

Gaggenau Betjeningsvejledning

Gaggenau Käyttö- ja ylläpito-opas

Gaggenau Bruker- og vedlikeholdshåndbok

Gaggenau bruks- och underhållsanvisning

CI 262

CI 491

Indholdsfortegnelse

Råd og vejledning om sikkerhed	4
Sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader	5
Miljøbeskyttelse	6
Råd om energibesparelse	6
Tilberedning ved induktion	6
Fordele ved tilberedning ved induktion	6
Egnet kogegrej	6
Sådan lærer du apparatet at kende	8
Betjeningsfelt	8
Sådan lærer du apparatet at kende	8
Betjeningsfelt	8
Kogezoner	8
Restvarme-indikator	8
Drejepanel med aftageligt drejehoved	9
Drejepanel	9
Betjeningsknap	9
Aftagning af drejehoved	9
Vedligeholdelse af drejehoved	9
Programmering af kogesektion	10
Tilslutning og afbrydelse af kogesektion	10
Indstilling af kogefelt	10
Valg af kogetrin	11
Tabel	11
Stegefunktion	12
Fordele	12
Pander til stegefunktion	12
Punkter at være opmærksom på	12
Temperaturniveauer	13
Sådan programmerer man	13
Tabel	14
Børnesikring	15
Tilslutning og afbrydelse af ekstra børnesikring	15
Tilberedning med funktionen hurtig foropvarmning	15
Sådan programmerer man	15
Forslag om hurtig opvarmning	15

Powerboost-funktion	16
Begrænsninger ved brugen af Booster-funktionen .	16
Sådan aktiveres den	16
Sådan deaktiveres den	16
Timer-funktion	17
Automatisk afbrydelse af en kogezone	17
Minutur	18
Automatisk tidsbegrænsning	18
Grundindstillinger	19
Adgang til grundindstillinger	19
Vedligeholdelse og rengøring	20
Kogesektion	20
Ramme om kogesektionen	20
Reparation af nedbrud	21
Normal støj, mens apparatet kører	22
Serviceafdeling	22

Læs disse instruktioner omhyggeligt. Kun derefter kan du betjene apparatet korrekt.

Gem bruger- og opstillingsvejledningen til senere brug. Hvis du overdrager apparatet til en anden person, skal du også videregive dokumentationen til apparatet.

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

Sikkerhedsanvisninger

Apparatet er udelukkende til brug i hjemmet. Brug kun kogesektionen til tilberedelse af fødevarer.

Sikker betjening

For at bruge dette apparat på en sikker måde må voksne og børn som på grund af

- fysiske, sansemæssige eller psykiske handicap,
- manglende erfaring eller uvidenhed

omkring brug af apparatet ikke gøre det uden opsyn fra en ansvarlig, voksen person.

Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Olie, smør eller overophedet margarine

Olie eller smør (margarine), der er overophedet, antændes let. Risiko for brand! Overvåg konstant madlavning med olie eller smør. Hvis olien eller smørret antændes, må du aldrig slukke ilden med vand. Kvæl hurtigt flammerne ved at lægge et låg eller en tallerken på, som dækker hele kogegrejet. Sluk for kogefeltet.

Madlavning med vandbad

Et vandbad giver mulighed for at tilberede fødevarer i en kasserolle, som nedsænkes i et andet og større stykke kogegrej, der indeholder vand. På denne måde modtager fødevaren en svag og konstant varme, hvor den bliver tilberedt af det varme vand og ikke direkte af varmen fra kogefeltet. Når levnedsmidler tilberedes i vandbad, skal man undgå, at dåser, krukker af glas eller andet materiale hviler direkte på bunden af kogegrejet, som indeholder vand for ikke at risikere brud på pladens glas og kogegrejet på grund af genopvarmning af kogefeltet.

Varmt kogefelt

Fare for forbrændinger! Berør ikke varme kogefelter. Det er meget vigtigt, at børn ikke kommer i nærheden af apparatet. Indikatoren for restvarme viser, om kogefelterne er varme.

Risiko for brand! Anbring aldrig antændelige objekter på kogefeltet. Risiko for brand! Hvis der under kogesektionen findes en skuffe, må der ikke opbevares antændelige objekter eller spraydåser i den.

Kogegrej med våd bund og våde kogefelter

Fare for læsioner! Hvis der findes væske mellem bunden af kogegrejet og kogefeltet, kan der opstå damptryk. På grund heraf kan kogegrejet hoppe på en uventet måde. Sørg altid for, at kogefeltet og bunden af kogegrejet er tørt.

Revner i kogesektionen

Fare for elektrisk stød! Afbryd apparatet fra eltilslutningen, hvis kogesektionen er itu eller revnet. Informér vores serviceafdeling.

Kogefeltet opvarmes, men den visuelle indikation fungerer ikke

Fare for forbrændinger! Afbryd kogefeltet, hvis indikatoren ikke fungerer. Informér vores serviceafdeling.

Læg ikke metalgenstande oven på induktionskomfuret

Fare for forbrændinger! Efterlad ikke skeer, gafler, knive, låg eller andre metalliske objekter på kogefeltet, da de meget hurtigt kan blive varme.

Vedligeholdelse af ventilatoren

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator, der befinder sig i den nederste del. Fare for skader! Hvis der findes en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små genstande eller papir i den, da de kan blive absorberet af ventilatoren og derved ødelægge ventilatoren eller forringe afkølingen. Bemærk! Mellem skuffens indhold og ventilatorens luftindtag skal der være en afstand på min. 2 cm.

Fejlagtige reparationer

Fare for elektrisk stød! Fejlagtige reparationer er farlige. De må kun udføres af personalet fra vores serviceafdeling, der har de rette kvalifikationer.

Tilslutningskabel

Alle reparationer inkl. udskiftning eller installation af tilførselskablet skal udføres af en autoriseret installatør. Tilslutningskablerne må ikke berøre de varme kogefelter. Såvel kablets isolering som kogefeltet kan blive beskadiget.

 **Pas på:** Dette apparat opfylder sikkerhedsforskrifterne og forskrifterne for elektromagnetisk kompatibilitet. Dog bør personer med **pacemaker** ikke benytte dette apparat. Det er ikke muligt at garantere, at alle pacemakere på markedet overholder de gældende forskrifter vedr. elektromagnetisk kompatibilitet, og dermed heller ikke at garantere, at der ikke opstår interferenser, som kan udgøre en risiko for korrekt funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, så som høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

Afbrydelse af kogesektion

Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af mangel på strøm.

Årsager til skader

Kogegrejets bund

Kogegrejets ru bund kan ridse kogefeltet. Undgå at lade tomt kogegrej stå på kogefelterne. Der kan opstå skader.

Varmt kogegrej

Anbring aldrig varmt kogegrej på betjeningspanelet, området med indikatorerne og kogefeltets ramme.

Salt, sukker og sand

Salt, sukker eller sandkorn kan ridse kogefeltet. Brug ikke kogesektionen som arbejdsoverflade eller støttebord.

Hårde og takkede objekter

Hårde og takkede objekter kan forårsage skader, hvis de falder ned på kogesektionen.

Spildte levnedsmidler

Sukker og andre produkter i lighed med sukker kan beskadige kogesektionen. Fjern øjeblikkeligt disse typer produkter med en glasskraber.

Ikke egnede rengøringsmidler

Affarvning af metal skyldes brug af ikke-egnede rengøringsmidler og slitagen på grund af friktionen med kogegrejet.

Plastik og papir

Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt.

Bortskaffelse under hensyntagen til miljøet

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen under hensyntagen til miljøet.



Apparatet identificeres i overensstemmelse med direktivet vedrørende elektriske og elektroniske apparater RAEE 2002/96/CE. Dette direktiv definerer rammen for genbrug og genindvinding for brugte apparater i hele det europæiske område.

Råd om energibesparelse

- Brug kogegrej med tyk og jævn bund. En buet bund forøger forbruget af energi. Anbring en lineal under bunden på kogegrejet, så der ikke er noget mellemrum, hvor bunden af kogegrejet skal være fuldstændigt plan.
- Diameteren på bunden af kogegrejet skal svare til størrelsen på kogefeltet.
Bemærk: Hvis fabrikanten har angivet den største diameter på kogegrejet. Denne er generelt større end diameteren på bunden af kogegrejet. I tilfælde af at kogegrejets diameter ikke svarer til kogefeltets, er det bedst, at kogegrejets er større end kogefeltets, da der i modsat fald mistes halvdelen af energien.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til mængden af levnedsmidler, som du vil tilberede. Stort kogegrej, der kun er halvt fuldt, forbruger meget energi.
- Anbring altid kogegrejet på midten af kogefeltet, og læg altid et låg på, der passer til kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange.
- Kog med kun lidt vand. På denne måde spares der energi og desuden bevares vitaminer og mineraler i grøntsagerne.
- Ved tilberedning af madretter eller flydende levnedsmidler som supper, sovse eller drikkevarer, kan disse blive opvarmet for hurtigt uden at der er tegn på det, hvor de så koger over. Derfor anbefales en langsom opvarmning ved at vælge et passende styrketrin, hvor maden tages af før og under opvarmningen.

Fordele ved tilberedning ved induktion

Tilberedning ved induktion udgør en radikal ændring i forhold til traditionel opvarmning, da varmen generes direkte i kogegrejet. Derfor indeholder dette en række fordele:

- **Hurtig kogning og stegning** gennem direkte opvarmning af kogegrejet.
- **Det forbruger mindre energi**
- **Bedre bekvemmelighed og rengøring, da spildte levnedsmidler ikke brænder så let fast på pladen.**
- **Kontrolleret og sikker madlavning.** Kogefeltet tændes og slukkes øjeblikkeligt vha. betjeningspanelet. Induktionskogefeltet ophører med varmforsyningen, hvis kogegrejet fjernes uden først at have afbrudt det.

Egnet kogegrej

Ferromagnetisk kogegrej

Kun ferromagnetisk kogegrej er velegnet til madlavning ved induktion og det kan være af:

- Rustfrit stål
- Støbejern
- Specialglas til induktion (rustfrit stål).

Specielt kogegrej til induktion

Der findes andre typer specielt kogegrej til induktion, som ikke er fuldstændt ferromagnetisk. Kontrollér diameteren, da den både kan påvirke detekteringen af kogegrejet og resultatet af madlavningen.

Kontrollér kogegrejet med en magnet

For at finde ud af om kogegrejet er velegnet skal du kontrollere, om det er magnetisk. Fabrikanten plejer at angive, om kogegrejet er velegnet til induktion.

Uegnet kogegrej

Brug aldrig kogegrej af:

- Normalt tyndt stål
- Glas
- Jern
- Kobber
- Aluminium

Karakteristika ved bunden af kogegrejet

Karakteristikaene ved bunden af kogegrejet kan påvirke ensartetheden i resultatet af madlavningen. Kogegrej, der er fremstillet af materialer, som hjælper med at fordele varmen som f.eks. kogegrej af typen "sandwich" af rustfrit stål, fordele varmen ensartet, hvilket sparer tid og energi.

Fravær af kogegrej eller ikke egnet størrelse

Hvis man ikke stiller en gryde eller en pande oven på den valgte kogezone, eller hvis kogegrejet ikke er af det rigtige materiale eller den korrekte størrelse, vil varmestyrke-niveauets nummerindikation ved kogezonen begynde at blinke. Anbring velegnet kogegrej for at få den til at ophøre med at blinke. Hvis der ventes mere end 90 sekunder, slukkes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegrej eller med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug heller ikke kogegrej med en tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men en tom pande eller gryde kan blive så hurtigt opvarmet, at "afbrydelsesautomatikken" ikke når at reagere, og der kan derved opnås meget høje temperaturer. Kogegrejets bund kan endda gå hen at smelte og derved skade kogefeltets overflade. I dette tilfælde må du ikke berøre kogegrejet, hvor du skal slukke for kogefeltet. Hvis det efter afkøling ikke fungerer, skal du kontakte vores serviceafdeling.

Detektering af kogegrej

Hvert kogefelt har en minimumsgrænse for detektering af kogegrej, som varierer efter materiale i det anvendte kogegrej. Derfor skal man bruge det kogefelt, der passer bedst til diameteren på kogegrejet.

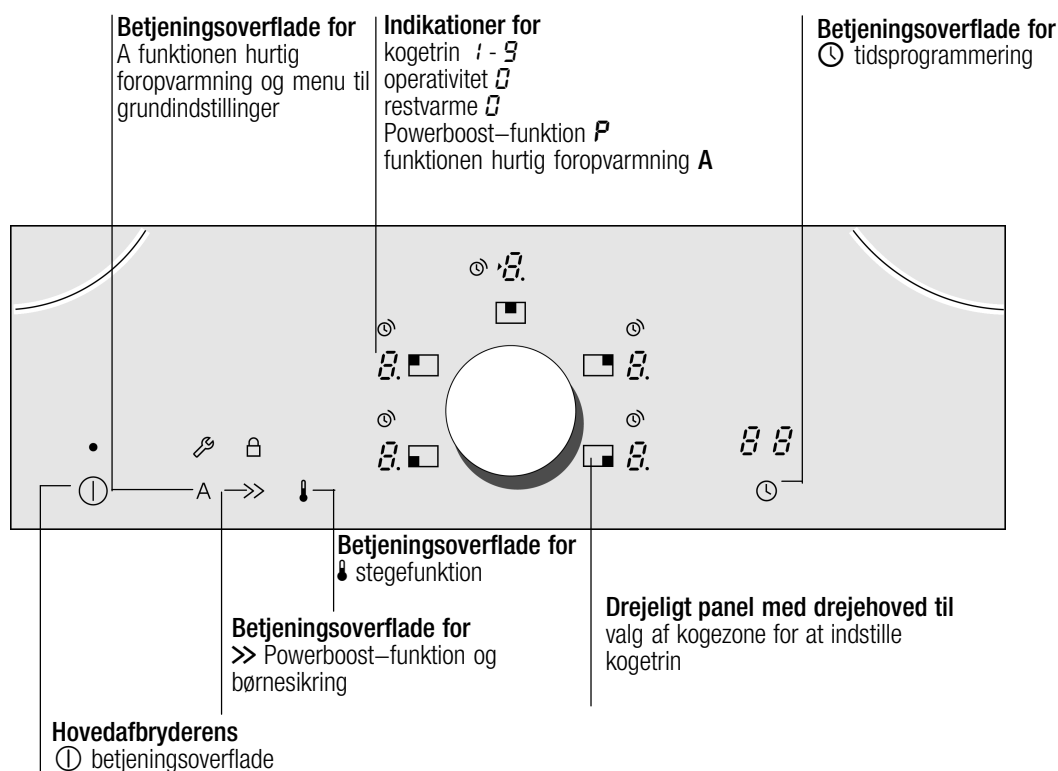
Dobbelt eller tredobbelt kogezone

Disse kogezoner kan genkende kogegrej af forskellige størrelser. Afhængigt af materiale og egenskaber ved kogegrejet tilpasser kogezonen sig automatisk ved kun at aktivere en enkelt zone eller alle, hvor den passende styrke leveres for at opnå gode resultater med madlavningen.

Sådan lærer du apparatet at kende

Brugsanvisningerne gælder for forskellige kogeplader.

Betjeningsfelt

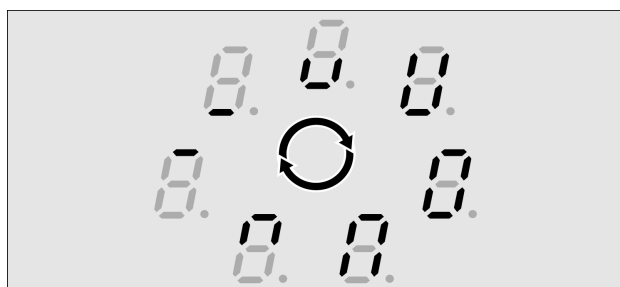


Kogezoner

Kogezone	Aktivering og deaktivering
 Enkelt kogezone	Brug kogegrej af en velegnet størrelse.
 Dobbelt zone	Kogezonen tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste område.
 Tredobbelt zone	Zonen tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som det yderste område ( eller ), som man ønsker at anvende.

Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion (se afsnittet "Egnet kogegrej").

Restvarme-indikator

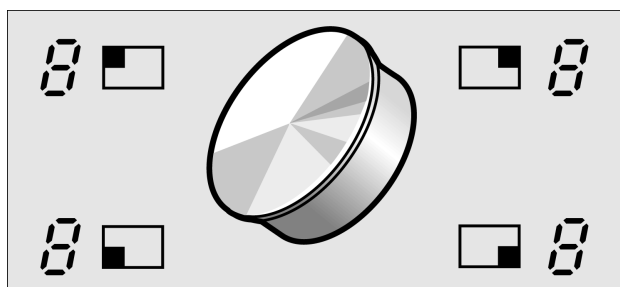
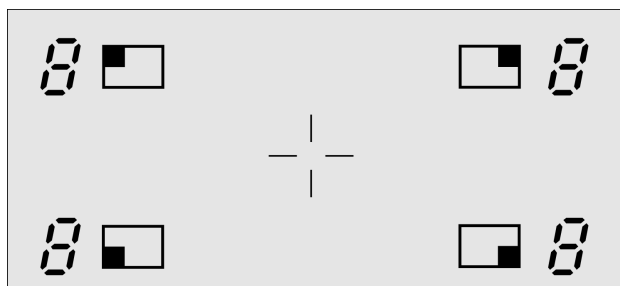


Kogesektionen er udstyret med en restvarme-indikator i hver kogezone, som viser hvilke, der stadig er varme. Undgå at berøre det kogefelt, som indikatoren vises for. Selv om kogesektionen er slukket, roterer indikatoren 0 og forbliver tændt, mens kogezone er varm. Hvis kogegrejet fjernes før slukning, vises skiftevis indikatoren og det valgte kogetrin.

Drejepanel med aftageligt drejhoved

Drejepanel

Drejepanelet er programmeringsområdet, hvor kogezoneerne og kogetrinnene kan vælges med drejhovedet. I drejepanelområdet centreret drejhovedet automatisk.



Betjeningsknap

Betjeningsknappen er magnetisk og anbringes på drejepanelet. Ved at vippe drejhovedet aktiveres den pågældende kogezone. Ved at dreje drejhovedet vælges kogetrinnet.

Aftagning af drejhoved

For at give mulighed for rengøring kan drejhovedet tages af. Samtidig kan drejhovedet tages af, mens kogezoneen er i funktion. Alle kogezoneer slukkes efter 3 sekunder

⚠ Pas på: Hvis der i disse 3 sekunder findes et metalobjekt på betjeningspanelet, kan kogesektionen fortsætte med at varme. Sluk derfor altid kogesektionen med hovedafbryderen.

Vedligeholdelse af drejhoved

Inden i drejhovedet findes en kraftig magnet. Lad ikke drejhovedet komme tæt på magnetbånd, der indeholder data som f.eks. videobånd, disketter, kreditkort eller kort med magnetstriben. De kan blive beskadiget. Samtidig kan der opstå forstyrrelser i tv-apparater og skærme.

⚠ Pas på: For personer med elektroniske implantater som f.eks. pacemaker og insulinpumpe. Det er sandsynligt, at implantaterne påvirkes af magnetfelterne. Derfor må drejhovedet aldrig anbringes i tøj-lommer. Minimumsafstanden til en pacemaker skal være 10 cm.

Programmering af kogesektion

I dette kapitel vises, hvordan et kogefelt justeres. I tabellen vises trinnene og kogetiderne for forskellige plader.

Tilslutning og afbrydelse af kogesektion

Tilslut, og afbryd kogesektionen med hovedafbryderen ①.

Tilslutning:

Tryk på symbolet ①. Der høres et akustisk signal, og alle indikatorerne tændes.

Slukning:

Tryk på symbolet ①. Indikatorerne slukkes. Kogesektionen er afbrudt. Restvarme-indikatoren forbliver tændt, indtil kogefelterne er afkølet tilstrækkeligt.

Indikationer:

Kogesektionen afbrydes automatisk, når alle kogefelter er afbrudt i et fastlagt tidsrum. Hvis kogefeltet stadig er varmt, vises restvarme-indikatoren. Hvis kogezone tændes igen nogle få sekunder efter slukning, vises de senest foretagne indstillinger.

Indstilling af kogefelt

Vælg det ønskede kogetrin med drejehovedet.

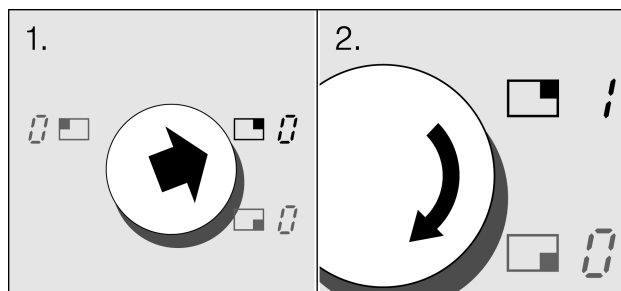
Kogetrin 1 = minimumsstyrke

Kogetrin 9 = maksimumsstyrke

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det angives af et punktum.

Valg af kogetrin

Kogesektionen skal være tilsluttet.



- 1 Vælg den ønskede kogezone. Drej drejhovedet mod den ønskede kogezone.
- 2 Drej drejhovedet, indtil det ønskede kogetrin vises i displayet.
- 3 Ændring af kogetrin: Vælg kogezone, og ændr kogetrinnet med drejhovedet.

Tip:

Hvis der ikke er anbragt kogegrej på induktionskogefeltet, vil det valgte kogetrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.

Slukning af kogezone

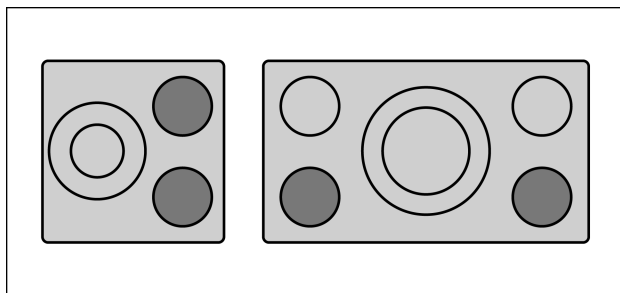
Vælg kogezone, og drej på drejhovedet, indtil k vises. Kogezone afbrydes, og derefter vises restvarme-indikatoren.

Tabel

I den følgende tabel vises nogle eksempler. Kogetiderne afhænger af type, vægt og kvalitet af levnedsmidlerne. Derfor findes der afvigelser.

Kogetrin	Kogetype	Eksempler
9	Forvarmning Fritering Opvarmning Opkogning	Vand Kød Smør, væsker Supper, sovse
9–8.	Blanchering	Grøntsager
8–6	Stegning	Kød, kartofler
7–5	Stegning	Fisk
7–6	Fritering Tilberedning uden låg	Retter tilberedt med mel, retter tilberedt med æg Pasta, væske
6–5	Bruning Ristning Stegning Reduktion	Mel, løg Mandler, revet brød Flæsk Font, sovse
5–4	Langsom kogning uden låg	Kartoffelfrikadeller, grøntsagssuppe, kødsuppe, porcherede æg
4–3	Langsom kogning uden låg	Pølser opvarmet i vand
5–4	Dampkogning Svitsning Grydestegning	Grøntsager, kartofler, fisk Grøntsager, frugt, fisk Kødrulle, stuvning, grøntsager
3.–2.	Stuvning	Gullasch
4.–3.	Kogning med låg	Supper, sovse
3.–2.	Optøning	Dybfrosne produkter
3–2	Hævning Sammenkogte retter	Ris, bælgfrugter Retter med æg
2–1	Opvarmning / varmholdning Smeltning	Supper, postej, grøntsager i sovs Smør, chokolade

Stegefunktion



Denne funktion giver mulighed for stegning, hvor pandens temperatur reguleres automatisk. De kogezone, der er udstyret med denne funktion, er de lodrette, højre eller bageste kogezone afhængigt af model.

Fordele

Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt. På denne måde spares der energi. Olien og fedtstoffet bliver ikke overophedet.

Pander til stegefunktion

Der findes specielt velegnede pander til stegefunktionen. Brug kun denne type pander. Med andre pander fungerer reguleringen ikke. Panderne kan blive overophedet.

Disse pander kan erhverves efterfølgende som ekstra tilbehør i specialforretninger eller hos vores serviceafdeling. Angiv altid referencenummer:

- GP900001 lille gryde (diameter 15 cm)
- GP900002 mellemstor gryde (18 cm)
- GP900003 stor gryde (21 cm)

Panderne er ikke-klæbende. Det er også muligt at stege med kun lidt olie.

Punkter at være opmærksom på

Opvarm aldrig olie, smør eller fedt uden opsyn. Anbring panden på midten af kogeområdet. Kontroller, at størrelsen på bunden af panden er korrekt. Dæk ikke panden med et låg. I modsat fald fungerer den automatiske regulering ikke. Du kan bruge en sigte til beskyttelse, hvorved den automatiske regulering stadig fungerer. Brug kun olie, der er velegnet til stegning. Hvis der anvendes smør, margarine, olivenolie eller svinefedt, skal du indstille temperaturtrinnet til **min**.

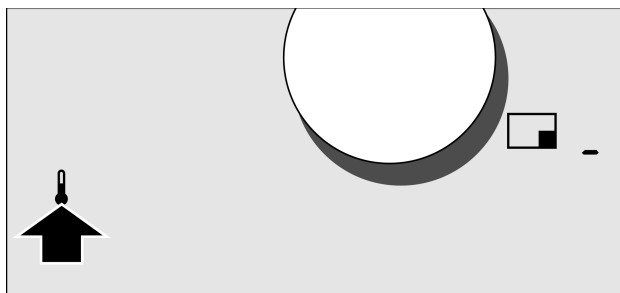
Temperaturniveauer

Styrketrin	Temperatur	Velegnet til
max ≡.	høj	f.eks. flødekartofler, saltede kartofler og røde bøffer.
med plus ≡	medium–høj	f.eks. friturestegte, frosne postejer, tynde skiver stegt kød, ragout, grøntsager.
med =	lav–medium	f.eks. friturestegte karbonader og pølser, fisk.
min _	lav	f.eks. tortilla med smør, olivenolie eller margarine.

Sådan programmerer man

Vælg det korrekte temperaturområde jvf. tabellen.
Anbring panden på kogezone. Der skal være tændt for kogesektionen.

- 1 Vælg den ønskede kogezone og det ønskede kogetrin.
- 2 Berør symbolet . Indikatoren _ tændes i displayet for kogezone.

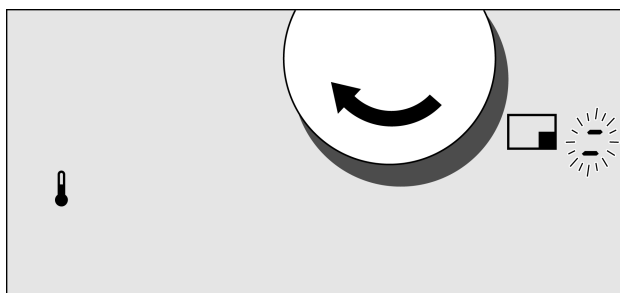


Hver indikator angiver et temperaturområde:

- _ lavt temperaturområde
- = lavt/mellem temperaturområde
- ≡ mellem/højt temperaturområde
- ≡. højt temperaturområde

- 3 I de efterfølgende 5 sekunder skal du vælge det ønskede temperaturområde med drejehovedet. Indikatorerne _ tændes. Stegefunktionen er aktiveret.

Indikatorerne _ blinker, indtil stegetemperaturen er opnået. Derefter høres et signal.



- 4 Hæld olie i panden, og tilføj derefter levnedsmidlerne. Som normalt skal du røre rundt i levnedsmidlerne for at undgå, at de brænder på.

Når retten er færdig

Vælg kogezone, og tryk på symbolet . Tag derefter panden af.

Tabel

Tabellen angiver hvilket temperaturniveau, der er velegnet til hvert levnedsmiddel. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af type, vægt, tykkelse og kvalitet af levnedsmidlerne.

De anbefalede temperaturniveauer indstilles med pandesystemet Gaggenau. Stegefunktionen fungerer ikke med andre typer pander.

		Temperaturniveau	Samlet tilberedningstid fra det akustiske signal
Kød	Skiver af fersk kalvekød eller panerede (tykkelse 1,5 cm)	med plus	6–10 Min
	Filet (gris, ko eller kalv, tykkelse 2,5 cm)	med plus	6–10 Min
	Svine- eller lammekoteletter (tykkelse 2 cm)	med	10–17 Min
	Røde kalvesteaks (tykkelse 3 cm)	max	6–8 Min
	Medium eller gennemstegte kalvesteaks (tykkelse 3 cm)	med plus	8–12 Min
	Lammemørbrad (tykkelse 1,5 – 2,5 cm)	med	10–15 Min
	Kyllingebryst (tykkelse 2 cm)	med	10–20 Min
	Rå eller forstegte pølser (Ø 1 – 3 cm)	med	8–20 Min
	Hamburgere / frikadeller (tykkelse 1 – 3 cm)	med	6–30 Min
	Ragout	med plus	7–12 Min
	Hakket kød	med plus	6–10 Min
	Bacon	min	5–8 Min
Fisk	Hel fisk	med	15–25 Min
	Fiskefilet, fersk eller paneret	med / med plus	10–20 Min
	Laksefilet (tykkelse 2,5 cm)	med	8–12 Min
	Tunfilet, gennemstegt (tykkelse 2,5 cm)	med	8–12 Min
	Rejer, store rejer	med plus	4–8 Min
	Muslinger	med plus	5–8 Min
Æggeretter	Crepes	med plus	steg en ad gangen
	Tortilla	min	steg en ad gangen
	Spejlæg	min/ med plus	2–6 Min
	Røræg	min	2–4 Min
	Toast på pande	med	steg en ad gangen
Kartofler	Glaserede kartofler af stegte kartofler	max	6–12 Min
	Glaserede kartofler af rå kartofler	med	15–25 Min
	Kartoffelkager	max	steg en ad gangen
	Hakkede kartofler	min	30–40 Min
	Saltede kartofler	med plus	10–15 Min
Grøntsager	Hvidløg / løg	min	2–10 min
	Courgetter / auberginer	med	4–12 min
	Peber, grønne asparges, gulerødder	med	4–15 min
	Svampe	med plus	10–15 min
	Saltede grøntsager	med plus	6–10 min
Frosne produkter	Fiskefilet, fersk eller paneret (tykkelse 0,5 – 1 cm)	med	10–20 min
	Saltede retter, saltede grøntsager	min	8–15 min
	Forårsruller (tykkelse 2 – 3,5 cm)	med	10–30 min
Andet	Ris / makaroni	max	8–15 min
	Smørristet franskrød	med	6–10 min
	Ristning af mandler / nødder / pinjekerner *)	min	3–7 min

*) På en kold pande

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig aktivering for at undgå, at børn tænder for kogefelterne.

Tilslutning og afbrydelse af ekstra børnesikring

Kogesektionen kan blokeres, hvis der f.eks. er små børn på besøg.

For at kunne tilslutte sikringen er det nødvendigt at aktivere funktionen i menuen **☰** **2** over grundindstillinger.

Tilslutning

Tænd kogesektionen, hvor indikatoren **⬆** tændes efter nogle sekunder. Tryk derefter på symbolet **»** i mere end 4 sekunder, indtil der høres et akustisk signal.

Kogesektionen er blokeret. Når tiden er forløbet, slukkes indikatoren **⬆**.

Afbrydelse

Tænd kogesektionen, hvor indikatoren **⬆** tændes efter nogle sekunder. Tryk derefter på symbolet **»** i mere end 4 sekunder, indtil der høres et akustisk signal.

Børnesikringen deaktiveres. Nu kan kogesektionen tændes

Bemærk!

Børnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres utilsigtet pga.

spildt vand under rengøring,
fastbrændte levnedsmidler,
tilstedeværelse af objekter på symbolet **»**.

Alle kogezoneerne er udstyret med funktionen hurtig foropvarmning. Man vælger som udgangspunkt det ønskede styrketrin til langsom tilberedning. Kogezonen opvarmes til maksimal styrke, og der tændes automatisk for det tidligere valgte styrketrin. Varigheden af hurtig foropvarmning afhænger af det programmerede styrketrin.

Sådan programmerer man

- 1 Vælg det ønskede kogetrin til langsom tilberedning. Kogetrinet **9** er ikke udstyret med funktionen.
- 2 Berør symbolet **A**. Hurtig foropvarmning aktiveres. I displayet blinker skiftevis **H** og det tidligere valgte kogetrin.

Funktionen slukkes efter et stykke tid afhængigt af det valgte kogetrin. I kogezonen tændes der automatisk for langsomt kogetrin. I displayet vises kun det tidligere valgte kogetrin. Kogetiden kan ændres, hvor værdien vises i displayet for tidsprogrammering.

Forslag om hurtig opvarmning

- Hurtig foropvarmning tilbereder ikke levnedsmidlerne: Hurtig foropvarmning tjener til at tilberede retter langsomt med kun lidt vand for at bevare deres næringsværdi. Ved de store kogezone skal du kun føje 3 kopper vand til levnedsmidlerne og ved de små cirka 2 kopper vand. Kog ris med den dobbelte mængde væske. Læg låg på gryder. Hurtig foropvarmning er ikke velegnet til levnedsmidler, hvis tilberedning kræver meget vand (f.eks. pasta).
- Mælk eller levnedsmidler, der producerer meget skum, kan koge over. Brug en høj gryde.
- Mælk kan brænde på:
Nedsænk gryden i koldt vand, før den fyldes.
- Ved stegning kan levnedsmidlerne brænde fast på panden:
Læg levnedsmidlerne i panden, når den er tilstrækkeligt varm. Når olie eller smør er tilstrækkeligt varmt, bruser det lidt ved hældning af panden. Rør ikke rundt i levnedsmidlerne før tid. Kød eller kartoffelkage slipper af sig selv efter lidt tid.

Powerboost-funktion

Med denne funktion opvarmer man hurtigere indholdet i kogegrejet end ved brug af kogetrinnet **9**. Denne funktion giver mulighed for at forøge varmestyrken i det kogefelt, hvor det anvendes.

Begrænsninger ved brugen af Booster-funktionen

Funktionen Powerboost er kun tilgængelig, hvis den anden kogezone i samme gruppe ikke bruges. (Se billede) Hvis du f.eks. ønsker at aktivere funktionen i kogezone 5, skal nummer 4 (bag ved den) være slukket og omvendt. Hvis den ikke er slukket, vil indikatoren for kogezone blink skiftesvis med bogstavet **P** og kogetrinnet **9**, hvorefter den vender tilbage til trinnet **9** uden aktivering af funktionen. Det samme gælder for kogezone 1 og 2. I gruppe 2 kan funktionen Powerboost være aktiveret samtidig i alle kogezone. (Se billede)

Sådan aktiveres den

Der skal være tændt for kogesektionen.

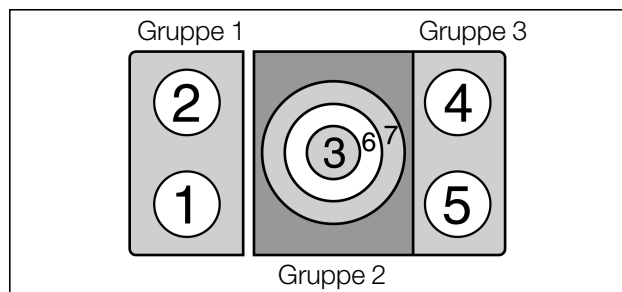
- 1 Vælg kogezone og det ønskede kogetrin. Den pågældende indikator tændes.
- 2 Tryk på symbolet **>>**. Indikatoren **P** tændes. Nu er funktionen aktiveret.

Sådan deaktiveres den

Udfør følgende trin:

- 1 Vælg kogezone. Den pågældende indikator tændes.
- 2 Tryk på symbolet **>>**. Bogstavet **P** ophører med at blive vist, hvor kogetrinnet vises i stedet **9**.

⚠ Pas på: Funktionen er nu deaktiveret. Under visse forhold kan Powerboost-funktionen afbrydes automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter indvendigt i kogesektionen.



Timer-funktion

Denne funktion kan benyttes på to forskellige måder:

- en kogeplade skal slukke automatisk
- som minutur

Automatisk afbrydelse af en kogezone

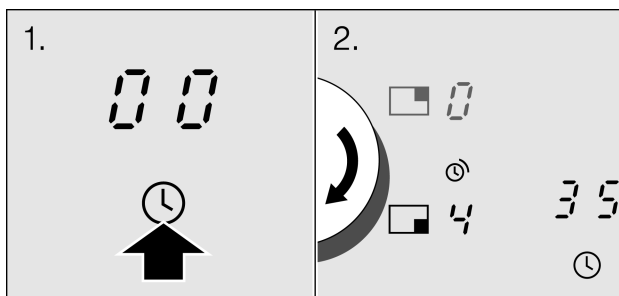
Angiv tidsrummet for den ønskede kogezone. Kogezonen afbrydes automatisk, når tiden er forløbet.

Sådan programmeres

Kogesektionen skal være tændt.

- 1 Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin. Tryk derefter på symbolet , indtil indikatoren  tændes i den ønskede kogezone. Indikatoren  tændes i displayet for tidsprogrammering.
- 2 Programmer tiden med drejhovedet.

Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe. I displayet vises den korteste kogetid.



Når tiden er forløbet

Når tiden er forløbet, slukkes kogezonen. Der høres et signal. I kogezonen blinker et , og i displayet for tidsprogrammering vises . Ved berøring af symbolet  slukkes indikationerne, og det akustiske signal ophører.

Ændring af tid

Vælg den ønskede kogezone, og tryk derefter på symbolet . Ændr tiden med drejhovedet.

Deaktivering af automatisk afbrydelse

Vælg den ønskede kogezone, og tryk på symbolet . Drej derefter på drejhovedet, indtil  vises. Indikatoren  slukkes.

Råd og vejledning

Vælg en kogezone for at kontrollere den resterende kogetid. Der kan programmeres en kogetid på op til 90 minutter. Efter en strømafbrydelse ophører tidsprogrammeringen med at være aktiveret.

Minutur

Minutret giver mulighed for at programmere en tid på op til 90 minutter. Det er uafhængigt af andre indstillinger.

Sådan programmerer man

Kogesektionen skal være tændt.

1 Tryk på symbolet . I displayet for tidsprogrammering vises .

2) Indstil den ønskede tid med drejehovedet.

Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.

Når tiden er forløbet

Der høres et akustisk signal. I displayet for tidsprogrammering blinker . Berør symbolet . Indikationerne slukkes, og det akustiske signal ophører.

Ændring af tid

Tryk på symbolet , og ændr tiden med drejehovedet.

Slukning af minutur

Tryk på symbolet , og drej derefter på drejehovedet, indtil der i displayet for tidsprogrammering vises .

Råd og vejledning

Efter en strømafbrydelse deaktiveres minutret. Begge funktioner afbryder automatisk en zone og minutret, der kan være i funktion på samme tid.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis kogefeltet er i funktion i længere tid, og der ikke foretages ændring af indstillinger, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning. Kogefeltet ophører med at afgive varme. I displayet for kogezonen vises indikatoren for restvarme. Når den automatiske begrænsning aktiveres, fungerer den for det valgte kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

Kogesektionen har forskellige grundindstillinger. Det er muligt at ændre nogle af disse indstillinger.

c1	Deaktivering af akustisk signal Kort akustisk signal, som bekræfter, at et symbol er berørt eller et langt akustisk signal, der angiver, at apparatet er blevet betjent forkert.	0 de fleste af signalerne er deaktiveret 1 alle signalerne er aktiverede*
c2	Børnesikring Med denne funktion kan man aktivere børnesikring.	0 aktivering af sikring ikke tilladt* 1 aktivering af sikring tilladt
c3	Fortrydelse af forkerte indstillinger i kogesektionen Med denne funktion kan man fortryde indstillinger, der er foretaget i menuen over særlige funktioner med knappen p.	d fortrydelse af forkerte indstillinger
c4	Valg af kogezone Som grundindstilling skal du altid bevare den sidst programmerede kogezone. Dette kan ændres. Kogezonen forbliver kun valgt i 5 sekunder. For at aktivere og deaktivere funktionen skal du med knappen vælge 1 eller 0	1 valg aktiveret* 0 valg deaktiveret
c5	Funktionen strømstyring Med funktionen er det muligt at begrænse den samlede styrke i kogesektionen. Den indeholder 18 justeringsniveauer. De mellemliggende niveauer vises med et punktum.	1 = 1000 W minimumsstyrke 1. - 9 = fra 1500 til 9000 W 9. = 9500 W maksimal styrke

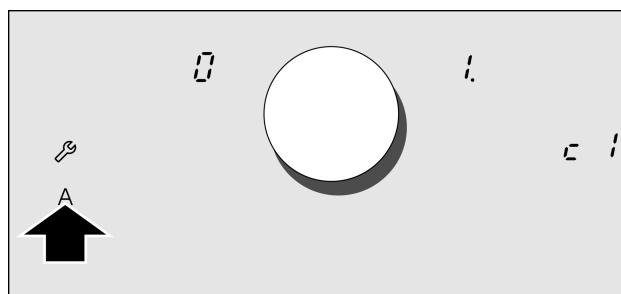
* Grundindstillinger

Adgang til grundindstillinger

Udfør følgende trin:

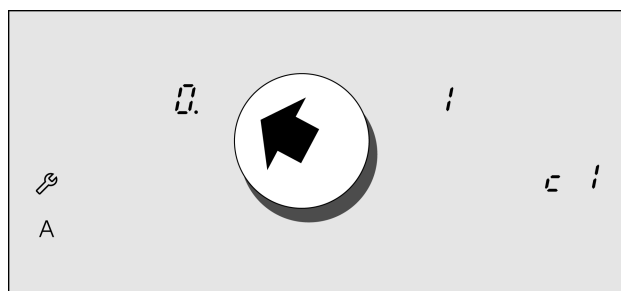
- 1 Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
- 2 I de følgende 10 sekunder vises indikatoren 0. Tryk derefter på symbolet A i mere end 4 sekunder, indtil der høres et bekræftelsessignal.

I displayet for tidsprogrammering vises c og 1.



Vælg funktionen og den ønskede indstilling

- 3 Tryk på symbolet A, indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.
- 4 Vælg derefter den ønskede værdi med drejhovedet. Drej knappen til den ønskede indstilling. Den valgte værdi vises med et punktum (se billede).



- 5 Tryk igen på symbolet i mere end 4 sekunder, indtil der høres et bekræftelsessignal. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

Råd og vejledning, der omtales i dette kapitel, har til formål at hjælpe med rengøring og optimal vedligeholdelse af kogesektionen

Kogesektion

Rengøring

Rengør pladen efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at spildte madrester brænder sig fast. Brug kun rengøringsmidler, der er velegnede til kogeplader. Læs oplysningerne på produktets etiket. Brug aldrig:

- Slibende produkter
- Kraftige rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerningsmidler
- Ståluldssvampe
- Højtryksrengøringsmidler eller damprensemaskiner

Glasskraber

Fjern resterende snavs med en skraber til glas.

- 1 Tag beskyttelseskappen af skraberens
- 2 Rengør kogefeltets overflade med skæret.

Rengør ikke kogefeltets overflade med skraberens etui, da overfladen kan blive ridset.

⚠ Pas på: Skæret er meget skarpt. Du kan komme til at skære dig selv. Beskyt skæret, når det ikke bruges. Udskift øjeblikkeligt skæret, hvis det udviser tegn på beskadigelser.

Forsigtig

Anvend et tilsætningsmiddel for bevarelse og beskyttelse af kogefeltet. Overhold råd og vejledning, der angives på etiketten.

Drejeknap

Det anbefales at bruge lunkent vand med lidt sæbe til rengøring af drejehovedet. Brug ikke slibende eller ætsende produkter. Læg ikke drejehovedet ind i opvaskemaskinen eller i opvaskevand. I modsat fald kan det blive beskadiget.

Ramme om kogesektionen

For at undgå skader på rammen omkring kogepladen skal du tage følgende i betragtning:

- Brug kun varmt vand med lidt sæbe
- Brug aldrig skarpe eller slibende produkter
- Brug ikke glasskraberen

Reparation af nedbrud

Normalt skyldes nedbrud små detaljer. Før du kontakter vores serviceafdeling, bør du tage følgende råd og vejledning i betragtning.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Elektricitetstilførslen er afbrudt.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen.
	Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.
	Nedbrud i elektronisk system.	Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>P</i> + nummer/	Nedbrud i elektronisk system	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent nogle sekunder, og tilslut den igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>FQ/F9</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent nogle sekunder, og tilslut den igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>H</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>UI</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
<i>U2/U3</i>	Kogezonen er blevet overophedet, og den er slået fra for at beskytte komfuret.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.
Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.		

Normal støj, mens apparatet kører

Teknologien med opvarmning via induktion baseres på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen skabes direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan afhængigt af konstruktionen af kogegrejet give anledning til en vis støj eller vibrationer, som beskrives i det følgende:

En dyb summen som i en transformator.

Denne støj opstår ved madlavning med et højt styrketrin. Årsagen til dette er mængden af energi, der transmitteres fra kogepladen til kogegrejet. Denne støj forsvinder eller svækkes, når styrketrinnet formindskes.

En lav hvislen

Denne støj opstår, når kogegrejet er tomt. Støjen forsvinder, når vand eller fødevarer kommer i kogegrejet.

Knagen

Denne støj opstår i kogegrejet, fordi det består af forskellige sammensatte materialer. Støjen skyldes de vibrationer, der opstår i samlingerne mellem de forskellige materialer. Støjen stammer fra kogegrejet. Omfanget og måden kan variere efter type madlavning.

Høje hvislelyde

Støjen opstår først og fremmest i kogegrej, der er sammensat af forskellige typer materialer, når det anvendes med maksimalt styrketrin og på samme tid på to kogefelter. Disse hvislelyde forsvinder eller svækkes, så snart styrketrinnet formindskes.

Støj fra ventilator

For at opnå en korrekt brug af det elektroniske system skal kogesektionen fungere med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en ventilator, som efter hver detektering af temperatur gennem de forskellige styrketrin går i gang. Ventilatoren kan også fungere gennem inertie efter slukning af kogefeltet, hvis den detekterede temperatur stadig er for høj. De beskrevne typer støj er normale og udgør en del af induktionsteknologien, og de skal ikke betragtes som en fejl.

Serviceafdeling

Vores serviceafdeling er til rådighed for brugerne for at udføre reparation af apparatet, sælge tilbehør og reservedele og tage sig af enhver form for forespørgsel i forbindelse med vores produkter eller tjenester.

Oplysningerne om vores serviceafdeling kan findes i den medfølgende dokumentation. Ved kontakt til vores serviceafdeling bedes du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabrikationsnummer (FD-Nr.). Disse oplysninger kan findes på mærkepladen, der er påsat den nederste del af kogesektionen og i den tilhørende dokumentation.

Sisällysluettelo

Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset ...	24
Turvallisuusohjeet	24
Vaurioiden syyt	25

Ympäristönsuojelu	26
Energian säästöön liittyviä neuvoja	26

Induktiokeittotason käyttö	26
Induktiokeittotason edut	26
Sopivat keittoastiat	26

Laitteeseen tutustuminen	28
Ohjauspaneeli	28
Keittoalueet	28
Jäännöslämmön merkkivalo	28

Ohjauspaneeli irrotettavalla säätimellä	29
Ohjauspaneeli	29
Säädin	29
Säätimen irroitus	29
Säätimen ylläpito	29

Keittotason ohjelmointi	30
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	30
Keittoalueen säätö	30
Valitse tehoalue	31
Taulukko	31

Friteeraustoiminto	32
Friteerauksen edut	32
Friteeraustoiminnoille sopivat paistinpannut	32
Tärkeitä huomautuksia	32
Lämpötilatasot	33
Ohjelmointi	33
Taulukko	34

Lapsilukko	35
Lisälapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä	35

Nopean esilämmitystoiminnon käyttö	35
Ohjelmointi tapahtuu seuraavasti	35
Nopeaan kuumennukseen liittyviä neuvoja	35

Powerboost –toiminto	36
Powerboost-toiminnon käyttörajoitukset	36
Käynnistäminen	36
Pois päältä kytkeminen	36

Ajastin-toiminto	37
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä ...	37
Ajastin	38

Automaattinen aikarajoitus	38
---	-----------

Perusasetukset	39
Perusasetuksiin siirtyminen	39

Varoitukset ja puhdistus	40
Keittotaso	40
Keittotason kehys	40

Vikojen korjaaminen	41
Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet ...	42

Huoltopalvelu	42
----------------------------	-----------

Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset

Lue nämä ohjeet huolellisesti. Ainoastaan tällöin voidaan laitetta käyttää oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Mikäli laite annetaan jollekin toiselle, on laitteen mukana annettava myös laitteen asiakirjat.

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.

Turvallisuusohjeet

Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Keittotasoa saa käyttää ainoastaan ruoka-aineksien käsittelyyn.

Turvallinen käyttö

Jotta laitteen käyttöturvallisuus taattaisiin, aikuiset tai lapset, jotka eivät osaa käyttää laitetta

- fyysisistä, sensorisista tai psyykkisistä puutteista
- tai kokemuksen tai tuntemuksen puutteesta

johtuen, eivät saa käyttää laitetta ilman vastuukykyisen aikuisen valvontaa.

Lapsia on valvottava, jotta laitteella ei leikittäisi.

Öljyn, voin tai margariinin ylikuumentaminen

Ylikuumentunut öljy tai voi (margariini) syttyvät helposti. Tulipalovaara!

Valvo öljyllä tai voilla kypsennettäviä ruokia jatkuvasti. Jos öljy tai voi syttyy, älä koskaan sammuta tulta vedellä. Sammuta liekit asettamalla keittoastian päälle nopeasti kansi tai lautanen. Kytke keittoalue pois päältä.

Vesihaude

Vesihauhteella voidaan keittää ruoka-aineita kattilan sisällä, joka puolestaan kelluu vettä sisältävän suuremman kattilan sisällä. Tällöin ruoka-ainekseen kohdistuu jatkuvasti mieto lämpö, sillä se kypsyi kuuman veden ansiosta sen sijaan, että se kypsyisi suoraan keittotason kuumuudesta. Vesihaudetta käytettäessä ei vettä sisältävään kattilaan saa asettaa suoraan ruokatölkkejä, lasipulloja tai muita materiaaleja, jotta keittoalueen uudelleen kuumentumisesta johtuva levyn lasin ja keittoastian rikkoutuminen vältettäisiin.

Kuuma keittotaso

Palovammavaara! Älä koske kuumiin keittotasoihin. Lapsien ei missään tapauksessa saa antaa lähestyä laitetta. Jäännöslämmön osoitin ilmoittaa keittotasojen kuumuudesta.

Tulipalovaara! Älä koskaan aseta syttyviä esineitä keittotason päälle. Tulipalovaara! Jos keittotason alapuolella on pöytälaatikko, laatikossa ei saa säilyttää syttyviä esineitä tai sumukkeita.

Märät keittoastian pohjat ja keittoalueet

Vammautumisvaara! Jos keittoastian pohjan ja keittoalueen välillä on nestettä, voi se aiheuttaa höyrypainetta. Tämä voi johtaa keittoastian äkkinäiseen kimmautumiseen. Pidä keittotasot ja keittotasojen pohjat aina kuivina.

Keittotason halkeamat

Sähköiskuvaara! Kytke laite pois sähköverkosta, jos keittotaso on rikkoutunut tai siinä on halkeamia. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

Palovammavaara! Kytke keittoalue pois päältä, jos näyttö ei toimi. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta induktiotason päälle metallisia esineitä

Palovammavaara! Älä jätä keittotason päälle veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia tai muita metallisia esineitä, sillä se voivat kuumentua erittäin nopeasti.

Tuulettimen käyttöön liittyvät varoitukset

Keittotason alaosassa on tuuletin. Vaurioitumisvaara! Jos keittotason alapuolella on pöytälaatikko, laatikossa ei saa säilyttää pieniä esineitä tai papereita, sillä ne voivat imeytyessä aiheuttaa vaurioita tuulettimeen tai vaarantaa laitteen asianmukaisen jäähdytyksen. Huomio! Laatikon sisällön ja tuulettimen imuaukon väliin on jätettävä vähintään 2 cm tilaa.

Virheelliset korjaukset

Sähköpurkausvaara! Virheelliset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa ainoastaan teknisen huoltopalvelun henkilöstö, joka omaa asianmukaisen koulutuksen.

Liitosjohto

Kaikki laitteen käsittelyt, myös liitosjohdon vaihto tai asennus, kuuluvat teknisen huoltopalvelun tehtäviin. Sähkölaitteiden liitosjohdot eivät saa koskea kuumiin keittotasoihin. Tämä voi johtaa johdon eristyksen tai keittotason vaurioitumiseen.

⚠ Varoitus: Tämä laite täyttää sähkömagneettiseen turvallisuuteen ja yhdenmukaisuuteen liittyvät määräykset. Tästä huolimatta sydämentahdistimia käyttävät henkilöt eivät saa käyttää tätä laitetta. On mahdotonta taata, että kaikki kyseiset markkinoilla olevat laitteet täyttävät voimassa olevat sähkömagneettiseen yhdenmukaisuuteen liittyvät määräykset, ja etteivätkö ne aiheuttaisi laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä. On myös mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulolaitteita, käyttävät henkilöt havaitsevat häiriöitä.

Keittotason pois päältä kytkeminen

Kytke keittotaso aina pois päältä pääkatkaisimella aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä odota, että keittotaso kytketty pois päältä automaattisesti keittoastian puuttumisen vuoksi.

Vaurioiden syyt

Keittoastioiden pohjat

Keittoastioiden epätasaiset pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon. Älä jätä tyhjiä keittoastioita keittotason päälle. Ne voivat aiheuttaa vaurioita.

Kuumat keittoastiat

Älä aseta kuumia keittoastioita koskaan ohjauspaneelin, merkkivalojen tai keittotason kehyksen päälle.

Suola, sokeri ja hiekka

Suola, sokeri tai hiekkajyvät voivat naarmuttaa keittotasoa. Älä käytä keittotasoa työtasona tai tukitasona.

Kovat ja terävät esineet

Kovat tai terävät esineet voivat vaurioittaa keittotasoon, jos ne tippuvat sen päälle.

Ylivuotavat ruoka-aineet

Sokeri ja muut sokeria muistuttavat tuotteet voivat aiheuttaa vaurioita keittotasoon. Poista kyseiset aineet välittömästi lasia varten tarkoitettulla kaapimella.

Sopimattomat puhdistusaineet

Metallin värin haalistuminen johtuu sopimattomien puhdistusaineiden käytöstä ja keittoastioiden kitkasta aiheutuvasta kulumisesta.

Muovi ja paperi

Alumiini ja muoviasiastiat sulavat, jos ne asetetaan kuuman keittotason päälle.

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys

Pura laite ja hävitä pakkaukset ympäristöystävällisesti.



Tämä laite noudattaa sähkö- ja elektroniikkalaiteromujen hävitystä koskevaa direktiiviä RAEE 2002/96/EY. Kyseinen direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden kierrätystä ja uudelleen käyttöä koskevan merkin, joka on voimassa kaikissa EU-maissa.

Energian säästöön liittyviä neuvoja

- Käytä paksu- ja tasapohjaisia keittoastioita. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta. Aseta keittoastian pohjaan viivain, jos viivaimen ja astian väliin ei jää tilaa, keittoastian pohja on tasainen.
- Keittoastian pohjan halkaisijan on vastattava keittoalueen kokoa. Huom: Jos valmistaja on ilmoittanut keittoastian suuremman halkaisijan, se on yleensä suurempi kuin keittoastian halkaisija. Jos keittoastian halkaisija ei vastaa keittoalueen halkaisijaa, on parempi, että halkaisija on suurempi kuin keittoalueen halkaisija, sillä muutoin puolet energiasta menee hukkaan.
- Valitse valmistettavien ruoka-aineksien määrään sopiva keittoastian koko. Suuri ja puoli täysi keittoastia kuluttaa paljon energiaa.
- Aseta keittoastia aina keittoalueen keskelle ja käytä aina oikeankokoisia kansia. Ilman kantta energian kulutus on nelinkertainen.
- Keitä vähäisellä vesimäärällä. Tällöin energian säästämisen lisäksi vihannesten vitamiinit ja mineraalit säilyvät.
- Muhennoksia tai muita nestemäisiä ruokia kuten keittoja, kastikkeita tai juomia valmistaessa, ruoka-aineet voivat kuumentua liian nopeasti huomaamatta jolloin ne voivat räiskyä keittoastiasta. Tämän vuoksi on suositeltavaa kuumentaa ruokaa hiljalleen, valitsemalla sopiva tehotaso ja hämmentäen ruokaa ennen kuumentamista ja sen aikana.

Induktiokeittotason edut

Induktiokeittotaso tarjoaa radikaalin muutoksen perinteiseen kuumentamiseen verrattuna, sillä kuumentuminen tapahtuu itse keittoastiassa. Tämä tarjoaa useita etuja:

- Erittäin nopea keitto ja friteeraus** itse keittoastian kuumentuessa.
- Alhaisempi energian kulutus**
- Suurempi käyttömukavuus ja parempi puhtaus;** ylivuotaneet ruoka-aineet eivät pala levyyn kiinni yhtä paljon.
- Keiton hallinta ja turvallisuus;** levy syöttää energiaa tai katkaisee energian syötön välittömästi säätimen käytön jälkeen. Induktiokeittotaso ei kuumene enää keittoastian poistamisen jälkeen vaikka sitä ei kytkettäisi pois päältä tätä ennen.

Sopivat keittoastiat

Ferromagneettiset keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat **käytettäväksi induktiokeittotasoissa**, ne voivat olla:

- emaloitua terästä
- sulatettua rautaa
- erityisiä ruostumattomasta teräksestä tehtyjä induktiokeittoastioita.

Erityisiä induktiokeittoastioita

On olemassa myös toisenlaisia erityisiä induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen. Tarkista keittoastian halkaisija, se voi vaikuttaa keittoastian havaitsemiseen sekä keittotulokseen.

Tarkista keittoastiat magneettia käyttäen

Keittoastioiden sopivuus voidaan tarkistaa magneetilla – sopiviin astioihin tarttuu magneetti. Keittoastioiden valmistaja yleensä ilmoittaa niiden sopivuudesta induktiokeittotasoihin.

Sopimattomat keittoastiat

Älä koskaan käytä keittoastioita, jotka on tehty:

- normaalista puhtaasta teräksestä
- lasista
- savesta
- kuparista
- alumiinista

Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotuloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä levittävistä materiaaleista, kuten ruostumattomasta teräksestä tehdyt ”sandwich” –keittoastiat, jakavat lämmön tasaisesti säästäen aikaa ja energiaa.

Keittoastian puuttuminen tai sopimaton koko

Jos valitun keittoalueen päälle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia ei ole tehty sopivasta materiaalista tai se ei ole sopivan kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehoalue vilkkuu. Aseta sopiva keittoastia keittoalueen päälle vilkkumisen pysäyttämiseksi. Jos alueelle ei aseteta keittoastiaa 90 sekuntiin, keittoalue sammuu automaattisesti.

Tyhjät tai ohutpohjaiset keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita tai käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, mutta tyhjä astia voi kuumentua niin nopeasti ettei ”Automaattinen poiskytkeä” toiminto ehdi reagoida ja se voi saavuttaa hyvin korkean lämpötilan. Astian pohja voi jopa sulaa ja vaurioittaa levyn lasipintaa. Tällöin keittoastiaan ei saa koskea ja keittoalue tulee kytkeä pois päältä. Jos keittotaso ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoastian havaitseminen

Jokaisessa keittoalueessa on keittoastian havaitsemisen minimiraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi keittoalue on valittava keittoastian halkaisijaan sopivaksi.

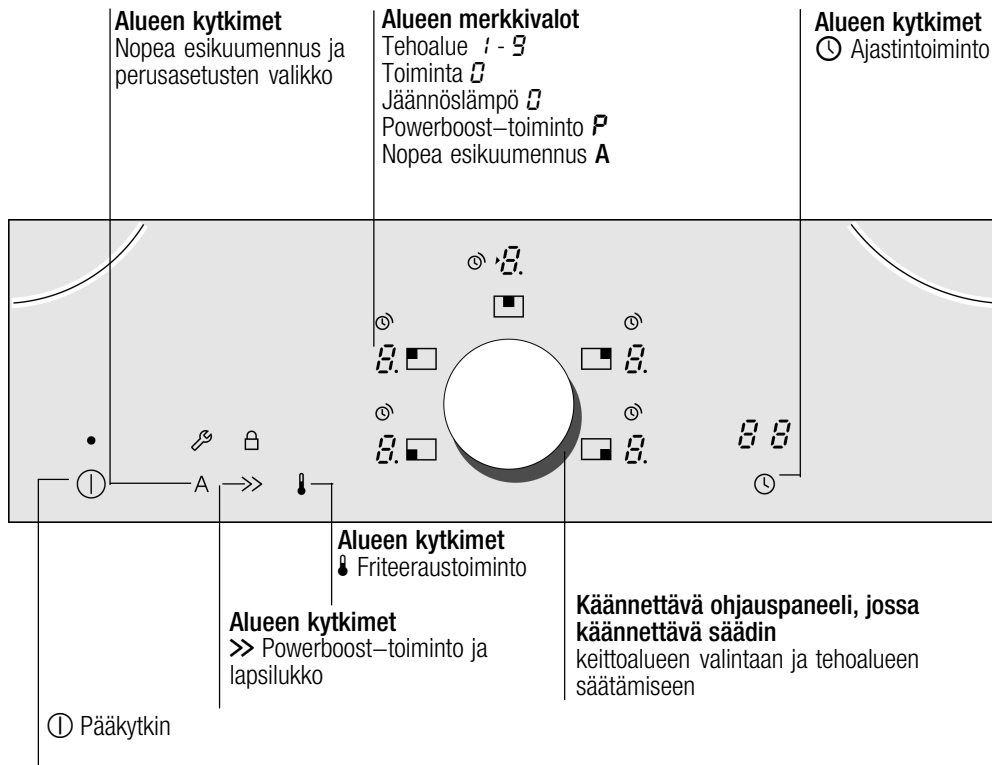
Kaksinkertainen tai kolminkertainen keittoalue

Kyseiset alueet tunnistavat eri kokoisia keittoastioita. Keittoastian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen alue mukautuu automaattisesti aktivoiden näin ainoastaan yksinkertaisen alueen tai koko alueen ja jakaen sopivan tehon optimaalisten keittotuloksien saavuttamiseksi.

Laitteeseen tutustuminen

Käyttöohjeet soveltuvat eri keittotasoihin.

Ohjauspaneeli

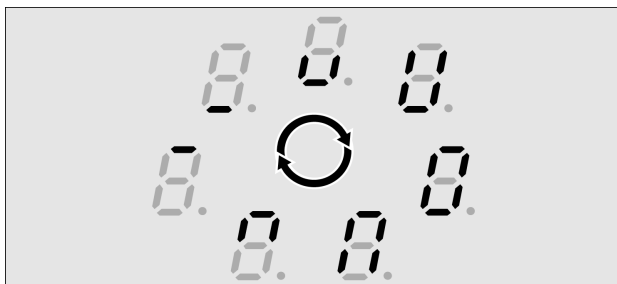


Keittoalueet

Keittoalue	Päälle ja pois päältä kytkentä
○ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
⊙ Kaksinkertainen keittoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.
⊗ Kolminkertainen keittoalue	Keittoalue kytkeytyy automaattisesti päälle silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on samankokoinen kuin alueen ulkoreuna (⊙ tai ⊗).

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".

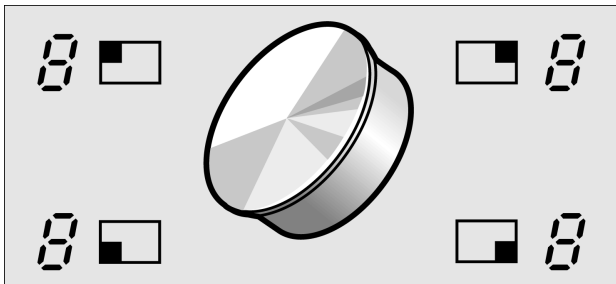
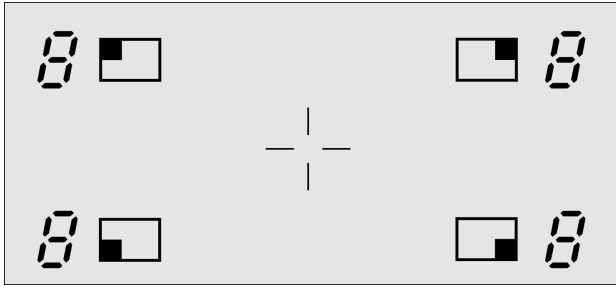
Jäännöslämmön merkkivalo



Keittotason jokaisella keittoalueella on jäännöslämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Jos keittoalueen jäännöslämmön osoitin palaa, vältä koskemasta kyseiseen alueeseen. Vaikka keittotaso olisi pois päältä, näkyviin tulee merkki 0 ja se jää palamaan niin kauan, kunnes keittoalue on kuuma. Jos keittoastia poistetaan ennen keittoalueen sammutusta, näkyviin tulee vuoroittain merkkivalo ja valittu tehoalue.

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli on laitteen ohjelmointialue, jonka säätimellä voidaan valita keittoalueet ja tehoalueet. Säädin suuntautuu automaattisesti ohjauspaneelissa.



Säädin

Säädin on magneettinen ja se sijaitsee ohjauspaneelissa. Säädintä kallistamalla vastaava keittoalue aktivoituu. Säädintä kääntämällä valitaan tehoalue.

Säätimen irroitus

Säädin voidaan poistaa tason puhdistuksen helpottamiseksi. Säädin voidaan myös poistaa keittoalueen ollessa päällä. Kaikki keittoalueet sammuvat 3 sekunnin kuluttua.

⚠ Varoitus: Jos kyseisten 3 sekunnin aikana ohjauspaneelin päälle asetetaan jokin metalliesine, keittotaso voi kuumentua edelleen. Sammuta keittotaso siksi aina pääkatkaisimella.

Säätimen ylläpito

Säätimen sisällä on voimakas magneetti. Älä vie säädintä tietoja sisältävien kohteiden, kuten videonauhojen, levyjen, luottokorttien tai magneettijuovakorttien lähelle. Ne voivat vaurioitua. Säädin voi myöskin aiheuttaa häiriötä televisioihin ja näyttöpäätteisiin.

⚠ Varoitus: Henkilöt, joilla on elektroninen implantti, esim. sydämentahdistin, insuliinipumppu. On todennäköistä, että magneettikentät vaikuttavat implantteihin. Älä koskaan aseta säädintä vaatteiden taskuihin. Säätimen välimatka sydämentahdistimeen on oltava vähintään 10 cm.

Keittotason ohjelmointi

Tämä luku sisältää keittoalueen säätöohjeet. Taulukossa on eri ruokien tehoasemat ja keittoajat.

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä pääkytkimellä ①.

Päälle kytkentä:

Paina merkkiä ①. Laitteesta kuuluu äänimerkki, Kaikki merkkivalot syttyvät.

Pois päältä kytkentä:

Paina merkkiä ①. Merkkivalot sammuvat. Keittotaso on kytketty pois päältä. Jäännöslämmön osoitin jää palamaan, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet tarpeeksi.

Merkkivalot:

Keittotaso sammuu automaattisesti silloin, kun kaikki keittoalueet ovat olleet pois kytkettyjä tietyn ajan. Jos keittotaso on edelleen lämmin, jäännöslämmön osoitin syttyy. Jos keittotaso kytketään uudelleen päälle muutaman sekunnin jälkeen sen sammuttamisesta, näkyviin tulevat viimeisimmät säädöt.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehoalue säätimellä.

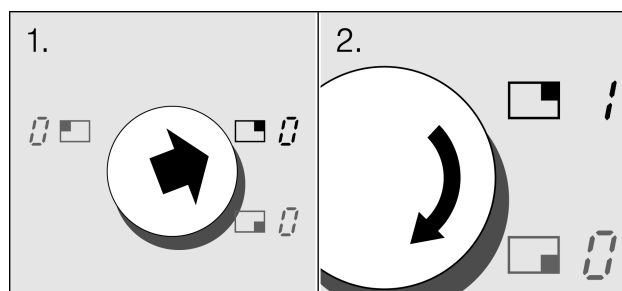
Tehoalue 1 = minimiteho

Tehoalue 9 = maksimiteho

Kaikissa tehoalueissa on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Valitse tehoalue

Keittotason on oltava kytketty päälle.



- 1 Valitse haluamasi keittoalue. Käänä säädin halutun keittoalueen kohdalle.
- 2 Käänä säädintä, kunnes näyttöön tulee näkyviin haluttu tehoalue.
- 3 Tehoalueen muuttaminen: Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta säätimellä.

Varoitus:

Jos induktiokeittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa, valittu tehoalue vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

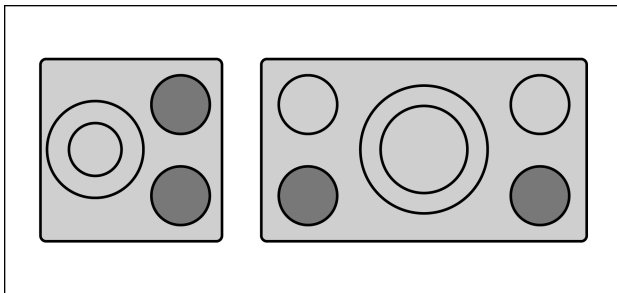
Keittoalueen pois päältä kytkentä

Valitse keittoalue ja käännä säädintä, kunnes näkyviin tulee . Keittoalue sammuu ja sen jälkeen näkyviin tulee jäännöslämmön osoitin.

Taulukko

Seuraava taulukko sisältää joitakin esimerkkejä. Keittoajat riippuvat ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Tämän vuoksi on olemassa poikkeuksia.

Tehotaso	Keittotapa	Esimerkit
9	Esilämmitys Friteeraus Lämmitys Kiehaus	Vesi Liha Rasva, nesteet Keitot, kastikkeet
9–8.	Kuumennus	Vihannekset
8–6	Paistaminen	Liha, perunat
7–5	Paistaminen	Kala
7–6	Friteeraus Paisto ilman kantta	Ruoat, joissa on käytetty jauhoa, tai kananmunia Pastat, nesteet
6–5	Ruskistus Paahtaminen Friteeraus Sakeutus	Jauho, sipulit Mantelit, täytetyt leivät Pekoni Liemi, kastikkeet
5–4	Hidas paisto ilman kantta	Perunapyörykät, vihanneskeitto, lihakeitto, keitetyt kananmunat
4–3	Hidas paisto ilman kantta	Vedessä keitetyt nakit
5–4	Höyrytys Haudutus Muhentaminen	Vihannekset, perunat, kala Vihannekset, hedelmä, kala Lihakäärleet, lihamuhennos, vihannekset
3.–2.	Muhentaminen	Gulasch
4.–3.	Keitto kannen kanssa	Keitot, kastikkeet
3.–2.	Sulatus	Pakastetuotteet
3–2	Hauduttaminen Hydyttäminen	Riisi, palkokasvit Ruoat, joissa on käytetty kananmunia
2–1	Lämmitys / Lämpinäpito Sulatus	Keitot, puuro, vihannekset kastikkeessa Voi, suklaa



Friteeraustoiminto

Toiminto mahdollistaa friteerauksen säätäen automaattisesti paistinpannun lämpötilaa. Kaksi tällä toiminnolla varustettua keittoaluetta sijaitsevat oikealla puolella tai edessä, tämä riippuu laitteen mallista. (katso kuva)

Friteerauksen edut

Keittoalue kuumenee vain silloin, kun se on tarpeen. Täten säästetään energiaa. Öljy tai rasva ei ylikuumene.

Friteeraustoiminnoille sopivat paistinpannut

Friteeraustoiminnoille on saatavilla optimaalisia paistinpannuja. Käytä ainoastaan kyseisiä paistinpannuja. Muunlaisilla paistinpannuilla ei tapahdu lämpötilan säätöä. Paistinpannut voivat ylikuumentua.

Paistinpannut voidaan hankkia jälkeen päin lisävarusteina erikoisliikkeistä tai tilata teknisestä huoltopalvelustamme. Ilmoita tällöin aina viitenumerot:

- GP900001 pieni keittoastia (halkaisija 15 cm).
- GP900002 keskisuuri keittoastia (halkaisija 18 cm)
- GP900003 suuri keittoastia (halkaisija 21 cm)

Paistinpannuissa on tarttumisenestopinta. Ruokien friteeraus on mahdollista myös vähäisellä öljymäärällä.

Tärkeitä huomautuksia

Älä koskaan kuumenna öljyä, voita tai rasvaa ilman valvontaa. Aseta paistinpannu keittoalueen keskelle. Varmista, että paistinpannun pohjan halkaisija on oikean suuruinen. Älä peitä paistinpannua kannella. Muutoin automaattinen lämpötilan säätö ei toimi. Voit halutessasi käyttää suojasiivilää, jolloin automaattinen säätötoiminto toimii. Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivaa öljyä. Jos käytät voita, margariinia, oliiviöljyä tai rasvaa, valitse lämpötilataso **min**.

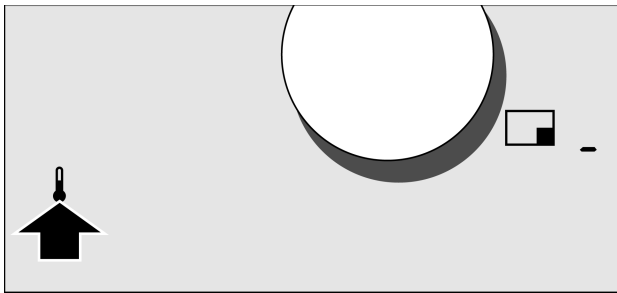
Lämpötilatasot

Tehotaso	Lämpötila	Sopiva0
max ≡.	korkea	esim. perunaruoat, paistinperunat ja pihvit.
med plus ≡	keskisuuri	esim. kevyet friteeraukset kuten pakasteruoat, leikkeleet, lihakastike, vihannekset.
med =	keskimatala	esim. friteeraukset kuten fileet ja makkarat, kala.
min _	matala	esim. munakkaat, voin, oliiviöljyn tai margariinin käyttö.

Ohjelmointi

Valitse sopiva lämpötila taulukon mukaan. Aseta paistinpannu keittoalueelle. Keittolevyn on oltava kytkettynä.

- 1 Valitse haluamasi keittoalue ja tehoalue.
- 2 Paina merkkiä . Merkkivalo _ syttyy keittoalueen näyttöön.

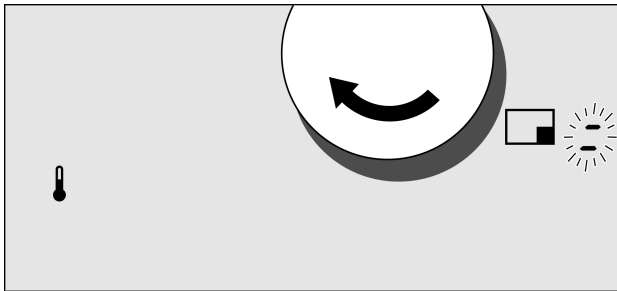


Jokainen merkkivalo viittaa tiettyyn lämpötilatasoon:

- _ matala lämpötila
- = keskimatala lämpötila
- ≡ keskikorkea lämpötila
- ≡. korkea lämpötila

- 3 Valitse haluamasi lämpötila seuraavien 5 sekunnin aikana säädintä kääntämällä. Merkkivalot _ syttyvät. Friteeraustoiminto on aktivoitu.

Merkkivalot _ vilkkuvat, kunnes friteerauslämpötila on saavutettu. Tällöin laitteesta kuuluu merkkiääni.



- 4 Lisää öljyä pannuun ja sen jälkeen ruoka-aineet. Kuten aina, hämmennä ruoka-aineita niin, etteivät ne pala pohjaan.

Kun ruoka-aineet ovat valmiit:

Valitse keittoalue ja paina merkkiä . Poista sen jälkeen paistinpannu.

Taulukko

Taulukko ilmoittaa sopivat lämpötilatasot jokaiselle ruoka-aineelle. Keittoaika vaihtelee ruoka-aineen tyyppin, painon, suuruuden ja laadun mukaan.

Suosittelavat lämpötilatasot on määritetty paistinpannalla Gaggenau. Friteeraustoiminto ei toimi muiden paistinpannujen kanssa.

		Lämpötilataso	Kokonaiskeittoaika merkkiäänestä laskettuna
Liha	Luonnollinen tai kuorrutettu vasikanlihaleike (1,5 cm paksuinen)	med plus	6–10 Min
	Fileet, puolikypsä (porsas, nauta tai vasikka, 2,5 cm paksuinen)	med plus	6–10 Min
	Porsaankyljys tai karitsa (2 cm paksuinen)	med	10–17 Min
	Raaka vasikanpihvi (3 cm paksuinen)	max	6– 8 Min
	Puolikypsä tai kypsä vasikanpihvi (3 cm paksuinen)	med plus	8–12 Min
	Keskikokoinen karitsan paisti (1,5 – 2,5 cm paksuinen)	med	10–15 Min
	Kanan rintapalat (2 cm paksuinen)	med	10–20 Min
	Raa'at tai esilämmitetyt makkarat (Ø 1 – 3 cm)	med	8–20 Min
	Jauhelihapihvit / Lihapyörykät (1 – 3 cm paksuinen)	med	6–30 Min
	Lihakastike	med plus	7–12 Min
	Jauheliha	med plus	6–10 Min
	Pekoni	min	5–8 Min
Kala	Kokonainen kala	med	15–25 Min
	Kalafileet, luonnolliset tai kuorrutetut	med / med plus	10–20 Min
	Lohifileet (2,5 cm paksuinen)	med	8–12 Min
	Tonnikalafileet, kypsät (2,5 cm paksuinen)	med	8–12 Min
	Katkaravut	med plus	4–8 Min
	Merenherkut	med plus	5–8 Min
Munaruoat	Lätyt	med plus	Friteeraa yksi kerrallaan
	Omeletit	min	Friteeraa yksi kerrallaan
	Munakkaat	min/ med plus	2–6 Min
	Molemmiin puolin paistetut munakkaat	min	2–4 Min
	Ranskalaiset paahtoleivät	med	Friteeraa yksi kerrallaan
Perunat	Keitetyistä perunoista valmistetut ruskistetut perunat	max	6–12 Min
	Raaoista perunoista valmistetut ruskistetut perunat	med	15–25 Min
	Perunapiiraat	max	freír una tras otra
	Viipaloidut perunat	min	30–40 Min
	Paistinperunat	med plus	10–15 Min
Vihannekset	Valkosipuli / Sipuli	min	2–10 Min
	Kurpitsa / Munakoiso	med	4–12 Min
	Paprika, vihreä parsia, porkkana	med	4–15 Min
	Sienet	med plus	10–15 Min
	Paistetut vihannekset	med plus	6–10 Min
Pakasteruoat	Luonnollinen tai kuorrutettu kalafilee (0,5 – 1 cm paksuinen)	med	10–20 Min
	Pääruoat ja paistetut vihannekset	min	8–15 Min
	Kevätkääryleet (2 – 3,5 cm paksuinen)	med	10–30 Min
Muut	Riisi / Nauhamakaroni	max	8–15 Min
	Voidellut paahtoleivät	med	6–10 Min
	Mantelien / Pähkinöiden / Siemenien paahtaminen *)	min	3–7 Min

*) Kylmässä paistinpannussa

Keittotaso voidaan suojata vahingollisen käynnistyksen varalta niin, etteivät lapset käynnistä keittoalueita.

Lisälapsilukon päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan lukita lisälapsilukolla esimerkiksi silloin, kun pieniä lapsia on vierailemassa.

Lapsilukon kytkentä edellyttää, että toiminto aktivoidaan perusasetuksien valikosta **c** **2**.

Päälle kytkentä

Kytke keittotaso päälle, muutaman sekunnin kuluttua syttyy **A**. Paina tämän jälkeen merkkiä **>>** yli 4 sekunnin ajan, kunnes laitteesta kuuluu merkkiäni. Keittotaso on lukittu. Tietyn ajan kuluttua merkkivalo **A** sammuu.

Pois päältä kytkentä

Kytke keittotaso päälle, muutaman sekunnin kuluttua syttyy **A**. Paina tämän jälkeen merkkiä **>>** yli 4 sekunnin ajan, kunnes laitteesta kuuluu merkkiäni. Lapsilukko on poistettu käytöstä. Tällöin keittotason kytkeminen päälle on mahdollista.

Huomio!

Lapsilukko voi kytkeytyä päälle tai pois päältä vahingossa seuraavista syistä:

Puhdistuksen aikana räiskyvä vesi,
Ylikiehuneet ruoka-aineet
Merkin **>>** päällä olevat esineet.

Kaikissa keittoalueissa on nopea esilämmitystoiminto. Käyttäjän on valittava haluttu tehotaso hidasta kypsennystä varten. Keittoalue kuumenee maksimitehooon ja se kytkeytyy automaattisesti aikaisemmin valitulle tehotasolle. Esilämmitystoiminnon kesto riippuu ohjelmoidusta tehotasosta.

Ohjelmointi tapahtuu seuraavasti

- 1 Valitse haluamasi tehotaso hidasta kypsennystä varten. Tehotasossa **9** ei ole tätä toimintoa.
- 2 Paina merkkiä **A**. Nopea esikuumennus aktivoituu. Näytössä vilkkuu vuoron perään **A** ja aikaisemmin valittu tehotaso.

Toiminto kytkeytyy pois päältä tietyn ajan jälkeen, joka vaihtelee valitun tehotason mukaan. Keittoalue siirtyy automaattisesti alhaiseen tehotasoon. Näyttöön jää palamaan vain aikaisemmin valittu tehotaso. Keittoaikaa voidaan muuttaa, arvo tulee näkyviin ajastintoiminnon näyttöön.

Nopeaan kuumennukseen liittyviä neuvoja

- Nopea esikuumennustoiminto ei kypsennä ruokia: Nopea esikuumennustoiminto on tarkoitettu valmistamaan ruokia vähäisellä vesimäärällä niiden ravintoaineiden säilyttämiseksi. Suurissa keittoalueissa ruokiin tulee lisätä vain 3 kupillista vettä, pienissä keittoalueissa vastaavasti 2 kupillista. Keitä riisi kaksinkertaisella nestemäärällä. Peitä kattila kannella. Nopea esikuumennustoiminto ei sovi käytettäväksi ruokiin, jotka vaativat suuren vesimäärän (esim. pasta).
- Maito tai vaahtoa tuottavat tuotteet voivat tulla kattilasta yli. Käytä tällöin korkeaa kattilaa.
- Maito voi palaa pohjaan: Huuhtelee kattila kylmässä vedessä ennen sen täyttöä.
- Paiston aikana ruoka-aineet jäävät kiinni paistinpannuun: Aseta ruoka-aineet paistinpannuun silloin, kun se on tarpeeksi kuuma. Kun öljy tai rasva on riittävän kuumaa, ne muodostavat läikkiä pannua kalliastaessa. Älä käännä ruoka-aineita liian aikaisin. Liha ja perunamunakkaat irtuvat pannusta itsestään jonkin ajan päästä.

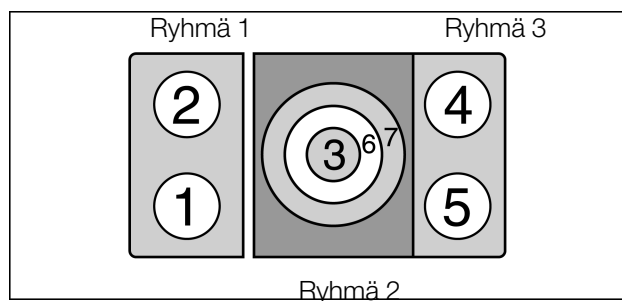
Powerboost –toiminto

Tällä toiminnolla voidaan kuumentaa keittoastian sisältö nopeammin kuin tehoaluetta **9** käyttämällä.

Tämä toiminto mahdollistaa sen keittoalueen maksimitehon lisäämiseen, jossa toimintoa käytetään.

Powerboost-toiminnon käyttörajoitukset

Powerboost-toiminto on käytettävissä, mikäli kyseisen ryhmän toinen keittoalue on pois käytöstä. Jos esimerkiksi haluat aktivoida toiminnon keittoalueessa 5, sammuta keittolevy 4(keittoalueen 5 takana), ja päinvastoin. Jos toinen keittoalue on päällä, keittoalueen merkkivalossa vilkkuu vuorottain kirjain **P** ja tehoalue **9**; seuraavaksi palautuu tehoalue **9** eikä toiminto aktivoidu. Sama toistuu keittoalueilla 1 ja 2. Ryhmässä 2 Powerboost-toiminto voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikissa keittoalueissa. (katso kuva)



Käynnistäminen

Keittolevyn on oltava kytkettynä.

- 1 Valitse haluamasi keittoalue ja tehoalue. Vastaava merkkivalo syttyy.
- 2 Paina merkkiä **>>**. Merkkivalo **P** syttyy. Toiminto on käynnistynyt.

Pois päältä kytkeminen

Toimi seuraavasti:

- 1 Valitse keittoalue. Vastaava merkkivalo syttyy.
- 2 Paina merkkiä **>>**. Kirjain **P** häviää näytöstä ja tehoalue **9** palautuu. Toiminto on deaktivoitunut.

⚠ Varoitus: Joissakin tapauksissa Powerboost-toiminto voi kytkeytyä pois päältä automaattisesti keittotason elektronisten sisäosien suojaamiseksi.

Ajastin-toiminto

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla:

- keittoalueen sammuttamiseen automaattisesti
- minuuttikellona

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä halutun keittoalueen toiminta-aika. Alue kytkeytyy automaattisesti pois päältä silloin, kun kyseinen aika on kulunut umpeen.

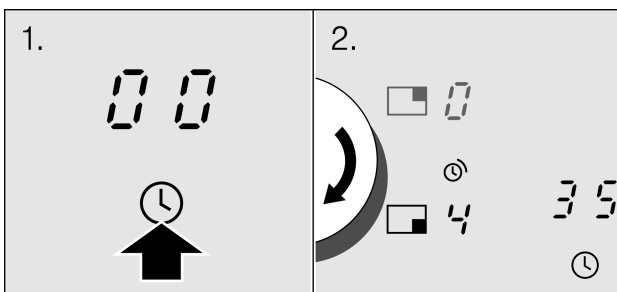
Ohjelmointiohjeet

Keittotason on oltava kytketty päälle.

- 1 Valitse haluamasi keittoalue ja tehoalue. Paina sen jälkeen merkkiä , kunnes merkkivalo  syttyy haluttuun keittoalueeseen. Merkkivalo  syttyy ajastintoiminnon näyttöön.

- 2 Aikaohjelmointi säätimellä.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy. Näyttöön tulee näkyviin lyhyempi keittoaika.



Ajan kuluttua umpeen

Kun aika on kulunut umpeen, keittoalue kytkeytyy pois päältä. Laitteesta kuuluu merkkiääni. Keittoalueella vilkkuu  ja ajastintoiminnon näytössä . Kun merkkiä  painetaan, merkkivalot sammuvat ja merkkiääni lakkaa soimasta.

Ajan korjaus

Valitse haluamasi keittoalue ja paina sen jälkeen merkkiä . Ajan muokkaus säätimellä.

Automaattisen sammutustoiminnon deaktivoiminen

Valitse haluamasi keittoalue ja paina merkkiä . Käännä säädintä , kunnes näkyviin tulee . Merkkivalo  sammuu.

Suosituksiset ja varoitukset

Valitse keittoalue nähdäksesi jäljelle jäävän keittoajan. Keittoajaksi voidaan ohjelmoida korkeintaan 90 minuuttia. Sähkökatkoksen tapahtuessa ajan ohjelmointitoiminto kytkeytyy pois päältä.

Ajastin

Ajastimeen voidaan ohjelmoida jopa 90 minuutin keittoaika. Muut säädöt eivät vaikuta toimintaan.

Ohjelmointiohjeet

Keittotason on oltava kytketty päälle.

- 1 Paina merkkiä . Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin .
- 2 Säädä haluttua aikaa säätimellä.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan kuluttua umpeen

Merkkiäni aktivoituu. Ajastintoiminnon näytössä vilkkuu . Paina merkkiä .

Ajan korjaus

Paina merkkiä  ja muuta aikaa säätimellä.

Hälytyksen deaktivointi

Paina merkkiä  ja käännä sen jälkeen säädintä, kunnes ajastintoiminnon näyttöön tulee näkyviin .

Suosituksset ja varoitukset

Sähkökatkoksen jälkeen hälytys deaktivoituu. Molempia toimintoja, alueen automaattista sammutusta ja hälytintä, voidaan käyttää samanaikaisesti.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on päällä pitkään eikä mitään säätöjä tehdä, automaattinen aikarajoitus aktivoituu. Keittoalue sammuu. Keittoalueen näyttöön ilmestyy jäännöslämmön osoitin. Kun automaattinen sammutustoiminto aktivoituu, se toimii valitun tehoalueen mukaan (1 – 10 tuntia).

Perusasetukset

Keittotasossa on erilaisia perusasetuksia. Joitakin niistä voidaan muuttaa.

c1	Merkkiäänen poisto käytöstä Lyhyt merkkiääni, joka vahvistaa merkin painalluksen tai pitkä merkkiääni, joka ilmoittaa laitteen virheellisestä käytöstä.	0 suurin osa merkkiäänistä pois käytöstä 1 kaikki merkkiäänit käytössä*
c2	Lapsilukko Tällä toiminnolla voidaan aktivoida lapsilukko.	0 lapsilukon aktivointi ei mahdollista* 1 lapsilukon aktivointi mahdollista
c3	Keittotason oletusasetuksien palautus Tällä toiminnolla voidaan poistaa kaikki asetukset, jotka on suoritettu erikoistoimintojen valikosta kytkimellä d .	d oletusasetuksien palautus
c4	Keittoalueen valinta Perusasetuksena viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi. Asetusta voidaan muuttaa. Keittoalue jää asetukseksi vain 5 sekunniksi. Aktivoi tai deaktivoi toiminto valitsemalla kytkimellä 1 . tai 0	1 valinta aktivoitu* 0 valinta deaktivoitu
c5	Power-Management –toiminto Tällä toiminnolla voidaan rajoittaa keittotason kokonaisteho. Säättötasoja on 18. Keskitasot on merkitty pisteellä.	1 = 1000 W minimiteho 1 – 9 = 1500 – 9000w 9 = 9500W maksimiteho

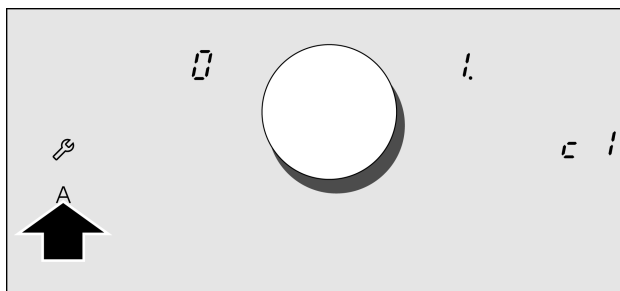
* Perusasetukset

Perusasetuksiin siirtyminen

Suorita seuraavat toimenpiteet:

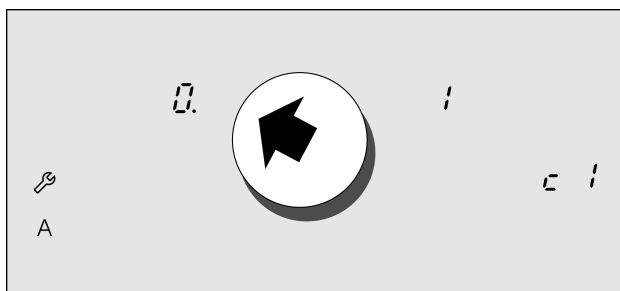
- 1 Kytke keittotaso päälle pääkatkaisimesta.
- 2 Seuraavien 10 sekunnin aikana näyttöön tulee näkyviin **0**. Paina sen jälkeen merkkiä A yli neljän sekunnin ajan, kunnes toinen vahvistuksen merkkiääni kuuluu.

Ajastintoiminnon näyttöön ilmestyy **c** ja **1**.



Halutun toiminnon ja säädön valinta

- 3 Paina merkkiä A, kunnes halutun toiminnon merkkivalo tulee näkyviin.
- 4 Valitse sen jälkeen haluttu arvo säätimellä. Siirrä säädin haluttuun asetukseen. Valittu arvo näkyy pisteellä (katso kuva).
- 5 Paina merkkiä A uudelleen yli 4 sekunnin ajan, kunnes vahvistuksen merkkiääni kuuluu. Asetukset ovat tallentuneet virheettömästi.



Tämän luvun neuvot ja varoitukset on tarkoitettu keittotason optimaalista puhdistusta ja ylläpitoa varten.

Keittotaso

Puhdistus

Puhdista levy jokaisen käyttökerran jälkeen. Täten vältetään siihen kiinnittyneiden jäämien palaminen. Älä koskaan käytä:

- Kuluttavia tuotteita
- Aggressiivisia puhdistusaineita, kuten uunin puhdistukseen tarkoitettuja suihkeita ja tahrannoistoaaineita
- Naarmuttavia pesusieniä
- Korkeapaineisia puhdistuslaitteita tai höyryllä toimivia puhdistuslaitteita

Kaavin lasia varten

Poista hankalat liat lasia varten tarkoitetuilla kaapimilla.

- 1 Poista kaapimen suoja
- 2 Puhdista keittotason pinta terällä.

Älä puhdista keittotason pintaa kaapimen perällä, sillä pinta voi naarmuuntua.

⚠ Varoitus: Terä on hyvin terävä. Varo viiltämästä itseäsi. Suojaa terä silloin, kun sitä ei käytetä. Vaihda terä heti kun siinä ilmenee vaurioita.

Varoitus

Suojaa keittotaso lisäaineella sen hyvän säilymisen takaamiseksi. Noudata pakkauksen suosituksia ja varoituksia.

Säädin

Säädin on suositeltavaa puhdistaa haalealla vedellä ja pienellä määrällä saippuaa. Älä käytä hiovia tai hankaavia tuotteita. Älä aseta säädintä astianpesukoneeseen tai pesuveteen. Se voi muutoin vaurioitua.

Jotta keittotason kehyksen vaurioitumiselta välttyttäisiin, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä puhdistukseen ainoastaan kuumaa vettä ja vähän saippuaa
- Älä koskaan käytä teräviä tai kuluttavia tuotteita
- Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta

Vikojen korjaaminen

Viat johtuvat yleensä pienistä yksityiskohdista. Ennen tekniseen huoltopalveluun yhteyden ottoa on otettava huomioon seuraavat neuvot ja varoitukset.

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.
	Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.	Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.
	Vika sähköjärjestelmässä.	Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>E</i> + numero/ <i>d</i> + numero/ <i>P</i> + numero/	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota joitakin sekunteja ja kytke laite takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>FG/FG</i>	Sisäinen vika	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota joitakin sekunteja ja kytke laite takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>H</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>F4</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>UI</i>	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
<i>U2/U3</i>	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on sammunut sen pinnan suojaamiseksi	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet

Induktiokuumennusteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jotka mahdollistavat keittoastian pohjan kuumentumisen. Keittoastian rakenteesta riippuen kyseiset kentät voivat aiheuttaa joitakin ääniä tai värähtelyitä, jotka on kuvattu seuraavaksi:

Voimakas muuntajan ääntä muistuttava surina

kyseinen ääni esiintyy korkeaa tehotasoa käyttäessä. Ääni johtuu energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Ääni häviää tai vaimenee tehotasoa alentaessa.

Matala vihellysääni

kyseinen ääni esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Ääni häviää silloin, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai ruoka-aineksia.

Ritinä

kyseinen ääni esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat päällekkäin olevista eri materiaaleista. Ääni johtuu värähtelyistä, jotka esiintyvät päällekkäin olevien eri materiaalien yhdyspinnoissa. Ääni johtuu keittoastiasta. Ruoka-aineksien määrä ja keittotapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

kyseiset äänet esiintyvät ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat päällekkäin olevista eri materiaaleista silloin, kun niitä kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahdella keittoalueella. Äänet häviävät tai vaimenevat tehoa laskiessa.

Tuulettimen äänet

sähköjärjestelmän asianmukaisen toiminnan takaamiseksi keittotason lämpötilaa on hallittava. Siksi keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehotasojen lämpötilojen mukaisesti. Tuuletin voi toimia myös silloin, kun keittotaso on sammutettu mutta havaittu lämpötila on edelleen liian korkea. Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja, ne ovat osa induktioteknologiaa eivätkä ne merkitse häiriötä laitteen toiminnassa.

Huoltopalvelu

Huoltopalvelumme kautta voi käyttäjä korjauttaa laitteen, hankkia lisävarusteita tai saada tuotteisiimme tai palveluimme liittyvää lisätietoa. Huoltopalvelumme yhteystiedot löytyvät liitteestä. Huoltopalveluumme ottaessa yhteyttä on käyttäjän ilmoitettava laitteen tuotenumero (E-Nro) ja valmistusnumero (FD-Nro). Kyseiset tiedot löytyvät keittotason alaosassa sijaitsevasta tyyppikilvestä sekä laitteen asiakirjoista.

Innholdsfortegnelse

Råd og sikkerhetsanvisninger	44
Sikkerhets-anvisninger	44
Årsaker til skader	45

Miljøbeskyttelse	46
Råd om energibesparelse	46

Matlaging ved induksjon	46
Fordeler ved matlaging ved induksjon	46
Egnede kokekar	46

Slik lærer du apparatet å kjenne	48
Bryterpanelet	48
Kokesonene	48
Restvarmeindikator	48

Twist pad med bevegelig og avtagbar bryter ...	49
Twist pad	49
Bevegelig bryter	49
Fjerning av den bevegelige bryteren	49
Oppbevaring av den bevegelige bryteren	49

Programmering av koketoppen	50
Slå av og på koketoppen	50
Justere kokesonen	50
Velg koketrinn	51
Tabell	51

Stekefunksjon	52
Fordeler ved steking	52
Stekepanner for stekefunksjonen	52
Viktig informasjon	52
Temperaturnivåer	52
Slik programmeres det	53
Tabell	54

Barnesikring	55
Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring ...	55

Matlaging med funksjonen for rask forhåndsoppvarming ..	55
Slik programmeres det	55
Tips til rask oppvarming	55

Powerboost-funksjon	56
Bruks-begrensninger for Powerboost-funksjonen	56
Aktivere	56
Deaktivere	56

Tidsurfunksjon	57
Automatisk deaktivering av en kokesone	57
Timer	58

Automatisk tidsbegrensing	58
--	-----------

Grunninnstillinger	59
Tilgang til grunninnstillingene	59

Vedlikehold og rengjøring	60
Koketopp	60
Rammen til koketoppen	60

Reparasjon	61
Normal støy ved bruk av apparatet	62

Teknisk service	62
------------------------------	-----------

Les bruksanvisningen nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på korrekt måte.

Ta vare på installasjons- og bruksanvisningen. Sørg for at denne dokumentasjonen følger apparatet ved eventuelt eierskifte.

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

Sikkerhets-anvisninger

Apparatet er kun beregnet for bruk i private husholdninger. Bruk koketoppen kun til matlaging.

Sikker bruk

For å bruke dette apparatet på en sikker måte, må voksne og barn som på grunn av

- fysiske, sensoriske eller psykiske handikap
- manglende erfaring eller kunnskap

ikke har forutsetning for å bruke dette apparatet, ikke gjøre det uten tilsyn av en ansvarlig, voksen person.

Sørg for at barn ikke leker med apparatet.

Overopphetet olje, smør eller margarin

Olje eller smør (margarin) tar lett fyr ved for kraftig oppvarming. Brannfare! Følg nøye med når du lager mat med olje eller smør. Dersom oljen eller smøret tar fyr, må du aldri bruke vann for å slukke ilden. Kvel flammene ved å dekke kokekaret raskt med et lokk eller en tallerken. Koble fra kokesonen.

Matlaging i vannbad

Vannbad innebærer at mat tilberedes i en gryte som i sin tur senkes ned i et annet, større kokekar som inneholder vann. På denne måten varmes maten opp på en forsiktig og jevn måte ved hjelp av det varme vannet og tilberedes ikke direkte av varmen fra kokesonen. Når du lager mat i vannbad, skal du ikke plassere hermetikkbokser, glass eller annet materiale slik at de hviler direkte på bunnen av kokekaret som inneholder vann. Dette for å unngå å ødelegge kokekaret og koketoppens glass på grunn av gjenoppvarming av kokesonen.

Varm koketopp

Brannfare! Rør ikke de varme kokesonene. Det er meget viktig at barn ikke kommer i nærheten av apparatet. Restvarmeindikatoren viser om kokesonene er varme.

Brannfare! Plasser aldri brennbare gjenstander på koketoppen.

Brannfare! Dersom det er en skuff under koketoppen skal du ikke oppbevare brennbare gjenstander eller spraybokser der.

Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

Fare for skade! Dersom det er væske mellom kokekarets bunn og kokesonen kan det oppstå damptrykk. A Dette kan føre til at kokekaret plutselig hopper. Sørg alltid for at kokesonene og kokekarets bunn er tørre.

Sprekker i koketoppen

Fare for elektrisk støt! Koble apparatet fra strømnettet dersom koketoppen er ødelagt eller sprukket. Kontakt teknisk service.

Kokesonen varmes opp, men den visuelle indikatoren fungerer ikke

Brannfare! koble fra kokesonen hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt teknisk service.

Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

Brannfare! Legg ikke kniver, gaffler, skjær, lokk eller andre metallgjenstander på koketoppen, da de fort kan bli meget varme.

Vedlikehold av ventilator

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Fare for skader! 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. Forsiktig! Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

Feilaktige reparasjoner

Fare for elektrisk støt! Feilaktige reparasjoner er farlige. Reparasjoner må kun utføres av fagpersonell fra teknisk service.

Tilslutningskabel

Alle inngrep i apparatet, inkludert bytte eller montering av strømledning, må utføres av vår tekniske service. Tilkoblingskablene til elektriske apparater må ikke berøre de varme kokesonene. Både kabelens isolering og koketoppen kan bli skadet.

⚠ Advarsel: Dette apparat oppfyller forskriftene om sikkerhet og om elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert **pacemaker** bruke 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 høreapparat, kan oppleve noe ubehag.

Frakobling av koketoppen

Etter hver gangs bruk slås koketoppen av med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slås av automatisk ved manglende kokekar.

Årsaker til skader

Kokekarets bunn

Kokekar med grov bunn kan lage riper i koketoppen. Unngå å la tomme kokekar stå på kokesonene. Det kan oppstå skader.

Varme kokekar

Plasser aldri varme kokekar på bryterpanelet, området med indikatorene eller koketoppens ramme.

Salt, sukker og sand

Salt, sukker og sandkorn kan lage riper i koketoppen. Ikke bruk koketoppen som arbeidsoverflate eller avlastningbord.

Harde og spisse gjenstander

Harde og spisse gjenstander kan skade koketoppen dersom de faller ned på den.

Matsøl

Sukker og andre lignende produkter kan skade koketoppen. Fjern slike produkter øyeblikkelig med en glasskrape.

Uegnede rengjøringsprodukter

Misfarging av metall skyldes bruk av uegnede rengjøringsprodukter og slitasje på grunn av kokekarenes berøring med koketoppen.

Plast og papir

Aluminiumspapir og plastbokser smelter dersom de plasseres på en varm kokesone.

Avhend kassert materiale i henhold til miljøvernforskriftene

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/CE. Direktivet fastsetter rammene for resirkulering og gjenbruk av brukte apparater som gjelder i hele den europeiske union.

Råd om energibesparelse

- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket. Plasser en linjal under bunnen av kokekaret. Dersom det ikke er noe mellomrom, er kokekarets bunn fullstendig plan.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen. Legg merke til: At hvis produsenten har angitt den største diameteren på kokekaret, så er denne normalt større enn diameteren på kokekarets bunn. Dersom diameteren på kokekaret ikke svarer til diameteren på kokesonen, er det bedre at kokekaret er større enn kokesonen, i motsatt fall forsvinner halvparten av energien.
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort kokekar som er halvfullt, forbruker mye energi.
- Plasser alltid kokekaret midt på kokesonen og bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlaging uten lokk, firedobles energiforbruket.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.
- Ved tilberedning av lapskaus eller flytende matretter som supper, sauser eller drikker kan disse varmes opp altfor raskt selv om det ikke er tegn på at de gjør det. Dette kan føre til at det søles utenfor beholderen. Derfor anbefales en myk oppvarming. Velg et egnet effektnivå og rør i maten før og under oppvarmingen.

Fordeler ved matlaging ved induksjon

Induksjonsoppvarming innebærer en radikal endring i forhold til tradisjonell oppvarming, da varmen genereres direkte i kokekaret. Derfor har den flere fordeler:

- **Raskere koking og steking;** gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- **Mindre energiforbruk**
- **Bedre komfort og lettere rengjøring;** matrester brenner seg ikke så lett fast på platen.
- **Kontrollert og sikker matlaging;** koketoppen slås på eller av umiddelbart ved å bruke betjeningspanelet. Induksjonskokesonen stopper varmeforsyningen dersom kokekaret fjernes uten at kokesonen slås av.

Egnede kokekar

Ferromagnetiske kokekar

Det er bare **ferromagnetiske kokekar** som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

- stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

Spesielle kokekar for induksjon

Det finnes andre spesielle kokekar for induksjon som ikke har fullstendig ferromagnetisk bunn. Kontroller diameteren. Den kan ha innvirkning på både detekteringen av kokekaret og resultatet av matlagingen.

Kontroller kokekarene med en magnet

For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet. Produsenten pleier å angi hvilke kokekar som egner seg for induksjon.

Uegnede kokekar

Bruk aldri kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirvarer
- kobber
- aluminium

Kokekarets bunn

Kokekarenes bunn kan ha innvirkning på jevnheten i resultatet av matlagingen. Kokekar som er fremstilt med materialer som gjør at varmen fordeles bedre, slik som "sandwich"–kokekar av rustfritt stål, fordeler varmen på en uniform måte, og du sparer dermed tid og energi.

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Dersom det ikke plasseres et kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av riktig materiale eller størrelse, vil koketrinnet som vises på kokesonens nummerindikator begynne å blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og det kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

Detektering av kokekar

Hver kokesone har en minimumsgrense for detektering av kokekar og denne varierer avhengig av materialet som det aktuelle kokekaret er laget av. Derfor skal man bruke den kokesonen som passer best til kokekarets diameter.

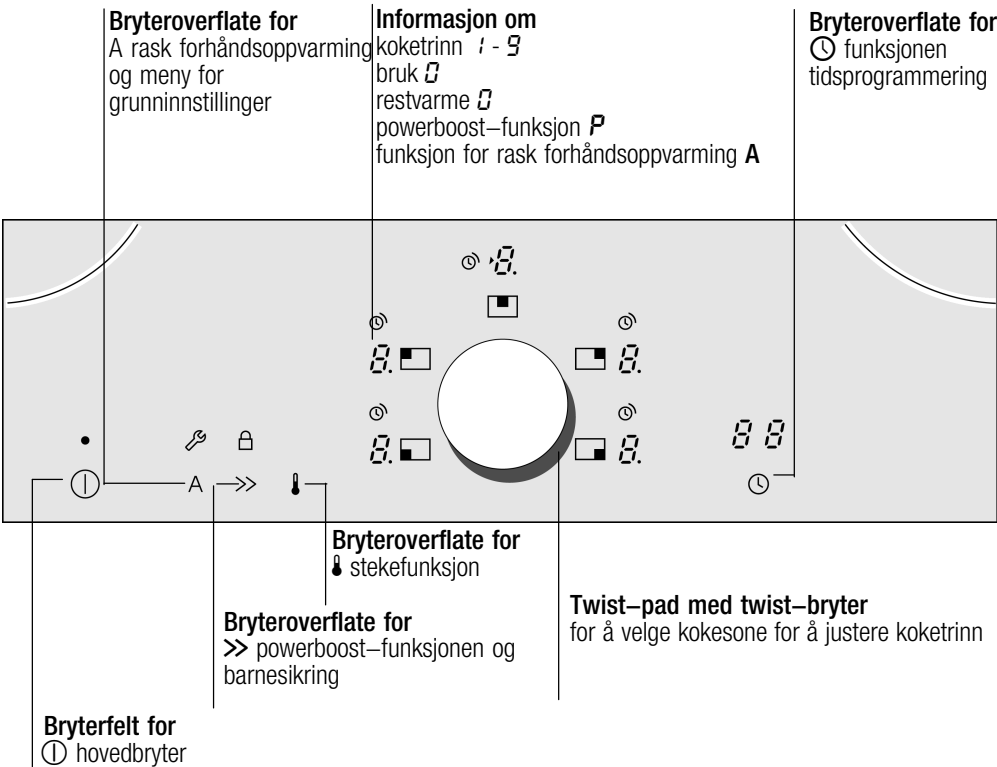
Dobbel eller tredobbel kokesone

Disse sonene kan kjenne igjen kokekar av forskjellig størrelse. Sonen tilpasser seg automatisk til materialet og kokekarets egenskaper, og aktiverer kun en enkelt sone eller alle, og sørger for korrekt effekt for å oppnå gode tilberedningsresultater.

Slik lærer du apparatet å kjenne

Bruksanvisningen gjelder for forskjellige koketopper.

Bryterpanelet

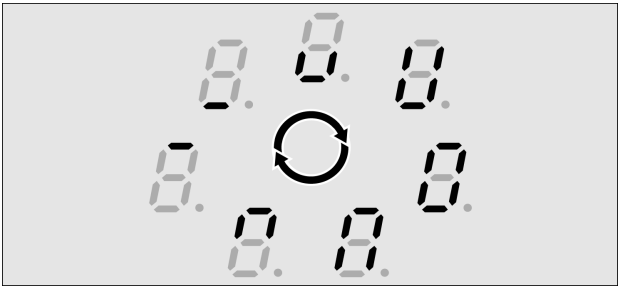


Kokesonene

Kokesone	Aktivering og deaktivering
$\bigcirc$ Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
$\textcircled{\bigcirc}$ Dobbelt sone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
$\textcircled{\textcircled{\bigcirc}}$ Trippel sone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar med en bunn på samme størrelse som den ytre sonen ($\textcircled{\bigcirc}$ eller $\textcircled{\textcircled{\bigcirc}}$) som man ønsker å bruke.

Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar".

Restvarmeindikator.



Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Unngå å røre kokesonen hvis indikatoren vises. Selv om koketoppen er slått av, vil indikatoren 0 rotere og fortsette å lyse så lenge kokesonen er varm. Hvis kokekaret fjernes før kokesonen er slått av, vil indikatoren og valgt koketrinn vises vekselvis.

Twist pad med bevegelig og avtagbar bryter

Twist pad

Twist pad er en programmeringssone hvor det er mulig å velge kokesoner og koketrinn ved å bruke den bevegelige bryteren. Den bevegelige bryteren sentrerer seg automatisk på Twist pad-sonen.

Bevegelig bryter

Den bevegelige bryteren er magnetisk og plasseres på Twist pad-sonen. Ved å bevege bryteren til den ene eller andre siden, aktiveres tilhørende kokesone. Ved å vri den bevegelige bryteren velger du koketrinn.

Fjerning av den bevegelige bryteren

Du kan fjerne den bevegelige bryteren slik at du lett kan rengjøre koketoppen. Du kan også fjerne bryteren mens kokesonen er slått på. Alle kokesonene slår seg av etter 3 sekunder

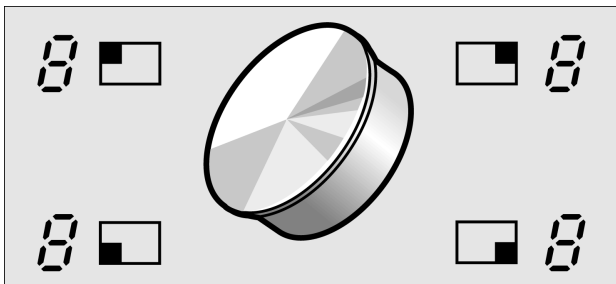
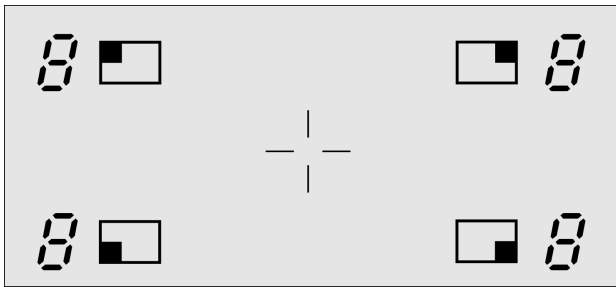
⚠ Advarsel: Hvis det i løpet av disse 3 sekundene blir plassert en metallgjenstand på Twist pad-sonen, kan det være at koketoppen fortsetter å varmes opp. Det er derfor viktig at du alltid slår av koketoppen ved å bruke hovedbryteren.

Oppbevaring av den bevegelige bryteren

Det er en svært kraftig magnet på innsiden av den bevegelige bryteren. Den må derfor ikke være i nærheten av magnetiske media som inneholder informasjon, slik som videokassetter, disketter, kredittkort og andre kort med magnetisk stripe. De kan bli skadet. Bryteren kan også forårsake interferens i tv-apparater og skjermer.

⚠ Advarsel: For personer med elektroniske implantater, som for eksempel, pacemakere, insulinpumper.

Implantatene kan forstyrres av magnetfeltene. Legg derfor aldri magnetbryteren i en lomme på klærne dine. Minimumsdistanse fra pacemakere skal være på 10 cm.



Programmering av koketoppen

Dette kapitlet beskriver hvordan en kokesone reguleres. Tabellen viser koketrinn og koketider for ulike retter.

Slå av og på koketoppen

Koketoppen slås av og på med hovedstrømbryteren ①.

Slå på:

Trykk på symbolet ①. Et lydsignal høres, Alle indikatorene begynner å lyse.

Koble fra:

Trykk på symbolet ①. Indikatorene slukkes. Koketoppen er avslått. Restvarmeindikatoren lyser til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Anvisninger:

Koketoppen slås automatisk av når alle kokesonene har vært avslått en viss tid. Hvis koketoppen fremdeles er varm, vil restvarmeindikatoren vises. Hvis koketoppen slås på igjen få sekunder etter at den ble slått av, vil de siste innstillingene vises.

Justere kokesonen

Velg ønsket koketrinn ved hjelp av bryteren.

Koketrinn 1 = laveste effekt

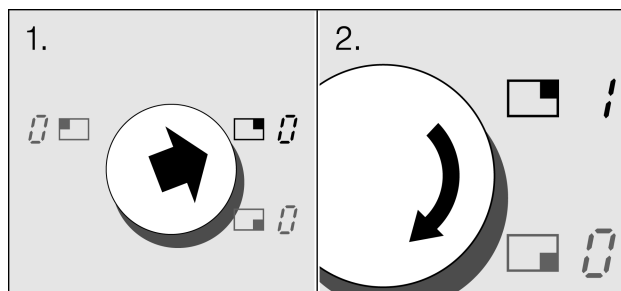
Koketrinn 9 = høyeste effekt

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette markeres med et punktum.

Velg koketrinn

Koketoppen skal være tilkoblet.

- 1 Velg ønsket kokesone. For å gjøre det beveger du twist-bryteren mot ønsket kokesone.
- 2 Vri bryteren til ønsket koketrinn vises i displayet.
- 3 Endre koketrinn: Velg kokesone og endre koketrinn ved hjelp av bryteren.



Advarsel:

Hvis du ikke har plassert et kokekar på induksjonskokesonen, vil valgt effekttrinn blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.

Koble fra kokesonen

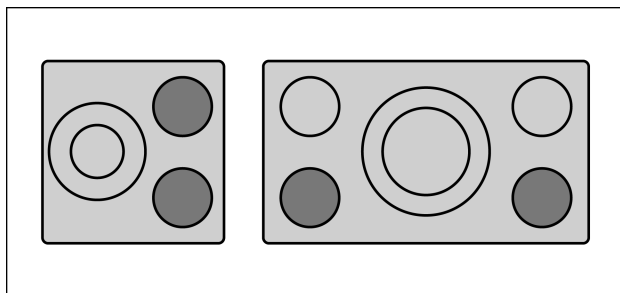
Velg kokesone og vri bryteren til 0 vises. Kokesonen kobles fra og restvarmeindikatoren vises.

Tabell

I følgende tabell finner du noen eksempler. Koketidene avhenger av type, vekt og kvalitet på matvarene. Derfor er tidene ikke helt nøyaktige.

Kokenivå	Koketid	Eksempler
9	Forvarme Steke Varme opp Forkoke	Vann Kjøtt Fett, Væske Supper, Sauser
9–8.	Varme opp med vannet	Grønnsaker
8–6	Steke uten olje	Kjøtt, Poteter
7–5	Steke uten olje	Fisk
7–6	Steke Koke uten lokk	Retter med mel, Retter med egg Pasta, Væsker
6–5	Steke gyldenbrunt Riste Steke Fordampe	Mel, Løk Mandler, Brødsmuler Flesk Kraft, Sauser
5–4	Svak koking uten lokk	Potetboller, Grønnsakssuppe, Kjøttsuppe, Posjerte egg
4–3	Svak koking uten lokk	Pølser trukket i varmt vann
5–4	Dampkoke Mykne Stue	Grønnsaker, Poteter, Fisk Grønnsaker, Fukt, Fisk Kjøtttruller, Stuing, Grønnsaker
3.–2.	Stue	Gulasj
4.–3.	Koke med lokk	Supper, Sauser
3.–2.	Tine	Dypfryste produkter
3–2	Vispe i luft La stivne	Ris, Belgfrukter Retter med egg
2–1	Varme opp / Holde varme Smelte	Supper, Tykke supper, Grønnsaker i saus Smør, Sjokolade

Stekefunksjon



Denne funksjonen gjør det mulig å steke med automatisk regulering av stekepannens temperatur. Kokesonene er enten utstyrt med denne funksjonen på høyre side eller fremme, avhengig av modell. (se figur)

Fordeler ved steking

Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Slik sparer du energi. Olje og fett blir ikke overopphetet.

Stekepanner for stekefunksjonen

Det finnes stekepanner som er perfekte til denne funksjonen. Bruk kun denne typen stekepanner. Med andre typer stekepanner vil ikke reguleringen fungere. Stekepannene kan bli overopphetet.

Disse stekepannene kan kjøpes ved en senere anledning som tilleggsutstyr, i spesialforretninger eller hos vår tekniske service. Henvis alltid til referansenummer:

- GP900001 små kokekar (15 cm i diameter)
- GP900002 mellomstore kokekar (18 cm)
- GP900003 store kokekar (21 cm)

Stekepannene er klebefrie. Det er også mulig å steke mat med små mengder olje.

Viktig informasjon

Varm aldri opp olje, smør eller fett uten tilsyn. Sett stekepannen midt i kokesonen. Forsikre deg om at stekepannens bunn har korrekt diameter. Ikke dekk stekepannen med lokk. Gjør du det vil ikke den automatiske reguleringen fungere. Bruker du derimot en sprutrist, vil den automatiske reguleringen fungere. Bruk bare riktig type olje for å steke. Dersom du bruker smør, margarin, olivenolje eller svinefett, skal du velge temperaturnivå **min**.

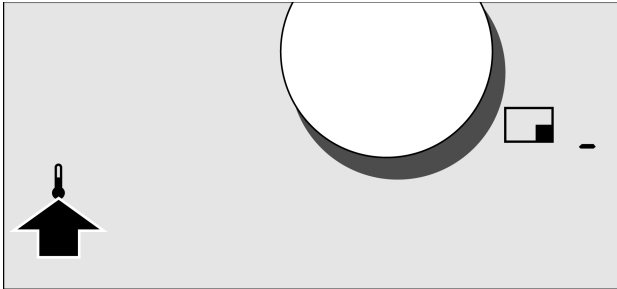
Temperaturnivåer

Effektnivå	Temperatur	Anbefalt til
max ≡.	høy	f.eks. potetkuler, stekte poteter og lite stekte biffer.
med plus ≡	middels–høy	f.eks. steking av frysevarer, panert mat, schnitzel, ragu, grønnsaker.
med =	lav–middels	f.eks. steking av panert kjøtt, pølser, fisk.
min _	lav	f.eks. omeletter, med smør, olivenolje eller margarin.

Slik programmeres det

Velg korrekt temperaturnivå fra tabellen. Plasser stekepannen på kokesonen. Keketoppen skal være tilkoblet.

- 1 Velg ønsket kokesone og koketrinn.
- 2 Berør symbolet . Indikatoren _ begynner å lyse i displayet til kokesonen.



Hver indikator representerer et temperaturnivå:

- _ lavt temperaturnivå
- = lavt–middels temperaturnivå
- ≡ middels–høyt temperaturnivå
- ≡ høyt temperaturnivå

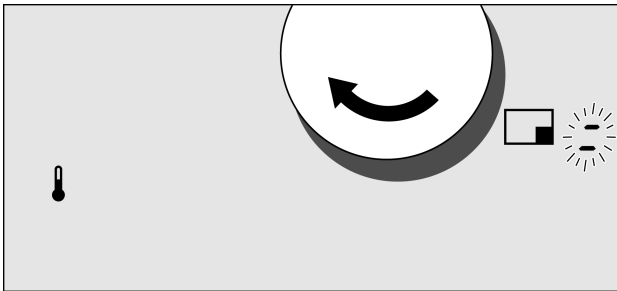
- 3 I de følgende 5 sekunder skal du velge ønsket temperaturnivå med bryteren. Indikatorene _ begynner å lyse. Stekefunksjonen blir aktivert.

Indikatorene _ vil blinke til riktig steketemperatur oppnås. Et lydsignal høres deretter.

- 4 Hell olje i stekepannen og tilsett så maten. Snu maten som normalt for å unngå at den brenner seg.

Når maten er ferdig:

Velg kokesone og trykk på symbolet . Trekk så stekepannen av platen.



Tabell

Tabellen viser hvilket temperaturnivå som passer for hver rett. Koketiden kan variere etter matens type, vekt, størrelse og kvalitet.

De anbefalte temperaturnivåene har blitt justert til Gaggenau–stekepanner. Stekefunksjonen vil ikke virke med andre stekepannetyper.

		Temperaturnivå	Total koketid fra lydsignalet høres
Kjøtt	Kalvefilet, stekt uten olje eller panert (1,5 cm tykk)	med plus	6–10 min.
	Filet, middels (svin, ku eller kalv, 2,5 cm tykk)	med plus	6–10 min.
	Koteletter, svin eller lam (2 cm tykk)	med	10–17 min.
	Kalvebiff, lite stekt (3 cm tykk)	max	6– 8 min.
	Kalvebiff, middels eller godt stekt (3 cm tykk)	med plus	8–12 min.
	Lammerygg, middels (1,5 – 2,5 cm tykk)	med	10–15 min.
	Kyllingbryst (2 cm tykk)	med	10–20 min.
	Rå eller oppvarmede pølser (Ø 1 – 3 cm)	med	8–20 min.
	Hamburgere / Kjøttboller (1 – 3 cm tykk)	med	6–30 min.
	Ragu	med plus	7–12 min.
	Kjøttdeig	med plus	6–10 min.
	Bacon	min	5–8 min.
Fisk	Hel fisk	med	15–25 min
	Fiskefilet, stekt uten olje eller panert	med / med plus	10–20 min
	Laksefilet (2,5 cm tykk)	med	8–12 min
	Tunfiskfilet, godt stekt (2,5 cm tykk)	med	8–12 min
	Kongereker, reker	med plus	4–8 min
	Skalldyr	med plus	5–8 min
Eggeretter	Pannekaker	med plus	stek én etter én
	Omelett	min	2–6 min.
	Stekt egg	min/ med plus	2–4 min.
	Eggerøre	min	stek én etter én
	Arme riddere	med	stek én etter én
Poteter	Gyldenstekte poteter (med kokte poteter)	max	6–12 min.
	Gyldenstekte poteter (med rå poteter)	med	15–25 min.
	Potetkake	max	stek én etter én
	Revet potet	min	30–40 min.
	Potetbåter	med plus	10–15 min.
Grønnsaker	Hvitløk / løk	min	2–10 min.
	Squash / Auberginer	med	4–12 min.
	Paprika, Grønn asparges, gulrøtter	med	4–15 min.
	Sopp	med plus	10–15 min.
	Saltede grønnsaker	med plus	6–10 min.
Dypfryste varer	Fiskefilet, stekt uten olje eller panert (0,5 – 1 cm tykk)	med	10–20 min.
	Saltede grønnsaker og retter	min	8–15 min.
	Vårruller (2 – 3,5 tykk)	med	10–30 min.
Annet	Ris / Spagetti	max	8–15 min.
	Krutonger	med	6–10 min.
	Ristede mandler / nøtter / pinjekjerner *)	min	3–7 min.

*) I kald panne

Barnesikring

Koketoppen kan sikres mot ufrivillig tilkobling for å hindre at barn slår på kokesonene.

Aktivering og deaktivering av ekstra barnesikring

Koketoppen kan blokkeres ved enkeltstående tilfeller hvis du for eksempel har små barn på besøk.

For å kunne koble til barnesikringen må du aktivere denne funksjonen i menyen **2** i grunninnstillingene.

Slå på

Slå på koketoppen og etter noen sekunder vil indikatoren **A** tennes. Trykk deretter på symbolet **>>**, i minst 4 sekunder, til du hører et lydsignal. Koketoppen blokkeres. Etter en stund vil indikatoren **A** slukkes.

Slå av

Slå på koketoppen og etter noen sekunder vil indikatoren **A** tennes. Trykk deretter på symbolet **>>**, i minst 4 sekunder, til du hører et lydsignal. Den ekstra barnesikringen deaktiveres. Du kan nå slå på koketoppen

Forsiktig!

Utsiktet aktivering eller deaktivering av barnesikringen kan forekomme pga; vann som søles under rengjøring, mat som har kokt over gjenstander på symbolet **>>**.

Matlaging med funksjonen for rask forhåndsoppvarming

Alle kokesonene har funksjonen for rask forhåndsoppvarming. Ønsket effektnivå for langsom tilberedning velges. Kokesonen varmes opp med maksimum effekt og kobler automatisk inn det forhåndsvalgte koketrinnet. Hvor lang tid den raske forhåndsoppvarmingen tar, kommer an på valgt koketrinn.

Slik programmeres det

- 1 Velg ønsket koketrinn for langsom tilberedning. Koketrinn **9** har ikke denne funksjonen.
- 2 Rør ved symbolet **A**. Funksjonen for rask forhåndsoppvarming aktiveres. **R** og det forhåndsvalgte koketrinnet blinker vekselvis på displayet.

Funksjonen deaktiveres etter en kortere eller lengre stund, alt etter hvilket koketrinn som er valgt. I kokesonen vil koketrinnet for langsom tilberedning kobles automatisk inn. På displayet lyser bare det forhåndsvalgte koketrinnet. Koketiden kan endres, tiden vises på displayet til funksjonen tidsprogrammering.

Tips til rask oppvarming

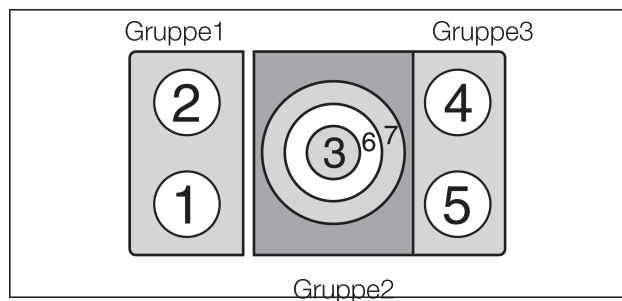
- Ved å bruke funksjonen for rask forhåndsoppvarming blir ikke maten kokt:
Den raske forhåndsoppvarmingen passer til å koke mat langsomt med lite vann slik at maten beholder sin næringsverdi. Ved tilberedning av mat på de store kokesonene skal du tilsette kun 3 glass med vann, i de små kokesonene cirka 2 glass med vann. Kok ris med dobbelt så mye væske. Dekk gryten med et lokk. Den raske forhåndsoppvarmingen passer ikke til mat som det er nødvendig å koke med mye vann (f.eks. pasta).
- Melk eller matvarer som lager mye skum kan koke over. Bruk en høy gryte.
- Melken kan brenne seg:
Skiyll gryten i kaldt vann før du fyller den.
- Ved steking sitter matvarene fast i stekepannen:
Vent med å legge maten i stekepannen til den er blitt varm nok. Når oljen eller smøret er blitt varmt nok, vil du se at det legger seg i striper når du holder stekepannen på skrå. Ikke snu maten for tidlig. Kjøtt eller en omelett vil løsne nesten av seg selv etter en liten stund.

Powerboost-funksjon

Ved hjelp av denne funksjonen kan du varme opp innholdet i kokekaret raskere enn ved å bruke koketrinn 9. Denne funksjonen gjør det mulig å øke maksimumsstyrken til den aktuelle kokesonen.

Bruks-begrensninger for Powerboost-funksjonen

Powerboost-funksjonen kan brukes under forutsetning av at den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk. (se figur) Dersom man for eksempel ønsker å aktivere denne funksjonen i kokesone 5, må sone 4 (like bak denne) være avslått og vice versa. Dersom denne sonen ikke er avslått, vil kokesonens indikator blinke vekselvis med bokstaven **P** og koketrinn 9; deretter går den tilbake til effekttrinn 9 uten at funksjonen aktiveres. Det samme skjer i kokesonene 1 og 2. I gruppe 2 kan powerboost-funksjonen være aktivert samtidig i alle kokesonene. (se figur)



Aktivere

Koketoppen skal være tilkoblet.

- 1 Velg kokesone og ønsket koketrinn. Tilhørende indikator lyser
- 2 Trykk på symbolet >>. Indikatoren **P** begynner å lyse. Funksjonen blir aktivert.

Deaktivere

Utfør følgende trinn:

- 1 Velg kokesone. Tilhørende indikator lyser
- 2 Trykk på symbolet >>. Bokstaven **P** forsvinner og indikatoren går tilbake til koketrinn 9.

⚠ Advarsel: Funksjonen blir deaktivert.
Powerboost-funksjonen kan under visse omstendigheter, koble seg ut automatisk for å beskytte de elektriske komponentene på innsiden av koketoppen.

Tidsurfunksjon

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

- en kokeplate skal slås av automatisk
- som varselur

Automatisk deaktivering av en kokesone

Still inn varighet for ønsket kokesone. Sonen slås automatisk av når tiden er gått ut.

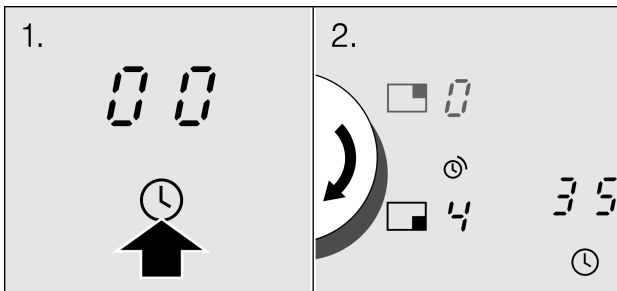
Programmering

Koketoppen må være tilkoblet.

- 1 Velg kokesone og ønsket koketrinn. Trykk deretter på symbolet  til indikatoren  begynner å lyse i ønsket kokesone. Indikatoren  begynner å lyse i displayet for funksjonen tidsprogrammering.

- 2 Still inn ønsket tid med bryteren.

Etter noen sekunder starter tiden å løpe. På displayet vises den korteste koketiden.



Når tiden er løpt ut

Når tiden er løpt ut, vil kokesonen slås av. Et signal høres. I kokesonen blinker en  og i displayet for tidsprogrammeringsfunksjonen . Ved å berøre symbolet , slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

Endre tid

Velg ønsket kokesone og trykk deretter på symbolet . Endre ønsket tid ved hjelp av bryteren.

Slå av automatisk deaktivering

Velg ønsket kokesone og trykk på symbolet . Vri deretter bryteren til  vises. Indikatoren  slukkes.

Råd og veiledning

Velg en kokesone for å kontrollere hvor mye av koketiden som er igjen. Det er mulig å programmere en koketid på inntil 90 minutter. Etter et strømbrydd vil ikke tidsprogrammeringsfunksjonen være aktivert lenger.

Timer

Kjøkkenets timer kan programmeres med en koketid på inntil 90 minutter. Den er ikke avhengig av andre innstillinger.

Programmering

Koketoppen må være tilkoblet.

- 1 Trykk på symbolet . Indikatoren for funksjonen tidsprogrammering viser .
- 2 Still inn ønsket tid med bryteren.

Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

Når tiden er løpt ut

Et lydsignal høres. I indikatoren for funksjonen tidsprogrammering blinker . Rør ved symbolet . Indikatorene slukkes og varselsignalet stanser.

Endre tid

Trykk på symbolet  og endre ønsket tid ved hjelp av bryteren.

Slå av timeren

Trykk på symbolet  og vri deretter bryteren til indikatoren for funksjonen tidsprogrammering viser .

Råd og veiledning

Timeren deaktiveres etter et strømbrudd. Begge funksjonene, automatisk deaktivering av en sone og tidsmåleren, kan være i bruk samtidig.

Automatisk tidsbegrensing

Dersom kokesonen har stått på over lengre tid, og det ikke er blitt foretatt endringer i innstillingen, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen. Kokesonen varmer ikke lenger. I indikatoren for kokesonen vises restvarmeindikatoren. Når den automatiske tidsbegrensningen aktiveres, fungerer den i henhold til valgt koketrinn (fra 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Koketoppen har forskjellige grunninnstillinger. Det er mulig å endre noen av disse innstillingene.

c1	Deaktivering av lydsignal Et kort lydsignal som bekrefter at man har rørt ved en symbolknapp, eller et langt lydsignal som gir beskjed om at apparatet har blitt feilaktig brukt.	0 de fleste signaler deaktivert 1 alle signaler aktivert*
c2	Barnesikring Med denne funksjonen kan barnesikringen aktiveres.	0 aktivering barnesikring ikke tillatt* 1 aktivering barnesikring tillatt
c3	Tilbakestill til koketoppens standardinnstillinger Med denne funksjonen er det mulig å annullere innstillinger som er utført ved hjelp av menyen for spesielle funksjoner ved å velge innstilling d med bryteren.	d tilbakestill til standardinnstillinger
c4	Valg av kokesone Standard innstilling vil alltid være den sist programmerte kokesonen. Dette kan endres. Kokesonen er bare valgt i 5 sekunder. For å aktivere og deaktivere funksjonen, velg innstilling 1. o 1 med bryteren	1 valg aktivert* 1. valg deaktivert
c5	Funksjonen Power-Management Med denne funksjonen er det mulig å begrense den totale effekten for koketoppen. Det finnes 18 innstillingsnivåer. Mellomtrinnene er markert med et punktum.	1 = 1000 W laveste effekt 1. - 9 = fra 1500 til 9000w 9. = 9500W høyeste effekt

* Grunninnstillinger

Tilgang til grunninnstillingene

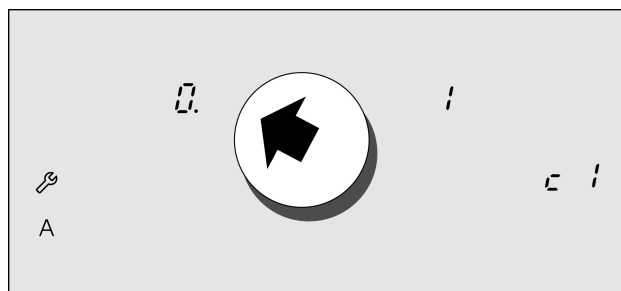
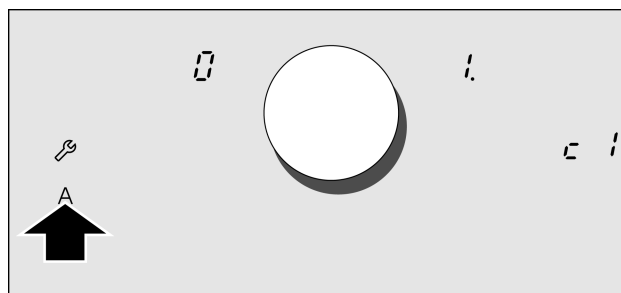
Utfør følgende trinn:

- 1 Bruk hovedbryteren for å slå på koketoppen.
- 2 I de følgende 10 sekunder vises indikatoren 0. Trykk deretter på symbolet A, i minst 4 sekunder, til du hører bekreftelsessignal nummer to.

Indikatoren for funksjonen tidsprogrammering viser c og 1.

Velg ønsket funksjon og innstilling

- 3 Trykk på symbolet A til indikatoren for ønsket funksjon vises.
- 4 Velg deretter ønsket verdi med bryteren. Vri bryteren mot ønsket innstilling. Valgt verdi indikeres med et punktum (se figur).
- 5 Trykk en gang til på symbolet A, i minst 4 sekunder, til du hører et bekreftelsessignal. Innstillingene er nå korrekt lagret.



Vedlikehold og rengjøring

I dette kapitlet gir vi råd og veiledning for å oppnå optimal rengjøring og vedlikehold av koketoppen

Koketopp

Rengjøring

Rengjør koketoppen etter bruk. På denne måten unngår du fastbrente matrester. Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketopper. Følg instruksjonene på produktets emballasje.

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Kraftige rengjøringsmidler som ovnrens eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler eller damprensere

Glasskrape

Fjern rester som sitter fast med en glasskrape.

- 1 Fjern glasskrapens beskyttelse
- 2 Rengjør koketoppens overflate med skrapebladet.

Ikke bruk glasskrapens deksel for å rengjøre koketoppens overflate, du kan ripe den opp.

⚠ Advarsel: Skrapebladet er svært skarpt. Vær forsiktig så du ikke skjærer deg. Bruk dekslet som beskytter bladet når skrapen ikke er i bruk. Skift ut bladet straks dersom det er skadet.

Vedlikehold

Bruk et tilsetningsstoff for å vedlikeholde og beskytte koketoppen. Følg de råd og anvisninger som står på produktets emballasje.

Twist-bryter

Det anbefales å bruke lunkent vann med litt såpe for å rengjøre bryteren. Bruk ikke slipende eller skurende produkter. Ikke ha bryteren i oppvaskmaskinen eller i vaskevann. Gjør du det kan den bli ødelagt.

Rammen til koketoppen

For å unngå skader på rammen til koketoppen, bør du ta hensyn til følgende anvisninger:

- Bruk kun varmt vann med litt såpe
- Bruk aldri slipende eller skurende rengjøringsmidler
- Bruk ikke glasskrape

Reparasjon

Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta følgende råd og veiledning i betraktning.

Indikator	Havari	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrydd.
	Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet.	Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet.
	Feil på elektronisk system.	Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>P</i> + nummer/	Feil på elektronisk system	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent noen sekunder og koble den til på nytt. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>F0/F9</i>	Det har oppstått en intern funksjonsfeil	Koble koketoppen fra strømnettet. Vent noen sekunder og koble den til på nytt. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>H</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har koblet fra den aktuelle kokesonen	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på hvilket som helst symbol på koketoppen. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>F4</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har koblet fra alle kokesonene	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på hvilket som helst symbol på koketoppen. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>UI</i>	Feil nettspenning, utenfor grensene for normal drift	Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U2/U3</i>	Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte koketoppen	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og koble det til på nytt.
Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.		

Normal støy ved bruk av apparatet

Induksjonsteknologien er basert på utviklingen av elektromagnetiske felt som gjør at det genereres varme direkte i kokekarets bunn. Avhengig av kokekarets konstruksjon, kan disse feltene forårsake noe lyd eller vibrasjoner som beskrevet nedenfor:

En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret. Denne lyden forsvinner eller blir svakere når man reduserer effekten.

En svak plystrelyd

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når man tar vann eller mat i kokekaret.

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med maksimum effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Derfor er koketoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effektrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy. Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

Teknisk service

Vår tekniske service står til brukerens disposisjon i forbindelse med reparasjoner av apparatet, salg av tilbehør eller reservedeler, samt enhver form for forespørsel vedrørende våre produkter og tjenester. Du finner informasjon om vår tekniske service i vedlagte dokumentasjon. Ved alle henvendelser til vår tekniske service, ber vi deg opplyse om apparatets produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD-Nr.). Disse opplysningene finner du på merkeplaten som er limt fast på nedre del av koketoppen samt i dokumentasjonspakken.

Innehållsförteckning

Säkerhet	64
Säkerhets-instruktioner	64
Orsaker till skador	65
Skydd för miljön	66
Råd för energibesparing	66
Matlagning med induktion	66
Fördelar med induktion	66
Lämpliga kokkärl	66
Första kontakt med apparaten	68
Kontrollpanelen	68
Kokzonerna	68
Indikator för restvärme	68
Manöverpanel med löstagbar inställningsknapp	69
Manöverpanel	69
Inställningsknapp	69
Ta bort inställningsknappen	69
Hantering av inställningsknappen	69
Programmering av spishällen	70
Slå till och av spishällen	70
Ställa in kokzon	70
Välj effektläge	71
Tabell	71
Friteringsfunktion	72
Fördelar med fritering	72
Stekpannor för friteringsfunktionen	72
Punkter att tänka på	72
Temperaturnivåerna	73
Ställ in den så här:	73
Tabell	74
Barnspärr	75
Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring ...	75
Tillaga med funktionen för snabb föruppvärmning	75
Så här programmeras den	75
Rekommendationer om snabbuppvärmning	75

Funktionen Powerboost	76
Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost	76
Så här slås den på	76
Så här slås den av	76
Timer-funktion	77
Automatisk avstängning av en kokzon	77
Äggklocka	78
Avstängningsautomatik	78
Grundinställningar	79
Åtkomst till grundinställningarna	79
Skötsel och rengöring	80
Spishäll	80
Spishällens ram	80
Reparation	81
Normalt ljud vid användning	82
Kundtjänst	82

Läs anvisningarna ordentligt. Detta är nödvändigt för att kunna handha apparaten korrekt.

Spara bruks- och monteringsanvisningar. Om apparaten överläts, lämna också med handlingarna.

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

Säkerhetsinstruktioner

Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd spishällen enbart för matlagning.

Säker användning

För att använda denna apparat på säkert sätt skall vuxna och barn som, genom

- fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning
- bristande erfarenhet eller kunnande

inte har förmåga att använda denna apparat, inte göra detta utan övervakning av en ansvarig vuxen.

Se till att barn inte leker med apparaten.

Överhettad olja, smör eller margarin

Olja, smör eller margarin som är överhettade antänds lätt. Brandfara!

Var uppmärksam vid matlagning med olja eller smör. Om olja eller smör antänds, släck aldrig elden med vatten. Kväv lågorna med ett lock eller en tallrik på kärlet. Stäng av kokzonen.

Matlagning i vattenbad

Vattenbad innebär att ett livsmedel tillagas i ett kärl som i sin tur sänks ned i ett större kärl som innehåller vatten. På detta sätt värms livsmedlet jämt och försiktigt med hjälp av vattnet, och inte direkt från värmen från kokzonen. Vid tillagning i vattenbad bör inte burkar, glaskärl eller andra material röra vid kärlets botten, för att undvika skador på hällens glas eller på kärlet, genom överhettning från kokzonen.

Varm spishäll

Varning för brännskador! Vidrör inte varma kokzoner. Barn får inte komma i närheten av apparaten. Indikatorn för restvärme visar om kokzonerna är varma.

Brandfara! Placera aldrig brännbara föremål på spishällen. Brandfara! Om det finns en låda under spishällen skall den inte innehålla brännbara föremål eller sprejer.

Fukt på kokkärlens botten eller kokzoner

Varning för skador! Om det finns vätska mellan kokkärlens botten och kokzonen kan ångtryck bildas. Detta kan leda till att kärlet lyfts hastigt. Håll alltid kokzonen och kärlets botten torra.

Sprickor i spishällen

Varning för elchock! Koppla bort apparaten från nätspänningen om spishällen är trasig eller sprucken. Kontakta Kundtjänst.

Kokzonen värms upp men indikatorn fungerar inte

Varning för brännskador! Koppla bort kokzonen om indikatorn inte fungerar. Kontakta Kundtjänst.

Placera inte metallföremål på induktionshällen.

Varning för brännskador! Lägg inte knivar, gafflar, skedar, lock eller andra metallföremål på hällen eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.

Skötsel av fläkt

Hällen är utrustad med en fläkt, placerad nedtill. Varning för skador! Om hällen placeras ovanför en låda får den inte innehålla småföremål eller papper som kan sugas in i fläkten och skada den eller förhindra ventilationen. OBS! Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp bör ett avstånd om minst 2 cm lämnas.

Felaktiga reparationer är farliga

Varning för elchock! Felaktiga reparationer är farliga. Reparationer får enbart utföras av utbildad personal från Kundtjänst.

Anslutningskabel

Varje åtgärd som utförs på hällen, inklusive utbyte av anslutningskabel, måste utföras av Kundtjänst. Anslutningskablar i elektiska apparater får inte vidröra varma kokzoner. Kabelns isolermaterial och spishällen kan skadas.

 **Varning:** Apparaten uppfyller föreskrifter för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Trots detta bör personer som har pacemaker undvika att använda apparaten. Det är omöjligt att säkerställa att 100% av dessa apparater som saluförs uppfyller gällande normer för elektromagnetisk kompatibilitet och att inga störningar som kan leda till risk för inkorrekt funktion uppstår. Det är också möjligt att personer med andra slags apparater kan erfara någon typ av obehag.

Slå från hällen

Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Orsaker till skador

Kärlens botten

Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen. Undvik att lämna tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.

Varma kärl

Placera aldrig varma kärl på kontrollpanelen, indikatorerna eller spishällens ram.

Salt, socker och sand.

Salt, socker och sandkorn kan repa spishällen. Använd inte spishällen som arbetsplats eller avställningsyta.

Hårda och spetsiga föremål

Hårda och spetsiga föremål kan orsaka skada om de faller mot spishällen.

Spill

Socker och andra liknande produkter kan skada spishällen. Avlägsna omedelbart sådana produkter med en hällskrapa.

Olämpliga rengöringsprodukter

Blekning av metall orsakas av felaktiga rengöringsprodukter och av slitage från kokkärl.

Plast och papper

Aluminiumfolie och plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon.

Miljövänlig avfallshantering

Packa upp apparaten och bortskaffa förpackningsmaterialet på miljövänligt sätt.



Apparaten är identifierad i enlighet med Rådets Direktiv 2002/96/EG (WEEE). Direktivet upprättar ett ramverk för återvinning och återanvändning av använda apparater inom hela Europa.

Råd för energibesparing

- Använd kokkärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen. Prova med en linjal mot kärlets botten. Om inga mellanrum kan ses är kärlets botten plan.
- Kokkärlets diameter bör överensstämma med kokzonens storlek.
OBS: Tillverkare av kokkärl anger ofta en viss diameter för kokkärlet. Detta mått är i allmänhet större än bottenens diameter. Om kokkärlet inte har samma diameter som kokzonen är det bättre om kokkärlet är större än kokzonen. I annat fall slösas hälften av energin bort.
- Välj kokkärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kokkärl som är halvfyllt drar mycket energi.
- Placera kärlet mitt på kokzonen och använd alltid lämpligt lock. Vid matlagning utan lock fördubblas energiförbrukningen.
- Använd lite vatten. På så sätt sparar du energi och dessutom bevaras vitaminer och mineraler i grönsaken.
- När du lagar grytor eller rätter med mycket vätska i – som soppor, såser och drycker – är det lätt hänt att de kokar över hastigt och utan varsel om temperaturen stiger snabbt. Därför rekommenderas att värmen höjs försiktigt till lämpligt effektläge och att du rör om i maten före och under uppvärmning.

Fördelar med induktion

Induktionsvärme är en radikal förändring jämfört med traditionell värme, då värmen alstras direkt i kokkärlet. Därför har den flera fördelar:

- **Snabbare kokning och stekning:** kokkärlet värms upp direkt.
- **Mindre energiförbrukning.**
- **Bekvämare och lättare rengöring:** matrester bränns inte fast lika lätt på hällen.
- **Kontroll över matlagning samt säkerhet:** hällen höjer eller sänker effekten omedelbart. Induktionszonen svalnar om kärlet avlägsnas, även om den inte slås av.

Lämpliga kokkärl

Ferromagnetiska kokkärl

Endast ferromagnetiska kärl är användbara med induktion. De kan vara av följande material:

- emaljerat järn
- gjutjärn
- specialkärl av rostfritt stål för induktion.

Speciella kokkärl för induktion

Det finns andra speciella kokkärl för induktion med botten som inte är helt ferromagnetisk. Kontrollera diametern. Den kan påverka avkänningen av kokkärlet och resultatet.

Prova kokkärlet med en magnet

För att kontrollera om kärlet är av rätt material kan man prova om en magnet dras till kärlet. Tillverkare brukar ange om kokkärl är lämade för induktion.

Olämpliga kokkärl

Använd inte kokkärl av:

- normalt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Kokkärlets botten

Kokkärlets botten kan påverka jämnheten vid matlagningen. Kokkärl gjorda av material som förbättrar värmeledningsförmågan, som sandwichbotten av rostfritt stål, sprider värmen jämnt och sparar på så sätt tid och energi.

Inget kokkärl eller olämpligt kärl

Om inget kokkärl placeras på en kokzon eller om kärlet inte är av lämpligt material eller rätt storlek kommer lägesindikatorn som visas i kokzonen att blinka. Placera ett lämpligt kärl på rätt plats, så att blinkandet upphör. Om mer än 90 sekunder förflyter stängs kokzonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med tunn botten

Värm inte tomma kärl och använd inte kärl med tunn botten. Hällen är utrustad med ett internt säkerhetssystem men ett tomt kokkärl kan värmas upp så snabbt att funktionen "automatisk avstängning" inte hinner reagera och kärlet kan då nå mycket hög temperatur. Kärlets botten kan till och med smälta och skada hällens glas. Om detta skulle inträffa, rör inte vid kärlet och stäng av kokzonen. Om den inte fungerar när den svalnat, kontakta Kundtjänst.

Avkänning av kokkärl

Varje kokzon har en nedre gräns för avkänning av kokkärl, och den varierar beroende på materialet i använt kärl. Därför bör den kokzon användas vars storlek passar bäst till kokkärlets diameter.

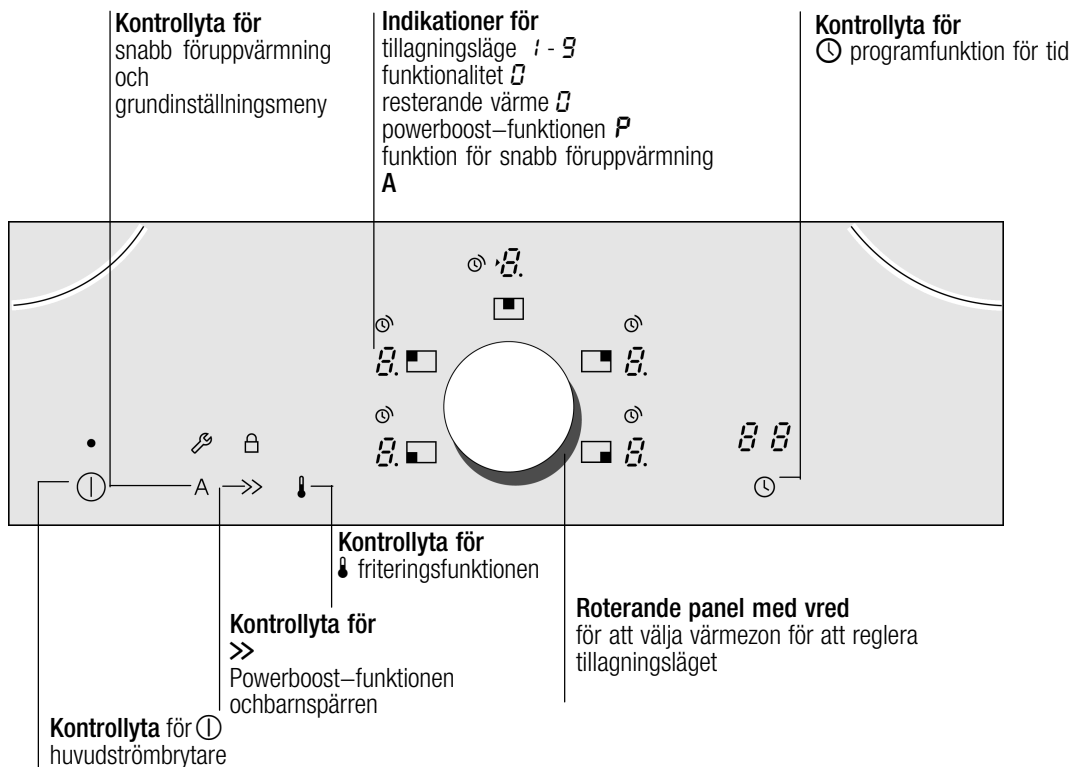
Dubbel eller tredubbel kokzon

Dessa zoner känner av kokkärl av olika storlek. Zonen anpassar sig automatiskt till kokkärlets material och egenskaper och aktiverar bara en enkel zon eller hela ytan och levererar lämplig effekt för gott resultat vid matlagning.

Första kontakt med apparaten

Bruksanvisningen gäller för olika spishällar.

Kontrollpanelen

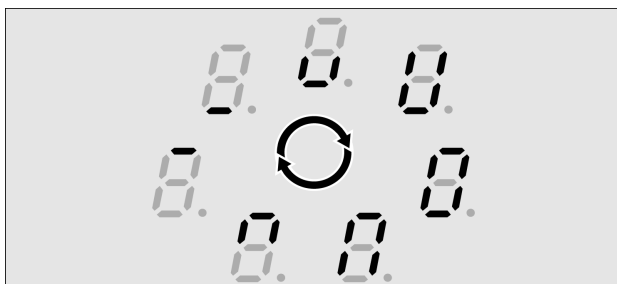


Kokzonerna

Kokzon	Till och från
○ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
⊙ Dubbel zon	Zonen slås till automatiskt om ett kokkärl med samma storlek som den yttre zonen används.
⊙ Trippelzon	Zonen slås på automatiskt om man använder ett kärl som har samma storlek som den yttre zonen ⊙ eller ⊙ den som man vill använda.

Använd bara kokkärl som är lämpliga för induktion: se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

Indikator för restvärme



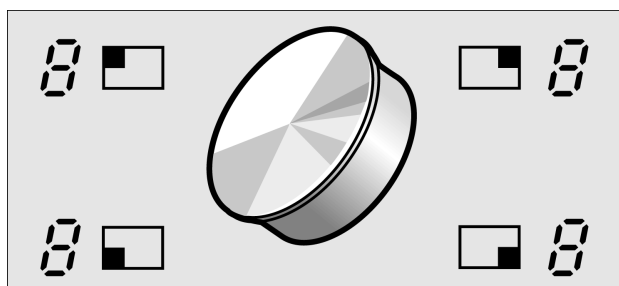
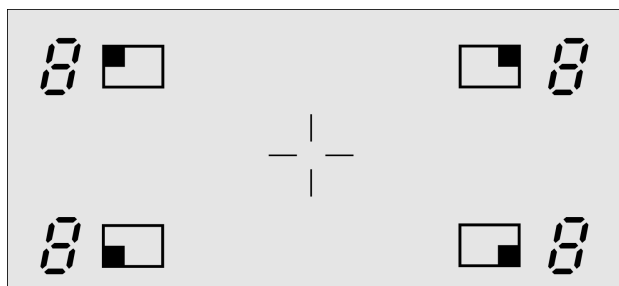
Hällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzonen när indikationen visas. Trots att hällen är avstängd, visas indikator 0 som förblir på medan kokzonen fortfarande är varm. Om du tar bort kastrullen innan kokzonen har stängts av, fortsätter indikatorn eller vald kokzon att lysa växelvis.

Manöverpanel med löstagbar inställningsknapp

Manöverpanel

Manöverpanelen är en inställningsyta där du använder inställningsknappen för att välja kokzoner och effektlägen.

Inställningsknappen centreras automatiskt på manöverpanelen.



Inställningsknapp

Inställningsknappen är magnetisk och placeras på manöverpanelen. När du flyttar på inställningsknappen aktiveras motsvarande kokzon. När du vrider på inställningsknappen ändras effektläget.

Ta bort inställningsknappen

För att underlätta rengöringen kan du ta bort inställningsknappen. Du kan också ta bort inställningsknappen medan kokzonen är igång. Alla kokzoner slocknar efter 3 sekunder

⚠ Varning: Om du ställer ett metallföremål på panelen, kan kokhällen fortsätta uppvärmningen. Därför ska du alltid stänga av kokhällen med huvudströmbrytaren.

Hantering av inställningsknappen

Inuti inställningsknappen finns en kraftfull magnet. Lägg inte inställningsknappen i närheten av magnetiska datalagringsenheter, som videoband, disketter, kreditkort och kort med magnetremsa. Annars kan de skadas. Knappen kan också orsaka störningar i TV-apparater och datorskärmar.

⚠ Varning: Personer med elektroniska apparater, till exempel stegräknare eller insulinbehållare måste vara försiktiga.

Dessa anordningar kan påverkas av magnetfält. Lägg därför aldrig inställningsknappen i fickor på kläder. Avståndet till pacemakers måste vara minst 10 cm.

Programmering av spishällen

I detta kapitel beskrivs hur en kokzon ställs in. I tabellen visas lägen och tillagningstider för olika rätter.

Slå till och av spishällen

Spishällen slås till och från med huvudströmbrytaren ①.

Slå på strömmen:

Tryck på symbolen ①. En ljudsignal hörs, Alla indikatorer tänds.

Stäng av strömmen:

Tryck på symbolen ①. Indikatorerna slocknar. Hällen är nu avstängd. Indikatorn för restvärme förblir tänd tills dess att kokzonerna har svalnat tillräckligt.

Indikationer:

Spishällen stängs av när samtliga kokzoner har varit från under en viss tid. Om spishällen är varm visas indikatorn för restvärme. Om du sätter på hällen några sekunder efter att ha stängt av den, visas de senaste justeringarna som utförts.

Ställa in kokzon

Väl önskat effektläge med inställningsknappen.

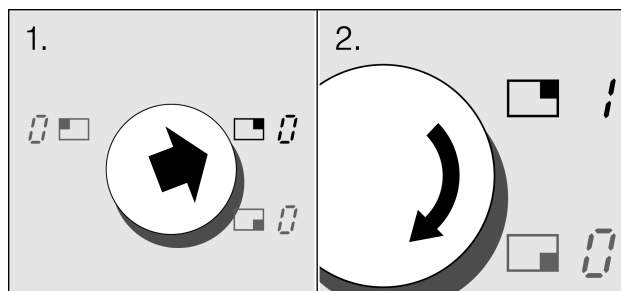
Effektläge 1 = lägsta effekt

Effektläge 9 = högsta effekt

Varje effektläge har ett mellanläge, som visas med en punkt.

Välj effektläge

Hällen skall vara ansluten.



- 1 Välj önskad kokzon. För att göra det, vrider du inställningsknappen mot önskad kokzon.
- 2 Vrid inställningsknappen tills indikatorn visar önskat effektläge.
- 3 Ändra effektläge: Välj kokzon och ändra effektläge med vredet.

Obs!

Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund kommer kokzonen att slås från.

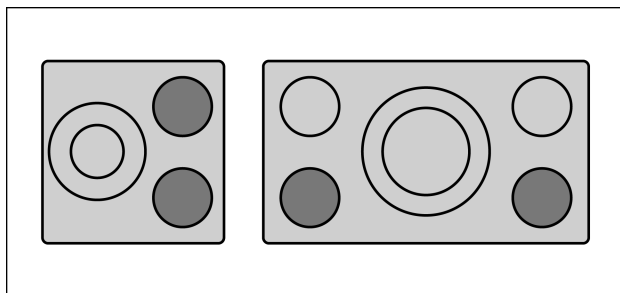
Koppla ifrån kokzonen

Välj kokzon och vrid inställningsknappen tills indikationen  visas. Kokzonen stängs av och indikationen för restvärme visas.

Tabell

I tabellen nedan följer några exempel. Tillagningstiderna beror på livsmedlens typ, vikt och kvalitet. Variationer uppstår till följd av detta.

Tillagningsnivå	Typ av tillagning	Exempel
9	Förvärma Steka Värma upp Koka	Vatten Kött Smör, vätska Soppor, såser
9–8.	Blanchera	Grönsaker
8–6	Stekning	Kött, potatis
7–5	Stekning	Fisk
7–6	Steka Sjuda utan lock	Avancerade rätter med mjöl, avancerade rätter med ägg Redningar, vätska
6–5	BrynaRostaSteka Puttra	Mjöl, lök Mandel, ströbröd Bacon Buljong, såser
5–4	Sjuda utan lock	Potatisbullar, grönsakssoppa, köttssoppa, pocherade ägg
4–3	Sjuda utan lock	Kokt korv
5–4	Ångkokning SjudaSteka under lock	Grönsaker, potatis, fisk Grönsaker, frukt, fisk Köttstek, kalops, grönsaker
3.–2.	Steka under lock	Gulasch
4.–3.	Tillagning med lock	Soppor, såser
3.–2.		Djupfrysta produkter
3–2	Låta svälla Låta stelna	Ris, grönsaker Avancerade rätter med ägg
2–1	Värma / hålla varmSmälta	Soppor, redde soppor, grönsaker i sås Smör, choklad



Friteringsfunktion

Den här funktionen möjliggör fritering och reglerar automatiskt temperaturen på stekpannan. De kokzoner som är utrustade med den här funktionen är de på den högra sidan eller de bakre beroende på modell. se figur

Fördelar med fritering

Kokzonen värmer bara upp när det är nödvändigt. På så sätt sparar man energi. Olja och fett blir inte överhettat.

Stekpannor för friteringsfunktionen

Det finns optimala stekpannor tillgängliga för friteringsfunktionen. Använd endast den typen av stekpannor. Med övriga stekpannor fungerar inte regleringen. Stekpannorna kan överhettas.

De här stekpannorna kan man köpa i efterhand som extra tillbehör, i fackbutiker eller hos vår kundtjänst. Ange alltid artikelnummer:

- GP900001 litet kärl (15 cm diameter)
- GP900002 mellanstort kärl (18 cm)
- GP900003 mellanstort kärl (21 cm)

Stekpannorna har non-stickbeläggning. Det är även möjligt att friteras livsmedel med lite olja.

Punkter att tänka på

Värm inte olja, smör eller margarin utan uppsikt. Placera stekpannan i mitten av kokzonen. Kontrollera att diametern i botten av stekpannan är korrekt. Täck inte över stekpannan med lock. Om du gör det fungerar inte den automatiska regleringen. Man kan använda en skyddande sil vilket gör att den automatiska regleringen ändå fungerar. Använd endast olja som är lämplig att friteras i. Om du använder smör, margarin, olivolja eller ister, välj temperaturnivån **min**.

Temperaturnivåerna

Effektnivå	Temperatur	Lämplig för
max ≡.	hög	t.ex. potatisskivor, stekt potatis och blodiga biffar.
med plus ≡	medelhög	t.ex. finfriterade rätter som frysta panerade rätter, schnitzel, ragu, grönsaker.
med =	medellåg	t.ex. finfriterade rätter som pannbiffar och prinskorv, fisk.
min _	låg	t.ex. omeletter med smör, olivolja eller margarin.

Ställ in den så här:

Välj lämplig temperaturnivå i tabellen. Placera stekpannan på kokzonen. Plattan skall vara påslagen.

- 1 Välj område och önskat effektläge.
- 2 Vidrör symbolen . Indikatorn _ tänds på kokzonens indikator.

En temperaturnivå motsvarar varje indikator:

- _ låg temperaturnivå
- = låg–medelhög temperaturnivå
- ≡ medelhög–hög temperaturnivå
- ≡. hög temperaturnivå

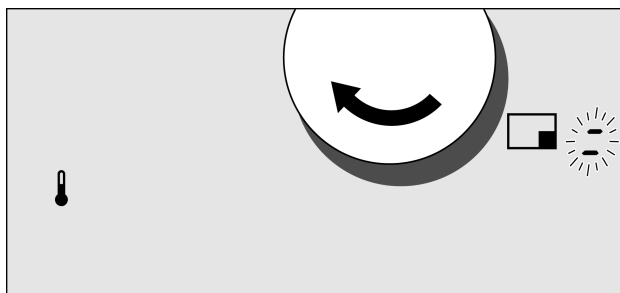
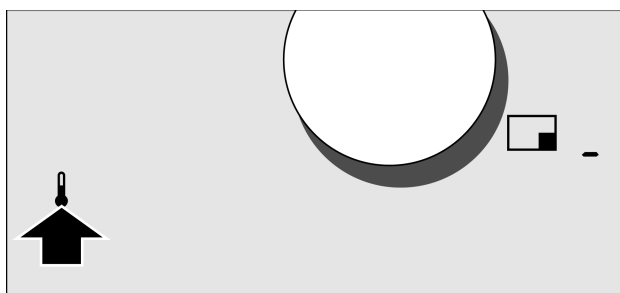
- 3 Under de följande fem sekunderna, ska du välja önskad temperaturnivå med inställningsknappen. Indikationerna _ tänds. Stekfunktionen har aktiverats.

Indikatorerna _ blinkar tills stektemperaturen uppnås. En ljudsignal hörs.

- 4 Tillsätt olja i kastrullen och lägg till livsmedlen kontinuerligt. För att undvika att livsmedlen bränns fast rör du om som vanligt.

När rätten är klar:

Välj kokzon och tryck på symbolen . Därefter flyttar du stekpannan från kokzonen.



Tabell

Tavellen visar vilken temperaturnivå som är lämplig för varje livsmedel. Tillagningstiden kan variera beroende på sort, vikt, stärkelsemedel och kvalitet på livsmedlen. De rekommenderade temperaturnivåerna har justeras med en stekpanna från Gaggenau. Med andra typer av stekpannor, fungerar stekfunktionen inte.

		Temperaturnivå	Total tillagningstid från ljudsignlen
Kött	Kalvkotlett naturell eller panerad (1,5 cm tjocklek)	med plus	6–10 Min
	File, medelstekt (fläskfile, oxfile eller kalvfile, 2,5 cm tjocklek)	med plus	6–10 min
	Fläsk- eller lammkotletter (2 cm tjocklek)	med	10–17 min
	Lättstekt kalvbiff (3 cm tjocklek)	max	6– 8 min
	Medelstekt eller välstekt kalvbiff (3 cm tjocklek)	med plus	8–12 min
	Fransyska (1,5 – 2,5 cm tjocklek)	med	10–15 min
	Kycklingbröst (2 cm tjocklek)	med	10–20 min
	Rå eller värmd korv (Ø 1 – 3 cm)	med	8–20 min
	Hamburgare / köttbullar (1 – 3 cm tjocklek)	med	6–30 min
	Köttfärssås	med plus	7–12 min
	Köttfärs	med plus	6–10 min
	Bacon	min	5–8 min
Fisk	Hel fisk	med	15–25 min
	Fiskfile, naturell eller panerad	med / med plus	10–20 min
	Laxfile (2,5 cm tjocklek)	med	8–12 min
	Tonfiskfile, välstekt (2,5 cm tjocklek)	med	8–12 min
	Räkor, stenräkor	med plus	4–8 min
	Skaldjur	med plus	5–8 min
Rätter tillagade med ägg	Crepes	med plus	stek flera efter varandrastek
	Omeletter	min	flera efter varandra
	Stekta ägg	min/ med plus	2–6 min
	Vändstekta ägg	min	2–4 min
	Varma smörgåsar	med	stek flera efter varandra
Potatis	Stekt potatis på kokt potatis	max	6–12 min
	Råstekt potatis	med	15–25 min
	Potatisplättar	max	stek flera efter varandra
	Mosad potatis	min	30–40 min
	Stekt potatis	med plus	10–15 min
Grönsaker	Vitlök / lök	min	2–10 Min
	zucchini, äggplanta,	med	4–12 Min
	paprika, grön sparris, morötter	med	4–15 Min
	champinjoner,	med plus	10–15 Min
	stekta grönsaker	med plus	6–10 Min
Frysta produkter	Naturell eller panerad fiskfile (0,5 – 1 cm tjocklek)	med	10–20 min
	stekta rätter och grönsaker	min	8–15 min
	vårrullar (2 – 3,5 cm tjocklek)	med	10–30 min
Andra	Ris / nudlar	max	8–15 min
	fattiga riddare	med	6–10 min
	rosta mandlar / valnötter / pinjenötter*)	min	3–7 min

*) I en kall stekpanna

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra barn från att slå till kokzonerna.

Inkoppling och urkoppling av tillfällig barnsäkring

Spishällen kan säkras tillfälligt, om till exempel små barn är på besök.

För att kunna göra en säker anslutning, måste du aktivera funktionen på menyn **c 2** för grundinställningarna.

Slå till

Sätt på kokhällen och indikatorn **A** tänds efter några sekunder. Tryck därefter på symbolen **>>** i mer än 4 sekunder tills en akustisk signal hörs. Hällen är nu säkrad. Efter en stund slocknar indikatorn **A**.

Slå av

Sätt på kokhällen och indikatorn **A** tänds efter några sekunder. Tryck därefter på symbolen **>>** i mer än 4 sekunder tills en akustisk signal hörs. Den särskilda barnsäkringen är nu fränkopplad. Nu kan du ansluta kokhällen

OBS!

Barnspärren kan slås till eller från av misstag genom: vatten under rengöringen, livsmedel som lagras närvaro av föremål på symbolen **>>**.

Tillaga med funktionen för snabb föruppvärmning

Snabb förvärmning kan användas i alla kokzoner. Man väljer enligt principen för önskad effektnivå för långsam tillagning. Kokzonen värmer till maximal effekt och ansluter sig automatiskt till den effektnivå som du valde tidigare. Tiden som den snabba föruppvärmningen varar, beror på den programmerade effektnivån.

Så här programmeras den

- 1 Välj önskat effektläge för långsam tillagning. Effektläget **9** har inte denna funktion.
- 2 Vidrör symbolen **A**. Den snabba föruppvärmningen aktiveras. På indikatorn blinkar växelvis **A** och det effektläge som valdes tidigare.

Funktionen kopplas bort efter en tid som varierar enligt valt effektläge. I kokzonen, ansluter den sig automatiskt till det långsamma effektläget. På indikatorn lyser endast det effektläge som tidigare valdes. Tillagningstiden kan ändras och värdet visas på indikatorn för tidsinställningsfunktionen.

Rekommendationer om snabbuppvärmning

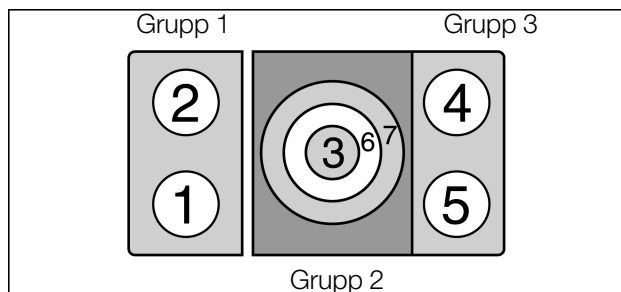
- Snabbuppvärmningsfunktionen tillagar inga livsmedel:
Snabbuppvärmningen används för att långsamt laga rätter med små mängder vatten för att bevara deras näringsvärde. I stora kokzoner, ska du lägga till 3 dl vatten till livsmedlen och i små kokzoner, cirka 2 dl vatten. Koka ris med dubbla vätskemängden. Täck grytan med ett lock. Den snabba föruppvärmningen är inte lämplig för livsmedels vars tillagning kräver mycket vatten (t ex. pasta).
- Mjölk eller livsmedel som producerar mycket skum kan koka över i kastrullen. Använd en hög gryta.
- Mjölken kan brännas vid:
Skölj grytan i kallt vatten innan du fyller den.
- Vid stekning fastnar livsmedlen vid stekpannan:
Lägg i livsmedlen i stekpannan när den är tillräckligt varm. När oljan eller smöret är tillräckligt varmt, bildas fläckar då du lutar stekpannan. Vänd inte livsmedlen innan det är dags. Kött eller potatisomeletter lossnar av sig själva efter en viss tid.

Funktionen Powerboost

Med hjälp av denna funktion värms kokkärlets innehåll snabbare än om högsta effektläget **9** används. Denna funktion gör det möjligt att öka högsta effekten i använd kokzon.

Begränsningar i användningen av funktionen Powerboost

Powerboost kan användas under förutsättning att den andra kokzonen i samma grupp inte används. (se bild) T.ex, om man vill aktivera denna funktion i tillagningszon 5, bör nummer 4 (placerad bakom denna) vara avstängd, och viceversa. Om den inte är avstängd blinkar växelvis indikatorn i tillagningszonen mellan bokstaven **P** och effektläget **9**; Därefter återgår den till effektläge **9** utan att funktionen aktiveras. Samma sak gäller för tillagningszonerna 1 och 2. I grupp 2 kan powerboostfunktionen aktiveras samtidigt i alla tillagningszoner. (se bild)



Så här slås den på

Plattan skall vara påslagen.

- 1 Välj kokzon och önskat effektläge. Indikatorn tänds.
- 2 Tryck på symbolen **>>**. Indikatorn **P** tänds. Funktionen är nu aktiverad.

Så här slås den av

Gör så här:

- 1 Välj kokzon. Indikatorn tänds.
- 2 Tryck på symbolen **>>**. Bokstaven **P** försvinner och ersätts av effektläget **9**. Funktionen är nu avaktiverad.

⚠ Varning: I vissa omständigheter kan Powerboost-funktionen kopplas ifrån automatiskt för att skydda hällens elektroniska beståndsdelar.

Timer-funktion

Den här funktionen kan användas på två olika sätt:

- en kokzon ska stängas av automatiskt
- som timer

Automatisk avstängning av en kokzon

Ange tid för önskad kokzon. Zonen stängs av automatiskt när tiden gått ut.

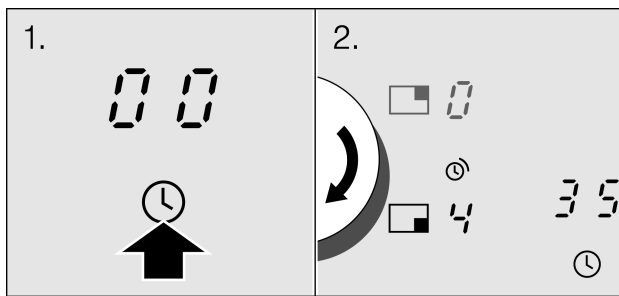
Programmering

Hällen måste vara ansluten.

- 1 Välj kokzon och önskat effektläge. Tryck därefter på symbolen  tills indikatorn  tänds i önskad kokzon. Indikatorn  tänds i den visuella indikationen för tidsprogrammeringsfunktionen.

- 2 Ställ in tiden med inställningsknappen.

Efter några sekunder börjar tiden löpa. I indikatorn visas den kortaste tillagningstiden.



Då tiden är inne

Då tiden är inne, kopplas kokzonen ifrån. En signal hörs. I kokzonen blinkar  och i indikatorn för tidsprogrammeringsfunktionen visas . Då du vidrör symbolen , slocknar indikationerna och ljudsignalen upphör.

Korrigerar tiden

Välj önskad kokzon och tryck upprepat på symbolen . Ändra tiden med inställningsknappen.

Stäng av avstängningsautomatiken

Välj önskad kokzon och tryck på symbolen . Vrid därefter på inställningsknappen tills  visas. Indikatorn  slocknar.

Råd och varningar

Välj en kokzon för att kontrollera återstående tillagningstid. Tillagningstiden kan ställas in på upp till 90 minuter. Efter strömavbrott slås tidsinställningen av.

Äggklocka

Äggklockan kan ställas in på upp till 90 minuter. Den är inte beroende av andra inställningar.

Programmering

Hällen måste vara ansluten.

- 1 Tryck på symbolen . I indikatorn för tidsinställningsfunktionen visas .
- 2 Ställ in önskad tid med inställningsknappen.

Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

Då tiden har gått

Hörs en ljudsignal. Indikator för tidsinställningsfunktionen blinkar . Vidrör symbolen .

Korrigera tiden

Tryck på symbolen  och ändra tid med inställningsknappen.

Stäng av timern

Tryck på symbolen  och vrid därefter inställningsknappen tills indikationen för tidsinställningsfunktionen visas .

Råd och varningar

Efter strömavbrott, stängs timern av. Båda funktionerna, avstängningsautomatik för en zon och timern, kan fungera samtidigt.

Avstängningsautomatik

Om en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras. Kokzonen kommer att stängas av. I indikatorn för kokzonen visas indikatorn för eftervärme. När avstängningsautomatiken aktiveras styrs den av valt effektläge (1–10 timmar).

Grundinställningar

Hällen har flera grundinställningar. Det är möjligt att ändra vissa av dessa inställningar.

c1	Avstängning av ljudsignal En kort ljudsignal som bekräftar att en symbol har vidrörts eller en lång ljudsignal som varnar för felaktig användning.	 de flesta av de avstängda signalerna  alla aktiverade signaler*
c2	Barnsäker Med denna funktion kan du tillåta en barnsäker aktivering.	 säker aktivering inte tillåten*  säker aktivering tillåten
c3	Återställ fabriksinställningarna för kokhällen Med denna funktion kan du eliminera justeringarna som har utförts via specialfunktionsmenyn genom att välja esta justeringskontrollen  .	 återställ fabriksinställningarna
c4	Val av kokzon Som grundinställning väljs alltid den senaste inställda kokzonen. Detta kan ändras. Kokzonen kommer endast att vara vald i 5 sekunder. För att aktivera och avaktivera funktionen gör ditt val med justeringsströmbrytaren  o  .	 val aktiverat*  val avaktiverat
c5	Funktionen Power-Management Med denna funktion kan hela spishällens effekt begränsas. Det finns 18 nivåer. Mellanliggande nivåer anges med punkt.	 = 1000 W minsta effekt  -  = på 1500 a 9000w  = 9500 W högsta effekt

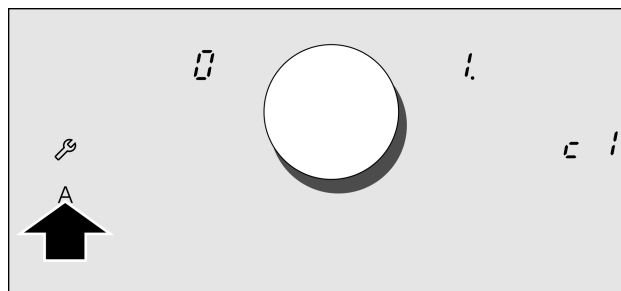
* Grundinställningar

Åtkomst till grundinställningarna

Gör så här:

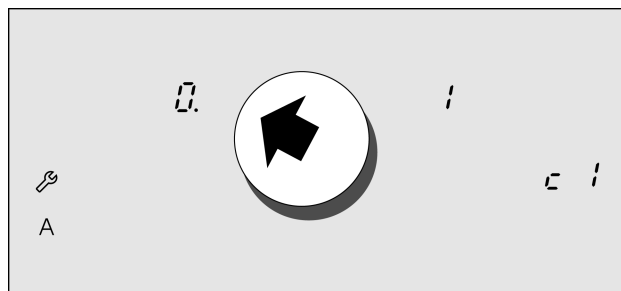
- 1 Anslut spishällen med huvudströmbrytaren.
- 2 Under de följande 10 sekunderna visas indikatorn . Tryck därefter på symbolen A i mer än fyra sekunder tills den andra bekräftelsesignalen hörs.

I indikationen för tidsinställning visas  och .



Välj önskad funktion och inställning

- 3 Tryck på symbolen A tills indikatorn för önskad funktion visas.
- 4 Välj därefter önskat värde med inställningsknappen. Flytta knappen till önskat värde. Värdet som väljs indikeras med en punkt (se bilden).
- 5 Tryck åter på symbolen A i mer än 4 sekunder, tills en bekräftelsesignal hörs. Inställningarna har sparats.



I detta kapitel ges råd och varningar för att rengöra och underhålla spishällen på bästa sätt.

Spishäll

Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester. Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. Följ anvisningarna på förpackningen.

Använd aldrig:

- Slipande produkter
- Starka rengöringsmedel, såsom ungsrengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel
- Repande svampar
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Hällskrapa

Avlägsna fasta rester med en hällskrapa.

- 1 Tag bort skyddet från skrapan
- 2 Rengör hällens yta med eggen.

Skrapa inte hällens yta med skrapans hölje, då det kan repa ytan.

⚠ Varning: Eggen är mycket vass. Var försiktig för att undvika skärskador. Använd skyddet när skrapan inte används. Byt genast felaktigt blad.

Skötsel

Använd ett tillsatsmedel för att bevara och skydda spishällen. Följ anvisningarna på förpackningen.

Inställningsknapp

Vi rekommenderar att använda ljummet vatten med lite tvål tillsatt för att rengöra inställningsknappen. Använd inte slipande produkter och gnugga inte. Sätt inte in inställningsknappen i diskmaskinen eller i diskvattnet. Annars kan den skadas.

Spishällens ram

För att undvika skador på spishällens ram, följ dessa råd:

- Använd enbart varmt vatten med lite diskmedel
- Använd aldrig vassa eller slipande produkter
- Använd inte hällskrapan

Reparation

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan Kundtjänst kontaktas bör följande råd och påpekanden beaktas.

Indikator	Fel	Åtgärd
ingen	Ett strömavbrott har inträffat.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram.
	Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat.	Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat.
	Fel i det elektroniska systemet.	Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta Kundtjänst.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>P</i> + nummer/	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta några sekunder och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>FQ/F9</i>	Ett internt funktionsfel har uppstått	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta några sekunder och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>H</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck därefter på vilken som helst symbol på spishällen. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>F4</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck därefter på vilken som helst symbol på spishällen. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>UI</i>	Fel nätspänning, utanför begränsningar för normal drift	Kontakta elleverantören.
<i>U2/U3</i>	Kokzonen har överhettats och för att skydda hällen har den stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud vid användning

Induktionsvärmetekniken bygger på att skapa elektromagnetiska fält som alstrar värme direkt i kokkärlets botten. Detta kan, beroende på kärlets utformning, skapa ljud eller vibrationer, såsom följande:

Ett dovt surrande, som från en transformator

Detta ljud uppstår vid hög effekt och orsakas av mängden energi som överförs från hällen till kärlet. Ljudet upphör eller minskar när effektnivån minskar.

Ett lågt pipande

Ljudet uppstår när kärlet är tomt. Ljudet upphör när vatten eller livsmedel finns i kärlet.

Knaster

Detta ljud uppstår i kärl av olika material i olika skikt. Ljudet beror på vibrationer som uppstår i gränsskikten mellan de olika sammanfogade materialen. Ljudet kommer från kärlet. Mängden och tillagningsmetoden kan variera.

Höga pipande

Ljuden uppstår mest i kärl av olika material i olika skikt, när de används vid hög värme och samtidigt på två kokzoner. Pipljuden minskar när effekten sänks.

Ljud från fläkten

För att det elektroniska systemet skall fungera korrekt skall hällen arbeta under kontrollerad temperatur. Därför är hällen försedd med en fläkt som startas beroende på temperatur avkänd genom effektnivåer. Fläkten kan också fungera genom sin inneboende tröghet, efter det att hällen har stängts av, om avkänd temperatur fortfarande är alltför hög. De ljud som beskrivits är normala med induktion och de innebär inget fel.

Kundtjänst

Vår kundtjänst hjälper användare med reparationer av maskinen, köp av tillbehör eller reservdelar och för upplysningar i allmänhet om våra produkter och tjänster. Uppgifter om vår kundtjänst finns i bifogade handlingar. Vid kontakt med vår kundtjänst bör produktnummer (E-Nr.) och serienummer (FD-Nr.) för apparaten uppges. Dessa uppgifter finns på märketiketten som är fäst under spishällen samt i handlingarna.

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

9000308788 • (1W0948) • 02 9108

GAGGENAU