

Gaggenau

Brugsanvisning

Käyttöohje

Bruksveiledning

Bruksanvisning

CX480

Induktions-kogesektion uden zoneopdeling

Kokopinta-induktiokeittotaso

Induksjonskoketopp uten soneinndeling

Induktionshäll med heltäckande kokzon

Indholdsfortegnelse	3
Sisällysluettelo	24
Innholdsfortegnelse	45
Innehållsförteckning	66

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	6
Miljøbeskyttelse	7
Miljøvenlig bortskaffelse	7
Energisparetips	7
Madlavning med induktion	7
Fordele	7
Gryder og pander	8
Lære apparatet at kende	8
Kogesektion	8
Touch-display	8
Kogezone-indikatorer	9
Scroll-funktion	9
Restvarmeindikator	9
Indstille kogesektionen	10
Tænde og slukke kogesektionen	10
Hviletilstand	10
Indstille kogezone	10
Indstillingstabel	11
Booster-funktion	13
Begrænsninger for brugen af Booster-funktionen	13
Aktivere og deaktivere Booster-funktion	13
Timer	13
Indstille tilberedningstid	13
Når tiden er udløbet	14
Sikkerhedsafbrydelse	14

Overføring af indstillinger	15
Korttids-memory	15
Overførselsfunktion	15
Klokkeslæt	16
Indstille klokkeslæt	16
Betjeningslås til brug ved rengøring	16
Børnesikring	17
Aktivere / deaktivere børnesikring	17
Minutur	17
Indstille tilberedningstid	17
Når tiden er udløbet	17
Optionsmenu	18
Ændre indstillinger	19
Kalibrere touch-display	19
Indstille lysstyrke	19
Rengøring og pleje	20
Glaskeramik	20
Kogesektionens ramme	20
Afhjælp fejl	20
Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser	20
Tips	21
Demo-modus	22
Info-tast	22
Normale lyde fra kogesektionen under drift	23
Kundeservice	23

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 vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og montagevejledningen samt apparatpasset til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.

- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og deres omgivelser, især kogesektionens ramme, bliver meget varme. Rør aldrig ved fladerne, når de er varme. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Elektromagnetiske farer!

Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker eller insulinpumper bør dog ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af disse anordninger, der måtte findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet og således ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke deres funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, såsom høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

Fare for skader!

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind.

Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

Skader	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Fastbrændte madvarer	Fjern straks fastbrændte madrester med en skraber egnet til glas.
	Uegnede rengøringsmidler	Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogefeltet.
Ridser	Salt, sukker og sand	Brug ikke kogesektionen som bræt eller bord.
	Kogegrej med ru bund kan lave ridser i kogesektionen	Kontrollér kogegrejet.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogefeltet.
	Overfladen på kogegrejet	Løft gryder og pander, når du fylder dem.
Mathed	Sukker og emner med højt sukkerindhold	Fjern straks fastbrændte madrester med en skraber egnet til glas.

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.**
- **Lettelse 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 pande 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 kogezonen. Hvis kogezonen ikke fungerer, når den er kølet af, skal De kontakte kundeservice.

Gryderejstrering

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

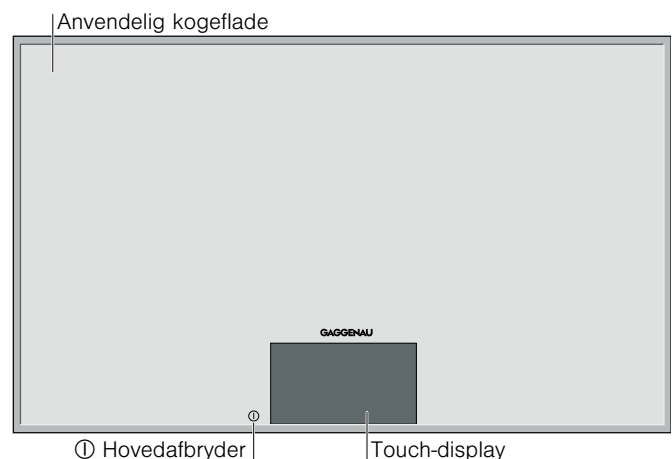
Bemærk: Kogezoneindikatorerne kan afvige fra grydens eller pandens faktiske størrelse og form. Det er normalt og forringer ikke kogesektionens funktion.

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 pande registreres automatisk.

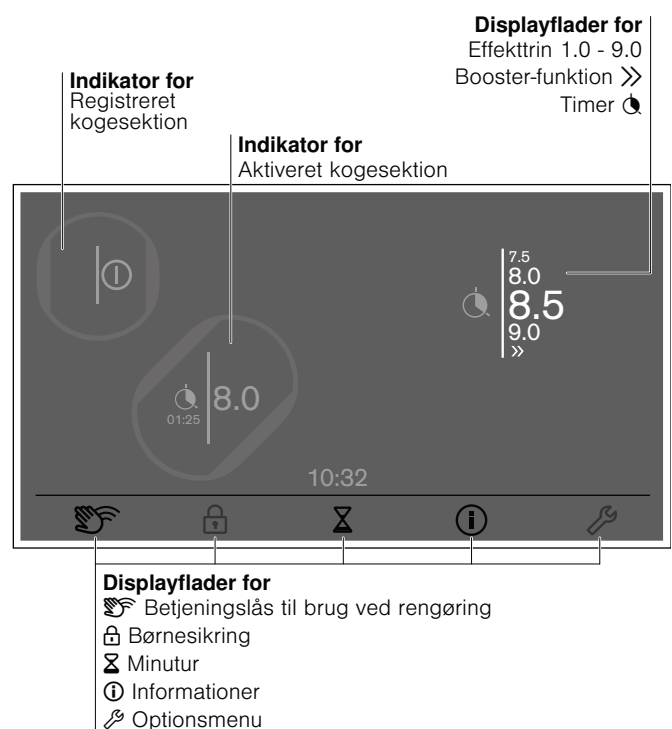
Bemærk: Der kan kun være tændt for 2 kogezoner samtidig på hver side af kogesektionen.



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 ①.

Valgt kogezone



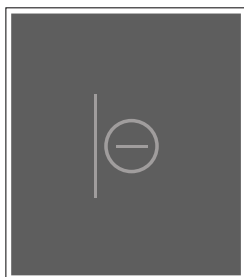
Den viste kogezone er valgt. De kan indstille effekttrinnet.

Aktiveret kogezone



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

Andre indikatorer



Den viste kogezone kan ikke indstilles.

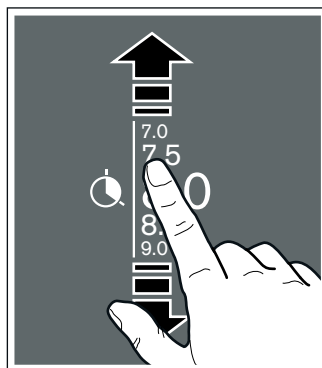
Årsagerne kan være følgende:

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

Scroll-funktion

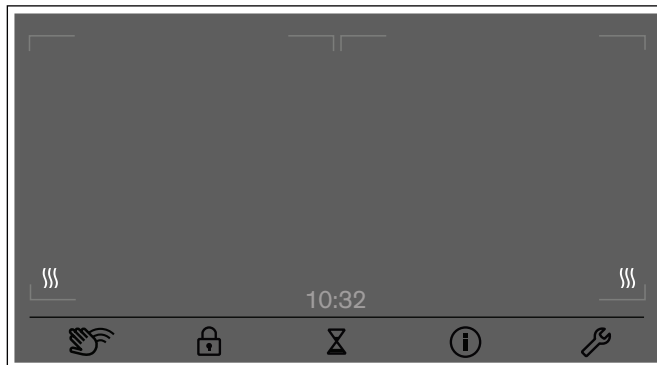
Med scroll-funktionen kan De ændre forskellige indstillingsværdier såsom effekttrin, varighed og tid samt andre værdier i optionsmenuen.

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 kogezoner, som fortsat er varme. Berør ikke kogezonerne eller den kogesektionsside, hvor indikatoren lyser. Selv om kogesektionen allerede er slukket, bliver 〰 ved med at lyse, så længe kogezonerne er varme.



Indstille kogesektionen

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

Tænde og slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Aktivere: Berør symbolet ①. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Efter en kort starttid er kogesektionen klar til brug.

Deaktivere: Berør symbolet ①. Indikatoren i displayet forsvinder. Alle kogezoner er slukket. Hviletilstanden er aktiveret. Se kapitlet Hviletilstand.

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

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

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 effekttrin.

Effekttrin 1.0	= laveste ydelse
Effekttrin 9.0	= højeste ydelse

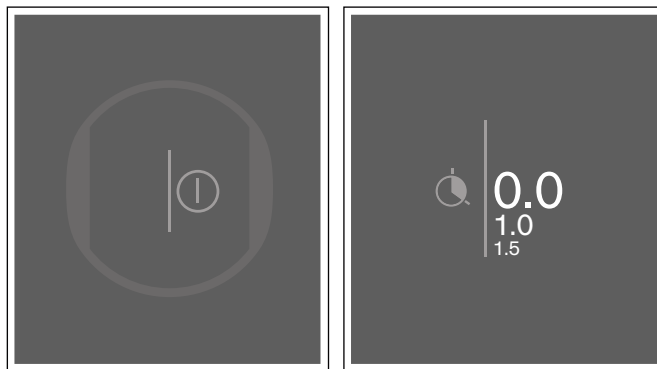
Hvert effekttrin har et mellemtrin. Det er angivet med x.5.

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

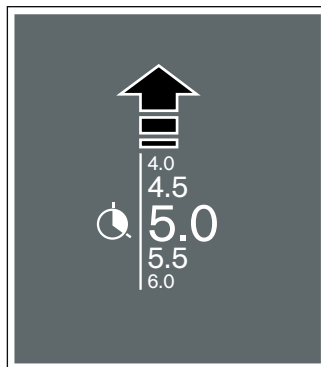
Indstille effekttrin

Kogesektionen skal være tændt.

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



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



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 effekttrin og under konstant omrøring.

	Effekttrin
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

	Effekttrin
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
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 effektrinnet **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 effektrin **9.0**.



Aktivere og deaktivere Booster-funktion

Kogezonen 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.

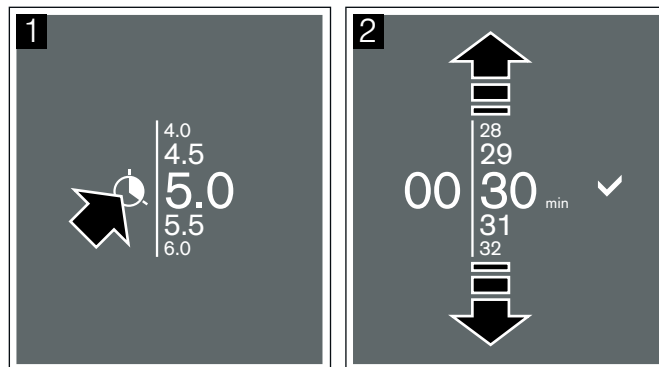
Timer

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

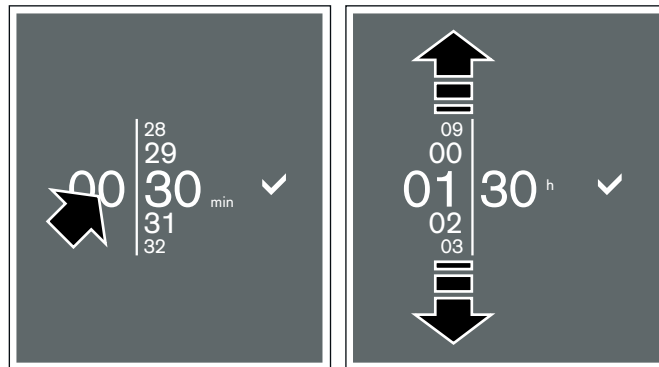
Indstille tilberedningstid

Kogezonen skal være valgt, og effektrinnet skal være indstillet.

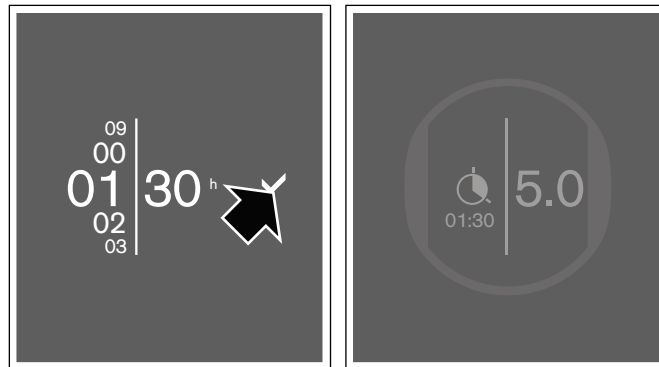
- 1 Berør symbolet . I kogezone-displayet lyser **00|00** ^h_{min.}.
- 2 Lad inden for de næste 4 sekunder fingeren glide op eller ned og indstille den ønskede varighed i minutter.



- 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 effekttrinnet **0.0**.

Bemærk: De kan indstille en varighed på maks. 9 timer og 59 minutter. Alt efter det valgte effekttrin 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 effekttrin. 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 kogezone i en kort periode (10-90 sekunder). Kogezonen varmer ikke.



Bemærk: Mens korttids-memoryen er aktiveret, er det muligt at ændre kogezoneens 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.

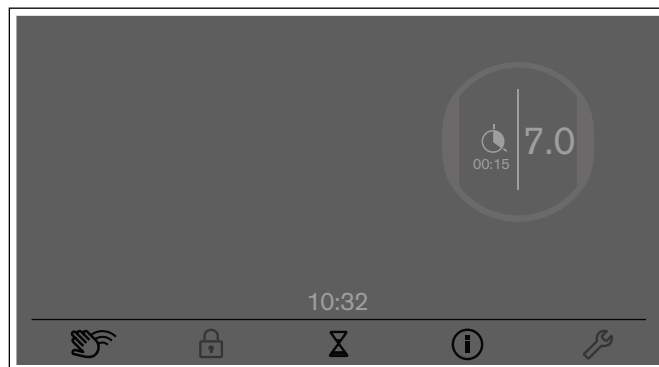
- 1 Stil indenfor korttids-memoryens varighed gryden eller panden et andet sted på kogepladen. Den nye kogezone registreres.



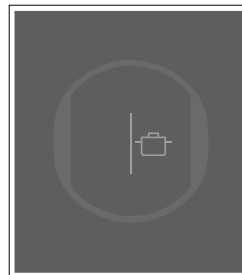
Bemærk: Overførselsfunktionen kan ikke længere anvendes, hvis De i mellemtiden:

- 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.

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.

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.

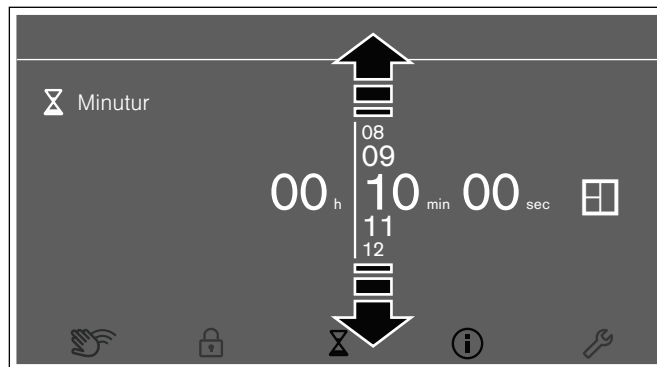
Minutur

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. ● Lysstyrke (mellem*) ● Kalibrering
Ur	De kan indstille klokkeslættet og vælge tidsformatet. ● 12 timers-visning ● 24 timers-visning ● Klokkeslæt
Lydsignal	De kan aktivere eller deaktivere apparatets lydsignaler. ● 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. ● 17 effekttrin* ● 9 effekttrin*
Børnesikring	Med børnesikringen er det muligt at låse kogesektionen og forhindre børn i foretage indstillinger. ● 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 kogezoneens 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. ● fra* ● til
Forindstilling	De kan nulstille alle indstillinger til fabriksindstillingerne.
* Forindstilling	

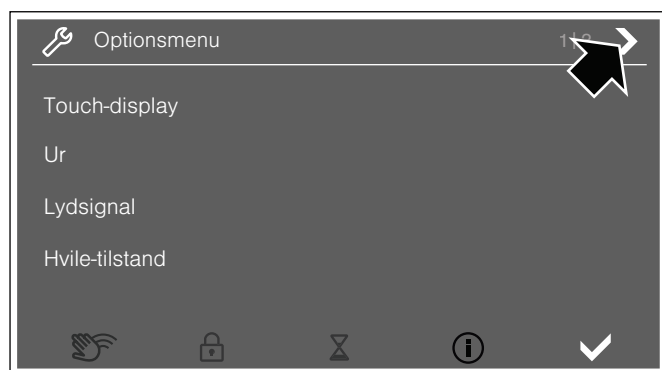
Ændre indstillinger

Kogesektionen skal være tændt.

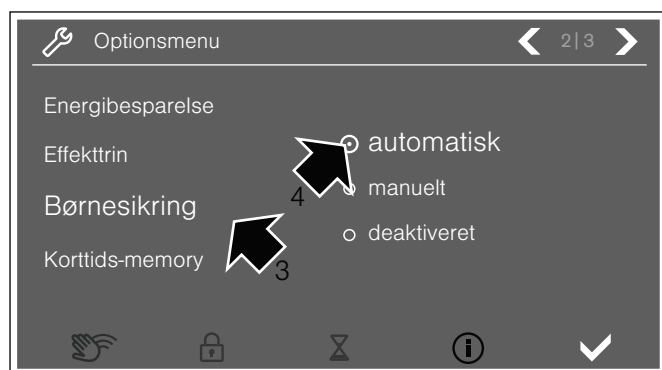
- 1 Berør symbolet . Optionsmenuen vises.



- 2 Berør symbolerne  eller  for at bladre.



- 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.

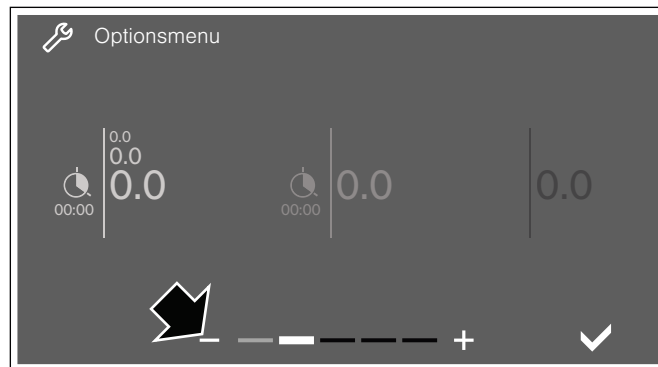
Indstille lysstyrke

Med denne option kan De ændre touch-displays 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-displays 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:

- ufortyndet håndopvaskemiddel
- rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- skurende rengøringsmidler
- aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- ridsende rengøringssvampe
- højtryksrenser 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.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Der må ikke bruges aggressive 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

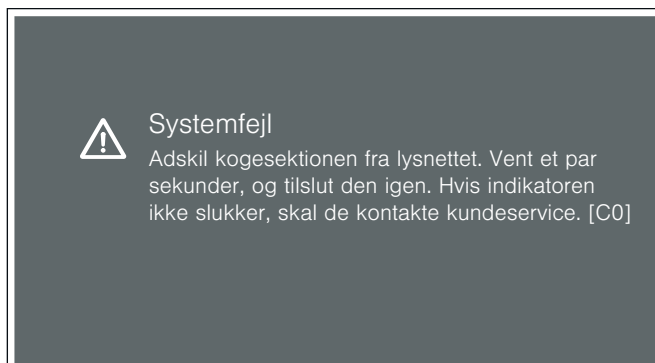
- Advarsler vises med en rød streg.
- Ved nogle advarsler vises en fejlkode (eksempel: [C3])

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 kogezoneens 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 kogezone.
Kogezonens effektttrin 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 effektttrin 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 effektttrin 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 gryden eller pander skal være tørre. Gryden eller panden er måske ikke beregnet til induktion.

Problem	Afhjælpning
Kogesektionen slukker automatisk.	Hvis der ikke er kogezoner 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 kogezoner 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 effekttrin. Det skyldes den energimængde, som overføres til gryden eller panden fra kogesektionen. Lyden forsvinder eller bliver lavere, hvis De vælger et lavere effekttrin.

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 effekttrin og på to kogezone samtidig. Lyden forsvinder eller bliver lavere, hvis De vælger et lavere effekttrin.

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 køleventilator, 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.

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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	26
Vaurioitumisyyt	27
Ympäristönsuojelu	28
Ympäristöystävällinen hävittäminen	28
Energiansäästövihjeitä	28
Keittäminen induktiotekniikalla	28
Edut	28
Keittoastia	28
Tutustuminen laitteeseen	29
Keittotaso	29
Kosketusnäyttö	30
Keittoalueiden näytöt	30
Vieritystoiminto	31
Jälkilämmön näyttö	31
Keittotason säätäminen	31
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	31
Lepotila	31
Keittoalueen säätäminen	31
Säätötaulukko	32
Booster-toiminto	34
Booster-toiminnon käytön rajoitukset	34
Booster-toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä	34
Ajastin	34
Toiminta-ajan asetus	34
Toiminta-ajan päättymisen jälkeen	35
Turvakatkaisu	35

Asetusten siirtäminen	36
Pikamuisti	36
Siirtotoiminto	36
Kellonaika	37
Kellonajan asetus	37
Näytön lukitus puhdistusta varten	37
Lapsilukko	38
Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä	38
Hälytin	38
Toiminta-ajan asetus	38
Toiminta-ajan päättymisen jälkeen	38
Lisävalinnat-valikko	39
Asetusten muuttaminen	40
Kosketusnäytön kalibrointi	40
Kirkkauden säätäminen	40
Puhdistus ja hoito	41
Keraaminen lasi	41
Keittotason kehys	41
Häiriöiden poistaminen	41
Ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset	41
Vihjeitä	42
Esittelytila	43
Info-valitsin	43
Keittotason normaalit käyttöäänät	44
Huoltopalvelu	44

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

Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohje ja laitepassi myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

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.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohtojen läheltä.

Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti keittotason kehys kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Sähkömagneettiset vaarat!

Tämä laite täyttää turvallisuusmääräyksien ja sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyen standardien vaatimukset. Tästä huolimatta henkilöt, joilla on sydämentahdistin tai insuliinipumppu, eivät saa lähestyä laitetta sen käytön aikana. On mahdotonta taata, että kaikki markkinoilla olevat laitteet täyttäisivät sähkömagneettiseen yhteensopivuuteen liittyvät voimassa olevat määräykset ja ettei laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä esiintyisi. Samoin on mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulokkeita käyttävät henkilöt voivat havaita häiriöitä laitteen käytössä.

Vaurioitumisvaara!

Tässä keittotasossa on tuuletin, joka sijaitsee laitteen alaosassa. Jos keittotason alapuolella on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat tuulettimeen imeytyessään vaurioittaa tuuletinta tai vaarantaa jäähdätyksen toimivuuden.

Laatikon sisällön ja tuulettimen tuloaukon välillä on oltava vähintään 2 cm.

Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

Vahinko	Syy	Ratkaisu
Tahrat	Ylivuotavat ruoka-ainekset	Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-ainekset välittömästi kaapimella, joka on tarkoitettu lasipintojen puhdistukseen.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työtasona tai tukipintana.
	Epätasaiset keittoastioiden pohjat aiheuttavat naarmuja keittotasoon	Tarkista keittoastioiden pohjat.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita.
	Keittoastioiden hankaus	Nosta kattiloita ja pannuja niitä liikuttaessasi.
Pinnan lohkeilu	Sokeri, huomattavasti sokeria sisältävät aineet	Poista keittotasolle ylivuotavat ruoka-ainekset välittömästi kaapimella, joka on tarkoitettu lasipintojen puhdistukseen.

Loukkaantumisvaara!

- Vesihautteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihautteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

Vaurioitumisyyt

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

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.

Energiansäästövihjeitä

- 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.

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 monikerrospohja.

Tyhjät ohutpohjaiset keittoastiat

⚠ Palovamman vaara!

Älä lämmitä tyhjiä keittoastioita, joissa on ohut pohja. Tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, että turvakatkaisu ei aktivoidu 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.

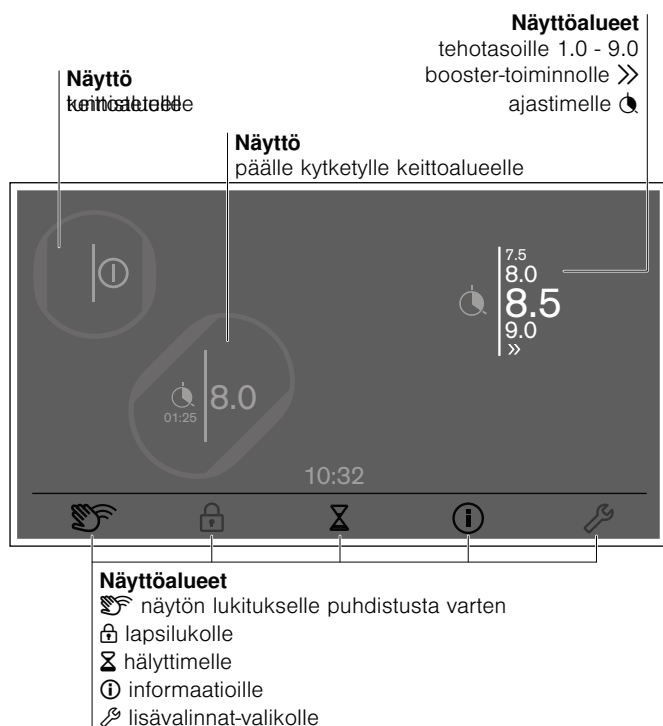
Huomautus: Keittotason kummallakin puoliskolla voi olla samanaikaisesti käytössä vain 2 keittoaluetta.



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.

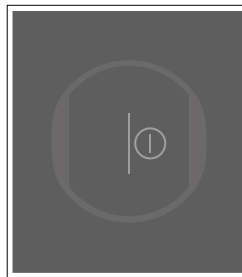


Huomio! Älä aseta kuumaa keittoastiaa kosketusnäytön alueelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Huomautus: Pidä näyttö aina kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.

Keittoalueiden näytöt

Tunnistettu keittoalue



Näytössä näkyvä keittoalue tunnistettiin. Valitse keittoalue koskettamalla symbolia ①.

Valittu keittoalue



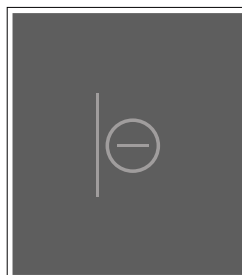
Näytössä näkyvä keittoalue valittiin. Voit asettaa tehotason.

Päälle kytketty keittoalue



Näytössä näkyvä keittoalue kytkettiin päälle. Näytössä palaa asetettu tehotaso.

Muut näytöt



Näytössä näkyvää keittoaluetta voi voida säätää.

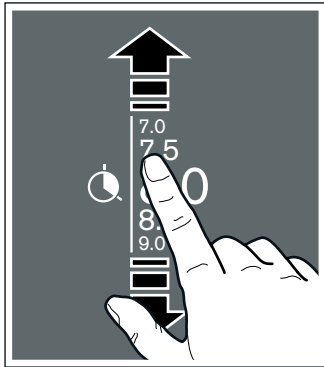
Syyt voivat olla seuraavat:

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

Vieritystoiminto

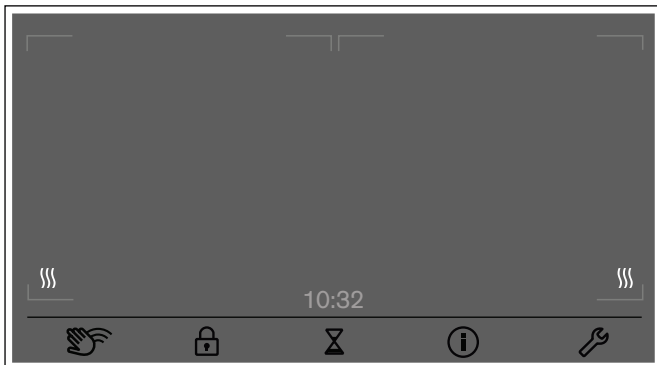
Vieritystoiminnolla voit muuttaa eri säätöarvoja kuten tehotason, toiminta-ajan ja kellonajan, sekä muita arvoja Lisävalinnat-valikossa.

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. Säätötaulukosta 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 kytkeytymisajan 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

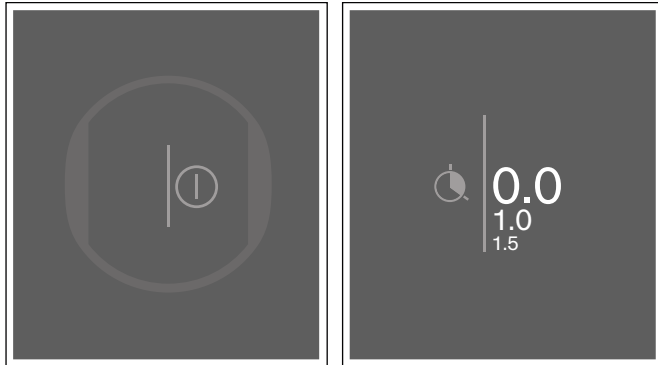
Jokaisella tehotasolla on välitaso. Se on merkitty x.5.

Huomautus: Ohjeet välitasojen deaktivoinnista löydät luvusta Lisävalinnat-valikko.

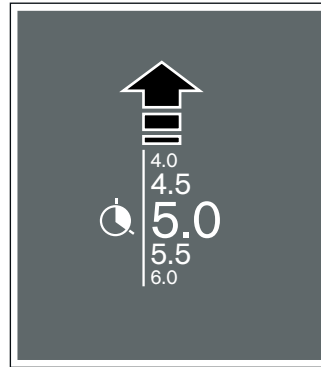
Tehotasojen asettaminen

Keittotasoa pitää olla päällä.

- 1 Aseta keittoastia keittotasolle.
- 2 Kosketa keittoalueen symbolia ① 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 keittäessä 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

	Tehotasot
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
Jauhelihapyyrykät	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, berliininmunkit, 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 ylikuumeneminen.

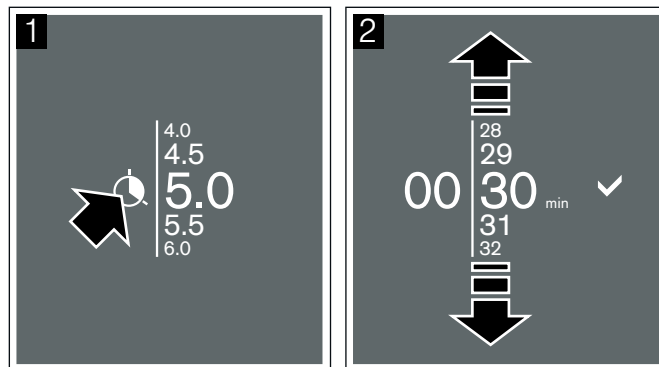
Ajastin

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

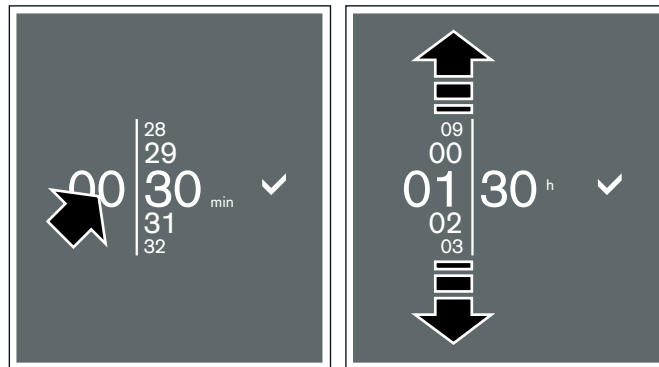
Toiminta-ajan asetus

Keittoalueen pitää olla valittuna ja tehotason säädettynä.

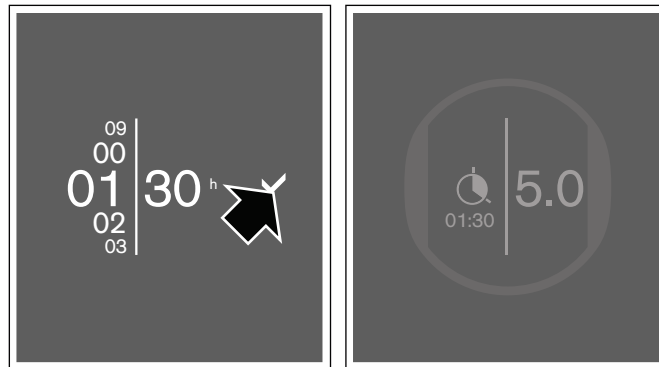
- 1 Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa **00|00** ^hmin.
- 2 Liikuta sormeasi seuraavien 4 sekunnin aikana ylöspäin tai alaspäin ja aseta haluamasi toiminta-aika minuutteina.



- 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 keittotasolle.

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



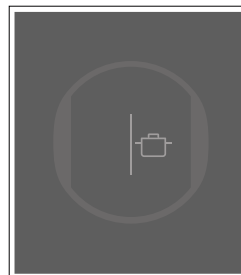
Huomautus: Siirtotoiminto ei ole enää käytettävissä, jos tällä välin:

- 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.

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.

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.

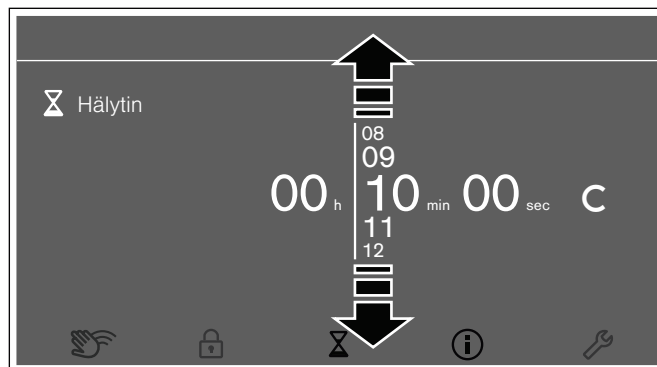
Hälytin

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. Hälytin 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 ennakkoasetuksia. Voit muuttaa näitä ennakkoasetuksia 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 reagointikyvyn sormen kosketukseen. ● Kirkkaus (keskimääräinen*) ● Kalibrointi
Kello	Voit asettaa kellonajan ja valita ajannäytön muodon. ● 12h-näyttö ● 24h-näyttö ● Kellonaika
Äänimerkki	Voit kytkeä laitteen äänimerkit päälle tai pois päältä ● 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 sähköliitännään. 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. ● 17 tehotasoa* ● 9 tehotasoa
Lapsilukko	Voit lukita keittotason ja estää siten lapsia tekemästä asetuksia. ● 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*).
Esittelytila	Voit käyttää laitetta esittelytarkoituksiin ilman, että se kuumenee. Kytke esittelytila päälle ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen päälle kytkemisestä. ● pois* ● päällä
Ennakkoasetus	Voit palauttaa kaikki asetukset tehdasasetuksiin.

* Ennakkoasetus

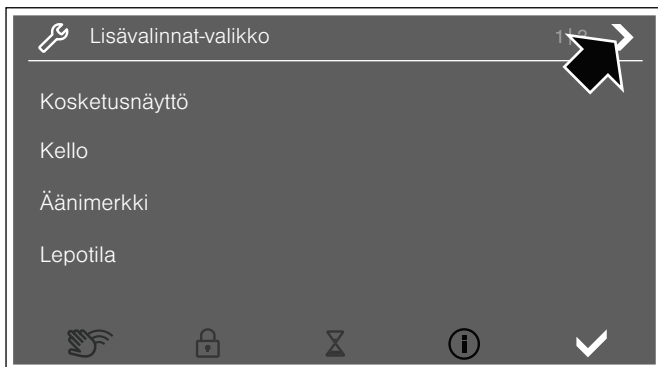
Asetusten muuttaminen

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 ennakoon 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 tahranpoistoainetta
- hankaavia sieniiä
- 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

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.
- Älä käytä lasinpuhdistuslastaa.

Häiriöiden poistaminen

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

Ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset

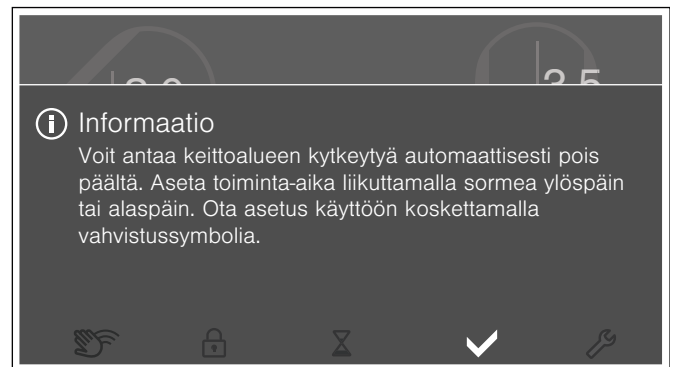
Jos ilmenee ongelma, ohjeet, varoitukset ja virheilmoitukset näkyvät automaattisesti näytössä.

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

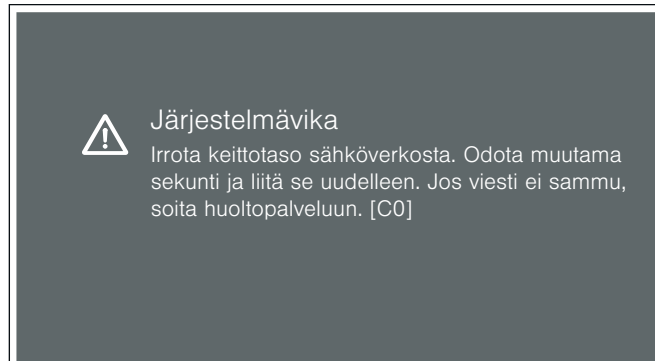
- Varoitukset kuvataan punaisella.
- Eräiden varoitusten yhteydessä näkyy vikakoodi (esimerkki: [C3])

Ilmoita tarvittaessa vikakoodi, jos otat yhteyttä huoltopalveluun.

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.

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 kokonaistehoa 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 kokonaistehoa 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 soveltuviin rajoisiin. 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.

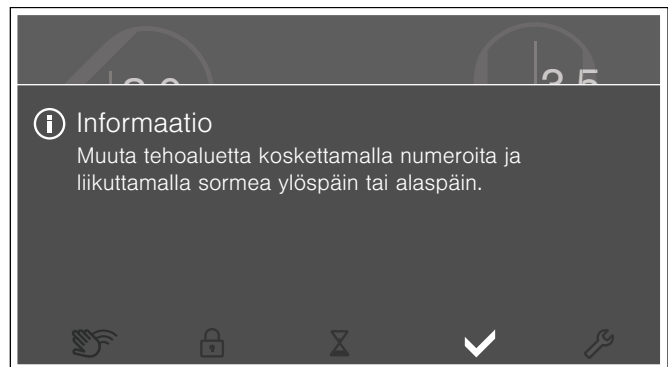
Ongelma	Aputoimenpide
Keittoaluetta ei saa säädettyä.	Keittotason kummallakin puoliskolla voi olla samanaikaisesti käytössä vain 2 keittoaluetta. Keittotason keskellä oleva keittoastia varaa keittotason kummallakin puoliskolta yhden keittoalueen. Voit säätää keittotason kutakin puoliskoa kohden vain yhden toisen keittoalueen. Keittoastia ei ehkä sovellu induktiokäyttöön.
Keittoalueen asetuksia ei oleta käyttöön keittoastiaan liikutettaessa.	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 käyttööänet

Induktiotekniikka perustuu elektromagneettisten kenttien tuottamiseen. Nämä tuottavat lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Kattilat tai pannut voivat aiheuttaa valmistustavasta riippuen erilaisia ääniä tai värinäitä. 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 äänet

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

Kuvatut äänet 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.

⚠ Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

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	47
Årsaker til skader	48
Miljøvern	49
Miljøvennlig håndtering	49
Energisparetips	49
Koking med induksjon	49
Fordeler	49
Kokekar	50
Bli kjent med apparatet	50
Kokesone	50
Berøringsdisplay	50
Kokeplateindikasjoner	51
Scroll-funksjon	51
Restvarmeindikator	51
Innstilling av kokesone	52
Inn- og utkobling av kokesonen	52
Standby-stilling	52
Innstilling av kokeplate	52
Innstillingstabell	53
Booster-funksjon	55
Innskrenkninger i bruken av booster-funksjonen	55
Slå av og på booster-funksjonen	55
Tidsur	55
Innstilling av varighet	55
Når varigheten er telt ned	56
Sikkerhetsutkobling	56

Overføring av innstillinger	57
Korttidsminne	57
Ta i bruk funksjon	57
Klokkeslett	58
Stille inn klokkeslett	58
Displaysperre for rengjøring	58
Barnesikring	59
Inn- og utkobling av barnesikringen	59
Timer	59
Innstilling av varighet	59
Når varigheten er telt ned	59
Meny	60
Endre innstillinger	61
Kalibrere berøringsdisplay	61
Stille inn lysstyrke	61
Rengjøring og vedlikehold	62
Glasskeramikk	62
Kokesoneramme	62
Utbedring av feil	62
Veiledning, advarsler og feilmeldinger	62
Tips	64
Demomodus	64
Infotast	64
Normale lyder fra kokesonen når den er i bruk	65
Kundeservice	65

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

Sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

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.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.

- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrenning!

- Kokeplatene og området rundt, særlig kokesonerammen, blir svært varm. Berør aldri de varme flatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjere eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Elektromagnetiske farer!

Dette apparatet oppfyller forskrifter om sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert pacemaker eller insulinpumpe oppholde seg i nærheten av dette apparatet. Det er umulig å garantere at alle pacemakerne som finnes på markedet oppfyller gjeldende forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet, og det er derfor heller ikke mulig å garantere at det ikke vil oppstå interferens som kan føre til at disse ikke fungerer korrekt. Det er også mulig at personer med andre typer apparater, slik som høreapparater, kan oppleve noe ubehag.

Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

Skader	Årsak	Tiltak
Flekker	Matsøl	Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsprodukter	Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk koketoppen som brett eller kjøkkenbenk.
	Kokekar med ru bunn lager riper på koketoppen	Kontroller kokekarene.
Misfarginger	Uegnede rengjøringsprodukter	Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketoppen.
	Kokekar som berører hverandre.	Løft kjeler og stekepanner når du flytter dem.
Avskalling	Sukker, substanser med en høy konsentrasjon av sukker	Matsøl fjernes umiddelbart med en glasskrape.

Fare for skader!

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

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 rammebestemmelser for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

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.

Uegnede 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.

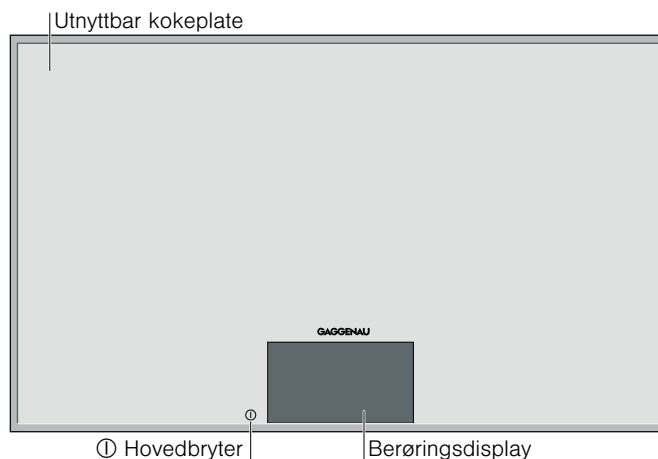
Merk: Kokeplateindikasjonene kan avvike fra den reelle størrelsen og formen på kokekaret. Det er normalt og påvirker ikke funksjonen til kokesonen.

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.

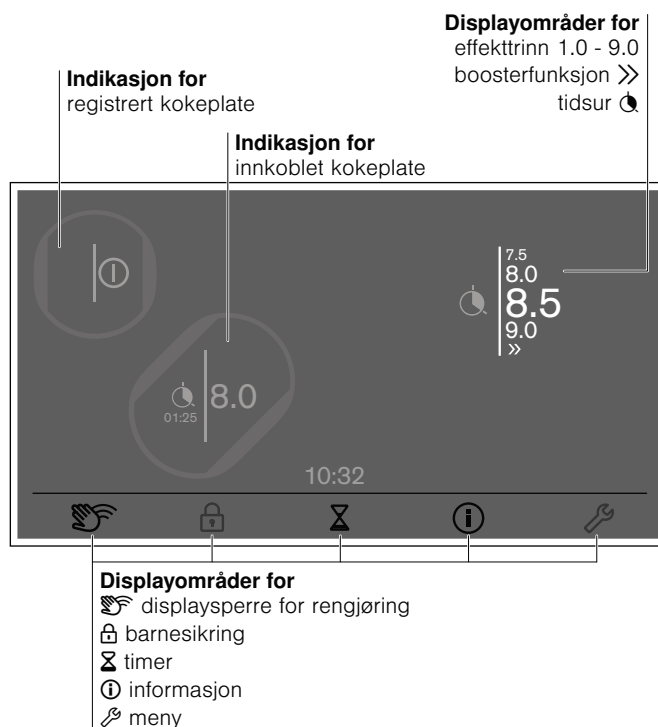
Merk: Det kan bare være 2 kokeplater i bruk samtidig på hver av de to kokesonene.



Berøringsdisplay

Berøringsdisplayet betjener du 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 ① for å velge kokeplaten.

Valgt kokeplate



Den viste kokeplaten ble valgt. Du kan endre effekttrinnet.

Påslått kokeplate



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

Andre indikasjoner



Den angitte kokeplaten kan ikke stilles inn.

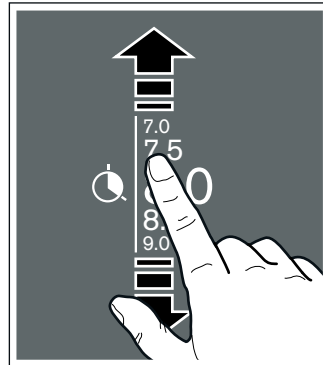
Årsakene kan være:

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

Scroll-funksjon

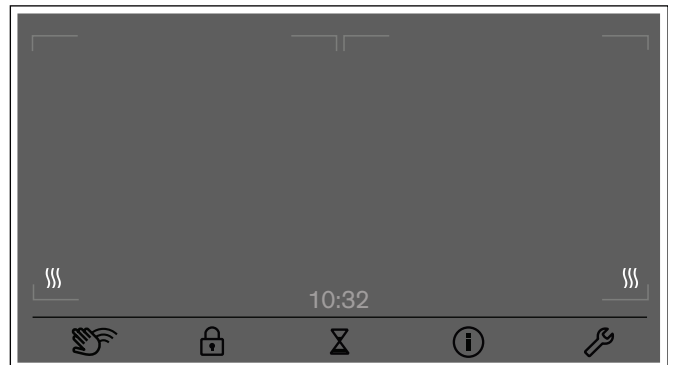
Med scroll-funksjonen kan du endre ulike innstillingsverdier som effekt, varighet og tid, samt flere verdier i menyen.

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 ①. Indikasjonen over hovedbryteren lyser. Etter en kort innkoblingstid er kokesonen klar til bruk.

Utkobling: Berør symbolet ①. 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.

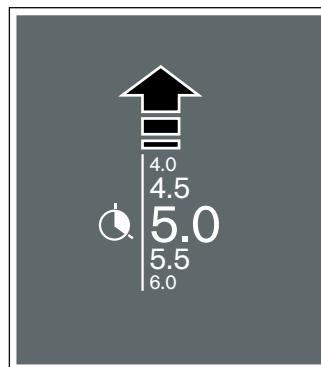
Stille inn effekttrinn

Kokesonen må være slått på.

- 1 Sett kokekaret på kokeplaten.
- 2 Berør symbolet ① 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, dypfryst	2,5–3,5
Gulasj, dypfryst	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

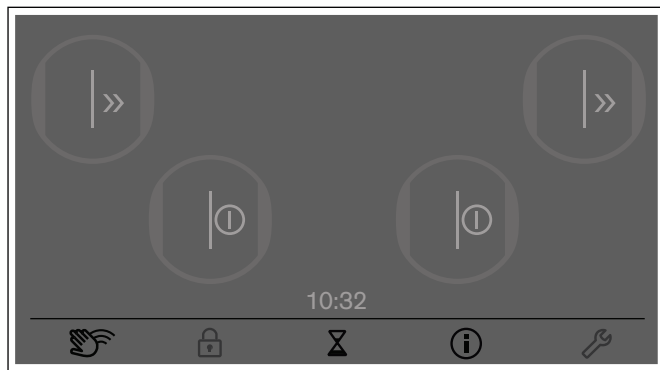
	Effekttrinn
Steking**	
Snitsel, naturell eller panert	6,0–7,0
Snitsel, dypfrost	6,0–7,0
Kotelett, naturell eller panert	6,0–7,0
Biff (3 cm tykk)	7,0–8,0
Fjærkrebryst (2 cm tykt)	5,0–6,0
Fjærkrebryst, dypfrost	5,0–6,0
Fisk og fiskefilet, naturell	5,0–6,0
Fisk og fiskefilet, panert	6,0–7,0
Fisk og fiskefilet, 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
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.

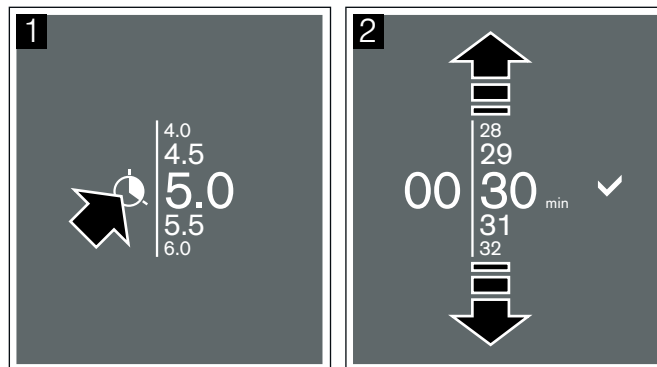
Tidsur

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

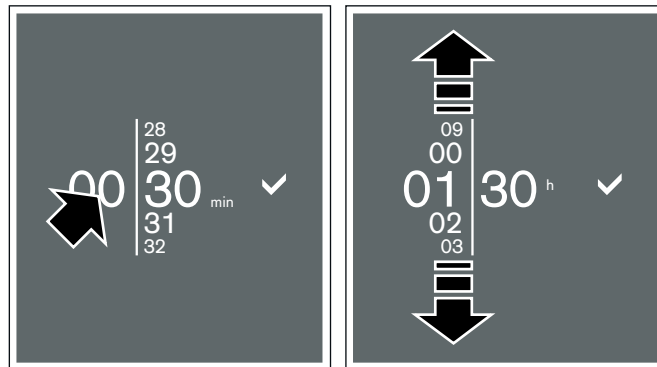
Innstilling av varighet

Kokeplaten må være valgt og effekttrinnet må være stilt inn.

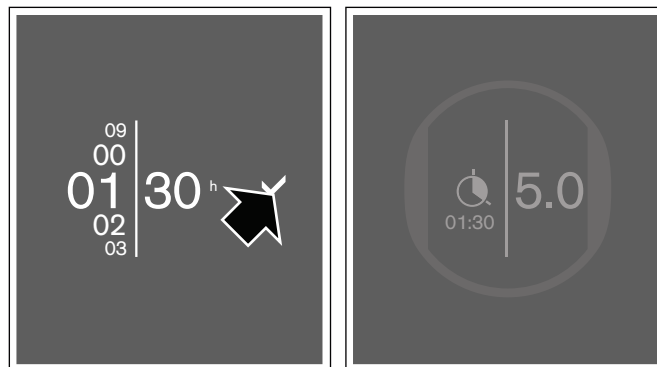
- 1 Berør symbolet . I kokeplateindikasjonen lyser **00|00** ^hmin.
- 2 Stryk fingeren oppover eller nedover i løpet av de neste fire sekundene for å stille inn ønsket varighet i minutter.



- 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 effekttrinn **0.0**.

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

Korrigere 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 tilbakestiller 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 effekttrinn. 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.

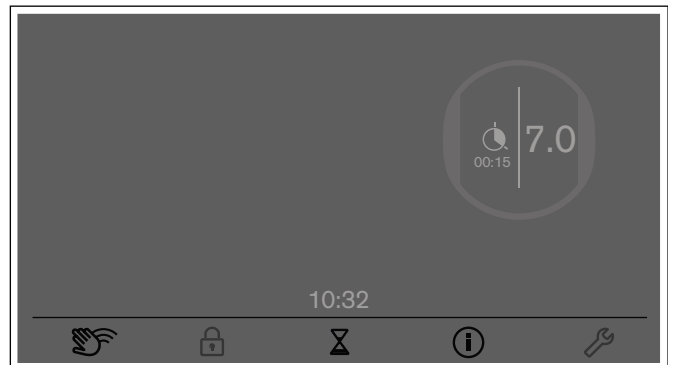
- 1 Plasser kokekaret på et annet sted på kokesonen i løpet av den innstilte tiden til korttidsminnet. Den nye kokeplaten blir gjenkjent.



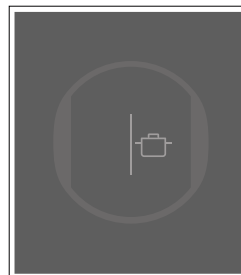
Merk: Overføringsfunksjonen er ikke lenger tilgjengelig dersom du i mellomtiden har:

- 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.

Stille inn klokkeslett

Kokesonen må være slått på.

- 1 Berør symbolet . Menyen 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.

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 kapittelet Meny.

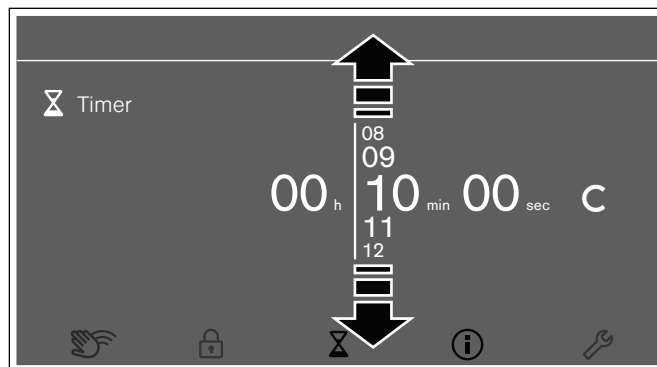
Timer

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. ● Lysstyrke (middels*) ● Kalibrering
Klokke	Du kan stille inn klokkeslett og velge tidsformat. ● 12-timers visning ● 24-timers visning ● Klokkeslett
Signaltoner	Du kan koble inn og koble ut signaltonene på apparatet. ● Signaltoner på* ● Kun feilmeldingssignal er på ● Signaltoner 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. ● 17 effekttrinn* ● 9 effekttrinn
Barnesikring	Du kan sperre kokesonen og hindre at barn stiller på den. ● 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*).
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. ● av* ● på
Forhåndsinnstilling	Du kan tilbakestille alle innstillingene som var ved levering.

* Forhåndsinnstilling

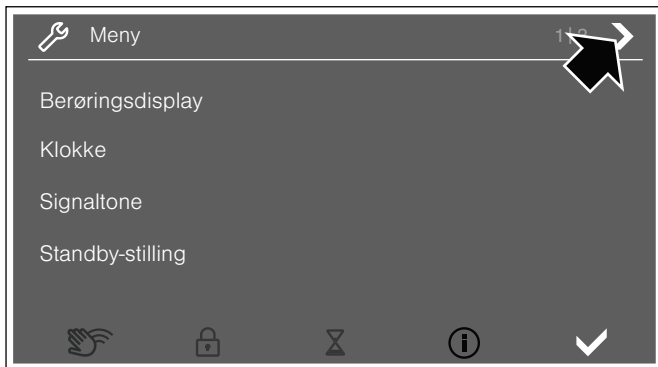
Endre innstillinger

Kokesonen må være slått på.

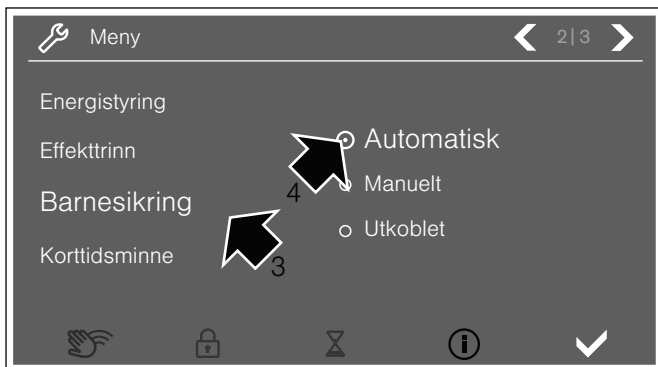
- 1 Berør symbolet . Menyen vises.



- 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.

Kalibrere 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:

- ufortynnet 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

Følg disse tipsene for å unngå skader på kokesonerammen:

- Benytt kun varmt såpevann.
- Vask nye svampluter grundig før bruk.
- Bruk ingen aggressive eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke 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

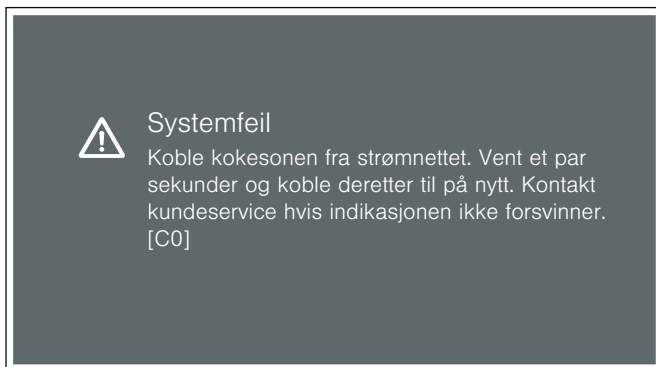
- Advarsler vises med en rød linje.
- For noen advarsler vises det en feilkode (eksempel: [C3])

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

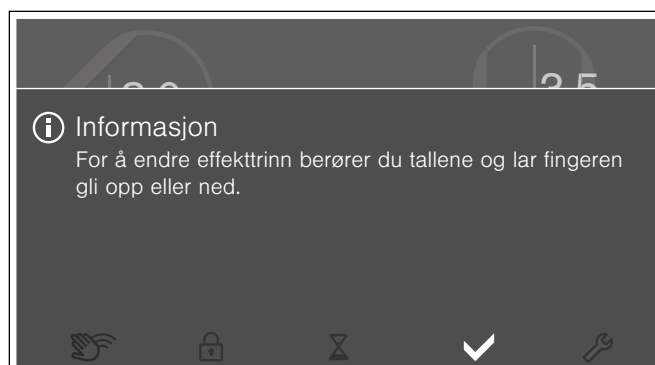
Problem	Tiltak
Størrelsen eller formen på kokekaret vises ikke riktig i berøringsdisplayet.	Det er normalt med avvik ved visning av kokekar i displayet. Dette påvirker ikke funksjonen til kokesonen (ekstra små kokekar vises som rund kokesone). Det kan hende at to kokesoner nær hverandre vises som én kokesone. Plasser ut kokekarene på nytt. Plasser aldri kokekaret utenfor kokeflaten.
Effekttrinnet til kokeplaten kan ikke økes.	Totalytelsen til kokesonen er begrenset. Tilpass totalytelsen under " Energistyring " i menyen. Et svært stort kokekar kan påvirke det maksimale effekttrinnet 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 effekttrinn 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.
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 tilleggsmasjasje 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 fabrikasjonsnummeret (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.

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

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	68
Orsaker till skador	69
Återvinning	70
Återvinning	70
Energispartips	70
Tillagning med induktion	70
Fördelar	70
Kokkärn	70
Lär känna din spis	71
Häll	71
Pekskärm	71
Kokzonsindikering	72
Scrollfunktion	72
Restvärmeindikering	72
Ställa in hällen	73
Slå på och av hällen	73
Standby	73
Ställa in kokzon	73
Inställningstabell	74
Boosterfunktion	76
Begränsningar avseende boosterfunktionen	76
Slå på/av boosterfunktionen	76
Timer	76
Ställ in tillagningstiden	76
När tiden gått ut	77
Säkerhetsavstängning	77

Överföring av inställningar	78
Korttidsminne	78
Överföringsfunktion	78
Klocka	79
Ställ klockan	79
Displaylås vid rengöring	79
Barnspärr	80
Slå på och av barnspärren	80
Äggklocka	80
Ställ in tillagningstiden	80
När tiden gått ut	80
Meny	81
Justera inställningarna	82
Kalibrera pekskärmen	82
Ställa in ljusstyrka	82
Rengöring och skötsel	83
Glaskeramik	83
Hällinfattningen	83
Åtgärda störningar	83
Tips, varningar och felmeddelanden	83
Tips	85
Demoläge	85
Infoknapp	85
Kokzonens normal driftsljud	86
Kundservice	86

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

Säkerhetsanvisningar

Läs anvisningen noggrant! Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!!

- Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna, särskilt vid hällinfattningen. Rör aldrig vid de heta ytorna. Håll barnen på avstånd.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Risk för stötar!!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Faror med elektromagnetism!

Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker eller insulinpump avstå från att använda apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100 % av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet och att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.

Risk för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt.

Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minimiavstånd på 2 cm.

Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Orsaker till skador

Obs!

- Kockärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårda eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Spill	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med hjälp av en glasskrapa.
	Olämpliga rengöringsprodukter	Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte spishällen som bricka eller bänkskiva.
	Den skrovliga undersidan av kärlen kan skada spishällen	Kontrollera kockärlen.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsprodukter	Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar.
	Kärlets yta	Lyft på grytor och stekpannor för att byta plats på dem.
Matthet	Socker, ämnen med ett högt socker- innehåll	Ta omedelbart bort livsmedel som spills med hjälp av en glasskrapa.

Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

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

Tillagning med induktion

Fördelar

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

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

Kokkär

Lämpliga kokkär

Använd endast ferromagnetiska kär av emaljerat stål, gjutjärn eller speciella induktionskär av rostfritt stål.

Olämpliga kokkär

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

Testa kokkär

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. Kärlet med diametern 90 till 340 mm passar bäst.

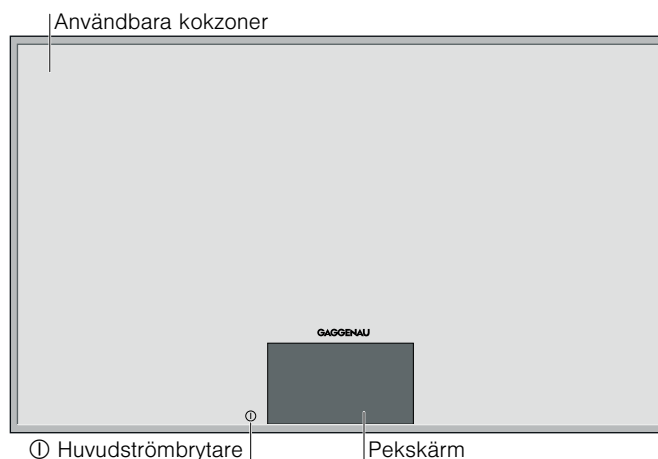
Anvisning: Indikeringen av själva kokzonen kan skilja sig från kokkärlets faktiska storlek och form. Detta är normalt och påverkar inte hällens funktion.

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.

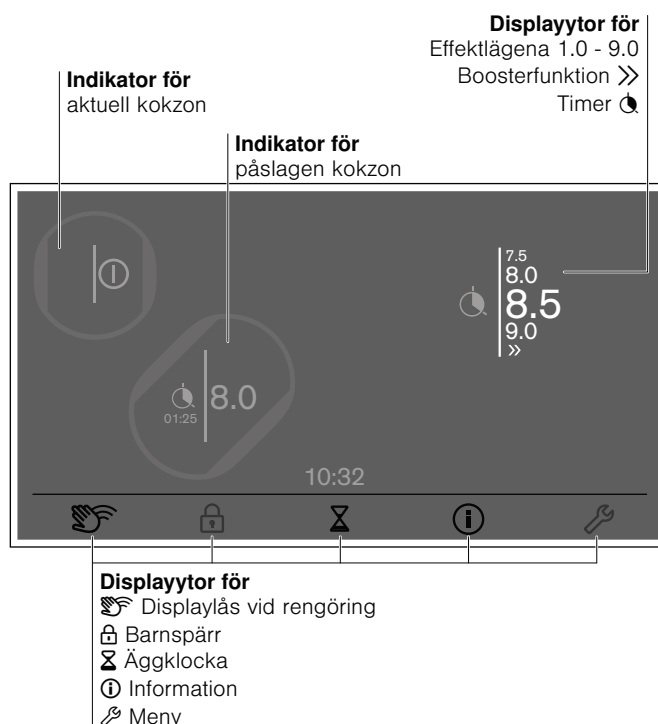
Anvisning: Du kan bara ha på 2 kokzoner samtidigt på varje hällsida.



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.

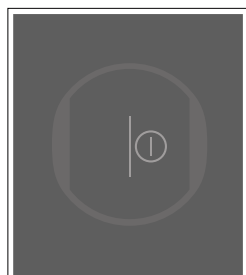


Obs! Placera aldrig heta kokkärl på pekskärmen. Elektroniken kan överhettas.

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

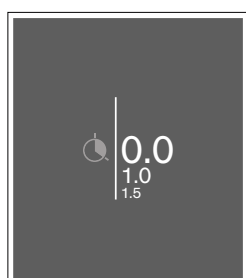
Kokzonsindikering

Identifierade kokzoner



Markerad kokzon identifieras. Om du vill välja kokzon pekar du på ①.

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.

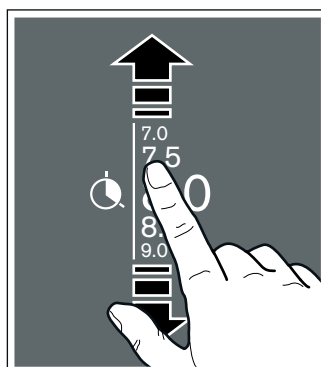
Möjliga orsaker:

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

Scrollfunktion

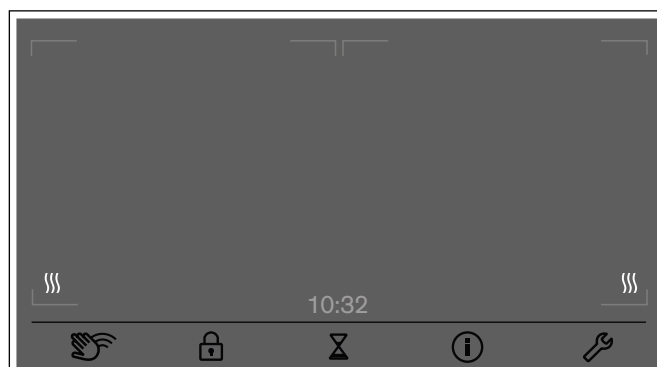
Med scrollfunktionen kan du justera olika inställningar, som effektlägen, tillagningstid och klocka, och andra värden i menyerna.

Välj det värde som ska ställas in. Peka på displayen och rör 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 ①-symbolen. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Efter en kort aktiveringstid är kokzonen redo att användas.

Stänga av: Tryck på ①-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 meny.

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.

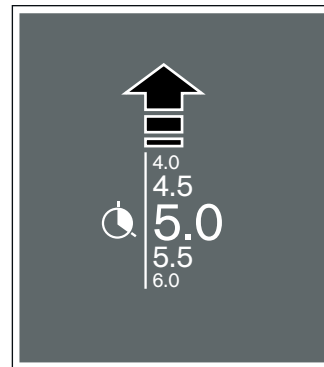
Ställa in effektläge

Du måste först starta hällen.

- 1 Placera kokkärlet på kokzonen.
- 2 Peka på kokzonens ①-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.

Inställningstabell

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

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
Smälta	
Choklad, chokladglasyr, smör, honung	1.0
Gelatin	1.0-2.0
Värma upp och varmhålla	
Gryta (t.ex. linsgryta)	1.0-2.0
Mjölk**	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	
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

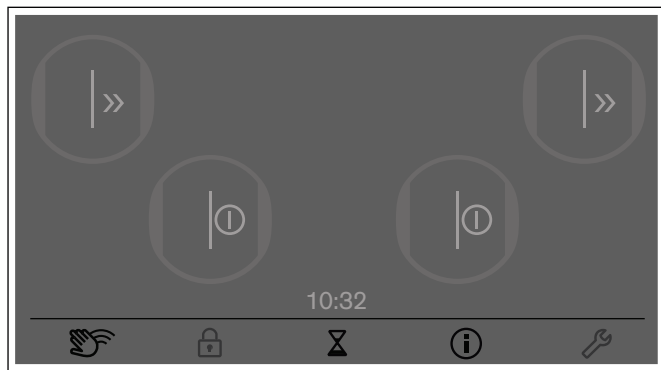
	Effektläge
Steka**	
Schnitzel, opanerad eller panerad	6.0-7.0
Schnitzel, djupfrost	6.0-7.0
Kotlett, opanerad eller panerad	6.0-7.0
Biff (3 cm tjock)	7.0-8.0
Bröstfilé av fågel (2 cm tjock)	5.0-6.0
Bröstfilé av fågel, djupfrost	5.0-6.0
Opanerad fisk och fiskfilé	5.0-6.0
Panerad fisk och fiskfilé	6.0-7.0
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
Friter** (friter 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.

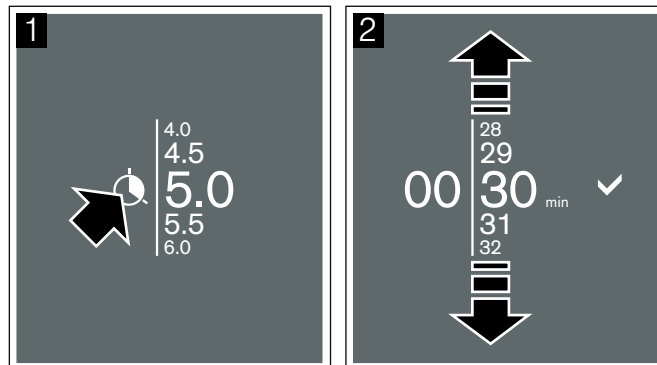
Timer

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

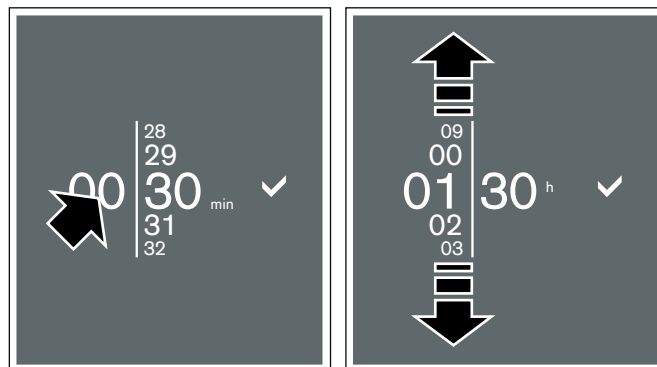
Ställ in tillagningstiden

Du måste först välja kokzon och ställa in effektläget.

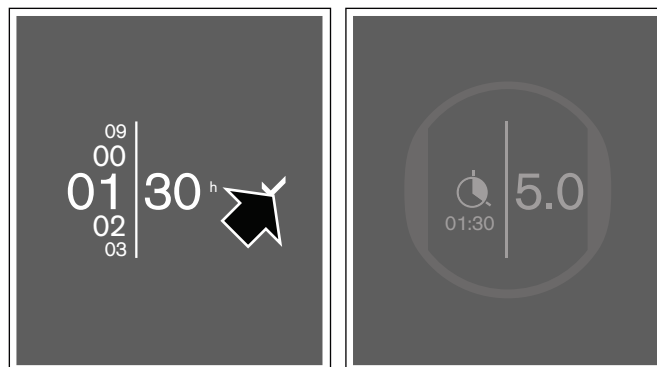
- 1 Tryck på . 00|00^h min lyser i kokzonsindikeringen.
- 2 Under de nästföljande 4 sekunderna för du fingret uppåt eller nedåt och väljer önskad tillagningstid i minuter.



- 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. Kokzonens 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.

Korrigerar 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 kockäret 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.

Anvisning

- 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.

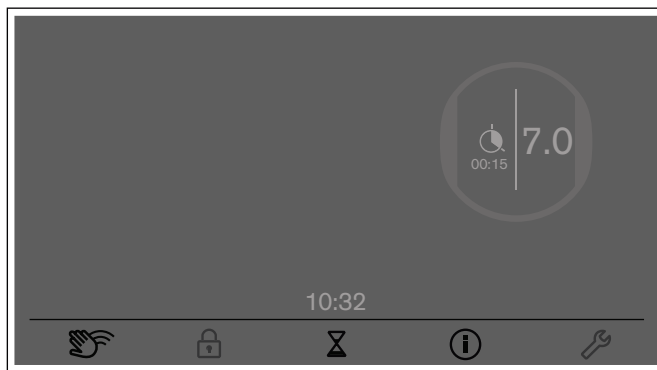
- 1 Ställ kastrullen, grytan eller pannan på en annan kokzon, innan tiden i korttidsminnet går ut. Enheten känner av den nya kokzonen.



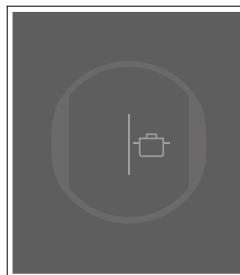
Anvisning: Överföringsfunktionen slår av om du:

- 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.

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.

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 spärriad 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.

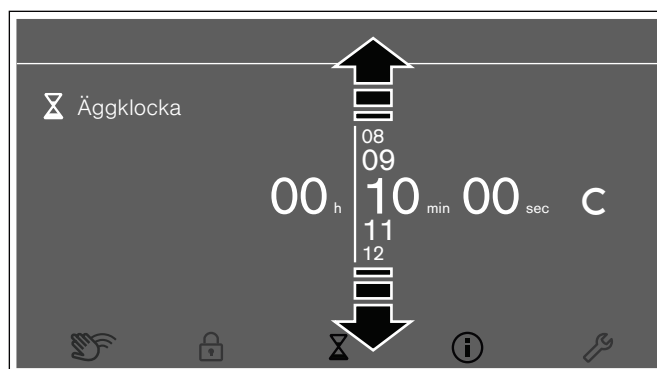
Äggklocka

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.

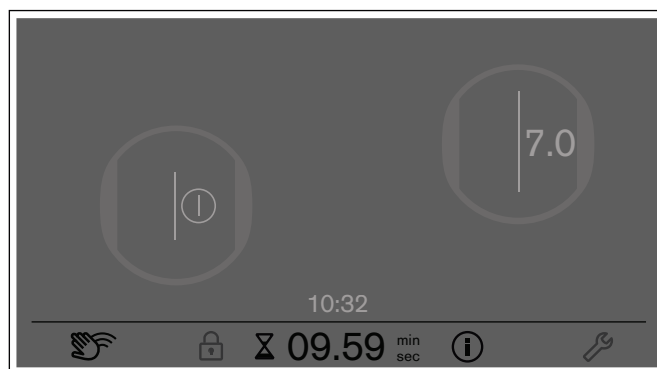
Den här funktionen används inte för att automatiskt koppla bort en kokzon.

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. ● Ljusstyrka (medel*) ● Kalibrering
Klocka	Du kan ställa klockan och välja tidsformat. ● 12h-visning ● 24h-visning* ● Klocka
Ljudsignal	Enhetens ljudsignal kan slås på och av. ● 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. ● 17 effektlägen* ● 9 effektlägen
Barnspärr	Du kan spärra hällen så att barn inte kan ställa in den. ● 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. ● AV* ● PÅ
Förinställning	Du kan återställa alla inställningar till inställningarna vid utleverans.

* Förinställning

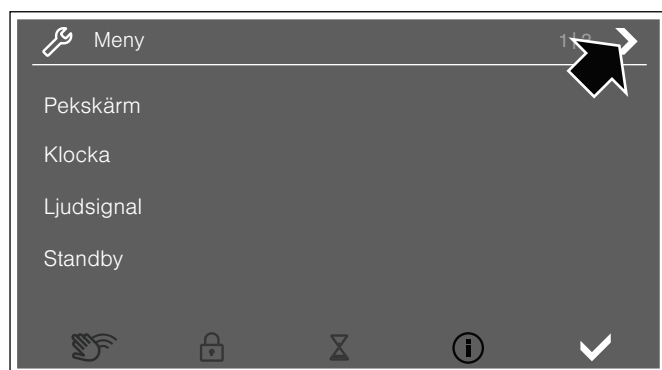
Justera inställningarna

Hällen måste vara på.

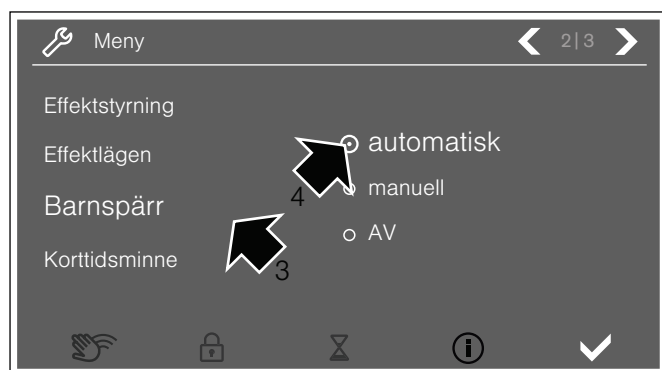
- 1 Tryck på . Menyn öppnas.



- 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.

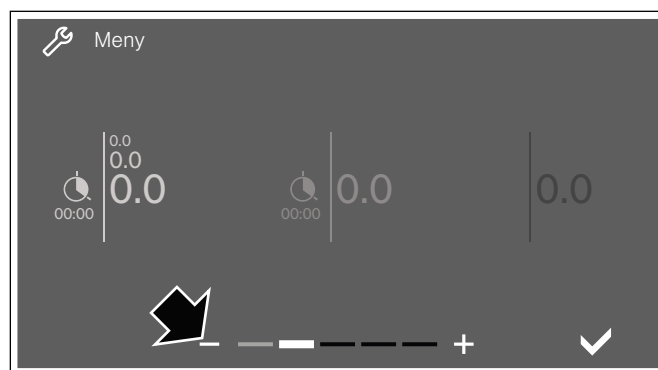
Ställa in ljusstyrka

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 hällrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen.

Använd inte:

- Outspätt handdiskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsgöring 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 dessa anvisningar för att undvika skador på hällens infattning:

- Använd endast varmt vatten med lite diskmedel.
- Skölj nya disktrasor noga innan de används.
- Använd aldrig starka eller slipande medel.
- Använd inte skrapa för glaskeramikhäll.

Åtgärda störningar

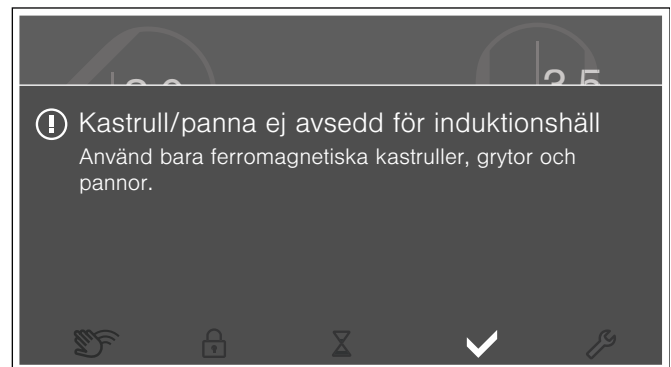
Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Tips, varningar och felmeddelanden

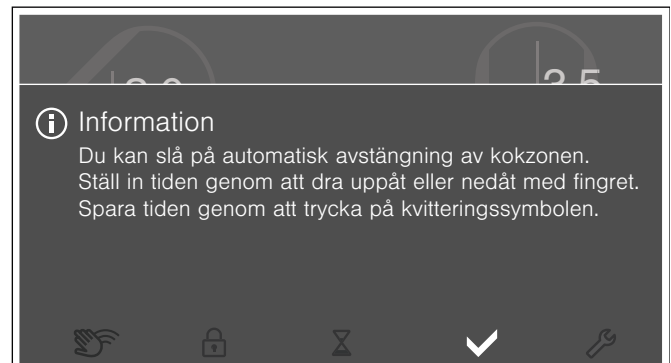
I händelse av problem visas automatiskt tips, varningar och felmeddelanden på displayen.

Obs!

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



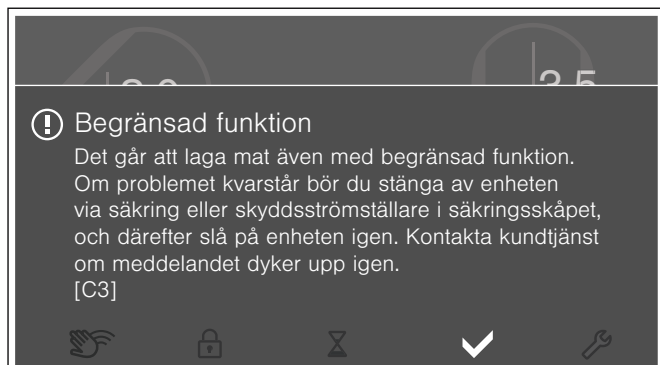
Stäng av ett tips genom att peka på ✓ på displayen.



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

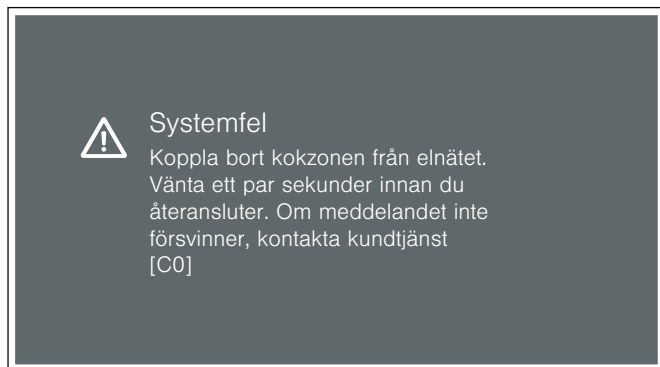
- Varningarna ramar in av en röd linje.
- Vid vissa varningstexter visas även en felkod (exempel: [C3])

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

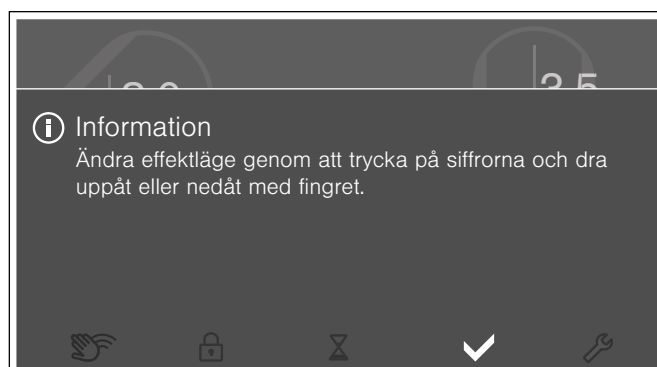
Problem	Åtgärd
Kokkärlets storlek eller form anges inte helt korrekt på pek-skärmen.	Avvikelser från indikeringen av kokkärl på skärmen är helt normalt och påverkar inte hällens funktion (mindre kokkärl kan till exempel illustreras med rund kokzon). Det går att använda två kokzoner som en. Ställ kokkärlet 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 hällsida. Ett kokkärl mitt på hällen innebär att en kokzon per hällsida 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 menyn 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 vissling

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 vissling

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.

⚠ Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

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

9000751802 da, fi, no, sv (920606)

GAGGENAU