **+** eller **-**, og indstil den ønskede lysstyrke.



- 5 Berør symbolet **✓**. Indstillingen er gemt.

Rengøring og pleje

I dette kapitel findes anvisninger til, hvordan kogesektionen skal plejes. Der kan købes egnede rengøringsmidler via kundeservice eller i vores e-Shop.

Glaskeramik

Rengør altid kogesektionen, hver gang den har været i brug. På den måde brænder madrester ikke fast.

Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne til rengøring på emballagen.

Brug aldrig:

- ufordyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler
- aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- ridsende rengøringssvampe
- højtryksrensere eller dampstråler

Stærk tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

De kan også købe en egnet glasskraber via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektionens ramme

For at undgå beskadigelse af kogesektionens ramme skal følgende anvisninger overholdes:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand til rengøringen.
- Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler.
- Anvend aldrig glasskraberen på kogesektionens ramme.

Afhjælpe fejl

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Læs derfor følgende anvisninger og tips igennem, inden De kontakter kundeservice.

Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser

Hvis der opstår et problem, vises anvisninger, advarsler eller fejlmeddelelser automatisk i displayet.

Tips

De får anvisninger, hvis kogesektionen kræver en ændring af den aktuelle madlavningssituation. Brugeren kan dog også selv hente anvisninger. Se kapitlet *Info-tast*.



For at lukke anvisninger skal De berøre displayfladen ✓.



Bemærk: Anvisninger vises med en blå streg.

Advarsler

Der vises en advarsel i tilfælde af apparatinterne fejl, som betyder, at De kun kan bruge kogesektionen i begrænset omfang. Følg anvisningerne på displayet, og berør displayfladen ✓ for at lukke advarslen.



Anvisninger

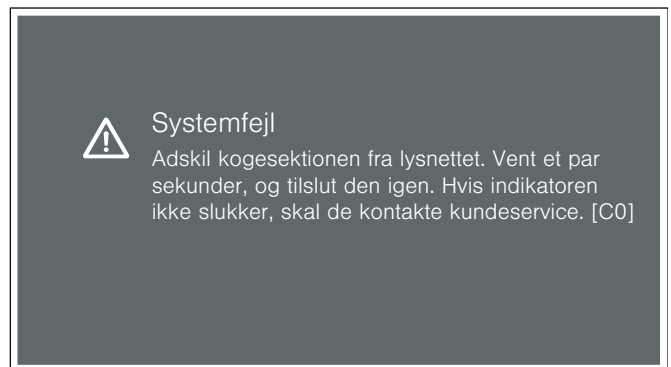
- Advarsler vises med en rød streg.
- Ved nogle advarsler vises en fejlkode (eksempel: [C3])

Oplys i givet fald også fejlkoden, hvis De kontakter kundeservice.

Fejlmeddelelser

Fejlmeddelelser vises, når der forekommer fejl eller funktionsforstyrrelser i apparatet, som betyder, at De ikke længere kan anvende kogesektionen.

Adskil apparatet fra lysnettet. Vent et par sekunder, og tilslut det igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.




Bemærk: Ved nogle fejlmeddelelser vises en fejlkode (eksempel: [C0])

Oplys i givet fald også fejlkoden, hvis De kontakter kundeservice.

Tips

Problem	Afhjælpning
Størrelsen eller formen på gryden eller panden vises ikke korrekt i touch-displayet.	Det er normalt, at gryder eller pander vises med afvigelser i displayet, og det påvirker ikke kogezonens funktion (det er især små gryder eller pander, der vises som en rund kogezone). Det kan ske, at to kogezone, der ligger tæt op ad hinanden, vises som én kogezone. Fordel gryder og pander igen. Placer aldrig gryder og pander uden for den effektive kogeplade.
Kogezonens effektrin kan ikke forøges.	Kogesektionens samlede ydelse er blevet begrænset. Tilpas den samlede ydelse under " Energibesparelse " i optionsmenuen. En meget stor gryde eller pande kan påvirke det maksimale effektrin for andre kogezone på samme halvdel af kogesektionen. Fordel gryder og pander igen.
Booster-funktionen er blevet deaktiveret eller kan ikke aktiveres.	Det er kun muligt at aktivere Booster-funktionen én gang på højre og venstre halvdel af kogesektionen. Hvis De tænder for endnu en kogezone, eller der allerede er en kogezone i brug, kan Booster-funktionen ikke aktiveres, eller den deaktiveres, og kogezonen skifter tilbage til effektrin 9.0 . Kogesektionens samlede ydelse er blevet begrænset. Tilpas den samlede ydelse under " Energibesparelse " i optionsmenuen.
Der lyder et signal, når der er placeret en genstand på touch-displayet.	Fjern genstanden, og bekræft meddelelsen i displayet. Nu kan displayet indstilles igen.
Gryden eller panden registreres ikke.	Gryden eller panden har ikke en egnet størrelse. Størrelser med en diameter på mellem 90 og 340 mm er egnede. Der er måske fugt under gryden eller panden. Bunden på gryder eller pander skal være tørre. Gryden eller panden er måske ikke beregnet til induktion.
Kogesektionen slukker automatisk.	Hvis der ikke er kogezone i brug på kogesektionen, eller der ikke foretages indstillinger i længere tid, slukker kogesektionen automatisk.
Kogezonen kan ikke indstilles.	Der kan kun være tændt for 2 kogezone samtidig på hver side af kogesektionen. En gryde eller en pande placeret midt på kogesektionen optager én kogezone i hver side af kogesektionen. Der kan kun indstilles en kogezone mere pr. kogesektionsside. Gryden eller panden er måske ikke beregnet til induktion.
Kogezonens indstilling bliver ikke overført, når gryden eller panden flyttes.	Flyt gryden eller panden langsommere over kogesektionen, eller brug overførselsfunktionen.
Kogesektionen reagerer usædvanligt eller kan ikke betjenes korrekt.	Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent et par sekunder, og tilslut strømforsyningen igen.

Demo-modus

Hvis symbolet  vises i displayet, er demo-modus aktiveret. Apparatet varmer ikke. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent et par sekunder, og tilslut strømforsyningen igen. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demo-modus i optionsmenuen.

Info-tast

Med info-tasten har De adgang til vigtige yderligere informationer om den anvendte funktion. Hvis De vil hente information, skal De berøre displayfladen ⓘ. Anvisningen vises. For at lukke informationen skal De berøre displayfladen ✓.



Normale lyde fra kogesektionen under drift

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. Disse felter frembringer varmen direkte i bunden af gryderne eller panderne. Gryder og pander kan, afhængigt af deres fremstillingsmåde, frembringe meget forskellige lyde eller vibrationer. Disse lyde kan beskrives på følgende måde:

Dyb summen (som fra en transformator)

Denne lyd forekommer ved tilberedning på højere effektrin. Det skyldes den energimængde, som overføres til gryden eller panden fra kogesektionen. Lyden forsvinder eller bliver lavere, hvis De vælger et lavere effektrin.

Lav piben

Denne lyd forekommer, hvis gryden eller panden er tom. Den forsvinder, når der hældes vand eller fødevarer i.

Knitren

Denne lyd forekommer ved gryder eller pander, som består af forskellige materialer, der ligger oven på hinanden. Den opstår, fordi de flader, hvor de forskellige materialer møder hinanden, vibrerer. Lyden opstår på gryden eller panden og kan variere alt efter mængden af fødevarer eller måden, hvorpå fødevarerne tilberedes.

Høj piben

Denne lyd forekommer ved gryder og pander, som består af forskellige materialer, der ligger oven på hinanden, og når disse endvidere bruges på højeste effektrin og på to kogezone samtidig. Lyden forsvinder eller bliver lavere, hvis De vælger et lavere effektrin.

Lyde fra ventilator

For at opnå en korrekt drift af elektroniksystemet er det nødvendigt at regulere kogesektionens temperatur. Til det formål er kogesektionen udstyret med en kølev ventilator, som anvendes til at sænke og regulere elektroniksystemets temperatur. Ventilatoren kan også køre videre, når apparatet er slukket, hvis den målte temperatur efter slukning af kogesektionen fortsat er for høj.

De beskrevne lyde er en normal bestanddel af induktionsteknologien og skal ikke opfattes som fejl.

Kundeservice

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene findes på apparatets bund. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	20
Laitteen turvallisuusohjeet	20
Vaurioiden syyt	21
Ympäristönsuojelu	21
Ympäristöystävällinen hävittäminen	21
Energiansäästövihjeitä	21
Keittäminen induktiotekniikalla	22
Edut	22
Keittoastia	22
Tutustuminen laitteeseen	22
Keittotaso	22
Kosketusnäyttö	23
Keittoalueiden näytöt	23
Vieritystoiminto	23
Jälkilämmön näyttö	24
Keittotason säätäminen	24
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	24
Lepotila	24
Keittoalueen säätäminen	24
Säätötaulukko	25
Booster-toiminto	26
Booster-toiminnon käytön rajoitukset	26
Booster-toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä	26
Ajastin	26
Toiminta-ajan asetus	26
Toiminta-ajan päättymisen jälkeen	27
Turvakatkaisu	27
Asetusten siirtäminen	27
Pikamuisti	27
Siirtotoiminto	27
Kellonaika	28
Kellonajan asetus	28
Näytön lukitus puhdistusta varten	28
Lapsilukko	28
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	28
Hälytin	28
Toiminta-ajan asetus	28
Toiminta-ajan päättymisen jälkeen	29
Lisävalinnat-valikko	29
Asetusten muuttaminen	30
Kosketusnäytön kalibrointi	30
Kirkkauden säätäminen	30

Puhdistus ja hoito	31
Keraaminen lasi	31
Keittotason kehys	31
Häiriöiden poistaminen	31
Ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset	31
Vihjeitä	32
Esittelytila	33
Info-valitsin	33
Keittotason normaalit käyttöäänät	33
Huoltopalvelu	34

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.gaggenau.com ja Online-Shopista: www.gaggenau-eshop.com

Turvallisuusohjeet

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Vain siten osaat käyttää keittotasoa turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet ja laitepassi huolellisesti. Kun luovutat laitteen edelleen, anna ohjeet laitteen mukana.

Tarkista laite pakkauksen avauksen jälkeen. Jos laitteesta löytyy kuljetuksesta aiheutuneita vaurioita, älä kytke sitä sähköverkkoon vaan ota yhteyttä tekniseen palveluun ja tee vaurioista kirjallinen ilmoitus, muutoin oikeutta vahingonkorvauksiin ei ole.

Laitteen turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen. Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Turvallinen käyttö

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos heillä ei ole fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä,
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta,

jotta he voisivat käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

Valvo lapsia, jotta he eivät leiki laitteella.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Palovaara! Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä. Tukahduta liekit kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

Ruoat vesihauteessa

Vesihauteessa voidaan valmistaa ruokia astiassa, joka asetetaan suurempaan kattilaan, jossa on vettä. Ruoat kuumennetaan hellävaraisesti ja tasaisesti ja ne kypsyvät kuumen veden avulla, ei suoraan keittoalueen kuumudella. Vesihauteessa keitettäessä ei purkkeja, lasipurkkeja tai muita astioita saa laittaa suoraan vesikattilan pohjalle. Näin vältetään keittotason lasin tai astian halkeaminen, koska keittoalue voi ylikuumentua.

Kuumat keittoalueet

Palovamman vaara! Älä kosketa kuumia keittoalueita. Varmista, että pikkulapset eivät pääse keittotason lähelle.

Palovaara!

- Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle.
- Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevassa laatikossa.

Kostea kattilan pohja ja keittoalue

Loukkaantumisvaara! Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi muodostua höyrypainetta. Kattila saattaa tällöin äkillisesti hypähtää. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivana.

Säröt keraamisessa lasissa

Sähköiskun vaara! Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, jos keraamisessa lasissa on murtumia, säröjä tai halkeamia. Soita huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

Palovamman vaara! Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen. Jos näyttö ei tule näkyviin, soita huoltopalveluun.

Keittotaso kytkeytyy pois päältä

Palovaara! Jos keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä se toimi, keittotaso saattaa kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Jotta näin ei kävisi, irrota keittotaso sähköverkosta. Kytke tätä varten sulake sulakerasiassa pois päältä. Jos ongelma ei ole tämän jälkeen poistunut, soita huoltopalveluun.

Metalliesineet

Palovamman vaara! Älä laita keittotasolle metalliesineitä (veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia) tai alumiinifoliossa olevia ruokia, nämä voivat kuumentua hyvin nopeasti.

Jäähdytyspuhallin

Keittotason alapuolella on jäähdytyspuhallin. Jos keittotaso on vetolaatikon päällä, laatikossa ei saa olla pieniä esineitä tai paperia. Puhallin voi imeä ne sisäänsä ja ne voivat heikentää laitteen tuuletusta tai vaurioittaa puhallinta.

Laatikon sisällön ja puhaltimen ilmanoton välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara! Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Jos laite on rikki, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun. Korjaukset saa tehdä vain koulutettu huoltopalvelumme teknikko.

Keittotason kytkeminen pois päältä

Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä. Älä odota, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittotasolla ei ole enää keittoastioita.

Sydämentahdistin

Tämä laite täyttää turvallisuutta ja sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan direktiivin määräykset.

Siitä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin, eivät saa olla laitteen lähellä!

Eräät markkinoilla saatavana olevat sydämentahdistimet eivät ehkä vastaa turvallisuutta ja sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevaa direktiiviä ja seurauksena on häiriöitä. Nämä saattavat vaarantaa sydämentahdistimen asianmukaisen toiminnan. Myös muiden laitteiden, esimerkiksi kuulolaitteiden, käytössä saattaa esiintyä häiriöitä.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
	Kattilan aiheuttama hankauma	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, pääkytkimen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuttaa vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuuman keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Ympäristöystävällinen hävittäminen



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

Energiansäästövihteitä

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon sähköä.
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän sähköä.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää sähköä. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke ajoissa pienemmälle tehotasolle.

Keittäminen induktiotekniikalla

Edut

Induktiotekniikalla keitettäessä lämpö tuotetaan suoraan keittoastian pohjaan. Tästä on monia etuja:

- **Keitettäessä ja paistettaessa säätyy aikaa.** Itse keittoastia lämmitetään suoraan.
- **Säästää energiaa.**
- **Helpompi hoito ja puhdistus.** Yli kiehunut ruoka ei pala niin nopeasti kiinni.
- **Kontrolloitu lämmöntuotto lisää turvallisuutta.** Induktiotekniikka tuottaa lämpöä tai keskeyttää lämmöntuoton heti käytön jälkeen. Kuumennus keskeytyy, kun otat keittoastian pois keittoalueelta, vaikka kun keittoalue on vielä kytketty päälle.

Keittoastia

Sopiva keittoastia

Käytä vain ferromagneettisia astioita, jotka ovat emaloitua terästä, valurautaa, tai erityisiä teräksisiä induktioastioita.

Soveltumaton keittoastia

Älä käytä keittoastiaa, joka on normaalia terästä, lasia, keramiikkaa, kuparia tai alumiinia.

Astian tarkastaminen

Astia soveltuu käyttöön, jos magneetti tarttuu kattilan tai pannun pohjaan. Kattilanvalmistajat merkitsevät yleensä keittoastioihin tiedon astian soveltuvuudesta induktiotekniikkaan.

Astian pohja

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Astian pohjan materiaalin pitää jakaa kuumuuden tasaisesti. Sopiva on esimerkiksi teräksinen monikerros pohja.

Tyhjät ohutpohjaiset keittoastiat

⚠ Palovamman vaara!

Älä lämmitä tyhjiä keittoastioita, joissa on ohut pohja. Tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, että turvakatkaisu ei aktivoitu ajoissa ja lämpötila voi nousta korkeaksi. Astian pohja voi sulaa ja keittotason keraaminen lasi voi vaurioitua. Älä koske kuumaan keittoastiaan ja kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotaso ei toimi sen jälkeen, kun keittoalue on jäähtynyt, soita huoltopalveluun.

Kattilantunnistin

Keittotaso tunnistaa käytettävän keittoastian paikan, koon ja muodon automaattisesti. Kooltaan sopivia ovat astiat, joiden halkaisija on 90 - 340 mm.

Huomautus: Keittoalueiden näytöt voivat poiketa keittoastian todellisesta koosta ja muodosta. Se on normaalia, eikä se heikennä keittotason toimintaa.

Tutustuminen laitteeseen

Keittotaso

Keittotasossa on koko pinnan kattava induktiotoiminto. Voit sijoittaa keittoastian mihin tahansa kohtaan koko käytettävissä olevalla keittoalueella. Käytettävän keittoastian paikka, koko ja muoto tunnistetaan automaattisesti.

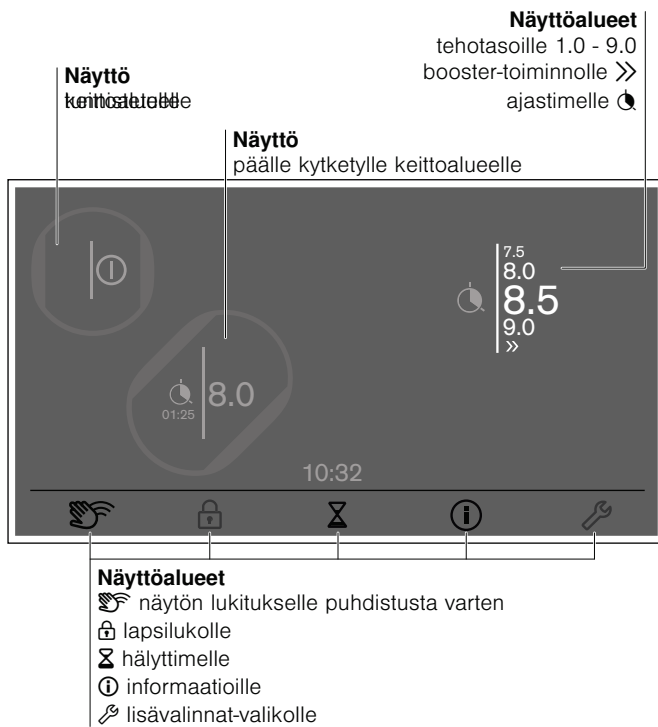
Huomautus: Keittotason kummallakin puoliskolla voi olla samanaikaisesti käytössä vain 2 keittoaluetta.



Kosketusnäyttö

Kosketusnäyttöä käytetään yksinkertaisesti sormella. Aktivoi haluamasi toiminto koskettamalla lyhyesti kyseisiä näyttöalueita tai näytön sisällä olevia alueita.

Huomautus: Kyseinen toiminto aktivoituu vasta, kun nostat sormesi näytöltä.



Huomio! Älä aseta kuumaa keittoastiaa kosketusnäytön alueelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Huomautus: Pidä näyttö aina kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

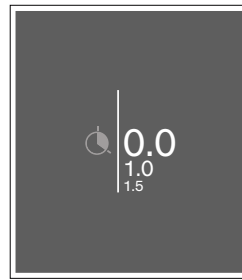
Keittoalueiden näytöt

Tunnistettu keittoalue



Näytössä näkyvä keittoalue tunnistettiin. Valitse keittoalue koskettamalla symbolia ⌚.

Valittu keittoalue



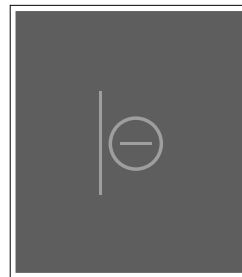
Näytössä näkyvä keittoalue valittiin. Voit asettaa tehotason.

Päälle kytketty keittoalue



Näytössä näkyvä keittoalue kytkettiin päälle. Näytössä palaa asetettu tehotaso.

Muut näytöt



Näytössä näkyvää keittoaluetta voi voida säätää.

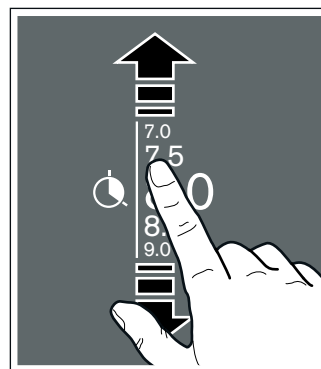
Syyt voivat olla seuraavat:

- Keittotason kummallakin puoliskolla voi olla samanaikaisesti käytössä vain 2 keittoaluetta.
- Keittoastia ei sovellu induktiokäyttöön.



Vieritystoiminto

Vieritystoiminnolla voit muuttaa eri säätöarvoja kuten tehotason, toiminta-ajan ja kellonajan, sekä muita arvoja Lisävalinnat-valikossa.

Valitse ensin arvo, jota haluat säätää. Kosketa näyttöaluetta ja liikuta sormeä ylöspäin tai alaspäin.



Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on keittotason kummallakin puolella jälkilämmön näyttö , joka ilmaisee vielä kuumat keittoalueet. Älä kosketa keittoaluetta tai keittotason kyseistä puolta, jossa on tämä näyttö. Vaikka keittotaso on jo kytketty pois päältä,  palaa niin kauan kuin keittoalueet ovat vielä kuumat.





Keittotason säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet keittoalueen säätämisestä. Säättötaulukosta löydät tehotasot ja kypsymisajat eri ruokalajeille.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa. Keittotaso on lyhyen kytketymisajan kuluttua käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia . Viesti näytössä sammuu. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Valmiustila on aktivoitu. Katso luku *Valmiustila*.

Lämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautus: Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 60 sekuntia pois päältä etkä tee mitään asetuksia kosketusnäytössä.

Lepotila

Kun kytket keittotason pois päältä, lepotila aktivoituu asetetuksi ajaksi. Pääkytkimen yläpuolella oleva valo vilkkuu. Keittotaso kytkeytyy kokonaan pois päältä vasta, kun tämä aika on kulunut. Lepotilan kuluessa voit kytkeä laitteen pääkytkimellä uudelleen päälle. Laite on heti käyttövalmis.

Huomautus: Ohjeet lepotilan keston muuttamisesta löydät luvusta *Lisävalinnat-valikko*.

Keittoalueen säätäminen

Haluttu tehotaso asetetaan vieritystoiminnolla.


Tehotaso 1.0	= pienin teho
Tehotaso 9.0	= suurin teho

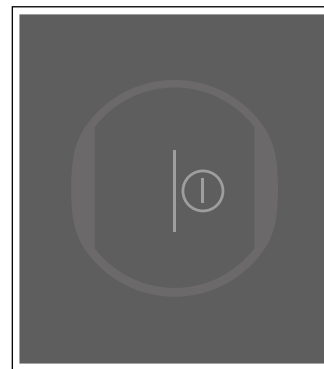
Jokaisella tehotasolla on välitaso. Se on merkitty x.5.

Huomautus: Ohjeet välitasojen deaktivoinnista löydät luvusta *Lisävalinnat-valikko*.

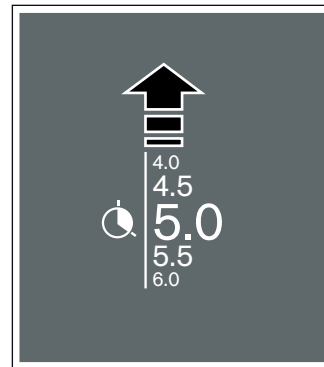
Tehotasojen asettaminen

Keittotason pitää olla päällä.

- 1 Aseta keittoastia keittotasolle.
- 2 Kosketa keittoalueen symbolia  näytössä. Näytössä palaa **0.0**.



- 3 Liikuta sormeasi seuraavien 4 sekunnin aikana ylöspäin ja aseta haluamasi tehotaso.



Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Liikuta alaspäin arvoon **0.0** saakka. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja ilmestyy noin 4 sekunnin kuluttua tunnistettuna keittoalueena.

Säätötaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä. Kypsymisaika riippuu kypsennettävän elintarvikkeen lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Huomautus: Pataruokia tai nestemäisiä ruokia kuten keittoja, kastikkeita ja juomia keitetäessä nämä voivat kuumentua huomaamatta liian nopeasti ja kiehua yli tai roiskua. Sen tähden on suositeltavaa kuumentaa vähitellen ja sopivalla tehotasolla koko ajan sekoittaen.

	Tehotasot
Sulatus	
Suklaa, kuorrute, voi, hunaja	1.0
Liivate	1.0 - 2.0
Lämmittäminen ja lämpimänäpito	
Pata (esim. linssipata)	1.0 - 2.0
Maito**	1.5 - 2.5
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3.0 - 4.0
Sulatus ja lämmittäminen	
Pinaatti, pakastettu	2.5 - 3.5
Gulassi, pakastettu	2.5 - 3.5
Kypsennys alle kiehumapisteessä	
Knöödelit, mykyt	4.5 - 5.5*
Kala	4.0 - 5.0
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1.0 - 2.0
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3.0 - 4.0
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus	
Riisi	2.0 - 3.0
Riisipuuro	2.0 - 3.0
Kuoriperunat	4.0 - 5.0
Kuoritut perunat	4.0 - 5.0
Pastatuotteet	6.0 - 7.0*
Pataruoka, keitot	3.5 - 4.5
Vihannekset	2.5 - 3.5
Vihannekset, pakastetut	3.5 - 4.5
Kypsennys painekattilassa	4.5 - 5.5
Haudutus	
Kääryleet	4.0 - 5.0
Patapaisti	4.0 - 5.0
Gulassi	3.5 - 4.5
Paistaminen**	
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6.0 - 7.0
Leike, pakastettu	6.0 - 7.0
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	6.0 - 7.0
Pihvi (3 cm paksu)	7.0 - 8.0
Linnunrinta (2 cm paksu)	5.0 - 6.0
Linnunrinta, pakastettu	5.0 - 6.0
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5.0 - 6.0
Kala ja kalafilee, paneroitu	6.0 - 7.0
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6.0 - 7.0
Jättiravunpyrstöt ja katkaravut	7.0 - 8.0
Pannuruoat, pakastetut	6.0 - 7.0
Ohukaiset	6.0 - 7.0
Munakas	3.5 - 4.5
Paistetut kananmunat	5.0 - 6.0
Friteeraus** (friteeraa 150 g - 200 g per annos 1-2 litrassa öljyä)	
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8.0 - 9.0
Kroketit	7.0 - 8.0

Tehotasot

Jauhelihapyörökät	7.0 - 8.0
Liha, esim. broilerinpalat	6.0 - 7.0
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6.0 - 7.0
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa	6.0 - 7.0
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4.0 - 5.0

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

Booster-toiminto

Tällä toiminnolla ruoka kuumenee vielä nopeammin kuin tehotasolla **9.0**. Booster-toiminto nostaa valitun keittoalueen maksimitehon hetkeksi.

Booster-toiminnon käytön rajoitukset

Voit aktivoida Booster-toiminnon oikealle ja vasemmalle keittotason puoliskolle kulloinkin vain kertaalleen. Jos toinen keittoalue kytketään päälle tai se on jo käytössä, Booster-toiminto ei ole käytettävissä tai Booster-toiminto deaktivoituu ja keittoalue palaa tehotasolle **9.0**.



Booster-toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittoalueen pitää olla valittuna.

Kytkeminen päälle: liikuta sormea ylöspäin, kunnes Booster-toiminto on asetettu. Keittoalueen näyttöön ilmestyy >>. Toiminto on aktivoitu.

Kytkeminen pois päältä: liikuta sormea alaspäin. Toiminto on deaktivoitu. Jos haluat kytkeä keittoalueen kokonaan pois päältä, liikuta sormea alaspäin, kunnes näyttöön ilmestyy **0.0**.

Huomautus: Booster-toiminto kytkeytyy tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä, jotta vältetään keittotason elektroniikkakomponenttien ylikuumentuminen.

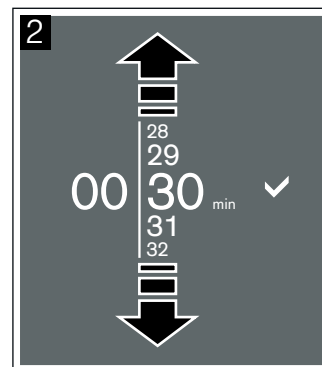
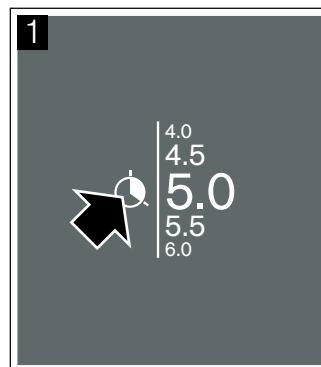
Ajastin

Ajastimen avulla voit kytkeä keittoalueen asetetun toiminta-ajan jälkeen automaattisesti pois päältä.

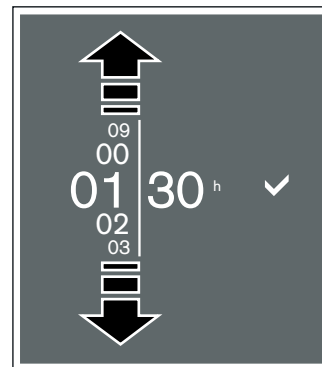
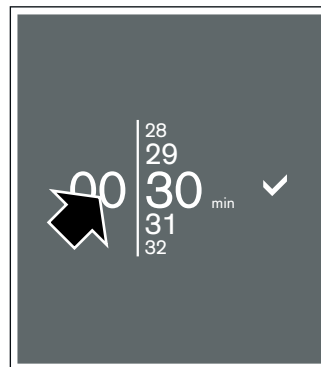
Toiminta-ajan asetus

Keittoalueen pitää olla valittuna ja tehotason säädettynä.

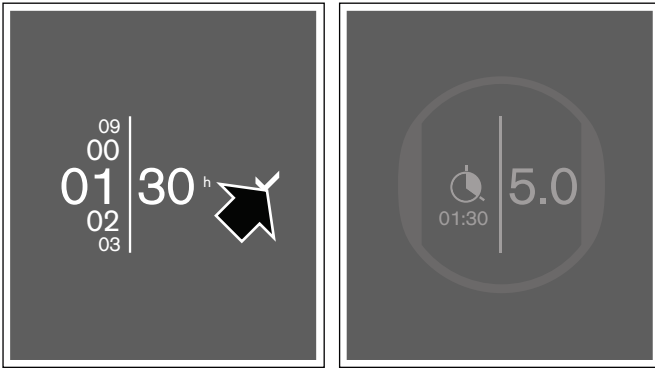
- 1 Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa **00|00** min.
- 2 Liikuta sormeasi seuraavien 4 sekunnin aikana ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika minuutteina.



- 3 Valitse tunnit. Liikuta ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika tunteina.



- 4 Kosketa symbolia ✓. Asetettu toiminta-aika otettiin käyttöön. Toiminta-aika kuluu näytössä.



Toiminta-ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin. Keittoalueen näytössä palaa 00.00^h_{min} ja tehotaso 0.0.

Huomautus: Voit asettaa toiminta-ajan pituudeksi enintään 9 tuntia ja 59 minuuttia. Keittoalue voi asetetusta tehotasosta riippuen kytkeytyä pois päältä myös ennen toiminta-ajan päättymistä. Katso luku *Turvakatkaisu*.

Toiminta-ajan korjaaminen: valitse keittoalue ja kosketa symbolia ⏸. Aseta toiminta-aika uudelleen. Ota toiminta-aika käyttöön koskettamalla symbolia ✓.

Toiminta-ajan poistaminen: valitse keittoalue ja kosketa symbolia ⏸. Poista toiminta-aika-asetus säätämällä aika takaisinpäin arvoon 00|00^h_{min} ja koskettamalla symbolia ✓.

Turvakatkaisu

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, turvakatkaisu aktivoituu.

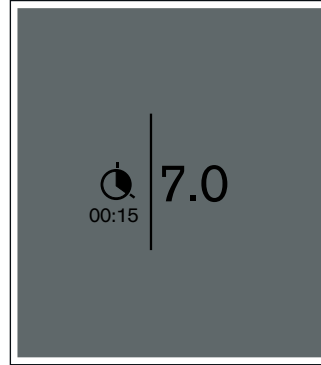
Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Näyttöön ilmestyy "Keittoalue liian kauan käytössä". Kosketa symbolia ✓. Näyttö sammuu. Voit säätää uudelleen.

Turvakatkaisun aktivoituminen riippuu asetetusta tehotasosta. Lisätietoja löydät luvusta *Häiriöiden poistaminen*.

Asetusten siirtäminen

Pikamuisti

Kun nostat keittoastian pois tai siirrät sitä, keittoalueen kaikki asetukset tallentuvat hetkeksi (10-90 sekuntia). Keittoalue ei kuumene.



Huomautus: Keittoalueen asetuksia voidaan muuttaa pikamuistin toiminta-ajan kuluessa (paitsi Booster-toiminto ja ajastin).

Aseta keittoastia pikamuistin toiminta-ajan kuluessa takaisin samaan paikkaan. Asetukset otetaan automaattisesti käyttöön. Keittoalue kuumenee.

Huomautuksia

- Jos paikka poikkeaa paljon alkuperäisestä paikasta, käytä siirtotoimintoa.
- Ohjeet pikamuistin toiminta-ajan muuttamisesta löydät luvusta *Lisävalinnat-valikko*.

Siirtotoiminto

Tämän toiminnon avulla voit siirtää yhden keittoalueen asetukset toiselle keittoalueelle.

- 1 Aseta keittoastia pikamuistin toiminta-ajan kuluessa toiseen kohtaan keittotasolla. Uusi keittoalue tunnistetaan.



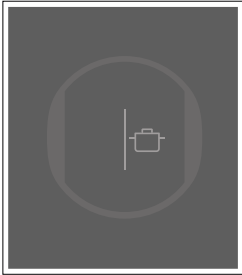
Huomautus: Siirtotoiminto ei ole enää käytettävissä, jos tällä välin:

- teet asetuksen (paitsi: keittoalueen asetukset pikamuistilla)
- siirrät keittoastiaa uudelleen

2 Kosketa symbolia . Asetukset siirretään.



Huomautus:





Jos tämä symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön, asetusten siirtäminen ei onnistunut kunnolla. Nostaa keittoastiaa tai siirrä sitä keittotasolla. Tee keittoalueen asetukset uudelleen.

Kellonaika


Kellonajan asetus


Keittotason pitää olla päällä.

- 1 Kosketa symbolia . Näytössä näkyy Lisävalinnat-valikko.
- 2 Kosketa näyttöaluetta "Kello". Näyttöön ilmestyy aikanäytön muoto ja asetettu kellonaika.
- 3 Valitse aikanäytön muoto ja aseta kellonaika vieritystoiminnolla.
- 4 Kosketa symbolia  alhaalla oikealla. Kellonaika on asetettu.

Näytön lukitus puhdistusta varten

Jos pyyhkit näyttöä keittotason ollessa päällä, asetukset voivat muuttua. Tämän välttämiseksi keittotasossa on näytön lukitus.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Näyttö on lukittu 20 sekunnin ajaksi. Näyttöön ilmestyy jäljellä oleva toiminta-aika. Voit pyyhkiä näyttöä ilman, että asetukset muuttuvat.

Kytkeminen pois päältä: Jos haluat kytkeä käytön lukituksen aikaisemmin pois päältä, kosketa symbolia  ja sen jälkeen näyttöaluetta "kytkeminen pois".

Huomautus: Näytön lukitus ei koske pääkytkintä. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.


Lapsilukko


Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi säätää keittotasoa.

Huomautus: Jos keittoalue on kytketty päälle, lapsilukko ei ole käytettävissä.

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla päällä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia  ja sen jälkeen näyttöaluetta "kytkeminen pois". Lukitus on poistettu.


Huomautus: Laitteessa on erilaisia asetuksia lapsilukkoa varten (automaattisesti, manuaalisesti, kytketty pois). Ohjeet asetusten muuttamisesta löydät luvusta *Lisävalinnat-valikko*.

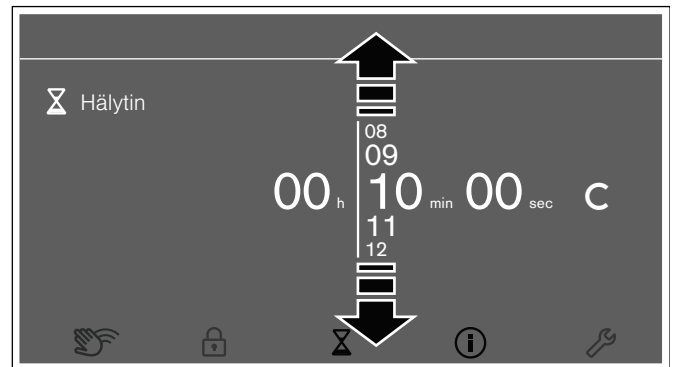
Hälytін

Voit asettaa hälyttimen toiminta-ajaksi enintään 9 tuntia, 59 minuuttia ja 59 sekuntia. Se käy keittotasosta erillään.

Kyseinen toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Toiminta-ajan asetus

- 1 Kosketa symbolia . Näyttöön ilmestyy 0 h | 00 min 00 s.
- 2 Liikuta sormeasi seuraavien 10 sekunnin aikana ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika minuutteina.



- 3 Valitse tunnit ja sekunnit. Liikuta ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika.

- 4 Kosketa symbolia ✓. Toiminta-aika kuluu näytössä.



Toiminta-ajan päättymisen jälkeen

Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy **00.00** ^{min}/_{sec}. Kosketa tätä näyttöä. Hälytintä on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan korjaaminen: kosketa symbolia ⌘ ja aseta toiminta-aika uudelleen. Ota asetettu toiminta-aika käyttöön koskettamalla symbolia ✓.

Toiminta-ajan poistaminen: kosketa symbolia ⌘ ja kosketa sen jälkeen symbolia C.

Lisävalinnat-valikko

Laitteessa on erilaisia ennakoasetuksia. Voit muuttaa näitä ennakoasetuksia omien tarpeidesi mukaan.

Huomautus: Jos keittoalue on kytketty päälle, lisävalinnat-valikko ei ole käytettävissä.


Asetus	Kuvaus / lisäasetukset
Kosketusnäyttö	Voit muuttaa näytön kirkkauden ja kalibroida näytön. Kalibrointi optimoi näytön reagoitakyvyn sormen kosketukseen. <ul style="list-style-type: none">● Kirkkaus (keskimääräinen*)● Kalibrointi
Kello	Voit asettaa kellonajan ja valita ajannäytön muodon. <ul style="list-style-type: none">● 12h-näyttö● 24h-näyttö● Kellonaika
Äänimerkki	Voit kytkeä laitteen äänimerkit päälle tai pois päältä <ul style="list-style-type: none">● Äänimerkit päällä*● Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä● Äänimerkit pois päältä
Lepotila	Voi säätää lepotilan keston. Laite kytkeytyy asetetun ajan jälkeen kokonaan pois päältä. Lepotilassa laite on heti käyttövalmis. 0,5-72 tuntia (1 tunti*)
Tehon hallinta	Voit rajoittaa keittotason kokonaistehon ja mukauttaa sen paikalliseen sähköliitäntään. Ota mukautusta varten yhteys asentajaan. 600-7200 W (7200 W*)
Tehotasot	Voit valita 9 tai 17 tehotasoa. Jos valittuna on 17 tehotasoa, voit valita lisäksi välitehot hienosäätöä varten. <ul style="list-style-type: none">● 17 tehotasoa*● 9 tehotasoa
Lapsilukko	Voit lukita keittotason ja estää siten lapsia tekemästä asetuksia. <ul style="list-style-type: none">● manuaalisesti* - lapsilukko on kytkettävä aina manuaalisesti päälle ja pois päältä● automaattisesti - lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä● kytketty pois - lapsilukko ei ole käytettävissä
Pikamuisti	Voi säätää pikamuistin toiminta-ajan. Kun keittoastia nostetaan pois tai sitä siirretään, keittoalueen kaikki asetukset tallentuvat täksi ajaksi. 10-90 sekuntia (30 sekuntia*)
Kieli	Valittavanasi on 15 kieltä (englanti*).

Asetus	Kuvaus / lisäasetukset
Esittelytila	<p>Voit käyttää laitetta esittelytarkoituksiin ilman, että se kuumenee. Kytke esittelytila päälle ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen päälle kytkemisestä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● pois* ● päällä
Ennakoasetus	Voit palauttaa kaikki asetukset tehdasasetuksiin.



* Ennakoasetus

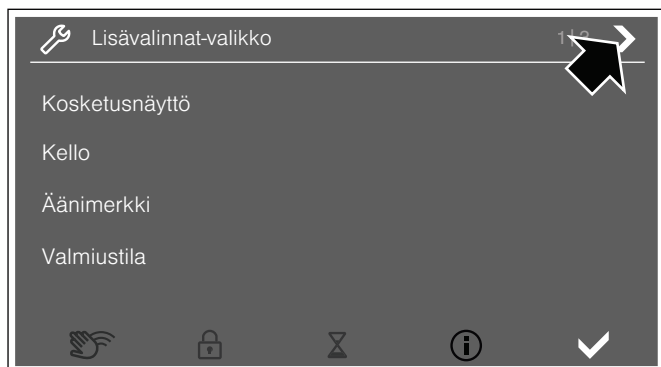
Asetusten muuttaminen

Keittotason pitää olla päällä.

- 1 Kosketa symbolia . Näytössä näkyy Lisävalinnat-valikko.




- 2 Selaile koskettamalla symboleja  tai .



- 3 Kosketa haluamasi asetuksen näyttöaluetta.
- 4 Aseta haluamasi arvo tai lisävalinta.




- 5 Kosketa symbolia . Asetus on tallennettu muistiin.

Kosketusnäytön kalibrointi

Tällä toiminnolla voi mukauttaa täsmällisyyden, jolla näyttö reagoi sormesi painalluksiin.


Huomautus: Kosketusnäyttö on kalibroitu ennakkoon tehtaalla. Uusi kalibrointi voi olla kuitenkin tarpeen kosketusnäytön käytön täsmällisyyden parantamiseksi.

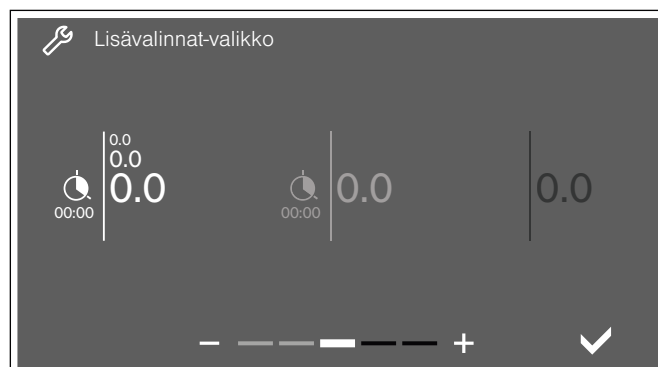
- 1 Kosketa symbolia . Näytössä näkyy Lisävalinnat-valikko.
- 2 Kosketa näyttöaluetta "**Kosketusnäyttö**". Näyttöön ilmestyvät kirkkauden ja kalibroinnin asetukset.
- 3 Kosketa näyttöaluetta "**Kalibrointi**".
- 4 Noudata näytön ohjeita.

Kosketusnäyttö on kalibroitu.

Kirkkauden säätäminen

Tällä lisävalinnalla voit muuttaa kosketusnäytön kirkkauden.

- 1 Kosketa symbolia . Näytössä näkyy Lisävalinnat-valikko.
- 2 Kosketa näyttöaluetta "**Kosketusnäyttö**". Näyttöön ilmestyvät kirkkauden ja kalibroinnin asetukset.
- 3 Kosketa näyttöaluetta "**Kirkkaus**". Alueelle ilmestyy näyttö kosketusnäytön kirkkauden säätämistä varten.



- 4 Kosketa symbolia + tai – ja säädä haluamasi kirkkaus.



- 5 Kosketa symbolia ✓. Asetus on tallennettu muistiin.

Puhdistus ja hoito

Tästä luvusta löydät keittotason hoito-ohjeet. Sopivia puhdistusaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keraaminen lasi

Puhdista keittotaso aina ruoanlaiton jälkeen. Tällöin ruoanjätteet eivät pala kiinni.

Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Älä käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistoaainetta
- hankaavia sieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Runsaan lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopiva puhdistuslasta on saatavana myös huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keittotason kehys

Noudata seuraavia ohjeita, jotta vältät keittotason kehysten vauriot:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa.

Häiriöiden poistaminen

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ota seuraavat ohjeet huomioon ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset

Jos ilmenee ongelma, ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset näkyvät automaattisesti näytössä.

Huomautus

Huomautukset tulevat näyttöön, kun keittotason tämänhetkistä toimintoa on muutettava. Käyttäjä voi myös itse hakea huomautukset näyttöön. Katso luku *Info-valitsin*.



Sulkeaksesi huomautukset kosketa näyttöaluetta ✓.



Huomautus: Huomautukset kuvataan sinisellä.

Varoitukset

Näytössä näytetään varoitus, jos laitteessa ilmenee sisäinen vika, jonka yhteydessä voit käyttää keittotasoa vain rajoitetusti. Noudata näytön ohjeita ja kosketa näyttöaluetta ✓, kun haluat sulkea varoituksen.



Huomautuksia

- Varoitukset kuvataan punaisella.
- Eräiden varoitusten yhteydessä näkyy vikakoodi (esimerkki: [C3])

Ilmoita tarvittaessa vikakoodi, jos otat yhteyttä huoltopalveluun.

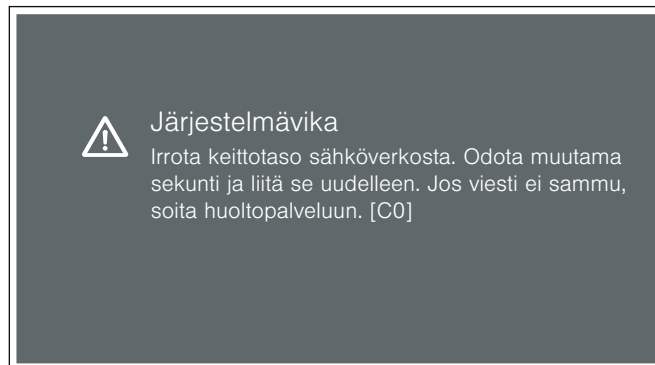
Vihjeitä

Ongelma	Aputoimenpide
Keittoastian kokoa tai muotoa ei näytetä kosketusnäytössä oikein.	Poikkeamat keittoastian koon näytössä ovat normaaleja eivätkä ne heikennä keittotason toimintaa (erityisen pieni keittoastia kuvataan pyöreänä keittoalueena). On mahdollista, että kaksi lähekkäin olevaa keittoaluetta kuvataan yhdeksi keittoalueeksi. Aseta keittoastia toiseen paikkaan. Älä sijoita keittoastiaa käytettävissä olevan keittoalueen ulkopuolelle.
Keittoalueen tehotasoa ei saa nostettua.	Keittotason kokonaisteho on rajoitettu. Muuta kokonaisteho Lisävalinnat-valikon kohdassa "Tehon hallinta". Hyvin kookas keittoastia voi vaikuttaa keittotason samalla puoliskolla olevien muiden keittoalueiden maksimitehoon. Aseta keittoastia toiseen paikkaan.
Booster-toiminto deaktivoitui tai sitä ei saa aktivoitua.	Voit aktivoida Booster-toiminnon oikealle ja vasemmalle keittotason puoliskolle kulloinkin vain kertaalleen. Jos toinen keittoalue kytketään päälle tai se on jo käytössä, Booster-toiminto ei ole käytettävissä tai Booster-toiminto deaktivoituu ja keittoalue palaa tehotasolle 9.0 . Keittotason kokonaisteho on rajoitettu. Muuta kokonaisteho Lisävalinnat-valikon kohdassa "Tehon hallinta".
Kuulet äänimerkin, kun esine on kosketusnäytön päällä.	Poista esine ja kuittaa näytön huomautus. Voit tehdä taas asetuksia keittotasoon.
Keittoastiaa ei tunnisteta.	Keittoastian koko ei ole soveltuviissa rajoissa. Kooltaan sopivia ovat astiat, joiden halkaisija on 90 - 340 mm. Keittoastian pohjan alla on ehkä nestettä. Varmista, että astian pohja on kuiva. Keittoastia ei ehkä sovellu induktiokäyttöön.
Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	Jos keittotason mikään keittoalue ei ole käytössä etkä muuta asetuksia pitkään aikaan, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Virheilmoitukset

Näytössä näytetään virheilmoitus, jos ilmenee laitteen sisäinen vika tai toimintahäiriö, jonka yhteydessä keittotasoa ei voi enää käyttää.

Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen. Jos näyttö tulee taas näkyviin, soita huoltopalveluun.



Huomautus: Eräiden virheilmoitusten yhteydessä näkyy vikakoodi (esimerkki: [C0])

Ilmoita tarvittaessa vikakoodi, jos otat yhteyttä huoltopalveluun.

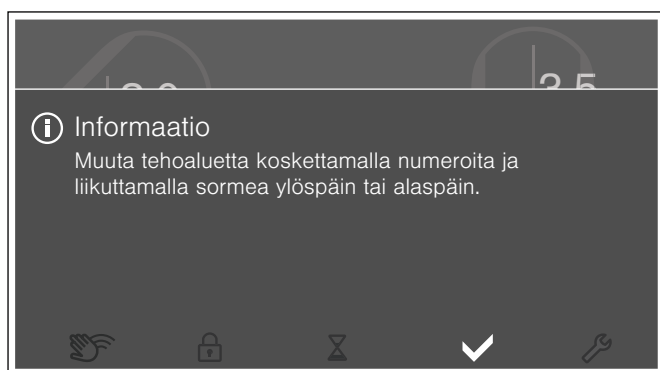
Ongelma	Aputoimenpide
Keittoaluetta ei saa säädettyä.	Keittotason kummallakin puoliskolla voi olla samanaikaisesti käytössä vain 2 keittoaluetta. Keittotason keskellä oleva keittoastia varaa keittotason kummallakin puoliskolta yhden keittoalueen. Voit säätää keittotason kutakin puolisko kohteen vain yhden toisen keittoalueen. Keittoastia ei ehkä sovellu induktiokäyttöön.
Keittoalueen asetuksia ei oleta käyttöön keittoastiaan liikuttessa.	Siirrä keittoastiaa keittotasolla hitaammin tai käytä siirtotoimintoa.
Keittotaso reagoi epätavallisesti tai sitä ei saa enää käytettyä oikein.	Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen.

Esittelytila

Jos valmiustilanäyttöön ilmestyy symboli ✎, esittelytila on aktivoitu. Laite ei kuumene. Irrota laite sähköverkosta. Odota muutama sekunti ja liitä laite uudelleen. Kytke sen jälkeen ensimmäisten 3 minuutin aikana esittelytila pois päältä Lisävalinnat-valikossa.

Info-valitsin

Info-valitsimella voit hakea näyttöön lisätietoja tällä hetkellä käytössä olevasta toiminnosta. Hae informaatio näyttöön koskettamalla näyttöaluetta ⓘ. Huomautus ilmestyy näyttöön. Sulkeaksesi informaation kosketa näyttöaluetta ✓.



Keittotason normaalit käyttöäännet

Induktiotekniikka perustuu elektromagneettisten kenttien tuottamiseen. Nämä tuottavat lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Kattilat tai pannut voivat aiheuttaa valmistustavasta riippuen erilaisia ääniä tai värinöitä. Näitä ääniä kuvataan seuraavasti:

Matala surina (kuin muuntajasta)

Tämä ääni kuuluu keitettäessä suuremmalla tehotasolla. Se johtuu energiamäärästä, joka siirtyy keittotasosta keittoastiaan. Ääni häviää tai hiljenee, kun tehotasoa lasketaan.

Hiljainen vihellys

Tämä ääni kuuluu, kun keittoastia on tyhjä. Se häviää, kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Rätinä

Tämä ääni kuuluu keittoastiasta, jossa on erilaisia päällekkäisiä materiaaleja. Se johtuu värinästä, joka syntyy eri materiaalia olevien pintojen koskettaessa toisiaan. Ääni syntyy keittoastiasta, ja se voi vaihdella ruokien määrästä ja valmistustavasta riippuen.

Äänekäs vihellys

Tämä ääni kuuluu keittoastiasta, jossa on erilaisia päällekkäisiä materiaaleja, ja näitä astioita käytetään lisäksi suurimmalla tehotasolla ja samalla kertaa kahdella keittoalueella. Ääni häviää tai hiljenee, kun tehotasoa lasketaan.

Tuulettimen äännet

Keittotason lämpötilaa on säädeltävä elektroniikkajärjestelmän moitteettoman toiminnan takaamiseksi. Keittotasossa on tätä varten jäähdytyspuhallin, joka kytkeytyy päälle elektroniikkajärjestelmän lämpötilan laskemiseksi ja säätämiseksi. Puhallin voi käydä myös, kun laite on kytketty pois päältä, jos mitattu lämpötila on keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen edelleen liian korkea.


Kuvatut äännet ovat normaaleja induktiotekniikkaan kuuluvia ääniä, eivät vikoja.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Nämä tiedot on merkitty tyyppikilpeen, joka on sijoitettu laitteen pohjaan. Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvitessasi.

E-numero	FD-numero
----------	-----------

Huoltopalvelu 

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainenkaan käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	36
Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet	36
Årsaker til skader	37
Miljøvern	37
Miljøvennlig håndtering	37
Energisparetips	37
Koking med induksjon	38
Fordeler	38
Kokekar	38
Bli kjent med apparatet	38
Kokesone	38
Berøringsdisplay	39
Kokeplateindikasjoner	39
Scroll-funksjon	39
Restvarmeindikator	40
Innstilling av kokesone	40
Inn- og utkobling av kokesonen	40
Standby-stilling	40
Innstilling av kokeplate	40
Innstillingstabell	41
Booster-funksjon	42
Innskrenkninger i bruken av booster-funksjonen	42
Slå av og på booster-funksjonen	42
Tidsur	42
Innstilling av varighet	42
Når varigheten er telt ned	43
Sikkerhetsutkobling	43
Overføring av innstillinger	43
Korttidsminne	43
Ta i bruk funksjon	43
Klokkeslett	44
Stille inn klokkeslett	44
Displaysperre for rengjøring	44
Barnesikring	44
Inn- og utkobling av barnesikringen	44
Timer	44
Innstilling av varighet	44
Når varigheten er telt ned	45
Meny	45
Endre innstillinger	46
Kalibrere berøringsdisplay	46
Stille inn lysstyrke	46

Rengjøring og vedlikehold	47
Glasskeramikk	47
Kokesoneramme	47
Utbedring av feil	47
Veiledning, advarsler og feilmeldinger	47
Tips	48
Demomodus	49
Infotast	49
Normale lyder fra kokesonen når den er i bruk	49
Kundeservice	50

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.gaggenau.com og nettbutikk: www.gaggenau-eshop.com

Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke kokesonen på en sikker og riktig måte.

Ta godt vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse papirene følge med.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

Sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Sikker betjening

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet
- har manglende erfaring eller kunnskap

ikke kan betjene apparatet på riktig måte.

Barn må holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med apparatet.

Overopphetet olje og fett

Brannfare! Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Ikke varm opp olje eller fett uten oppsyn. Slukk aldri brennende olje eller fett med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokeplaten.

Retter i vannbad

Du kan tilberede retter i vannbad ved å sette kokekaret med maten oppi et større kokekar som er fylt med vann. Rettene varmes jevnt og skånsomt ved hjelp av det varme vannet, og varmes altså ikke direkte med varmen fra kokeplaten. Ved tilberedning i vannbad er det viktig å ikke sette bokser, glassbeholdere og andre kokekar rett på bunnen til kokekaret med vann. Dette for å unngå at glasset i kokesonen eller kokekaret sprekker som følge av overoppheting.

Varme kokeplater

Fare for forbrenning! Ta aldri på varme kokeplater. Hold små barn vekk fra kokesonen.

Brannfare!

- Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Våte grytebunner og kokeplater

Fare for personskader! Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

Fare for elektrisk støt! Slå av sikringen i sikringsskapet dersom glasskeramikken har sprekker, revner eller riper. Ta kontakt med kundeservice.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke

Fare for forbrenning! Koble apparatet fra strømmettet. Vent et par sekunder og koble til på nytt. Kontakt kundeservice dersom indikasjonen ikke vises.

Kokesonen slår seg av

Brannfare! Hvis kokesonen slår seg av av seg selv og ikke kan betjenes, er det fare for at den senere kan slå seg på av seg selv. Koble kokesonen fra strømmettet for å unngå at dette skjer. Slå av sikringen i sikringsskapet. Forsvinner ikke problemet, må du ta kontakt med kundeservice.

Gjenstander av metall

Fare for forbrenning! Legg aldri fra deg gjenstander av metall (kniver, gafler, skjeer, lokk) eller mat i aluminiumsfolie på kokesonen, da disse kan bli varme svært raskt.

Kjølevifte

Kokesonen har en kjølevifte på undersiden. Dersom kokesonen er plassert over en skuff, skal det ikke oppbevares papir eller små gjenstander i denne skuffen. De kan bli sugd inn i viften og påvirke kjølingen av apparatet eller skade viften.

Mellom innholdet i skuffen og inngangen på viften må det være en minsteavstand på 2 cm.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt! Ukyndige reparasjoner er farlig. Slå av sikringen i sikringsskapet dersom apparatet er defekt. Ta kontakt med kundeservice. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Koble ut kokesonen

Slå alltid av kokesonen med hovedbryteren etter bruk. Ikke vent til kokesonen slår seg av automatisk fordi det ikke befinner seg noen kokekar på den.

Pacemaker

Dette apparatet er i samsvar med direktivet for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet.

Allikevel bør ikke personer med pacemakere være i nærheten av apparatet! Det kan hende at noen av pacemakerne på markedet ikke er i samsvar med direktivet for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet, og dermed kan det oppstå interferens. Interferens kan føre til at pacemakeren ikke fungerer som den skal. Det kan muligens også oppstå forstyrrelser på andre apparater, som f.eks. høreapparater.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Ueguede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ujevn bunn på kjeler og panner	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Ueguede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Slitasje fra kjeler	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøvern

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

Miljøvennlig håndtering



Dette apparatet er utformet i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

Årsaker til skader

Obs!

- Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.
- Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.
- Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, hovedbryteren eller rammen. Det kan oppstå skader.
- Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.
- Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

Energisparetips

- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevn bunn øker energiforbruket.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk lite vann til tilberedning. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt for grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere effekttrinn.

Koking med induksjon

Fordeler

Når du koker med induksjon, oppstår varmen direkte i bunnen på kjelen. Dette gir deg flere fordeler:

- **Du sparer tid ved koking og steking.** Direkte oppvarming av kokekaret.
- **Energibesparende.**
- **Enklere vedlikehold og rengjøring.** Søl fra mat som koker over, brenner seg ikke så raskt fast.
- **Kontrollert varmetilførsel og sikkerhet.** Med induksjon stanses varmetilførselen med én gang etter bruk. Varming avbrytes dersom du tar kokekaret vekk fra kokeplaten, også når kokeplaten fortsatt er påslått.

Kokekar

Egnede kokekar

Bruk bare ferromagnetiske kokekar av emaljert stål, støpejern eller spesielle induksjonskokekar i rustfritt stål.

Ueguede kokekar

Ikke bruk kokekar av vanlig rustfritt stål, glass, keramikk, kobber eller aluminium.

Teste kokekar

Du kan teste med en magnet om kokekaret er egnet. Hvis magneten fester seg på bunnen, er kokekaret egnet. Produsentene merker vanligvis kokekarene som er egnet for induksjon.

Kokekarets bunn

Hva slags bunn kokekaret har, kan påvirke kokeresultatet. Materialet i bunnen skal fordele varmen jevnt. Velegnet er f.eks. sandwichbunn i rustfritt stål.

Tomme kokekar og kokekar med tynn bunn

⚠ Fare for forbrenning!

Ikke varm opp tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn. Et tomt kokekar kan varmes opp så raskt at sikkerhetsutkoblingen ikke rekker å aktiveres i tide, og temperaturen kan dermed bli svært høy. Kokekarets bunn kan smelte og gi skader på glasskeramikken på kokesonen. Ikke berør det varme kokekaret. Slå av kokeplaten. Dersom kokesonen ikke fungerer når kokeplaten har blitt kald igjen, må du ta kontakt med kundeservice.

Kokekarsensor

Posisjonen, størrelsen og formen til kokekaret som brukes, blir registrert automatisk av kokesonen. Kokekar med diameter på mellom 90 og 340 mm egner seg.

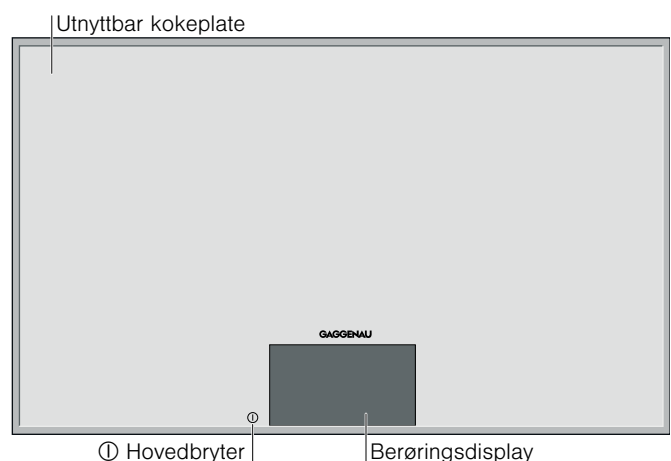
Merk: Kokeplateindikasjonene kan avvike fra den reelle størrelsen og formen på kokekaret. Det er normalt og påvirker ikke funksjonen til kokesonen.

Bli kjent med apparatet

Kokesone

Kokesonen har fullflate-induksjon. Du kan plassere kokekar hvor du vil over hele bruksområdet på kokesonen. Posisjonen, størrelsen og formen til kokekaret som brukes, blir registrert automatisk av kokesonen.

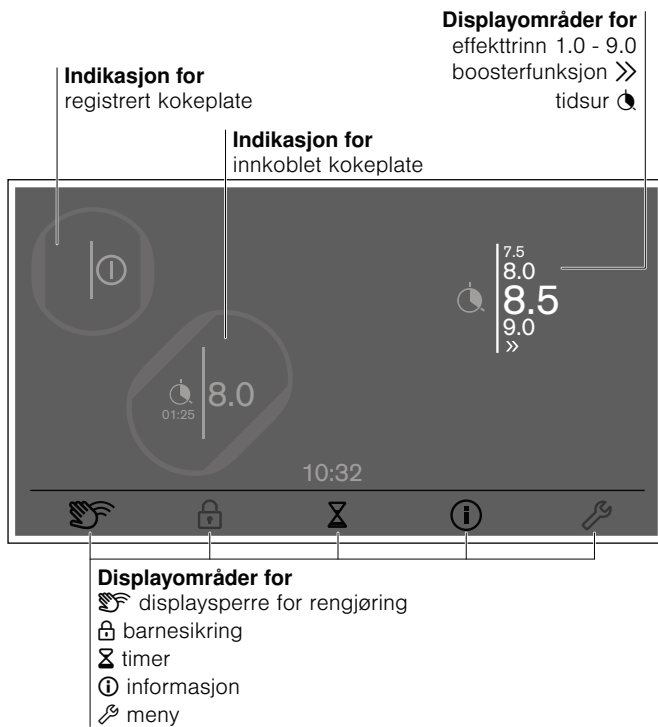
Merk: Det kan bare være 2 kokeplater i bruk samtidig på hver av de to kokesonene.



Berøringsdisplay

Berøringsdisplayet betjenes enkelt ved hjelp av fingeren. Aktiver ønsket funksjon ved kort å berøre den tilsvarende displayflaten eller området i displayet.

Merk: Funksjonen aktiveres først når du tar vekk fingeren igjen.




Obs! Plasser aldri varme kokekar i området ved berøringsdisplayet. Elektronikken kan bli overopphetet.

Merk: Hold alltid displayet tørt. Fuktighet påvirker funksjonen.

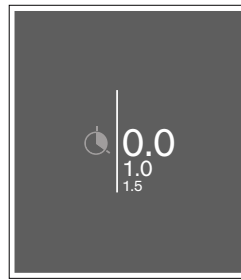
Kokeplateindikasjoner

Gjenkjent kokeplate



Den viste kokeplaten ble gjenkjent. Berør symbolet  for å velge kokeplaten.

Valgt kokeplate



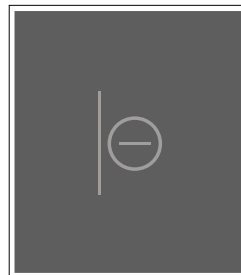
Den viste kokeplaten ble valgt. Du kan endre effektrinnnet.

Påslått kokeplate



Den viste kokeplaten ble slått på. I displayet lyser effektrinnnet som er stilt inn.

Andre indikasjoner



Den angitte kokeplaten kan ikke stilles inn.

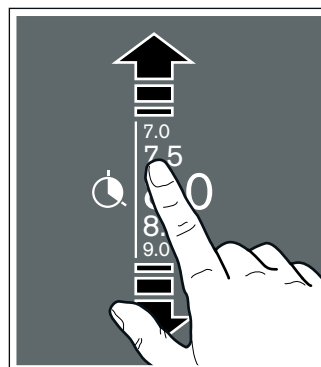
Årsakene kan være:

- Det kan bare være 2 kokeplater i bruk samtidig på hver av de to kokesonene.
- Kokekaret er ikke egnet for induksjon.



Scroll-funksjon

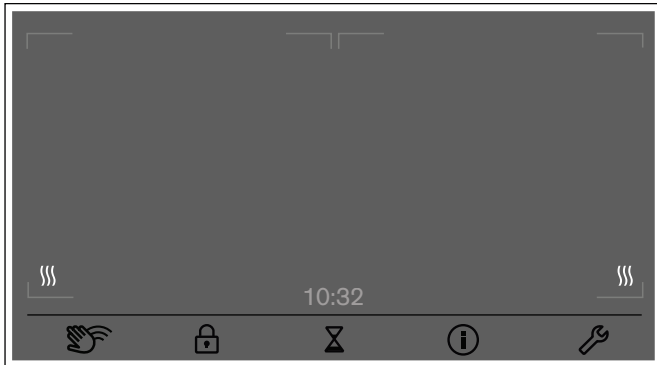
Med scroll-funksjonen kan du endre ulike innstillingsverdier som effekt, varighet og tid, samt flere verdier i menyen.

Velg deretter verdien du vil stille inn. Berør displayflaten og stryk fingeren opp eller ned.



Restvarmeindikator

Kokesonen har en restvarmeindikator  for hver side av kokesonen som viser hvilke kokeplater som fortsatt er varme. Ikke berør kokeplatene eller den siden av kokesonen som har denne visningen. Også når kokesonen er utkoblet, lyser  så lenge kokeplatene fortsatt er varme.





Innstilling av kokesone

I dette kapittelet finner du en beskrivelse av hvordan du stiller inn kokeplatene. I innstillingstabellen finner du effekttrinn og tilberedningstid for ulike retter.

Inn- og utkobling av kokesonen

Du kobler kokesonen inn og ut ved hjelp av hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet . Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Etter en kort innkoblingstid er kokesonen klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet . Indikasjonen i displayet slukkes. Alle kokeplatene er koblet ut. Hvilemodus er aktivert. Se kapittelet *Hvilemodus*.

Varmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

Merk: Kokesonen slår seg automatisk av når alle kokeplatene har vært avslått i mer enn 60 sekunder og du ikke har gjort noen innstillinger på berøringsdisplayet.

Standby-stilling

Når du slår av kokesonen, aktiveres først Standby-stilling i en viss, innstilt tid. Lampen over hovedbryteren blinker. Først når denne tiden er omme, slås kokesonen helt av. Når apparatet er i Standby-stilling, kan du slå det på igjen ved hjelp av hovedbryteren. Apparatet er straks klart til bruk.

Merk: Hvordan du endrer Standby-stillingen, ser du i kapittelet *Meny*.

Innstilling av kokeplate

Med scroll-funksjonen kan du stille inn ønsket effekttrinn.


Effekttrinn 1.0	= laveste effekt
Effekttrinn 9.0	= høyeste effekt

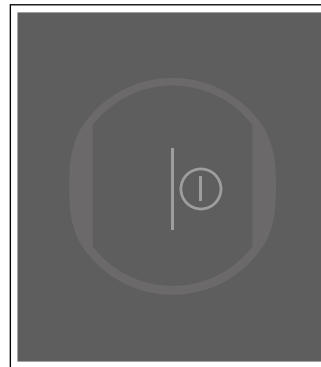
Hvert effekttrinn har et mellomtrinn. Det er merket med x.5.

Merk: Hvordan du deaktiverer mellomtrinnene, ser du i kapittelet *Meny*.

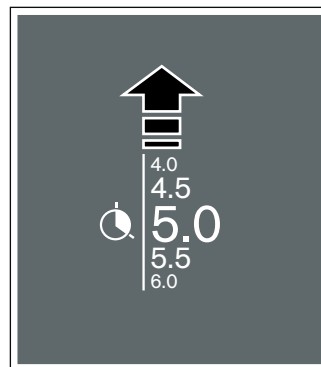
Stille inn effekttrinn

Kokesonen må være slått på.

- 1 Sett kokekaret på kokeplaten.
- 2 Berør symbolet  for kokeplaten i displayet. I indikasjonen lyser **0.0**.



- 3 Stryk fingeren oppover i løpet av de neste fire sekundene for å stille inn ønsket effekttrinn i minutter.



Skru av kokeplaten

Stryk fingeren nedover til **0.0** vises. Kokeplaten slår seg av, og etter ca. 4 sekunder vises den som gjenkjent kokeplate.

Innstillingstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler. Koketidene kan variere ut fra matvaretype og matvarenes vekt, tykkelse og kvalitet. Den faktiske koketiden kan derfor avvike fra dette.

Merk: Når du koker gryteretter eller flytende retter som supper, sauser eller drikker, kan disse raskt bli for varme og koke over. Derfor anbefaler vi at du varmer retten langsomt opp ved et egnet effekttrinn mens du rører.

	Effekttrinn
Smelting	
Sjokolade, glasur, smør, honning	1,0
Gelatin	1,0–2,0
Oppvarming og varmholding	
Gryterett (f.eks. linsegryte)	1,0–2,0
Melk**	1,5–2,5
Varme pølser i vann**	3,0–4,0
Opptining og oppvarming	
Spinat, dypfrost	2,5–3,5
Gulasj, dypfrost	2,5–3,5
Trekking, småkoking	
Melboller, potetboller	4,5–5,5*
Fisk	4,0–5,0
Hvite sauser, f.eks. bechamelsaus	1,0–2,0
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3,0–4,0
Koking, damping, dampkoking	
Ris	2,0–3,0
Risengrynsgrøt	2,0–3,0
Poteter med skall	4,0–5,0
Skelte poteter	4,0–5,0
Pasta	6,0–7,0*
Gryterett, supper	3,5–4,5
Grønnsaker	2,5–3,5
Grønnsaker, dypfryste	3,5–4,5
Koking i trykkoker	4,5–5,5
Surring	
Rulader	4,0–5,0
Grytestek	4,0–5,0
Gulasj	3,5–4,5
Steking**	
Snitsel, naturell eller panert	6,0–7,0
Snitsel, dypfrost	6,0–7,0
Kotelett, naturell eller panert	6,0–7,0
Biff (3 cm tykk)	7,0–8,0
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5,0–6,0
Fjærkrebryst, dypfrost	5,0–6,0
Fisk og fiskefilet, naturell	5,0–6,0
Fisk og fiskefilet, panert	6,0–7,0
Fisk og fiskefilet, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6,0–7,0
Scampi og reker	7,0–8,0
Panneretter, dypfryste	6,0–7,0
Pannekaker	6,0–7,0
Omelett	3,5–4,5
Speilegg	5,0–6,0
Fritering** (150–200 g per porsjon friteres i 1–2 l olje)	
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8,0–9,0
Kroketter	7,0–8,0

	Effekttrinn
Kjøttboller	7.0 - 8.0
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6,0-7,0
Fisk, panert	6,0-7,0
Grønnsaker, panert sopp	6,0-7,0
Småbakst, f.eks. berlinerboller, panert ost	4,0-5,0

* Kok videre uten lokk

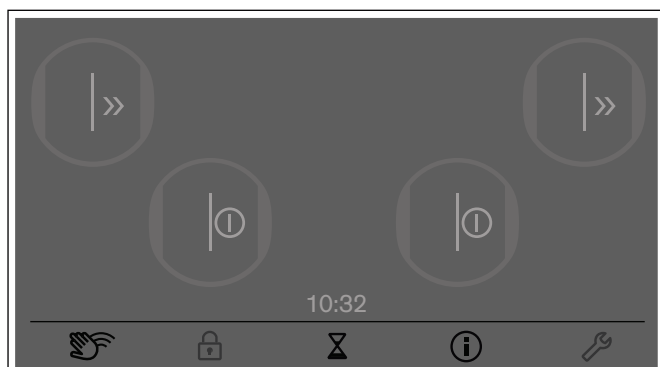
** Uten lokk

Booster-funksjon

Med denne funksjonen varmes maten enda hurtigere enn med effekttrinn **9.0**. Booster-funksjonen øker den maksimale ytelsen til den valgte kokeplaten i kort tid.

Innskrenkninger i bruken av booster-funksjonen

Du kan bare aktivere booster-funksjonen én gang på høyre og venstre side av kokesonen. Dersom en kokeplate til slås på eller dersom en kokeplate allerede brukes, kan ikke booster-funksjonen slås på, eller den deaktiveres. Kokeplaten går tilbake til effekttrinn **9.0**.



Slå av og på booster-funksjonen

Kokeplaten må være valgt.

Slå på: Stryk fingeren oppover til du har stilt inn på booster-funksjonen. I kokeplateindikasjonen vises >>. Funksjonen er aktivert.

Slå av: Stryk fingeren nedover. Funksjonen er deaktivert. For å slå kokeplaten helt av kan du stryke fingeren helt ned, til **0.0** vises i indikasjonen.


Merk: Under visse forhold slås booster-funksjonen av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene i kokesonen mot overoppheting.

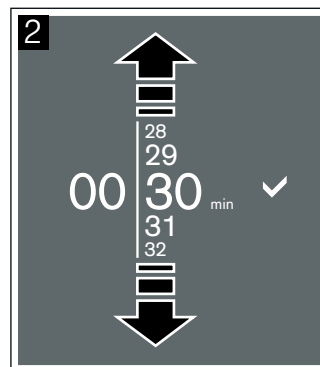
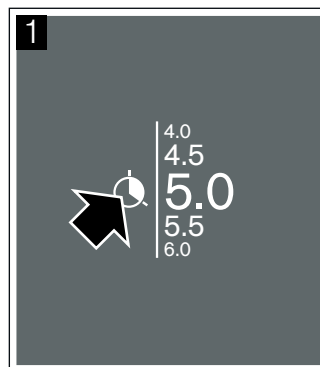
Tidsur

Med tidsuret kan du slå av en kokeplate automatisk etter en innstilt varighet.

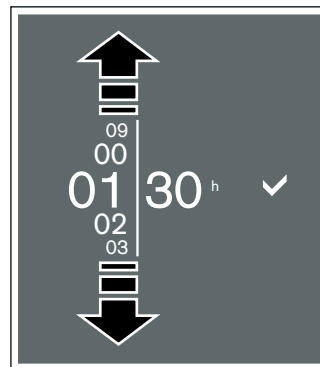
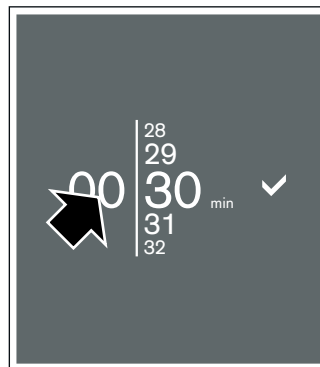
Innstilling av varighet

Kokeplaten må være valgt og effekttrinnet må være stilt inn.

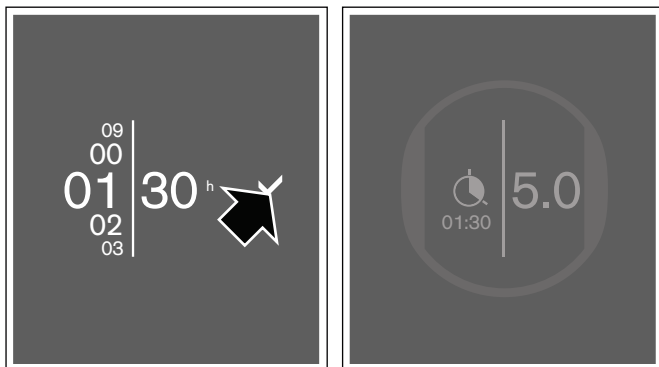
- 1 Berør symbolet . I kokeplateindikasjonen lyser **00|00** ^h _{min}.
- 2 Stryk fingeren oppover eller nedover i løpet av de neste fire sekundene for å stille inn ønsket varighet i minutter.



- 3 Velg timer. Stryk fingeren oppover eller nedover for å stille inn ønsket varighet i timer.



- 4 Berør symbolet ✓. Innstilt varighet er registrert. Varigheten telles ned i indikasjonen.



Når varigheten er telt ned

Når tiden er telt ned, kobles kokeplaten ut. Du hører et lydsignal. I kokeplateindikasjonen lyser **00.00** ^h_{min} og effektrinn **0.0**.

Merk: Du kan stille inn en varighet på opptil 9 timer og 59 minutter. Avhengig av innstilt effektrinn kan kokesonen også slå seg av før varigheten er telt ned. Se kapittelet *Sikkerhetsutkobling*.

Korrigerer varighet: Velg kokeplate og berør symbolet ☹. Still inn varigheten på nytt. For å bruke varigheten berører du symbolet ✓.

Slette varighet: Velg kokeplate og berør symbolet ☹. For å slette varigheten tilbakestill du til **00|00** ^h_{min} og berører symbolet ✓.

Sikkerhetsutkobling

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstillingene for den, blir den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktivert.

Kokeplaten slår seg av. I displayet vises "*Kokeplate i drift for lenge*". Berør symbolet ✓. Indikasjonen slukkes. Du kan stille inn på nytt.

Når sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av innstilt effektrinn. Du finner mer informasjon i kapittelet *Utbedring av feil*.

Overføring av innstillinger

Korttidsminne

Hvis du løfter kokekaret eller flytter det vekk fra kokeplaten, lagres alle innstillingene på kokeplaten i kort tid (10–90 sekunder). Kokeplaten avgir ikke varme.



Merk: I løpet av den innstilte tiden for korttidsminnet kan innstillingene for kokeplaten endres (unntak: booster-funksjon og tidsur).

Sett kokekaret tilbake på samme sted før tiden for korttidsminnet er ute. Innstillingene overføres automatisk. Kokeplaten avgir varme.

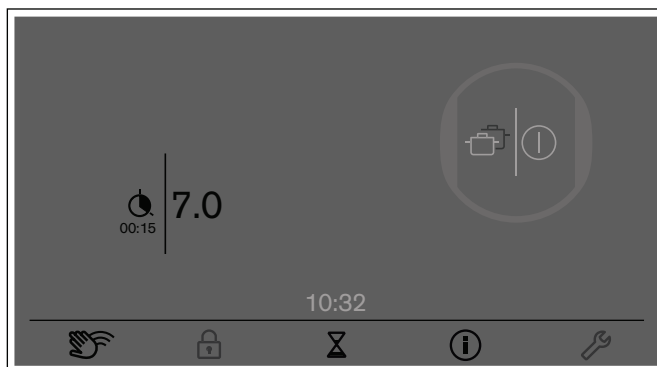
Merknader

- Dersom posisjonen avviker mye fra den opprinnelige posisjonen, kan du bruke overføringsfunksjonen
- Hvordan du endrer den innstilte tiden for korttidsminnet, ser du i kapittelet *Meny*.

Ta i bruk funksjon


Med denne funksjonen kan du overføre innstillingene for én kokeplate til en annen kokeplate.

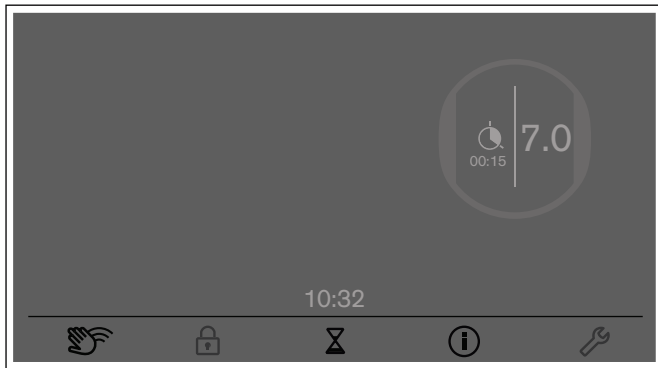
- 1 Plasser kokekaret på et annet sted på kokesonen i løpet av den innstilte tiden til korttidsminnet. Den nye kokeplaten blir gjenkjent.



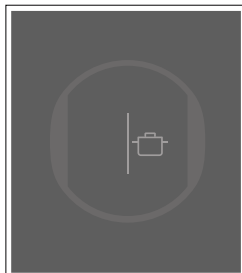
Merk: Overføringsfunksjonen er ikke lenger tilgjengelig dersom du i mellomtiden har:

- gjort en innstilling (unntatt: innstillinger på kokeplaten med korttidsminne)
- flyttet på kokekaret enda en gang

2 Berør symbolet . Innstillingene er overført.



Merk:





Hvis dette symbolet vises i kokeplateindikasjonen, kunne ikke innstillingene overføres fullstendig. Ta av kokekaret eller flytt det på kokesonen. Still inn kokeplaten på nytt.

Klokkeslett


Stille inn klokkeslett

Kokesonen må være slått på.

- 1 Berør symbolet . Menyene vises.
- 2 Berør displayflaten "klokke". I indikasjonen vises tidsformatet og innstilt klokkeslett.
- 3 Velg tidsformat og still inn klokkeslettet med scroll-funksjonen.
- 4 Berør symbolet  nede til høyre. Klokkeslettet er stilt inn.

Displaysperre for rengjøring

Hvis du tørker over displayet mens kokeplatene er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å forhindre dette har kokesonen en displaysperre.

Innkobling: Berør symbolet . Du hører et lydsignal. Displayet er sperret i 20 sekunder. I indikasjonen vises gjenværende tid. Du kan vaske over displayet uten å forandre innstillingene.

Koble ut: Hvis du vil koble ut displaysperren før tiden, kan du berøre symbolet  og deretter displayflaten "koble ut".

Merk: Hovedbryteren kommer ikke inn under displaysperren. Du kan når som helst slå av kokesonen.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barna stiller på kokesonen.

Merk: Dersom en kokeplate er slått på, er ikke barnesikringen tilgjengelig.

Inn- og utkobling av barnesikringen

Kokesonen må være slått på.

Innkobling: Berør symbolet . Kokesonen er sperret.

Utkobling: Berør symbolet  og deretter displayflaten "Koble ut". Sperren er opphevet.


Merk: For barnesikringen finnes det ulike innstillinger (automatisk, manuelt, utkoblet). Hvordan du endrer innstillingene, ser du i kapitlet *Meny*.

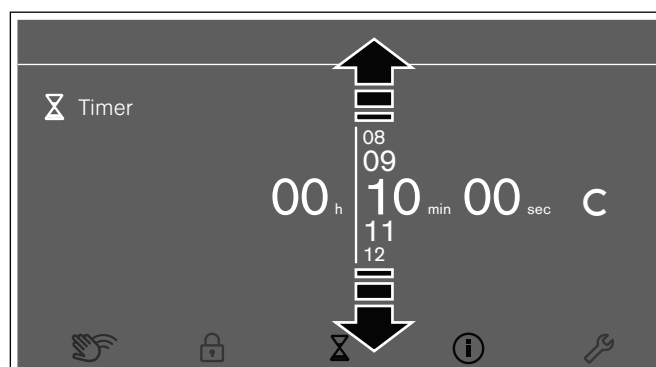
Timer

Med timeren kan du stille inn en varighet på opptil 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder. Den går uavhengig av kokesonen.

Denne funksjonen vil ikke automatisk slå av kokesonene.

Innstilling av varighet

- 1 Berør symbolet . I indikasjonen vises 0 h | 00 min 00 sec.
- 2 Stryk fingeren oppover eller nedover i løpet av de neste 10 sekundene for å stille inn ønsket varighet i minutter.



- 3 Velg timer og sekunder. Stryk fingeren oppover eller nedover for å stille inn ønsket varighet.

- 4 Berør symbolet ✓. Varigheten telles ned i indikasjonen.



Når varigheten er telt ned

Etter at varigheten er telt ned, hører du et lydsignal. I indikasjonen vises **00.00** ^{min}/_{sec}. Berør denne indikasjonen. Timeren er slått av.

Korrigerer varighet: Berør symbolet ⌘ og still inn varigheten på nytt. Berør symbolet ✓ for å bruke denne varigheten.

Slette varighet: Berør symbolet ⌘ og deretter symbolet C.

Meny

Apparatet har forskjellige forhåndsinnstillinger. Du kan tilpasse disse forhåndsinnstillingene etter dine egne behov.

Merk: Dersom en kokeplate er slått på, er ikke menyen tilgjengelig.

Innstilling	Beskrivelse / alternativer
Berøringsdisplay	Du kan endre lysstyrken på displayet og kalibrere displayet. Når displayet kalibreres, optimeres displayets evne til å reagere på fingerberøring. <ul style="list-style-type: none"> ● Lysstyrke (middels*) ● Kalibrering
Klokke	Du kan stille inn klokkeslett og velge tidsformat. <ul style="list-style-type: none"> ● 12-timers visning ● 24-timers visning ● Klokkeslett
Signaltone	Du kan koble inn og koble ut signaltonene på apparatet. <ul style="list-style-type: none"> ● Signaltone på* ● Kun feilmeldingssignal er på ● Signaltone av
Standby-stilling	Du kan stille inn varigheten til standby-stillingen. Når den innstilte tiden er omme, slås apparatet helt av. I standby-stilling er apparatet klart til bruk. 0,5–72 timer (1 time*)
Energistyring	Du kan begrense totalytelsen til kokesonen og tilpasse den til den lokale nettilkoblingen. Kontakt en installatør for å gjøre tilpasninger. 600–7200 watt (7200 watt*)
Effekttrinn	Du kan velge 9 eller 17 effekttrinn. Velger du 17 effekttrinn, kan du dessuten velge mellomtrinn for fininnstilling. <ul style="list-style-type: none"> ● 17 effekttrinn* ● 9 effekttrinn
Barnesikring	Du kan sperre kokesonen og hindre at barn stiller på den. <ul style="list-style-type: none"> ● Manuelt* – Barnesikringen må alltid slås av og på manuelt. ● Automatisk – Barnesikringen aktiveres alltid automatisk når kokesonen slås av. ● Utkoblet – Barnesikringen er ikke tilgjengelig.
Korttidsminne	Du kan stille inn tid for korttidsminnet. Når kokekaret løftes eller flyttes på, blir alle innstillingene for kokeplaten lagret i den innstilte tiden. 10–90 sekunder (30 sekunder*)
Språk	Du kan velge mellom 15 språk (engelsk*).

Innstilling	Beskrivelse / alternativer
Demomodus	Skal du demonstrere hvordan apparatet virker, kan du bruke det uten varmefunksjon. Still inn på demomodus i løpet av de tre første minuttene etter at apparatet ble slått på. <ul style="list-style-type: none"> ● av* ● på
Forhåndsinnstilling	Du kan tilbake stille alle innstillingene som var ved levering.



* Forhåndsinnstilling

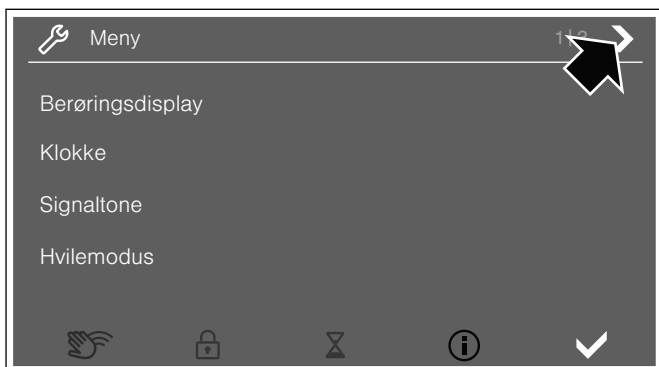
Endre innstillinger

Kokesonen må være slått på.

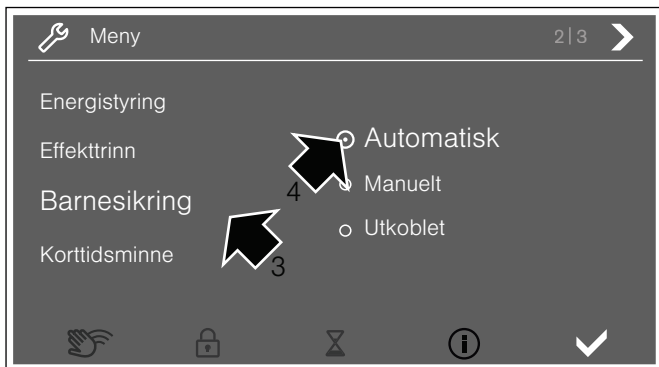
- 1 Berør symbolet . Menyen vises.



- 2 Berør symbolene  eller  for å bla.



- 3 Berør displayflaten med den ønskede innstillingen.
- 4 Still inn på ønsket verdi eller alternativ.



- 5 Berør symbolet . Innstillingen er lagret.

Kalibrer berøringsdisplay

Med denne funksjonen kan du tilpasse nøyaktigheten til fingertrykket for inntastinger på displayet.


Merk: Berøringsdisplayet er forhåndskalibrert fra fabrikken. Ny kalibrering kan imidlertid være nødvendig for å forbedre nøyaktigheten ved inntasting på berøringsdisplayet.

- 1 Berør symbolet . Menyen vises.
- 2 Berør displayflaten "**Berøringsdisplay**". I indikasjonen vises innstillingene for lysstyrke og kalibrering.
- 3 Berør displayflaten "**Kalibrering**".
- 4 Følg anvisningene i displayet.

Berøringsdisplayet er kalibrert.

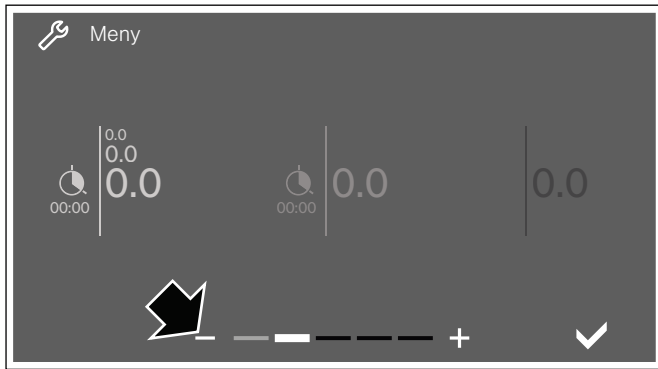
Stille inn lysstyrke

Med dette alternativet kan du endre lysstyrken i berøringsdisplayet.

- 1 Berør symbolet . Menyen vises.
- 2 Berør displayflaten "**Berøringsdisplay**". I indikasjonen vises innstillingene for lysstyrke og kalibrering.
- 3 Berør displayflaten "**Lysstyrke**". Indikasjonen for innstilling av lysstyrke på berøringsdisplayet vises.



- 4 Berør symbolet + eller – og still inn ønsket lysstyrke.



- 5 Berør symbolet ✓. Innstillingen er lagret.

Rengjøring og vedlikehold

I dette kapittelet kan du lese om hvordan kokesonen skal vedlikeholdes. Du kan kjøpe egnede rengjøringsmidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Glasskeramikk

Rengjør kokesonen etter hver bruk. På den måten brenner ikke matrestene seg fast.

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen.

Bruk aldri:

- uførtynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- skuremiddel
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg produsentens anvisninger.

Du kan også kjøpe en egnet glasskrape hos kundeservice eller i nettbutikken vår.

Kokesoneramme

For at du skal unngå skader på kokesonerammen bør du følge disse veiledningene:

- Bruk bare varmt såpevann.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke bruk glasskrape.

Utbedring av feil

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning og tips.

Veiledning, advarsler og feilmeldinger

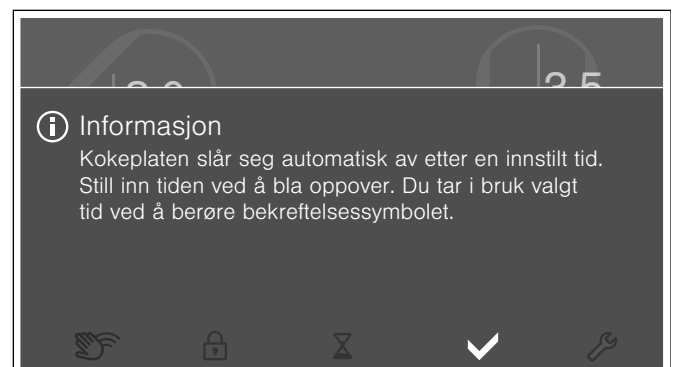
Dersom det oppstår et problem, vises veiledninger, advarsler eller feilmeldinger automatisk i displayet.

Veiledning

Veiledning vises når kokesonen krever endring av den aktuelle kokesituasjonen. Brukeren kan imidlertid også selv hente frem veiledningen. Se kapittelet *Infotast*.



Berør displayflaten ✓ for å lukke veiledningen.



Merk: Veiledning vises med en blå linje.

Advarsler

Advarsler vises når det oppstår interne feil på apparatet som gjør at kokesonen får innskrenket funksjonalitet. Følg anvisningene på displayet og berør displayflaten ✓ for å lukke advarselen.



Merknader

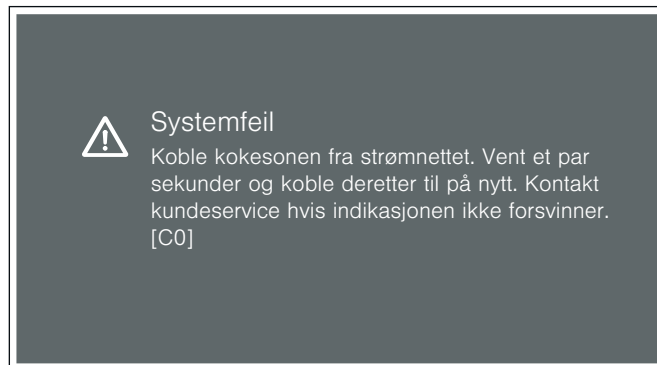
- Advarsler vises med en rød linje.
- For noen advarsler vises det en feilkode (eksempel: [C3])

Oppgi denne feilkoden ved kontakt med kundeservice.

Feilmeldinger

Feilmeldinger vises når det oppstår feil eller funksjonsforstyrrelser på apparatet som gjør at kokesonen ikke kan brukes.

Koble apparatet fra strømmettet. Vent et par sekunder og koble til på nytt. Kontakt kundeservice dersom indikasjonen vises på nytt.



Merk: For noen feilmeldinger vises det en feilkode (eksempel: [C0])


Oppgi denne feilkoden ved kontakt med kundeservice.

Tips



Problem	Tiltak
Størrelsen eller formen på kokekaret vises ikke riktig i berøringsdisplayet.	Det er normalt med avvik ved visning av kokekar i displayet. Dette påvirker ikke funksjonen til kokesonen (ekstra små kokekar vises som rund kokesone). Det kan hende at to kokesoner nær hverandre vises som én kokesone. Plasser ut kokekarene på nytt. Plasser aldri kokekaret utenfor kokeflaten.
Effektrinnet til kokeplaten kan ikke økes.	Totalytelsen til kokesonen er begrenset. Tilpass totalytelsen under " Energistyring " i menyen. Et svært stort kokekar kan påvirke det maksimale effektrinnet til andre kokeplater på den samme siden av kokesonen. Plasser ut kokekarene på nytt.
Booster-funksjonen er deaktivert eller kan ikke aktiveres.	Du kan bare aktivere booster-funksjonen én gang på høyre og venstre side av kokesonen. Dersom en kokeplate til slås på eller dersom en kokeplate allerede brukes, kan ikke booster-funksjonen slås på, eller den deaktiveres. Kokeplaten går tilbake til effektrinnet 9.0 . Totalytelsen til kokesonen er begrenset. Tilpass totalytelsen under " Energistyring " i menyen.
Du hører et lydsignal hvis det befinner seg en gjenstand på berøringsdisplayet.	Fjern gjenstanden og bekreft meldingen i displayet. Du kan slå på kokesonen igjen.
Kokekaret registreres ikke.	Kokekaret er større enn egnet størrelse. Kokekar med diameter på mellom 90 og 340 mm egner seg. Det kan hende at kokekaret er fuktig på undersiden. Pass på at bunnen på kokekaret er tørr. Kokekaret er kanskje ikke egnet for induksjon.
Kokesonen slår seg av automatisk.	Dersom ingen kokeplater er i drift på kokesonen og du ikke endrer innstillingene i løpet av lengre tid, slås kokesonen av automatisk.

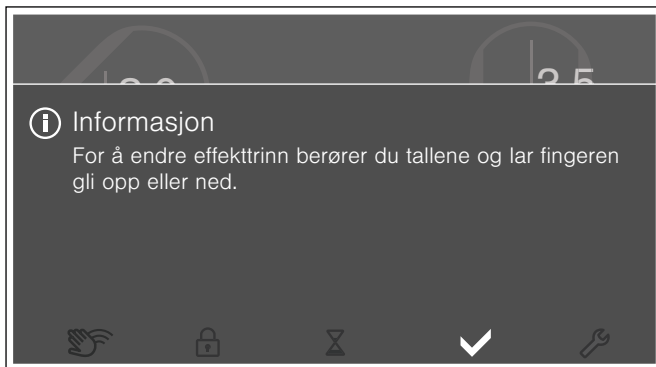
Problem	Tiltak
Kokeplaten kan ikke stilles inn.	Det kan bare være 2 kokeplater i bruk samtidig på hver av de to kokesonene. Et kokekar midt på kokesonen legger beslag på en kokeplate på hver side av kokesonen. Du kan bare stille inn én kokeplate til på hver side av kokesonen. Kokekaret er kanskje ikke egnet for induksjon.
Innstillingene på kokeplaten overføres ikke når kokekaret beveges.	Beveg kokekaret saktere over kokesonen eller bruk overføringsfunksjonen.
Kokesonen reagerer på en uvanlig måte eller kan ikke lenger betjenes på riktig måte.	Koble apparatet fra strømmettet. Vent et par sekunder og koble til på nytt.

Demomodus

Dersom symbolet  vises i indikasjonen, er demomodus aktivert. Apparatet varmes ikke opp. Koble apparatet fra strømmettet. Vent et par sekunder og koble til på nytt. Slå deretter av demomodusen i menyen i løpet av de første tre minuttene.

Infotast

Med infotasten kan du vise viktig tilleggsinformasjon til den funksjonen som brukes. Berør displayflaten  for å vise informasjonen. Veiledningen vises. Berør displayflaten  for å lukke informasjonen.



Normale lyder fra kokesonen når den er i bruk

Induksjonsteknologien er basert på produksjon av elektromagnetiske felt. Disse feltene gjør at varmen kan oppstå direkte i bunnen på kokekaret. Kjeler og panner kan forårsake ulike lyder eller vibrasjon avhengig av hvordan de er produsert. Disse lydene er beskrevet på følgende måte:

Dyp summing (som fra en transformator)

Denne lyden oppstår ved koking på høyt effekttrinn. Den skyldes energimengden som overføres fra kokesonen til kokekaret. Lyden forsvinner eller blir svakere når effekttrinnet reduseres.

Lav piping

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Den forsvinner når det kommer vann eller annet innhold i karet.

Spraking

Denne lyden oppstår ved bruk av kokekar som består av forskjellige materialer som ligger oppå hverandre. Den oppstår fordi områdene der ulike materialer møtes, vibrerer. Lyden oppstår i kokekaret og kan variere avhengig av mengde og tilberedningsmåte.

Høy pipelyd

Denne lyden oppstår ved bruk av kokekar som består av flere ulike materialer oppå hverandre og når de dessuten brukes på høyeste effekttrinn og på to kokeplater samtidig. Lyden forsvinner eller blir svakere når effekttrinnet reduseres.

Viftelyder

For at elektronikksystemet skal fungere som det skal, er det viktig at temperaturen i kokesonen reguleres. Derfor er kokesonen utstyrt med en kjølevifte som tas i bruk for å redusere og regulere temperaturen i elektronikksystemet. Viften kan fortsette å gå selv om apparatet er slått av dersom den målte temperaturen fortsatt er for høy selv etter at kokesonen er slått av.

Lydene som er beskrevet her, er en vanlig del av induksjonsteknologien, og skal ikke anses som noen feil.


Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, ta kontakt med vår kundeservice. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødige besøk av teknikere.

Vennligst oppgi produktnummeret (E-nr.) og fabrikkasjonsnummeret (FD-nr.) når du ringer, slik at du får kvalifisert hjelp. Typeskiltet med numrene finner du på apparatets underside. Her kan du føre inn dataene til apparatet og telefonnummeret til kundeservicen slik at du ved behov ikke må lete lenge.

E-nr.

FD-nr.

Kunderservice 

Vær oppmerksom på at besøket av en tekniker fra kundeservicen ved en feilbetjening også i garantitiden ikke er kostnadsfritt.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	52
Säkerhetsanvisningar till enheten	52
Skadeorsaker	53
Återvinning	53
Återvinning	53
Energispartips	53
Tillagning med induktion	53
Fördelar	53
Kokkärl	54
Lär känna din spis	54
Häll	54
Pekskärm	54
Kokzonsindikering	55
Scrollfunktion	55
Restvärmeindikering	55
Ställa in hällen	55
Slå på och av hällen	55
Standby	56
Ställa in kokzon	56
Inställningstabell	56
Boosterfunktion	58
Begränsningar avseende boosterfunktionen	58
Slå på/av boosterfunktionen	58
Timer	58
Ställ in tillagningstiden	58
När tiden gått ut	58
Säkerhetsavstängning	59
Överföring av inställningar	59
Korttidsminne	59
Överföringsfunktion	59
Klocka	59
Ställ klockan	59
Displaylås vid rengöring	60
Barnspärr	60
Slå på och av barnspärren	60
Äggklocka	60
Ställ in tillagningstiden	60
När tiden gått ut	60
Meny	61
Justera inställningarna	62
Kalibrera pekskärmen	62
Ställa in ljusstyrka	62

Rengöring och skötsel	62
Glaskeramik	62
Hällinfattningen	63
Åtgärda störningar	63
Tips, varningar och felmeddelanden	63
Tips	64
Demoläge	64
Infoknapp	65
Kokzonens normal driftsljud	65
Kundservice	65

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.gaggenau.com och onlineshop: www.gaggenau-eshop.com

Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är först då du kan använda hällen säkert och på rätt sätt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset på ett säkert ställe. Skicka med dem om enheten byter ägare.

Kontrollera apparaten efter upppackning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta kundtjänst och lämna skriftlig anmälan, i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Säkerhetsanvisningar till enheten

Enheter är bara avsedd för hemmabruk. Enheter är bara avsedd för matlagning. Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Säker användning

Vuxna och barn får aldrig lämnas utan uppsikt vid hällen

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet för att

använda enheten på rätt sätt.

Se till att barnen inte leker med enheten.

Överhettning av olja och matfett

Brandrisk! Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig hett fett eller het olja utan uppsikt. Släck aldrig brinnande matfett eller olja med vatten. Kväv elden med ett lock eller en tallrik. Slå av kokzonen.

Tillagning i vattenbad

Du kan laga mat i vattenbad, genom att lägga maten i ett kärl och sedan placera det kärlet i ett större kärl med vatten. Maten får en jämn och varsam uppvärmning och tillagning via det varma vattnet, och behöver inte komma i kontakt med kokzonens höga temperaturer. Vid tillagning i vattenbad får inte burkar, glasbehållare eller andra kärl placeras direkt på vattenkastrullens botten, eftersom kokzonen då kan överhettas och hällens glas och kärlet kan spricka.

Heta kokzoner

Risk för brännskador! Rör aldrig heta kokzoner. Se till så att barn inte kommer åt hällen.

Brandrisk!

- Lagg aldrig brännbara föremål på hällen.
- Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

Våta kastruller och kokzoner

Risk för personsador! Finns det vätska mellan kastrullbotten och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonen och kastrullbotten alltid är torra.

Sprickor i glaskeramiken

Risk för stötar! Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om glaskeramikhällen har hack, sprickor eller repor. Kontakta kundtjänst.

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte

Risk för brännskador! Koppla ur strömmen från enheten. Vänta ett par sekunder innan du återansluter. Kontakta kundtjänst om indikeringen fortfarande inte visas.

Hällen stängs av

Brandrisk! Om hällen stänger av sig själv och sedan inte fungerar, kan den starta senare av misstag. Stäng av strömmen till kokzonen, så undviker du problemet. Koppla ur säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Om problemet inte åtgärdas, kontakta kundtjänst.

Metallföremål

Risk för brännskador! Föremål av metall (knivar, gafflar, skedar, lock) eller maträtter inlindade i folie får aldrig placeras på hällen, eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.

Kylfläkt

Hällen har en kylfläkt på undersidan. Om hällen är placerad ovanpå en låda får du inte lägga små föremål eller papper i lådan. De kan sugas in och hindra kylningen av enheten, eller skada fläkten.

Mellan lådans innehåll och fläktens luftintag ska det vara ett avstånd på minst 2 cm.

Obehöriga reparationer

Risk för stötar! Obehöriga reparationer är farliga. Koppla ur säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om enheten är trasig. Kontakta kundtjänst. Endast servicetekniker som är utbildade av tillverkaren får göra reparationer.

Stäng av hällen

Stäng alltid av hällen med huvudbrytaren efter användning. Vänta inte tills hällen stängs av automatiskt, om alla kokkärl redan är avlägsnade.

Pacemaker

Enheter följer riktlinjerna för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet.

Trots detta bör personer med pacemaker hålla sig på avstånd från enheten! Det finns nämligen vissa pacemakrar på marknaden som inte följer riktlinjerna för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet, varvid störningar kan uppstå. Pacemakerns precision kan i så fall äventyras. Eventuellt kan även annan utrustning, som t.ex. hörapparater, störas.

Skadeorsaker

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, huvudbrytare eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Ojämna kastrull- och stekpannebottnar	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Skrapskador	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgroppning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det spar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Sänk effektläget i rätt tid.

Återvinning



Enheten är märkt i enlighet med EG-direktiv 2002/96/EG om uttjänta el- eller elektronikprodukter (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger riktlinjerna för återlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Energispartips

- Använd kastruller och stekpannor med jämn botten. Ojämna botten höjer energiförbrukningen.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokar du utan lock går det åt fyra gånger mer effekt.

Tillagning med induktion

Fördelar

Vid tillagning med induktion alstras värmen direkt i grytans botten. Detta ger flera fördelar:

- **Tidsbesparing vid kokning och stekning.** Kockärlet värms upp direkt.
- **Energibesparing.**
- **Enklare skötsel och renhållning.** Det som rinner över bränner inte fast lika snabbt.
- **Kontrollerad värmeförhållning och säkerhet.** Induktionen aktiverar och avbryter värmeförhållningen direkt när du pekar på knapparna. Uppvärmningen avbryts så snart kockärlet lyfts av från kokzonen, även om kokzonen är aktiverad.

Kokkärl

Lämpliga kokkärl

Använd endast ferromagnetiska kärl av emaljerat stål, gjutjärn eller speciella induktionskärl av rostfritt stål.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig kokkärl av vanligt rostfritt stål, glas, keramik, koppar eller aluminium.

Testa kokkärl

Kokkärlet behöver en botten som är magnetisk. Oftast har tillverkaren även markerat att kärlet passar för induktion.

Kärlbotten

Kärlens botten kan påverka tillagningens resultat. Materialet i kärlets botten ska fördela värmen jämnt. Här passar t.ex. en sandwichbotten av rostfritt stål mycket bra.

Tomma kokkärl eller kokkärl med tunn botten

⚠ Risk för brännskador!

Hetta aldrig upp tomma kokkärl eller kärl med tunn botten. Ett tomt kokkärl värms upp så snabbt att säkerhetsavstängningen inte hinner aktiveras, och en mycket hög temperatur kan därför nås på kort tid. Kärlets botten kan smälta och hällens glaskeramik kan skadas. Stäng av kokzonen; rör inte vid det heta kokkärlet. Om kokzonen inte fungerar efter att den har svalnat, kontakta kundtjänst.

Kärlidentifiering

Hällen identifierar automatiskt kokkärlets position, storlek och form. Kärl med diametern 90 till 340 mm passar bäst.

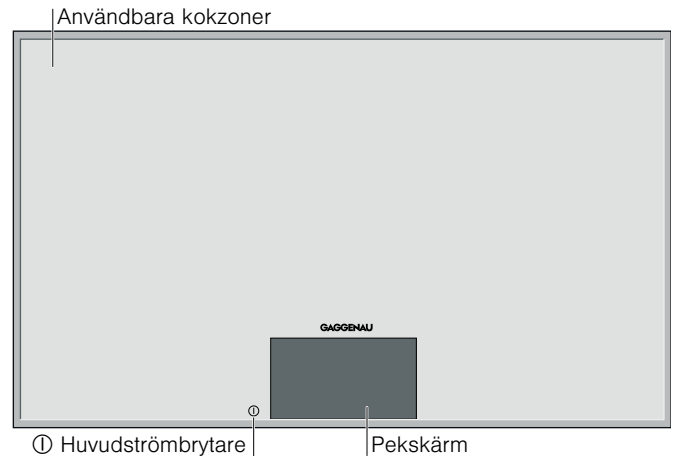
Anvisning: Indikeringen av själva kokzonen kan skilja sig från kokkärlets faktiska storlek och form. Detta är normalt och påverkar inte hällens funktion.

Lär känna din spis

Häll

Hela hällen är en användbar induktionsyta. Kokkärlen kan alltså placeras var som helst över hela ytan. Kokkärlets position, storlek och form identifieras automatiskt.

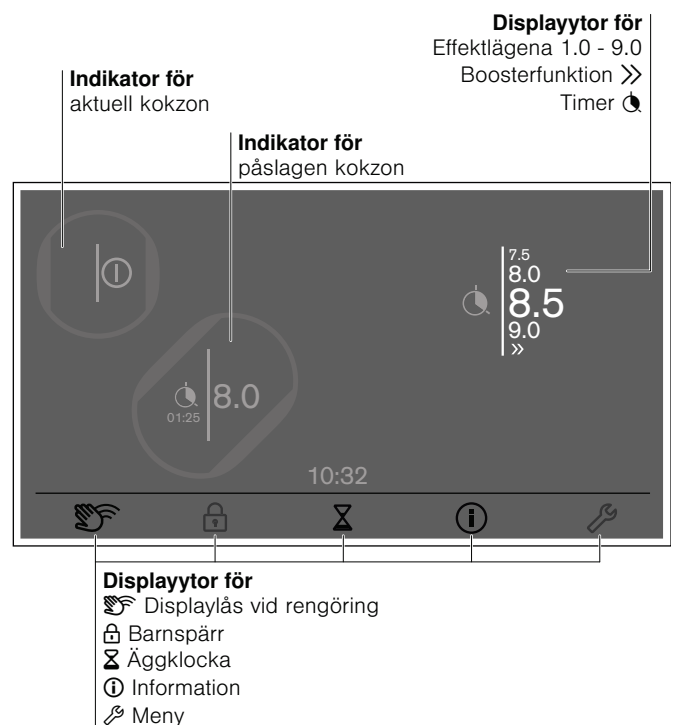
Anvisning: Du kan bara ha på 2 kokzoner samtidigt på varje hällsida.



Pekskärm

Du manövrerar pekskärmen enkelt med fingret. Aktivera önskad funktion genom att peka på motsvarande yta på displayen.

Anvisning: Så snart du tar bort fingret aktiveras funktionen.




Obs! Placera aldrig heta kokkärl på pekskärmen. Elektroniken kan överhettas.

Anvisning: Se till att displayen alltid är torr. Fukt påverkar funktionen.

Kokzonsindikering

Identifierade kokzoner



Markerad kokzon identifieras. Om du vill välja kokzon pekar du på .

Vald kokzon



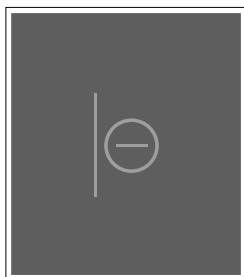
Markerad kokzon väljs. Nu kan du ställa in effektläget.

Aktiverad kokzon



Markerad kokzon aktiveras. Indikatorn för inställt effektläge tänds.

Övriga indikeringar



Markerad kokzon går inte att ställa in.

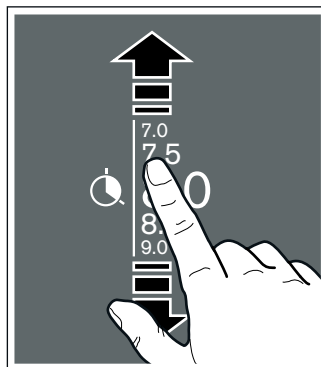
Möjliga orsaker:

- Du kan bara ha på 2 kokzoner samtidigt på varje hällsida.
- Kastrullen, grytan eller pannan är inte gjord för induktionshäll.



Scrollfunktion

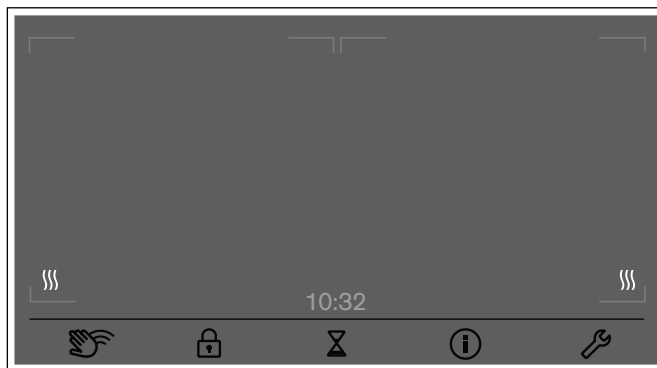
Med scrollfunktionen kan du justera olika inställningar, som effektlägen, tillagningstid och klocka, och andra värden i menyerna.

Välj det värde som ska ställas in. Peka på displayen och för fingret uppåt eller nedåt.



Restvärmeindikering

Varje kokzon har en restvärmeindikator , som visar vilka kokzoner som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzoner/kokfält som har en sådan indikator. Även när hällen är avstängd lyser , så länge en kokzon är varm.





Ställa in hällen

Det här kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Inställningstabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Starta: Tryck på -symbolen. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Efter en kort aktiveringstid är kokzonen redo att användas.

Stänga av: Tryck på -symbolen. Indikatorn släcks på displayen. Alla kokzoner är av. Standbyläget aktiveras. Se kapitlet *Standby*.

Värmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning: Hällen stängs av automatiskt när alla zoner har varit avstängda i minst 60 sekunder och du inte har gjort några inställningar i menyerna.

Standby

När du stänger av hällen aktiveras standbyläget under en viss, i förväg angiven tidsperiod. Lampan ovanför huvudbrytaren blinkar. Först när den tidsperioden löper ut stängs hällen av helt. Så länge enheten står i standbyläge kan den aktiveras med hjälp av huvudströmbrytaren. Enheten är då redo att användas på en gång.

Anvisning: Hur du justerar standbylägets varaktighet visar vi i kapitlet *Meny*.

Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge med scrollfunktionen.

Effektläge 1.0	= lägsta effekt
Effektläge 9.0	= högsta effekt

Alla effektlägen har ett mellanläge. Det markeras med x.5.

Anvisning: Hur du aktiverar mellanlägena visar vi i kapitlet *Meny*.

Ställa in effektläge


Du måste först starta hällen.

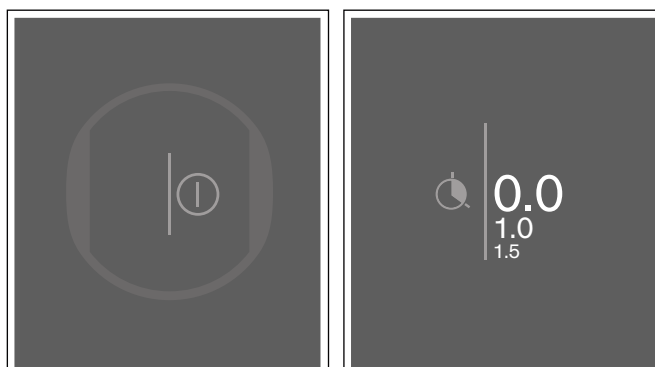
- 1 Placera kokkärlet på kokzonen.

Inställningstabell

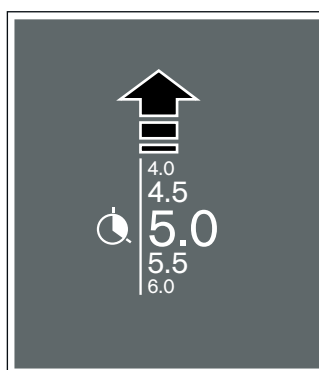
I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider. Tillagningstiderna beror på livsmedlets typ, vikt och kvalitet. Avvikelser kan förekomma.

	Effektläge
Smälta	
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1.0
Gelatin	1.0-2.0
Värma upp och varmhålla	
Gryta (t.ex. linsgryta)	1.0-2.0
Mjök**	1.5-2.5
Varmkorv**	3.0-4.0
Tina och värma på	
Spenat, djupfryst	2.5-3.5
Gulasch, djupfryst	2.5-3.5
Sjuda	
Kroppkakor, palt	4.5-5.5*
Fisk	4.0-5.0
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1.0-2.0
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3.0-4.0
Koka, ånga, ångkoka	

- 2 Peka på kokzonens -symbol, på displayen. Displayen visar **0.0**.



- 3 Under de nästföljande 4 sekunderna rör du fingret uppåt eller nedåt och väljer önskat effektläge.



Slå av en kokzon:

För fingret nedåt tills du får upp **0.0**. Kokzonen slår av och efter ca 4 sekunder får du upp kokzonsindikatorn.

Anvisning: Vid tillagning av grytor eller flytande anrättningar som soppor, såser eller drycker, bör du tänka på att de kan hettas upp väldigt snabbt och koka över. Därför rekommenderar vi en långsammare uppvärmning på lämpligt effektläge och under ständig omrörning.

	Effektläge
Ris	2.0-3.0
Risgrynsgröt	2.0-3.0
Skalpotatis	4.0-5.0
Kokt potatis	4.0-5.0
Pasta, nudlar	6.0-7.0*
Grytor, soppor	3.5-4.5
Grönsaker	2.5-3.5
Grönsaker, djupfrysta	3.5-4.5
Tryckkokning	4.5-5.5
Bräsera	
Rullader	4.0-5.0
Grytstek	4.0-5.0
Gulasch	3.5-4.5
Steka**	
Schnitzel, opanerad eller panerad	6.0-7.0
Schnitzel, djupfrost	6.0-7.0
Kotlett, opanerad eller panerad	6.0-7.0
Biff (3 cm tjock)	7.0-8.0
Bröstfilé av fågel (2 cm tjock)	5.0-6.0
Bröstfilé av fågel, djupfrost	5.0-6.0
Opanerad fisk och fiskfilé	5.0-6.0
Panerad fisk och fiskfilé	6.0-7.0
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex.fiskpinnar	6.0-7.0
Scampi och räkor	7.0-8.0
Stekt mat, djupfrost	6.0-7.0
Pannkakor	6.0-7.0
Omelett	3.5-4.5
Stekt ägg	5.0-6.0
Fritera** (fritera 150 g-200 g per portion i 1-2 l. olja)	
Djupfrysta varor, t.ex.pommes frites, chicken nuggets	8.0-9.0
Kroketter	7.0-8.0
Köttbullar	7.0-8.0
Kött, t.ex. kycklingdelar	6.0-7.0
Panerad eller inbakad fisk	6.0-7.0
Grönsaker, svamp, panerad eller inbakad	6.0-7.0
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, inbakad frukt	4.0-5.0

* Fortsatt tillagning utan lock

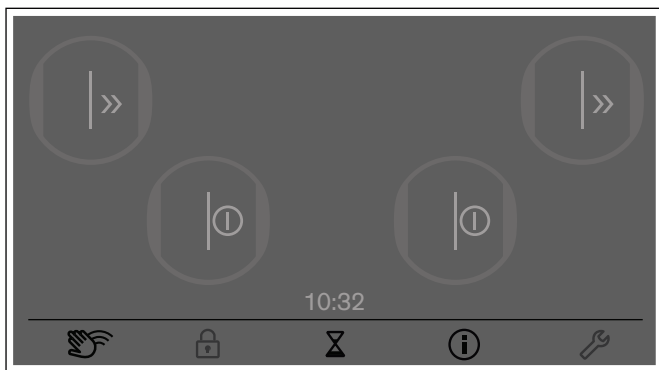
** utan lock

Boosterfunktion

Funktionen värmer maten ännu snabbare än effektläge 9.0. Boosterfunktionen ökar helt kort maxeffekten hos vald kokzon.

Begränsningar avseende boosterfunktionen

Boosterfunktionen kan bara aktiveras en gång, i antingen den högra eller vänstra kokzonshalvan. Om ännu en kokzon aktiveras eller om en kokzon redan är igång, kan inte boosterfunktionen användas eller också stängs den av och kokzonen återgår till effektläge 9.0.



Slå på/av boosterfunktionen

Du måste först välja kokzon.

Starta: För fingret uppåt, tills boosterfunktionen markeras. » lyser på kokzonsindikeringen. Funktionen aktiveras.

Stänga av: För fingret nedåt. Funktionen stängs av. Om du vill stänga av kokzonen helt, för fingret nedåt tills du får upp 0.0.

Anvisning: I vissa fall stängs boosterfunktionen av automatiskt, för att skydda hällens elektroniska komponenter från överhettning.

Timer

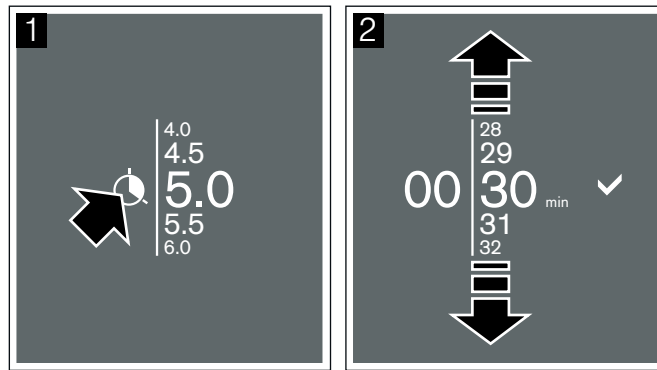
Med timern kan du stänga av en kokzon automatiskt, genom att ställa in tillagningstiden.

Ställ in tillagningstiden

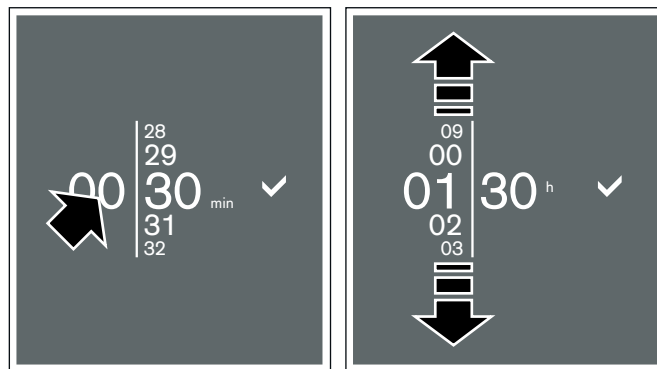
Du måste först välja kokzon och ställa in effektläget.

1 Tryck på . 00|00^h_{min} lyser i kokzonsindikeringen.

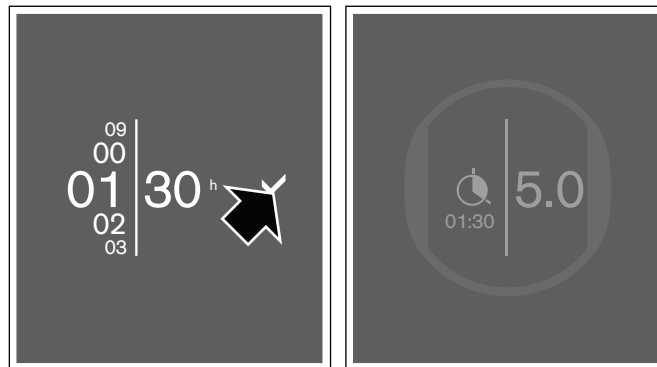
2 Under de nästföljande 4 sekunderna för du fingret uppåt eller nedåt och väljer önskad tillagningstid i minuter.



3 Välj timmar. För fingret uppåt eller nedåt och ställ in önskad tillagningstid i timmar.



4 Tryck på . Inställd tillagningstid överförs. På indikatorn kan du se tillagningstiden räkna ner.



När tiden gått ut

När tiden går ut, slår kokzonen av. Enheten avger en signal. Kokzonen indikator visar 00.00^h_{min} och effektläge 0.0.

Anvisning: Du kan ställa in en tillagningstid på upp till 9 timmar och 59 minuter. Beroende på valt effektläge kan kokzonen även stängas av innan tillagningstidens utgång. Se kapitlet *Säkerhetsavstängning*.

Korrigera tillagningstid: Välj kokzon och peka på -symbolen. Ange ny tillagningstid. Om tiden ska överföras, peka på -symbolen.

Återkalla tillagningstid: Välj kokzon och peka på -symbolen. Återkalla tillagningstiden genom att återgå till 00|00^h_{min} och peka på -symbolen.

Säkerhetsavstängning

Om du använder en kokzon under lång tid utan att ändra inställningarna, aktiveras den automatiska säkerhetsavstängningen.

Kokzonen stängs av. På indikatorn visas "Kokzonen har varit på för länge". Tryck på ✓-symbolen. Indikatorn släcks. Nu kan du göra en ny inställning.

När säkerhetsavstängningen aktiveras beror på inställt effektläge. Mer information finns i kapitlet *Åtgärda störningar*.

Överföring av inställningar

Korttidsminne

Så snart du lyfter eller flyttar kokkärlet från en kokzon, sparas kokzonens samtliga inställningar under en kort stund (10-90 sekunder). Kokzonen värms inte upp.



Anvisning: Så länge korttidsminnet är aktivt kan kokzonens inställningar justeras (undantag: boosterfunktion och timer).

Innan korttidsminnets varaktighet löper ut måste du placera kärlet på exakt samma sätt igen. Inställningarna överförs automatiskt. Kokzonen blir varm.

Anvisningar

- Om placeringen avviker väldigt mycket från ursprunglig placering, kan du använda överföringsfunktionen
- Hur korttidsminnets varaktighet ändras visar vi i kapitlet *Meny*.

Överföringsfunktion

Funktionen för över en kokzons inställningar till en annan.

- 1 Ställ kastrullen, grytan eller pannan på en annan kokzon, innan tiden i korttidsminnet går ut. Enheten känner av den nya kokzonen.

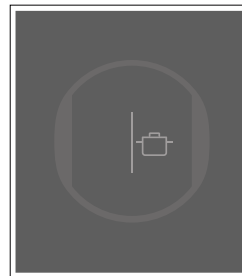


Anvisning: Överföringsfunktionen slår av om du:

- väljer annan inställning (undantag: Inställning av kokzon med korttidsminne)
 - flyttar kastrullen, grytan eller pannan igen
- 2 Tryck på ☞-symbolen. Enheten för över inställningarna.



Anvisning:



Får du upp den här symbolen på kokzonsindikeringen, så kunde enheten inte föra över inställningarna helt. Lyft kastrullen, grytan eller pannan eller flytta den på kokzonen. Ställ in kokzonen igen.

Klocka


Ställ klockan


Hällen måste vara på.

- 1 Tryck på ⚙. Menyn öppnas.
- 2 Peka på "Klocka" på displayen. Indikatorn visar klockans format samt inställd tid.
- 3 Välj klockformat och tid med scrollfunktionen.
- 4 Peka på ✓ längst ner till höger. Klockan är nu inställd.

Displaylås vid rengöring

Om du torkar av displayerna när hällen är på, kan du råka ändra inställningarna. Därför har hällen försetts med ett displaylås.

Starta: Tryck på -symbolen. Enheten avger en signal. Displayen är nu spärrad i 20 sekunder. Indikatorn visar återstående spärrtid. Nu kan du torka av displayen utan att inställningarna ändras.

Stänga av: Om du vill stänga av displaylåset innan tiden har gått ut pekar du på -symbolen och därefter på "AV".

Anvisning: Displaylåset påverkar inte huvudbrytaren. Du kan alltid stänga av hällen.


Barnspärr


Barnspärren gör att barn inte kan starta hällen.

Anvisning: När en kokzon är aktiverad kan inte barnspärren användas.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara på.

Starta: Tryck på -symbolen. Hällen är spärrad.

Stänga av: Peka på  och därefter på "AV". Spärren är borttagen.


Anvisning: Det finns några olika inställningar för barnspärren (automatisk, manuell, AV). Hur du justerar inställningarna visar vi i kapitlet *Meny*.

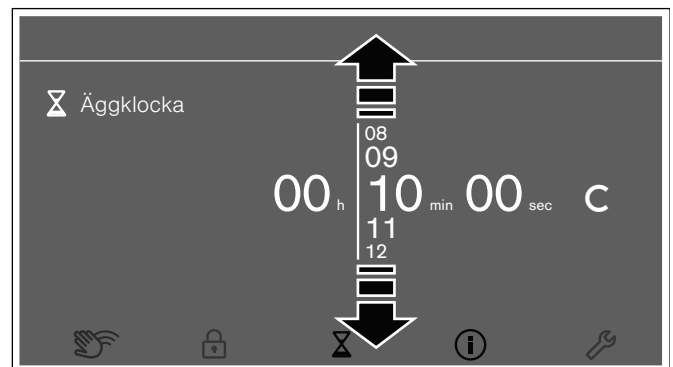
Äggklocka


Med hjälp av äggklockan kan du ställa in en tillagningstid på upp till 9 timmar, 59 minuter och 59 sekunder. Den räknar ner oberoende av vald kokzon.

Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

Ställ in tillagningstiden

- 1 Tryck på . 0 h | 00 min 00 sek visas på indikatorn.
- 2 Under de nästföljande 10 sekunderna för du fingret uppåt eller nedåt och väljer önskad tillagningstid i minuter.






- 3 Välj timmar och sekunder. För fingret uppåt eller nedåt och ställ in önskad tillagningstid.
- 4 Tryck på . På indikatorn kan du se tillagningstiden räkna ner.



När tiden gått ut

När tiden har gått ut avges en ljudsignal. Displayen visar **00.00** ^{min} _{sec}. Peka på indikatorn. Äggklockan stängs av.

Korrigerat tillagningstiden: Peka på -symbolen och ställ in en ny tid. Om tiden ska överföras, peka på -symbolen.

Återkalla tillagningstiden: Peka på  och peka därefter på C.

Meny

Enheten har olika förinställningar. Du kan anpassa förinställningarna efter behov.


Anvisning: När en kokzon är aktiverad kan inte menyn användas.

Inställning	Beskrivning / Alternativ
Pekskärm	Du kan kalibrera displayen, och justera dess ljusstyrka. Kalibreringen optimerar displayens reaktionsförmåga, d.v.s. när du rör vid displayen med ett finger. <ul style="list-style-type: none">● Ljusstyrka (medel*)● Kalibrering
Klocka	Du kan ställa klockan och välja tidsformat. <ul style="list-style-type: none">● 12h-visning● 24h-visning*● Klocka
Ljudsignal	Enhetens ljudsignal kan slås på och av. <ul style="list-style-type: none">● Ljudsignaler PÅ*● Bara felanvändningssignal PÅ● Ljudsignaler AV
Standby	Du kan ställa in standbylägets intervall. När det intervallet löper ut stängs enheten av helt. I standbyläget är enheten hela tiden redo att användas. 0,5-72 timmar (1 timme*)
Effektstyrning	Du kan begränsa hällens totaleffekt, för att anpassa den till din lokala nätverksanslutning. Kontakta din installatör för justering. 600-7200 watt (7200 watt*)
Effektlägen	Du kan välja mellan 9 och 17 effektlägen. 17 effektlägen betyder att du även kan välja extra mellanlägen för finjustering. <ul style="list-style-type: none">● 17 effektlägen*● 9 effektlägen
Barnspärr	Du kan spärra hällen så att barn inte kan ställa in den. <ul style="list-style-type: none">● manuell* - Barnspärren slås alltid på och av manuellt● automatisk - Barnspärren aktiveras alltid automatiskt så snart hällen stängs av● avstängd - Barnspärren kan inte användas
Korttidsminne	Du kan ställa in korttidsminnets varaktighet. Så snart du lyfter eller flyttar på kokkärlet sparas alla inställningar för kokzonen under angiven tidsperiod. 10-90 sekunder (30 sekunder*)
Språk	Välj mellan 15 språk (engelska*).
Demoläge	Det går att använda enheten i demosyfte, utan värme. Du aktiverar demoläget inom 3 minuter efter att du startade hällen. <ul style="list-style-type: none">● AV*● PÅ
Förinställning	Du kan återställa alla inställningar till inställningarna vid utleverans.

* Förinställning

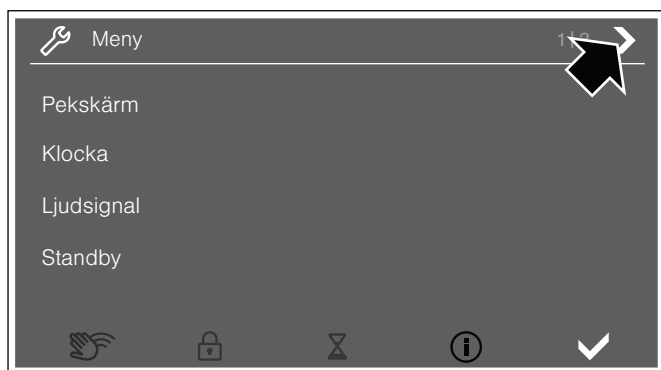
Justera inställningarna

Hällen måste vara på.

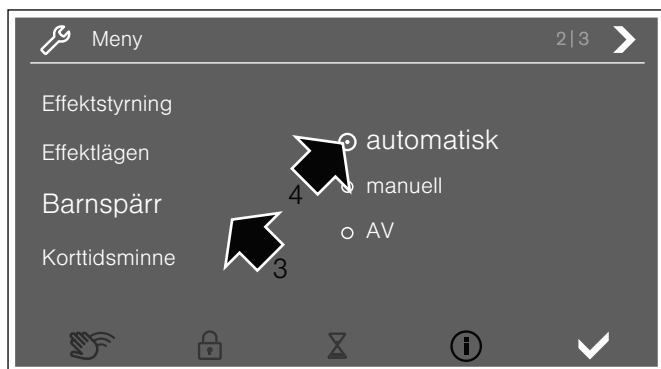
- 1 Tryck på . Menyn öppnas.




- 2 Bläddra genom att peka på - eller -symbolen.



- 3 Peka på önskad inställning.
- 4 Ställ in önskat värde eller alternativ.




- 5 Tryck på . Inställningen sparas i minnet.

Kalibrera pekskärmen

Här kan du justera hur länge du måste trycka med fingret på displayen för att mata in ditt val.


Anvisning: Pekskrmen förkalibreras vid tillverkningen. En ny kalibrering kan krävas för att justera inmatningens precision.

- 1 Tryck på . Menyn öppnas.
- 2 Peka på "**Pekskärm**". Indikatorn visar inställningarna ljusstyrka och kalibrering.
- 3 Peka på "**Kalibrering**".
- 4 Följ anvisningarna på skärmen.

Pekskärmen kalibreras.

Ställa in ljusstyrka


Med det här alternativet kan du justera pekskrmens ljusstyrka.

- 1 Tryck på . Menyn öppnas.
- 2 Peka på "**Pekskärm**". Indikatorn visar inställningarna ljusstyrka och kalibrering.
- 3 Peka på "**Ljusstyrka**". Nu får du upp indikatorn för inställning av pekskrmens ljusstyrka.



- 4 Peka på **+** eller **-** och ställ in önskad ljusstyrka.



- 5 Tryck på . Inställningen sparas i minnet.

Rengöring och skötsel

Anvisningarna i det här kapitlet hjälper dig att underhålla hällen. Lämpliga rengöringsmedel finns hos kundtjänst eller i vår e-Shop.

Glaskeramik

Rengör hällen efter varje användning. Då bränner ev. matrester inte fast.

Rengör inte hällen förrän den har svalnat tillräckligt.

Använd bara hållrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagningsmedel
- Svampar som repar
- Högtryckstvätt eller ångrengöring

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa som finns i butik. Följ tillverkarens anvisningar.

Lämpliga glasskrapor finns även hos service eller i vår e-Shop.

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd bara varmvatten och lite diskmedel.
- Använd inga kraftiga eller skurande medel.
- Använd inte rakbladsskrapan.

Åtgärda störningar

Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Tips, varningar och felmeddelanden

I händelse av problem visas automatiskt tips, varningar och felmeddelanden på displayen.

Obs!

Tipsen anger att hällen kräver en justering av aktuella inställningar. Användaren kan även själv hämta tips. Se kapitlet *Infoknapp*.



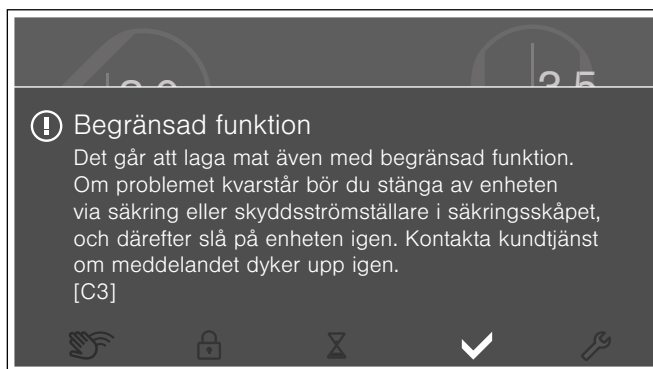
Stäng av ett tips genom att peka på ✓ på displayen.



Anvisning: Tipsen ramas in av en blå linje.

Varningar

I händelse av interna fel visas varningstexter som talar om att hällen har begränsade användningsmöjligheter. Följ anvisningarna på displayen och peka på ✓-symbolen för att stänga av varningstexten.



Anvisning

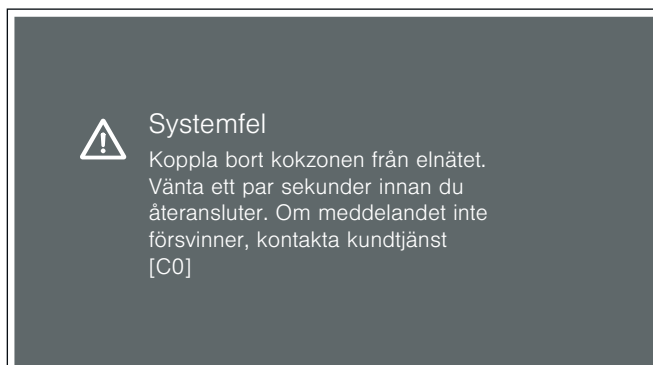
- Varningarna ramas in av en röd linje.
- Vid vissa varningstexter visas även en felkod (exempel: [C3])

Eventuellt kan du uppge felkoden om du behöver kontakta kundtjänst.

Felmeddelanden

Felmeddelanden visar när enheten drabbas av fel eller funktionsstörningar som innebär att du inte kan använda hällen.

Koppla ur strömmen från enheten. Vänta ett par sekunder innan du återansluter. Kontakta kundtjänst om indikeringen visas igen.



Anvisning: Vid vissa felmeddelanden visas även en felkod (exempel: [C0])

Eventuellt kan du uppge felkoden om du behöver kontakta kundtjänst.

Tips

Problem	Åtgärd
Kokkärlets storlek eller form anges inte helt korrekt på pekskärmen.	Avvikelse från indikeringen av kokkärl på skärmen är helt normalt och påverkar inte hällens funktion (mindre kokkärl kan till exempel illustreras med rund kokzon). Det går att använda två kokzoner som en. Ställ kokkärlet på plats. Kärlet får inte stå utanför den användbara ytan.
Kokzonens effektläge kan inte höjas.	Kokfältens sammanlagda effekt blir något begränsad. Justera den sammanlagda effekten under " Effektstyrning " i Menyn. Ett väldigt stort kokkärl kan eventuellt påverka maxeffekten för övriga kokzoner på samma halva av hällen. Ställ kokkärlet på plats.
Boosterfunktionen stängs av eller kan inte aktiveras.	Boosterfunktionen kan bara aktiveras en gång, i antingen den högra eller vänstra kokzonshalvan. Om ännu en kokzon aktiveras eller om en kokzon redan är igång, kan inte boosterfunktionen användas eller också stängs den av och kokzonen återgår till effektläge 9.0 . Kokfältens sammanlagda effekt blir något begränsad. Justera den sammanlagda effekten under " Effektstyrning " i Menyn.
En ljudsignal avges om något föremål placeras på pekskärmen.	Avlägsna föremålet och kontrollera indikeringen. Du kan nu ställa in hällen på nytt.
Kokkärlet kan inte identifieras.	Kokkärlet är större än angiven storlek. Kärl med diametern 90 till 340 mm passar bäst. Eventuellt har du fått in vätska under kokkärlet. Se till att kärlets undersida är helt torr. Kokkärlet kan inte användas på induktionshäll.
Hällen stängs av automatiskt.	Om ingen av hällens kokzoner används och du inte har justerat några inställningar under en längre tid, stängs hällen av automatiskt.
Kokzonen kan inte ställas in.	Du kan bara ha 2 kokzoner igång samtidigt på varje hållsida. Ett kokkärl mitt på hällen innebär att en kokzon per hållsida används. Det vill säga du kan bara aktivera en zon till per sida. Kokkärlet kan inte användas på induktionshäll.
Kokzonens inställningar överförs inte när du flyttar kokkärlet.	Flytta kärlet långsammare över hällen, eller använd överföringsfunktionen.
Hällen reagerar konstigt eller kan inte användas som avsett.	Koppla ur strömmen från enheten. Vänta ett par sekunder innan du återansluter.

Demoläge

Om ✂-symbolen visas på displayen är enheten i demoläge. Uppvärmningen startar inte. Koppla ur strömmen från enheten. Vänta ett par sekunder innan du återansluter. Demoläget ska stängas av via meny inom 3 minuter.

Infoknapp

Med infoknappen hämtar du kompletterande information om aktuell funktion. Peka på ⓘ på displayen för att hämta informationen. Du får nu upp ett tips. Peka på ✓ på displayen, för att stänga informationsrutan.



Kokzonens normal driftsljud

Induktionstekniken är baserad på alstringen av elektromagnetiska fält. Det innebär att värmen skapas direkt i kokkärlets botten. Kastruller eller pannor kan orsaka olika typer av ljud eller vibrationer, beroende på hur de är tillverkade. De här ljuden kan beskrivas så här:

Djup surrton (som från en transformator)

Ljudet uppstår vid tillagning på högre effektläge. Det beror på den energimängd som överförs mellan kokzonen och kokkärlet. Ljudet försvinner eller minskar när du sänker effektläget.

Lätt vispling

Det här ljudet uppstår om kokkärlet är tomt. Det försvinner så snart du tillsätter vatten eller mat i kärlet.

Sprakande ljud

Det här ljudet kommer från kokkärl som består av olika, på varandra liggande material. Det uppstår när materialens beröringspunkter börjar vibrera. Ljudet kommer från kärlet och kan variera beroende på matens mängd och tillagningsmetod.

Hög vispling

Det här ljudet kommer från kokkärl som består av olika, på varandra liggande material, när kärlet används på högsta effektläge och dessutom utnyttjar två kokzoner. Ljudet försvinner eller minskar när du sänker effektläget.

Fläktljud

För att hällens elektronik ska fungera korrekt krävs temperaturreglering. Därför har hällen försetts med en kylfläkt, som aktiveras för att sänka och reglera elektroniksystemets temperatur. Fläkten fortsätter arbeta även när enheten är avstängd, om hällens temperatur efter avstängningen fortfarande är för hög.

De beskrivna ljuden är normala för induktionstekniken och ska inte betraktas som en defekt.

Kundservice

Om din apparat behöver repareras finns vår kundservice till för dig. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du på apparatens undersida. Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att du har dem nära till hands om de skulle behövas.

E-nr.

FD-nr.

Kundservice ☎

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000499930 da, fi, no, sv (910118)

GAGGENAU