

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VE 230/260/270

Glaskeramikhäll

Glaskeramisk kogetop

Glasskeramisk koketopp

Lasikeraaminen keittotaso

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	11
Innholdsfortegnelse	19
Sisällysluettelo	27

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	4
Skadeorsaker	5
Återvinning	6
Energispartips	6
Återvinning	6
Din nya apparat	7
Glaskeramikhäll	7
Specialtillbehör	8
Användning	8
Sätta på	8
Stänga av	8
Anpassning	8
Restvärmeindikator	8
Inställningstabell	9
Skötsel och rengöring	9
Rengöra apparaten	9
Använd inte dessa rengöringsmedel	10
Kundservice	10

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

Säkerhetsanvisningar

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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

Täck aldrig hällen. Skaderisk pga. t.ex. överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd aldrig skydd eller barnskydd som inte är avsedda för enheten. Risk för personskador!

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

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

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

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

Risk för brännskador!!

Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.

Risk för stötar!

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

Risk för personskador!!

Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgroppning	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Återvinning

Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Energispartips

Beakta följande tips till energisnål matlagning:

- Lägg alltid ett passande lock på kastrullen. Det förkortar koktiden betydligt.
- Använd kvalitativt högvärdiga kokkärl med tjocka, plana bottenar. Ojämna bottenar ökar energiförbrukningen.
- Välj lagom stora kastruller och pannor till de rätter du tänker tillaga. Med en stor men till hälften fylld kastrull slösar man mycket energi.
- Kokkärlets diameter bör motsvara kokzonens storlek. Observera särskilt: Tillverkarna anger mestadels kastrullernas övre diameter. Denna är vanligtvis större än kastrullbotten.
- Använd sparsamt med vatten vid kokning. Då sparar du energi och dessutom bibehålls grönsakernas vitaminer och mineraler bättre.
- Utnyttja kokzonernas restvärme till att hålla maten varm.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



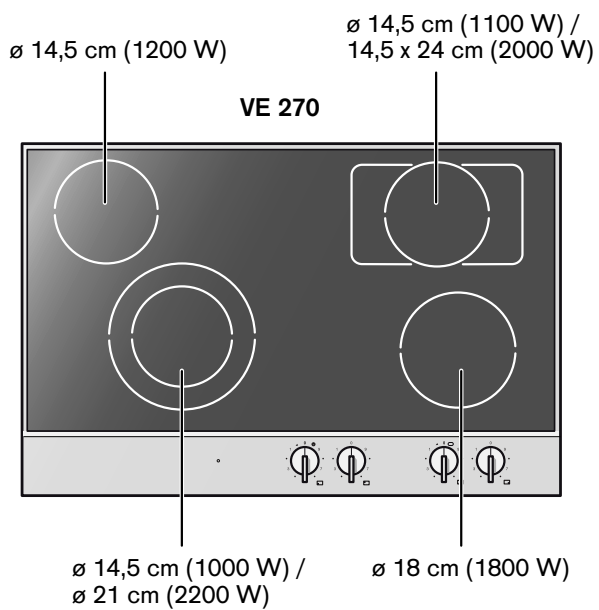
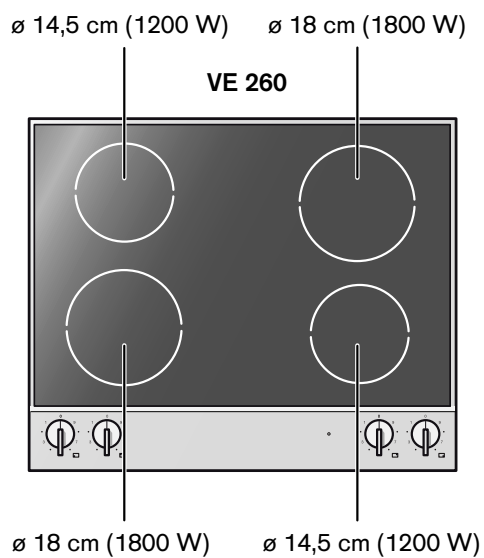
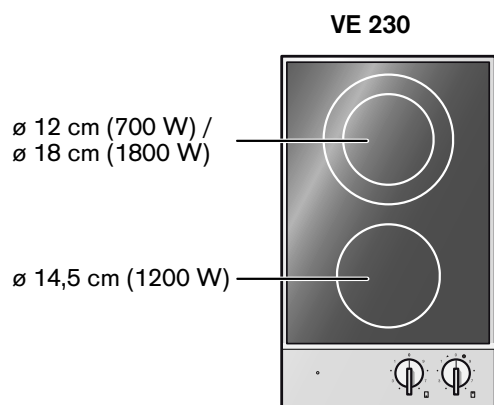
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om tillbehöret. Denna bruksanvisning gäller för olika hållar.

Glaskeramikhäll



Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

VD 201 014	Lock av ädelstål (endast för VE 230)
VD 201 034	Lock av aluminium (endast för VE 230)
VV 200 014	Kombilist av ädelstål, för kombination med ytterligare Vario-enheter
VV 200 034	Kombilist av aluminium, för kombination med ytterligare Vario-enheter

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna. Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

Användning

Markeringarna vid vreden visar motsvarande kokzon och effektlägena.

Sätta på

Vrid motsvarande vred åt vänster eller höger till önskat effektläge. Kontrollampan lyser så snart som en kokzon är påslagen.

Anvisning

- Hos kokzoner med anpassning kan vredet bara vridas åt vänster för påslagning.
- Hällens styrning slår på och från kokzonerna när de är i drift. Detta är normalt. Kokzonerna värms alltid upp med full effekt och slås på och från med längre eller kortare intervaller, beroende på det inställda effektläget.
- Även i det högsta effektläget slås kokzonerna på och från när de är i drift. Detta är normalt.

Stänga av

Vrid respektive vred till läge 0. Restvärmeindikatorn lyser så länge kokzonen är för varm och man kan bränna sig.

Anvisning: Hos kokzoner med anpassning kan du inte vrida vredet från läget anpassning direkt åt vänster till läge 0.

Anpassning

Endast hos kokzoner som är utrustade med funktionen anpassning: Kokzonens storlek kan utvidgas med hjälp av anpassningen.

För att aktivera anpassningen vrider du vredet åt vänster över läget 9 vidare till läget anpassning och därefter tillbaka till det önskade effektläget.

För frånslagning vrider du vredet till läge 0. Vid förnyad påslagning är anpassningen bortkopplad och måste vid behov slås på igen.

Anvisning: Vredet kan inte vridas från läget anpassning åt vänster direkt till läget 0.

Restvärmeindikator

Av säkerhetsskäl är hällen utrustad med separata restvärmeindikatorer. Dessa lyser som en röd punkt för varje kokzon.

När restvärmeindikatorn lyser, är motsvarande kokzon för varm för att kunna beröras utan risk för brännskador.

Inställningstabell

Inställnings- område	Tillagningsmetod	Exempel
9	Koka upp	vatten
	Bryna	kött
	Hetta upp	fett, vätskor
	Koka upp	soppor, såser
	Blanchera	grönsaker
8 - 6	Steka	kött, fisk, potatis
7 - 5	Bryna	mjöl, lök
	Rosta	mandel, skorpmjöl
	Baka	mjölratte, äggrätter
	Sjuda utan lock	vätskor
6 - 5	Smälta	flott
	Koka ihop	buljong, såser
5 - 4	Värma i vattenbad	krämer, såser
	Sjuda utan lock	knödel, stekkorv, sopp- tillbehör, soppkött, pocherade ägg
5 - 3	Sjuda med stängt lock	pasta, soppor, såser
	Tillagning med ånga	grönsaker, potatis, fisk
	Koka i kort spad	grönsaker, frukt, fisk
	Steka och sjuda under lock	gulasch, roulader, stek, grönsaker
	Tina upp	djupfrysta varor
3 - 1	Låta svälla	ris, baljväxter
	Värma upp / hålla varm	soppor, grytträtter, grönsaker i sås
	Smälta	smör, choklad
	Låta stelna	äggrätter

Ställ in det högsta effektläget för att nå den önskade temperaturen snabbt. Sätt därefter alltid ner värmen till det önskade effektläget.

Alla kokzonerna har samma inställningsområden.

Värdena i inställningstabellen tjänar bara som riktlinjer, eftersom det behövs mer eller mindre värme beroende på matvarans beskaffenhet samt även på hur stor och hur full kastrullen är.

Skötsel och rengöring

I detta kapitel finner du tips och anvisningar till hur du bäst sköter och rengör din apparat.

Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Rengöra apparaten

Rengör apparaten efter varje användning när den har svalnat. Om vätska runnit över, torka genast bort den och låt inga matrester bränna fast.

Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Glaskeramikyta	Fördela och gnid in rengöringsmedel för glaskeramik med en mjuk, fuktig trasa; torka sedan av fullständigt med en fuktig trasa. Gnid ytan torr med mjuk duk och efterpolera. Lämpligt rengöringsmedel för glaskeramik kan du köpa hos din fackhandlare eller i vår Online Shop (beställnummer 00311499). Avlägsna omedelbart inbränd smuts med glasskrapan (beställnummer 00087670). Håll glasskrapan lågt lutad vid rengöringen.
Manöverpanel	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt. Eftertorka med mjuk duk. Om syrahaltiga livsmedel hamnar på manöverpanelen (t.ex. ättika, ketchup, senap, marinader) måste de genast avlägsnas. För skötsel av manöverpanelen kan du köpa lämplig skötselolja hos din fackhandlare eller i vår Online Shop (beställnummer 00311135). Fördela skötseloljan jämnt med en mjuk duk på manöverpanelen efter rengöringen. Använd inte glasskrapan och rengöringsmedlet för glaskeramik till manöverpanelen.
Vred	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt.

Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra osv.)
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem

Kundservice

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

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

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundservice 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	12
Årsager til skader	13
Miljøbeskyttelse	14
Tip for at spare på energi	14
Miljøvenlig bortskaffelse	14
Deres nye apparat	15
Glaskeramisk kogetop	15
Specialtilbehør	16
Betjening	16
Tænde	16
Slukke	16
Tilkobling	16
Restvarmeindikering	16
Indstillingstabel	17
Vedligeholdelse og rengøring	17
Rengøre apparatet	17
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	18
Kundeservice	18

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

⚠ Sikkerhedsanvisninger

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitter. De kan forårsage tilskadekomst.

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

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

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

Brandfare!

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

Fare for forbrænding!

Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik
	Afslid fra gryder (f.eks. aluminium)	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Tip for at spare på energi

Venligst vær opmærksom på følgende tip vedr. energibesparende madlavning.

- Læg altid et passende grydelåg på. Kogetiden forkortes meget.
- Brug kvalitativt godt kogegrej med tykke, jævne grydebunde. Ujævne grydebunde forøger energiforbruget.
- Vælg kogegrej, som svarer til mængden af madvarer, der skal tilberedes. Stort, men halvtomt kogegrej spilder meget energi.
- Kogegrejets diameter burde svare til kogezone's størrelse. Venligst bemærk: Producentens oplysninger om grydediameteren gælder mest for den øvre diameter. Denne er som hovedregel større end grydebunden.
- Kog med lidt vand. På den måde spares på energi, og derudover kan grøntsager bedre bevare både vitaminer og mineralstoffer.
- Benyt kogezone's restvarme til at varmholde madvarer.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



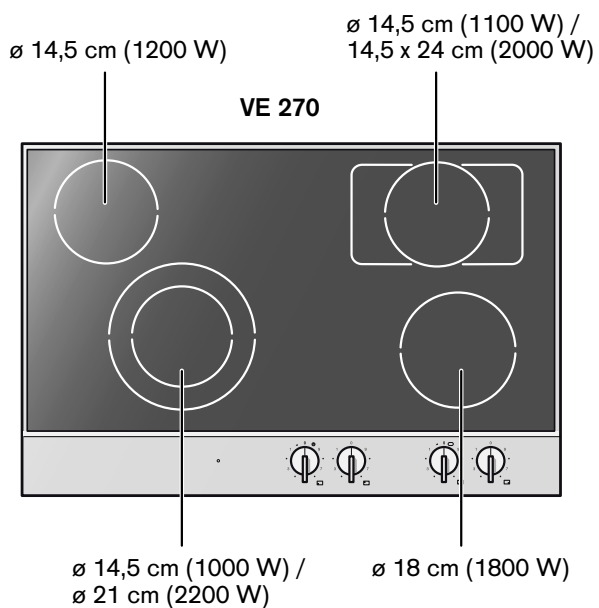
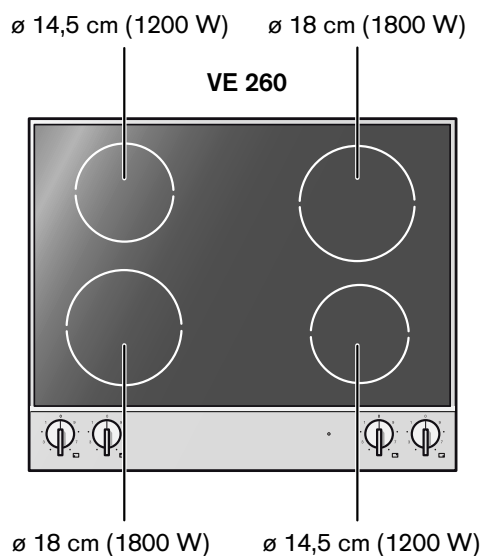
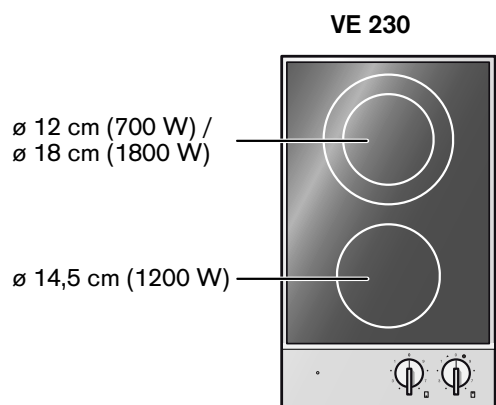
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. tilbehøret. Denne brugsanvisning gælder for forskellige kogetoppe.

Glaskeramisk kogetop



Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

VD 201 014	Låg i ædelstål (kun til VE 230)
VD 201.034	Låg i aluminium (kun til VE 230)
VV 200 014	Kombiliste i ædelstål til kombination med yderligere Vario-apparater
VV 200 034	Kombiliste i aluminium til kombination med yderligere Vario-apparater

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

Betjening

Markeringerne på betjeningsknappen viser Dem den respektive kogezones position og effektrinene.

Tænde

Drej den respektive betjeningsknap til venstre eller højre til det ønskede effektrin. Kontrollampen lyser, så snart en kogezone er tændt.

Anvisninger

- En kogezone med tilkobling kan De kun tænde ved at dreje betjeningsknappen til venstre.
- Kogetoppens styring tænder og slukker kogezoneerne under driften. Dette er normalt. Kogezoneerne opvarmer altid med fuld effekt og tændes og slukkes, afhængig af det indstillede effektrin, i mere eller mindre lange intervaller.
- Selv på højeste effektrin tændes og slukkes kogezoneerne under driften. Dette er normalt.

Slukke

Drej den respektive betjeningsknap til position 0. Restvarmeindikeringen lyser, så længe kogezoneen er for varm til at kunne berøres uden fare.

Bemærk: Ved kogezoneerne med tilkobling kan De ikke dreje betjeningsknappen fra positionen tilkobling direkte mod venstre til position 0.

Tilkobling

Kun ved kogezoneer, som har en tilkobling:

Kogezonens størrelse kan udvides med tilkoblingen.

For at aktivere tilkoblingen skal De dreje betjeningsknappen til venstre hen over trin 9 til positionen tilkobling og derefter tilbage til det ønskede effektrin.

For at slukke skal De dreje betjeningsknappen til position 0. Skal der tændes igen, er tilkoblingen slået fra og skal efter behov tilkobles på ny.

Bemærk: Betjeningsknappen kan fra positionen tilkobling ikke drejes direkte mod venstre til position 0.

Restvarmeindikering

Til Deres sikkerhed er kogetoppen udstyret med en enkel-restvarmeindikering. Den lyser som rød prik for hver kogezone.

Når restvarmeindikeringen lyser, er den respektive kogezone for varm til at kunne berøres uden fare.

Indstillingstabel

Indstillings- område	Tilberednings- metode	Eksempler
9	Ankoge	Vand
	Brune	Kød
	Opvarme	Fedt, væsker
	Opkoge	Supper, sovser
	Blanchere	Grøntsager
8 - 6	Stege	Kød, fisk, kartofler
7 - 5	Svitse	Mel, løg
	Riste	Mandler, rasp
	Bage	Melspiser, æggeretter
	Henkoge i åben gryde	Væsker
6 - 5	Smelte	Flæsk
	Reducere	Fonder, sovser
5 - 4	Piske i vandbad	Cremer, sovser
	Småkoge i åben gryde	Melboller, wienerpølser, suppeboller, suppekød, pocherede æg
5 - 3	Viderekoge med lukket låg	Pasta, supper, sovser
	Dampe	Grøntsager, kartofler, fisk
	Dampe	Grøntsager, frugt, fisk
	Grydestege	Gullasch, roulader, stege, grønssager
	Optø	Dybfrostvarer
3 - 1	Udbløde	Ris, bælgfrugter
	Opvarme, varmholde	Supper, gryderetter, grøntsager i sovs
	Smelte	Smør, chokolade
	Stivne	Æggeretter

Skrup op til øverste effektttrin for hurtigt at opnå den ønskede temperatur. Derefter skal De altid skrue ned til det ønskede effektttrin.

Indstillingsområderne er de samme ved alle kogezoneer.

Indstillingstabellens værdier er kun vejledende værdier, da der kræves mere eller mindre varme, afhængig af rettens art og tilstand samt af grydens størrelse og indhold.

Vedligeholdelse og rengøring

I dette afsnit finder De tips og henvisninger for en optimal vedligeholdelse og rengøring af Deres apparat.

⚠ Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

Rengør apparatet

Rengør apparatet efter hver brug, når det er afkølet. Fjern væsker, der er løbet over, med det samme og lad ingen madrester brænde ind.

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Glaskeramisk overflade	Påfør rensemiddel til glaskeramik med en blød, fugtig klud og gnid det ind; tør rensemidlet derefter fuldstændigt af med en fugtig klud. Gnid glaskeramikken tør med en blød klud og poler den. Hos Deres forhandler eller i vores online-shop får De et egnet rensemiddel til glaskeramik (bestillingsnr. 00311499). Indbrændt snavs skal omgående fjernes med glasskraberen (bestillingsnr. 00087670). Sæt glasskraberen fladt på, når den bruges til at rense glaskeramikken.
Betjeningspanel	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud. Syreholdige levnedsmidler (f.eks. eddike, ketchup, sennep, marinader), som er kommet på betjeningspanelet, skal omgående fjernes. Hos Deres forhandler eller i vores online-shop får De en egnet plejeolie (bestillingsnr. 00311135) til at pleje betjeningspanelet. Påfør plejeolien efter rengøringen med en blød klud jævnt på betjeningspanelet. Benyt hverken glasskraberen eller rensemidlet til glaskeramik på betjeningspanelet.
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.)
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengøringssvampe, børster eller skrubbesvampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug

Kundeservice

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

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

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice ☎

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	20
Årsaker til skader	21
Miljøvern	22
Tips for energisparing	22
Miljøvennlig håndtering	22
Ditt nye apparat	23
Glasskeramisk koketopp	23
Spesialutstyr	24
Betjening	24
Innkobling	24
Utkobling	24
Soneutvidelse	24
Restvarmeindikator	24
Innstillingstabell	25
Stell og rengjøring	25
Rengjøring av apparatet	25
Benytt ikke disse rengjøringsmidler	26
Kundeservice	26

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

⚠ Sikkerhetsanvisninger

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

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

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

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

Fare for forbrenning!!

Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.

Fare for elektrisk støt!

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

Fare for personskader!

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Gryteslitasje (f.eks. aluminium)	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Det nye apparatet ditt er særlig energieffektivt. Her får du tips om hvordan du kan spare energi ved bruk av apparatet, og hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Tips for energisparing

Vær oppmerksom på følgende tips for energibesparende matlaging:

- Sett alltid på et passende lokk. Koketiden forkortes vesentlig.
- Bruk kokekar av god kvalitet med tykk, plan bunn. Ujevn bunn øker energiforbruket.
- Velg kokekar som tilsvarer mengden av mat som skal tilberedes. Stort, men halvtomt kokekar sløser bort mye energi.
- Kokekarets diameter bør tilsvare kokesonens størrelse. Vær oppmerksom på: Produsentens angivelser til grytens diameter betegner som oftest den øvre diameteren. Denne er som regel større enn grytebunnen.
- Kok med lite vann. Dette sparer energi, ved grønnsaker bevares dessuten vitaminer og mineralstoffer bedre.
- Benytt kokesonenes restvarme for å holde maten varm.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



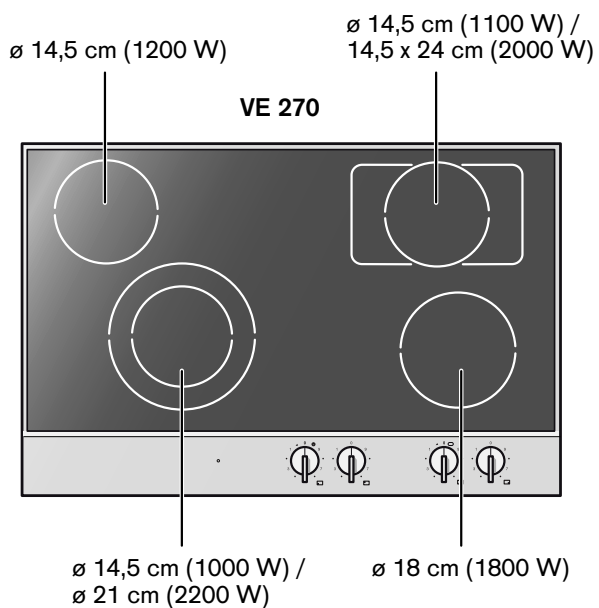
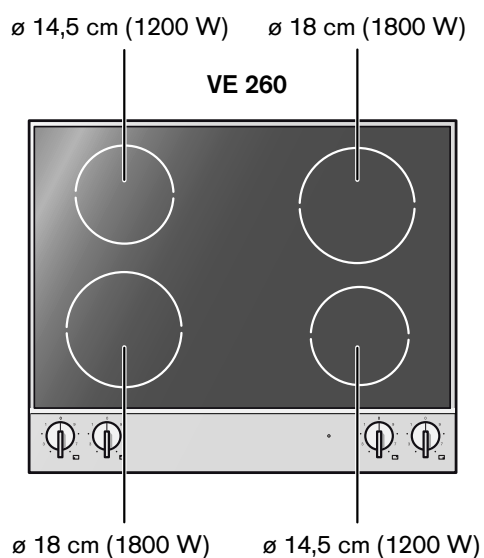
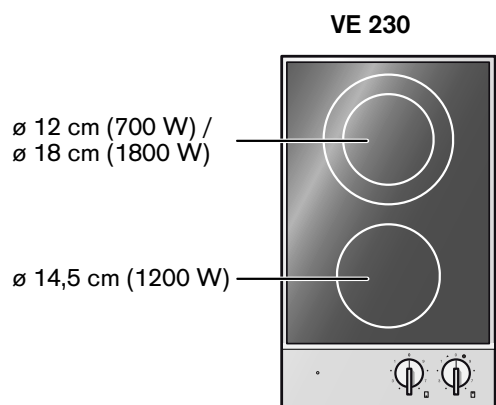
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Ditt nye apparat

Her lærer du ditt nye apparat å kjenne og får informasjon om utstyret. Denne bruksanvisningen gjelder for forskjellige koketopper.

Glasskeramisk koketopp



Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

VD 201 014	Dekkplate i edelstål (kun for VE 230)
VD 201 034	Dekkplate i aluminium (kun for VE 230)
VV 200 014	Kombilist i edelstål, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater
VV 200 034	Kombilist i aluminium, for kombinasjon med ytterligere Vario apparater

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

Betjening

Merkingene på bryterne viser posisjonen av de henholdsvis kokesonene og effekttrinnene.

Innkobling

Vri den henholdsvis bryteren mot venstre eller høyre på ønsket koketrinn. Kontrollampen slukner med en gang en kokesone er koblet inn.

Merknader

- Ved kokesoner med soneutvidelse kan du bare vri bryteren for innkobling mot venstre.
- Koketoppens styring kobler kokesonene inn og ut under drift. Dette er normalt. Kokesonene varmer alltid opp med full effekt og kobles inn eller ut med mer eller mindre lange intervaller alt etter innstilt koketrinn.
- Selv på det høyeste koketrinnet kobler kokesonene inn og ut under drift. Dette er normalt.

Utkobling

Vri den henholdsvis bryteren på posisjon 0. Restvarmeindikatoren lyser så lenge kokesonen er for varm for å kunne berøres uten fare.

Merk: Ved kokesoner med soneutvidelse kan du ikke vri bryteren direkte fra posisjon soneutvidelse mot venstre til posisjon 0.

Soneutvidelse

Kun ved kokesoner som har en soneutvidelse:
Kokesonens størrelse kan utvides med soneutvidelsen.

For å aktivere soneutvidelsen vrir du bryteren mot venstre over trinnet 9 videre på posisjonen soneutvidelse og deretter tilbake til ønsket koketrinn.

For utkobling vrir du bryteren på posisjon 0. Ved ny innkobling er soneutvidelsen deaktivert og må kobles inn på nytt ved behov.

Merk: Bryteren kan fra posisjonen soneutvidelse ikke vris direkte mot venstre tilbake til posisjon 0.

Restvarmeindikator

Koketoppen er for din sikkerhet utstyrt med en restvarmeindikator for hver enkel kokesone. Den lyser som rødt punkt for hver kokesone.

Hvis restvarmeindikatoren lyser, er den henholdsvis kokesonen for varm for å kunne berøres uten fare.

Innstillingstabell

Innstillings-område	Kokemetode	Eksempler
9	Koke opp kort	vann
	Frese	kjøtt
	Varme opp	fett, væsker
	Koke opp	supper, sauser
	Forvelle	grønnsaker
8 - 6	Steke	kjøtt, fisk, poteter
7 - 5	Brune	mel, løk
	Riste	mandler, strøkavring
	Bake	melmat, eggeretter
	Koke videre i åpent kokekar	væsker
6 - 5	Surre	flesk
	Koke inn	kraft, sauser
5 - 4	Redusere	kremer, sauser
	Trekke i åpent kar	melboller, kokepølser, suppetilbehør, suppekjøtt, pocherte egg
5 - 3	Koke videre med lokket på	pasta, supper, sauser
	Dampkoke	grønnsaker, poteter, fisk
	Dampe	grønnsaker, frukt, fisk
	Surre	gulasj, rulader, steker, grønnsaker
	Tine opp	dypfrost mat
3 - 1	Svelle	ris, belgfrukter
	Varme opp, holde varm	supper, gryteretter, grønnsaker i saus
	Smelte	smør, sjokolade
	La stivne	eggeretter

Koble på det høyeste koketrinnet for raskt å oppnå den ønskede temperaturen. Koble deretter alltid tilbake til ønsket koketrinn.

Innstillingsområdene er like ved alle kokesoner.

Verdiene i innstillingstabellen tjener bare som rettesnorer, da maten trenger mer eller mindre varme alt etter matens type og tilstand og grytens størrelse og innhold.

Stell og rengjøring

I dette kapittelet finner du tips og henvisninger for optimalt stell og rengjøring av apparatet.

⚠ Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet etter hver bruk etter at det er avkjølt. Fjern væske som er rent over med en gang, la ikke matrester brenne seg fast.

Del av apparatet/ overflate	Anbefalt rengjøring
Glasskeramisk overflate	Påfør det glasskeramiske rensesmiddelet med en myk, fuktig klut og gni det inn, tørk det deretter komplett av med en fuktig klut. Gni tørr med en myk klut og poler. Hos din fagforhandler eller i vår online shop får du et egnet glasskeramisk rensesmiddel (bestillingsnummer 00311499). Fjern fastbrent smuss straks med glasskrapen (bestillingsnummer 00087670). Sett glasskrapen flatt på for rengjøring.
Bryterpanel	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt. Tørk etter med en myk klut. Fjern syreholdige næringsmidler som er kommet på bryterpanelet med en gang (f. eks. eddik, ketchup, sennep, marinader). For pleie av bryterpanelet får du en egnet pleieolje (bestillingsnummer 00311135) hos din fagforhandler eller i vår online shop. Påfør bryterpanelet pleieoljen jevnt med en myk klut etter rengjøringen. Glasskrapen og det glasskeramiske rensesmiddelet må ikke brukes på bryterpanelet.
Brytere	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt.

Benytt ikke disse rengjøringsmidler

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- Syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.)
- Klorholdige eller sterk alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Vask nye svampkluter grundig før bruk

Kundeservice

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

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

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kunderservice ☎

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	28
Vaurioiden syyt	29
Ympäristönsuojelu	30
Energiansäästöohjeita	30
Ympäristöystävällinen hävittäminen	30
Uusi laitteesi	31
Lasikeraaminen keittotaso	31
Erityislisätarvikkeet	32
Käyttö	32
Päällekytkentä	32
Poiskytkentä	32
Laajennuskytkentä	32
Jälkilämmön ilmaisin	33
Säätötaulukko	33
Hoito ja puhdistus	34
Laitteen puhdistus	34
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	34
Huoltopalvelu	35

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

Turvallisuusohjeet

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä keittotason suojuksia. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan, tai materiaali voi särkyä.

Älä käytä sopimattomia suojavaarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

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

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

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

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Loukkaantumisvaara!

Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästöohjeita

Huomioi ruokaa laittaessasi seuraavat energiansäästöohjeet:

- Käytä aina sopivankokoista kantta. Siten keittoaika lyhenee huomattavasti.
- Käytä korkealaatuisia paksu- ja tasapohjaisia keittoastioita. Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.
- Valitse aina elintarvikkeiden määrän suhteen sopivankokoinen kattila. Suuri kattila, jossa on vain vähän sisällä, tarvitsee paljon energiaa.
- Keittoastian tulee olla lämpöalueen kokoinen läpimitaltaan. Huomioi seuraavaa: Valmistajan ilmoittama läpimitta tarkoittaa yleensä kattilan yläreunaa, joka yleensä on hieman suurempi kuin kattilan pohjan läpimitta.
- Kypsytä pienessä vedessä. Säästät siten energiaa ja vihanneksissa säilyy vitamiinit ja kivennäisaineet.
- Käytä lämpöalueiden jälkilämpöä ruokien lämpimänäpitämiseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



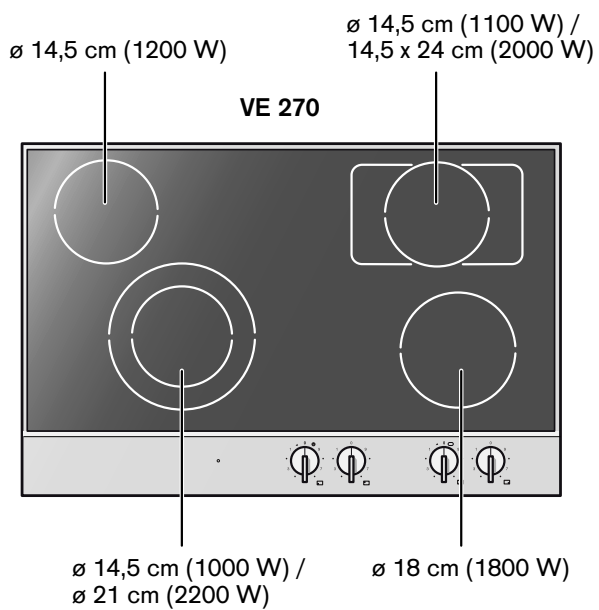
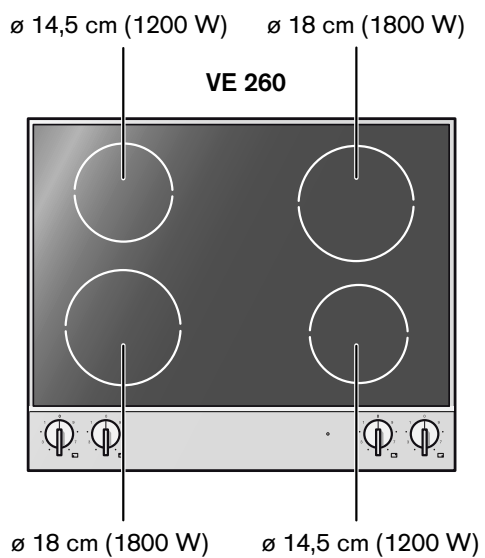
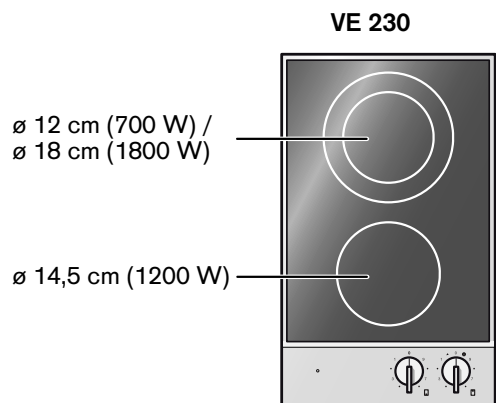
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet. Tämä käyttöohje on tarkoitettu koskemaan useampia eri keittotasoja.

Lasikeraaminen keittotaso



Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

VD 201 014	Laitteen jaloteräksinen suojalevy (vain malleille VE 230)
VD 201 034	Laitteen alumiininen suojalevy (vain malleille VE 230)
VV 200 014	Jaloteräksinen yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin
VV 200 034	Alumiini yhdyslista liitettäväksi muihin Vario laitteisiin

Käytä lisätarvikkeita ohjeita noudattaen. Valmistaja ei vastaa vioista, jotka johtuvat lisälaitteiden väärästä käytöstä.

Käyttö

Säätönupeissa olevat merkinnät osoittavat lämpöalueiden sijainnin ja tehotasot.

Päällekytkentä

Kierrä säätönuppia vasempaan tai oikeaan halutulle tehotasolle. Merkkivalo syttyy, kun lämpöalue on kytketty päälle.

Huomautuksia

- Laajennuskytkennällä varustettujen lämpöalueiden kohdalla voi säätönuppia kiertää päällekytkettäessä vain vasempaan.
- Keittoalue on elektronisesti ohjattu ja se kytkeyy käyttöaikana päälle ja pois. Tämä on aivan normaalia. Lämpöalueet kuumentavat aina täydellä teholla ja kytkeytyvät säädetyistä tehotasosta riippuen eri aikaväleihin päälle ja pois.
- Lämpöalueet kytkeytyvät jopa korkeimmalla tehotasolla käyttöaikana päälle ja pois. Tämä on aivan normaalia.

Poiskytkentä

Kierrä vastaava säätönuppi 0-asentoon. Jälkilämmönilmaisina palaa niin kauan kun lämpöalue on vielä liian kuuma, että sitä voisi vaaratta koskettaa.

Huomautus: Jos on kyseessä lämpöalue laajennuskytkennällä ei säätönuppia voi kiertää laajennuskytkennästä suoraan vasemmalle 0-asentoon.

Laajennuskytkentä

Koskee vain lämpöalueita, joissa laajennuskytkentä: Lämpöalueen voi suurentaa laajennuskytkennällä.

Laajennuskytkentä aktivoidaan kiertämällä säätönuppia vasempaan lukeman 9 yli kohtaan laajennuskytkentä ja sen jälkeen takaisin halutulle tehotasolle.

Poiskytkentä tapahtuu kiertämällä säätönuppi 0-asentoon. Uudelleen päällekytkettäessä on laajennuskytkentä poiskytketty ja on tarvittaessa kytkettävä uudelleen päälle.

Huomautus: Säätönuppia ei voi kiertää suoraan vasemmalle laajennuskytkentä-asennosta 0-asentoon.

Jälkilämmön ilmainen

Käyttöturvallisuuden takaamiseksi on keittotason jokaisella lämpöalueella oma erillinen jälkilämmön ilmainen. Se näkyy punaisena valopisteenä jokaisen lämpöalueen kohdalla.

Kun jälkilämmön ilmainen palaa, on kyseinen lämpöalue vielä liian kuuma kosketettavaksi.

Säätötaulukko

Säätöalue	Kypsennystapa	Esimerkkejä
9	Kuumentaminen	Vesi
	Ruskistaminen	Liha
	Kuumentaminen	Rasva, nesteet
	Kiehauttaminen	Keitot, kastikkeet
	Blancheeraus	Vihannekset
8 - 6	Paistaminen	Liha, kala, perunat
7 - 5	Ruskistaminen	Jauhot, sipulit
	Paahtaminen	Mantelit, korppujauhot
	Paistaminen	Jauhoruuat, munaruuat
	Jatkokiehutus ilman kantta	Nesteet
6 - 5	Sulattaminen	Silava
	Kiehuttaminen	Lihanesteet, kastikkeet
5 - 4	Suurustaminen	Kiisselit, kastikkeet
	Kypsentaaminen ilman kantta	Pyörykät, keittomakkarat, keittovihannekset, keittoliha, etikavedessä keitettävät munat
5 - 3	Jatkokiehutus suljetulla kannella	Pastat, keitot, kastikkeet
	Keittää höyryssä	Vihannekset, perunat, kala
	Höyryttää	Vihannekset, hedelmät, kala
	Muhentaminen	Gulassi, kääryleet, paisti, vihannekset
	Sulattaminen	Pakasteet
3 - 1	Turvottaminen	Riisi, palkokasvit
	Lämmittäminen, lämpimänä pitäminen	Liemet, keitot, vihannekset kastikkeessa
	Sulattaminen	Voi, suklaa
	Hydyttäminen	Munaruuat

Ylimmälle tehotasolle säädetään vain halutun lämpötilan saavuttamiseksi nopeasti. Sen jälkeen säädetään aina takaisin alemmalle tehotasolle.

Säätöalueet ovat samat kaikilla lämpöalueilla.

Säätötaulukossa annetut arvot ovat vain ohjearvoja, koska lämmön tarve vaihtelee ruuan laadun ja lähtölämmön mukaan sekä kattilan koon ja täyttömäärän mukaan.

Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa annamme vinkkejä ja vihjeitä laitteen parhaaseen mahdolliseen hoitoon ja puhdistukseen.

Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa tai sitruunahappoa jne)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Pese uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä

Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen ensin jäähtyä. Poista ylikiehuneet nesteet aina heti, älä anna ruuan rippeiden palaa kiinni.

Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Lasikeraaminen pinta	Levitä pehmeällä, kostealla rievulla keittotason pintaan lasikeraamisten pintojen puhdistamiseen tarkoitettua puhdistusainetta ja pyyhi pinta puhtaaksi kostealla rievulla. Kuivaa ja kiillota lopuksi pehmeällä rievulla. Voit tilata alan ammattiliikkeestä tai Online Shopistamme sopivaa lasikeraamisten pintojen puhdistamiseen tarkoitettua puhdistusainetta (tilausnro 00311499). Poista kiinnipalanut lika heti lasiraappalla (tilausnro 00087670). Pidä lasiraappaa puhdistuessa lappeellaan.
Käyttöpaneeli	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Poista käyttöpaneelille juuttuneet happopitoiset ruuan rippeet heti (esim. etikka, ketsuppi, sinappi, marinaadit). Käyttöpaneelin hoitoon saat alan ammattiliikkeestä tai Online-shopistamme sopivaa hoitoöljyä (tilausnro 00311135). Levitä hoitoöljyä pehmeää riepua käyttäen tasaisesti käyttöpaneelille. Älä käytä lasiraappaa tai lasikeraamisten pintojen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta käyttöpaneelin puhdistukseen.
Säätönupit	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä.

Huoltopalvelu

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

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

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

Huoltopalvelu 

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min
(alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu +
17 snt/min (alv 24%)

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

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

GAGGENAU

