

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VG 295

Gashäll

Gaskogefelt

Gass-koketopp

Kaasukeittotaso

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	15
Innholdsfortegnelse	27
Sisällysluettelo	39

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar	4
Orsaker till skador	6
Återvinning	6
Återvinning	6
Energispartips	6
Din nya apparat	7
Gashäll	7
Vred	7
Specialtillbehör	7
Brännarnas uppbyggnad	8
Funktioner	8
Ställa in hällen	9
Påslagning	9
Driftsindikator	9
Elektronisk flamövervakning och automatisk tändning på nytt	9
Frånslagning	9
Inställningstabell och tips	10
Råd angående kokning och stekning	10
Tips för woken	10
Tips angående kokkärl	10
Lämpliga kokkärl	10
Råd angående användningen	11
Skötsel och rengöring	11
Rengöra apparaten	11
Rengöra elektrod	12
Fastbränd smuts	12
Missfärgade brännare	12
Använd inte dessa rengöringsmedel	12
Åtgärda fel	13
Kundservice	14

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. 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.

Endast behörig elektriker får utföra elanslutningen. Skador som orsakas av felaktig anslutning täcks inte av garantin. Kontakta kundtjänst om du behöver ställa in enheten för annan gastypep.

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

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.

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.

Stäng gasledningens säkerhetsventil om enheten inte ska användas under en längre tid.

OM DET LUKTAR GAS!

Gas som strömmar ut kan orsaka explosion.

Vid gaslukt eller fel på gasinstallationen:

- Stäng av gastillförseln eller förslut gasflaskans ventil.
- Släck genast öppna lågor och cigaretter.
- Rör inte lampknapp eller brytare, dra inte ur kontakten ur eluttaget. Använd inte telefon eller mobiltelefon i huset.
- Öppna fönstren och vädra ur rummet.
- Ring kundservice eller kontakta gasverket.

Kvävningsrisk!

När du lagar mat med gas bildas värme, fukt och förbränningsprodukter i det utrymme där enheten används. Se till att utrymmet är väl ventilerat. Eventuella naturliga vädringsöppningar ska vara öppna, alternativt kan en mekanisk ventilationsanordning (t.ex. en köksfläkt) installeras. Intensiv och långvarig användning av enheten kan kräva extra ventilation, t.ex. ett öppet fönster eller en mekanisk köksfläkt på maximal effekt.

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 mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lägg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.
- Gaskokplattor utan kokkärl blir snabbt mycket varma om de är på. Enheten samt eventuell köksfläkt ovanför kan skadas eller börja brinna. Fettrester i fläktens filter kan börja brinna. Starta inte gaskokplattor utan kokkärl.

Risk för brännskador!

- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.
- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Tomma kokkärl blir extremt heta om de står på gaskokplattor som är igång. Hetta aldrig upp tomma kärl.
- Om gasolflaskan inte står lodrätt kan det komma in propan/butan i apparaten. Det gör att häftiga lågor kan komma uppstå i brännarna. Komponenter kan skadas och med tiden bli otäta, så att gas läcker ut okontrollerat. Båda situationer kan leda till brännskador. Gasolflaskor ska alltid användas då de står lodrätt.

Risk för personskador!

- Reparationer som inte är fackmässigt utgör en risk. Endast våra utbildade kundtjänsttekniker får utföra reparationer och byta skadade el- och gasledningar. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i säkringsskåpet, och stäng av gastillförseln. Kontakta kundservice.
- Fel eller skador på enheten utgör en risk. Koppla aldrig in en defekt enhet. Dra ur nätkontakten eller koppla ur säkringen i säkringsskåpet. Stäng av gastillförseln. Kontakta service.
- Har kastruller, grytor och pannor fel storlek eller är trasiga eller felplacerade, så kan det leda till svåra personskador. Följ anvisningarna till kastruller, grytor och pannor.

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.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Fel eller skador på enheten utgör en risk. Koppla aldrig in en defekt enhet. Dra ur nätkontakten eller koppla ur säkringen i säkringsskåpet. Stäng av gastillförseln. Kontakta service.

Orsaker till skador

Obs!

- Värmeskador på apparater eller möbler som står nära intill: Använder man apparaten en längre tid uppstår hetta och fukt. Det behövs ytterligare ventilerings. Öppna fönster eller slå på en fläktkåpa som leder ut i det fria.
- Skada på apparaten på grund av ackumulerad värme: Värm inte upp grytor, pannor eller grillstenar med flera brännare samtidigt.
- Funktionsfel: Vrid alltid vredet till nolläge, när apparaten inte är i drift.

Återvinning

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.

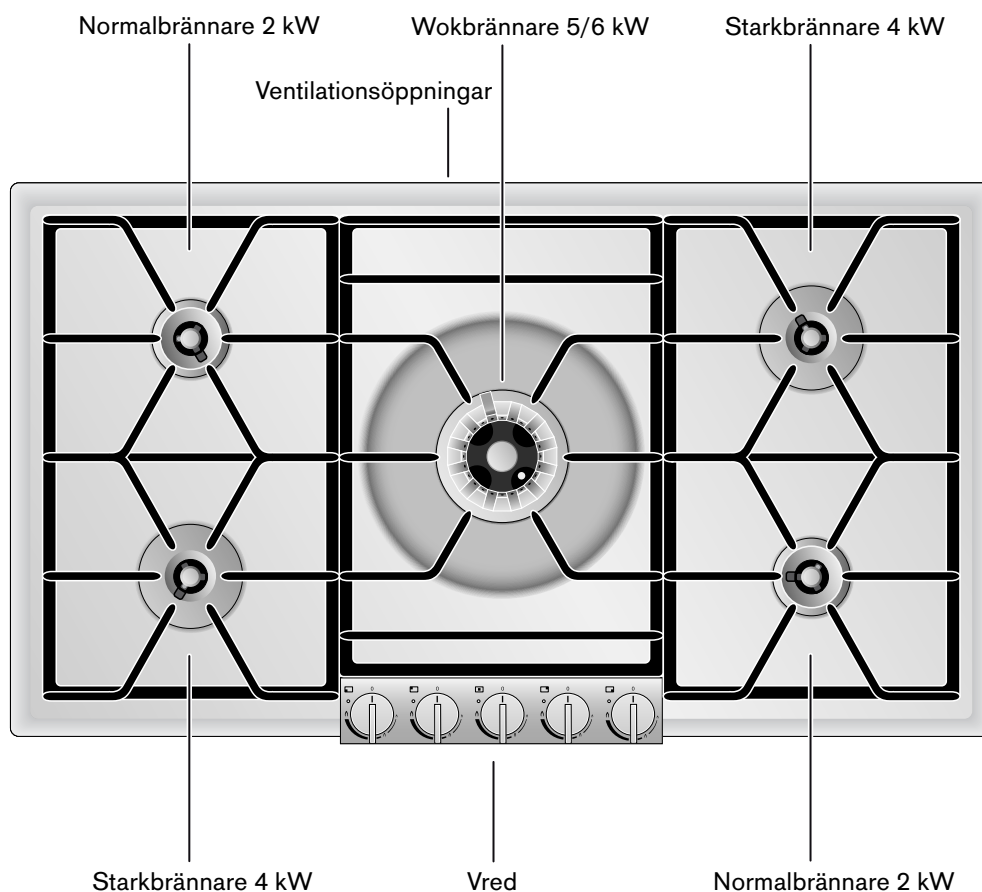
Energispartips

- Välj brännare passande till kokkärls storlek.
- Sätt på kokkärlen centrerat.
- Lägg alltid ett passande lock på kastrullen.

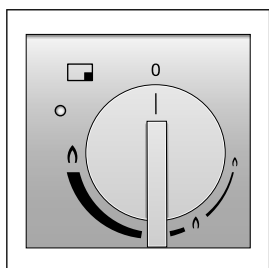
Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om tillbehöret.

Gashäll



Vred



Markeringarna kring vredet visar vilken brännare vredet reglerar och inställningen från liten till stor låga. Inställningen är steglös.

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

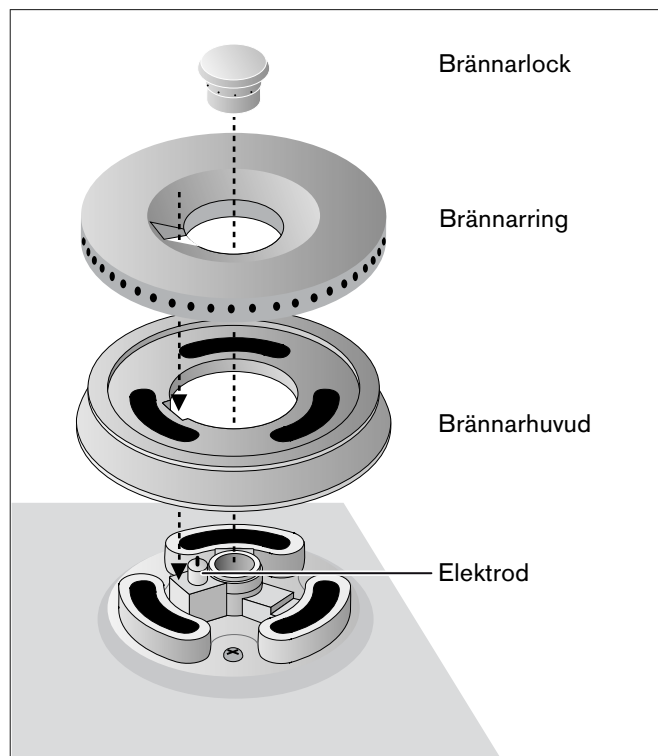
WP 400 001 Wokpanna av flerskiktmaterial. Med välvd botten och skaft, Ø 36 cm, 6 liter, höjd 10 cm.

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

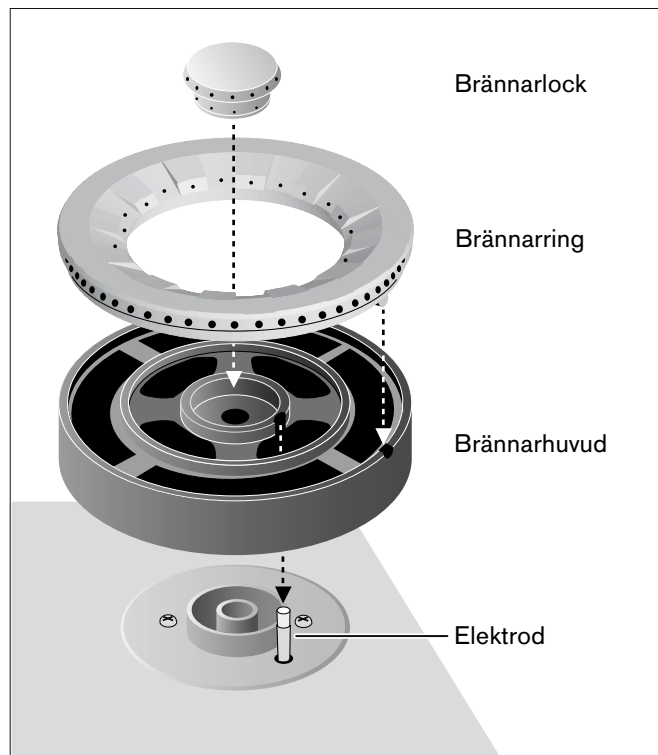
Brännarnas uppbyggnad

Lägg på brännardelarna ytterst exakt och rakt, annars kan störningar uppstå när man tänds lågan eller när hällen är igång. Klackarna måste gripa in i motsvarande urtag.

Normalbrännarens / starkbrännarens uppbyggnad



Wokbrännarens uppbyggnad

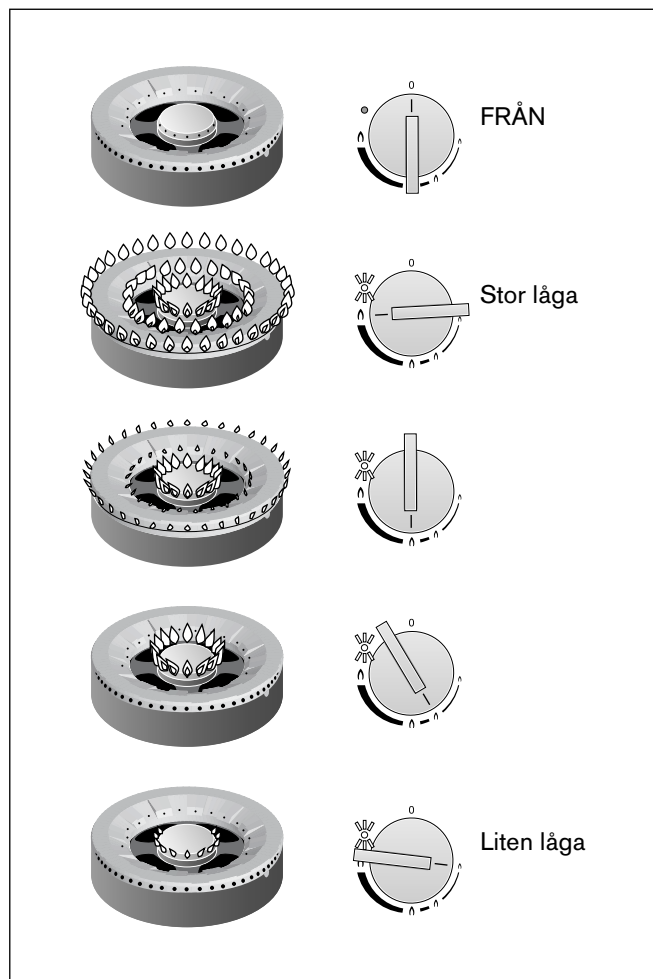


Funktioner

Gashällen har två normalbrännare (två flamkretsar), två starkbrännare (två flamkretsar) och en wokbrännare (tre flamkretsar).

Hällen är utrustad med enhandständning, automatisk snabbtändning, elektronisk flamövervakning och automatisk tändning på nytt.

När man vrider vredet tänds lågan. Effekten kan regleras steglöst mellan stor och liten låga.



Ställa in hällen

Markeringarna vid vreden visar vilken brännare respektive vred reglerar och dess effekt från stor till liten låga. Du kan ställa in effekten steglöst.

Anvisningar

- Du får bara tända gaslågorna om gallren och alla brännardelar är korrekt pålagda.
- Brännare och elektroder måste vara rena och torra.
- Använd bara de föreskrivna tillbehören. Täck inte över ädelstålhällen (t.ex. med aluminiumfolie).
- Ventilationsöppningarna på gashällens baksida får inte blockeras.

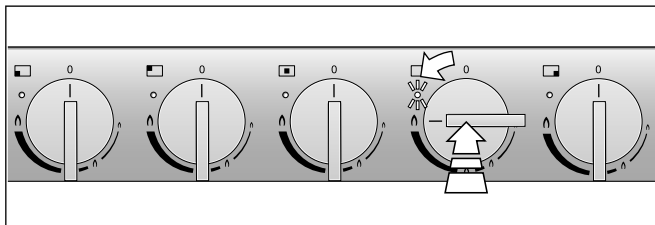
Obs!

Värmeskador på köksfläkten: Sätt på köksfläkten när gashällen är igång. Använder man flera kokzoner samtidigt ska köksfläkten vara inställd på motsvarande högre effektnivå. Säkerställ att tilluften är tillräcklig.

Påslagning

Din gashäll är utrustad med automatisk snabbtändning.

- 1 Ställ ett lämpligt kokkärl på önskad brännare.
- 2 Tryck in denna brännares vred och vrid det åt vänster till önskat läge. Brännaren tänder automatiskt.



Du kan ställa in lågans storlek steglöst mellan stor och liten låga genom att vrida vredet långsamt.

Anvisningar

- Om du har stora kokkärl stående på kokzonerna bör du tända liten låga.
- Varje gång du kopplar på gashällen genomför elektroniken ett självtest. Alla elektroder tänder och den önskade brännaren tänds efter några få sekunder. Om du kopplar på någon ytterligare brännare, tänder bara motsvarande elektrod.
- När man kopplar på gashällen öppnar elektroniken gastillförseln och då hörs ett kort ljud. Detta är normalt.
- Vid ett strömavbrott fungerar apparaten inte.

Driftsindikator

Driftsindikatorn bredvid vredet lyser när brännaren är i drift och lågan är tänd. Vid störning blinkar driftsindikatorn.

Elektronisk flamövervakning och automatisk tändning på nytt

Av säkerhetsskäl är spishällen utrustad med en elektronisk flamövervakning. Skulle lågan slockna under matlagningen (t.ex. genom luftdrag) tänder apparaten denna brännare automatiskt igen.

Skulle den automatiska tändningen på nytt inte fungera (t.ex. om en brännare är smutsig på grund av att maten har kokat över), stänger apparaten av alla brännare och de tända kokzonernas driftsindikatorer blinkar.

Vrid alla vred till 0. De blinkande driftsindikatorerna slocknar med undantag av den defekta brännarens indikator. Denna fortsätter att blinka några sekunder till.

Vänta tills apparaten har svalnat tillräckligt och kontrollera sedan hos denna brännare att alla brännarens delar ligger på exakt. Se efter om brännaren eller elektroden är nedsmutsade (se störningstabellen).

Anvisning: Vid störning på en brännare kan du använda alla de andra brännarna i fortsättningen, men först när du har vridit alla vred till 0.

Observera om du tänder med full låga när apparaten är kall:

Beroende på vilken gastyp och vilket gastryck som används är det möjligt, att elektroden tänder, trots att en låga redan finns, och sedan kopplar från. Vrid alla vred till 0. Vrid sedan den önskade kokzonens vred till ett lägre effeksteg (inte stor låga) och vänta 30 - 60 sekunder tills brännaren har värmts upp. Nu kan du använda apparaten precis som vanligt.

Frånslagning

Vrid önskat vred åt höger till anslaget, dvs till läge 0.

Vrids alla vred till 0 stänger apparatens elektronik av gastillförseln.

Inställningstabell och tips

Inställnings- område	Tillagnings- metod	Exempel
Stor låga 	Koka upp	vatten
	Bryna	kött
	Hetta upp	fett, vätskor
	Koka upp	soppor, såser
	Blanchera	grönsaker
Från  till 	Steka	kött, fisk, potatis
	Grädda	mjölrätter, äggrätter
	Sjuda	knödel, kokkorv, kok- kött
	Värma i vatten- bad	krämer, såser
	Fortsätta kok- ning	soppor, potatis
	Tillaga med ånga	grönsaker, fisk
	Koka i kort spad	grönsaker, frukt, fisk
	Steka och sjuda under lock	gulasch, stek, grönsa- ker
Liten låga 	Tina upp	djupfrysta varor
	Låta svälla	ris, baljväxter
	Värma upp	soppor, gryträtter, grönsaker i sås

Råd angående kokning och stekning

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

På grund av den höga effekten upphettas fett och olja snabbt. Lämna därför aldrig pannan utan uppsikt vid stekningen. Fettet kan fatta eld och maten brännas vid.

Laga maträtter som behöver längre koktid på de bakre kokzonerna.

Använd i första hand den starka brännaren resp. wokbrännaren när du kokar upp, friterar eller steker större mängder.

Tips för woken

Vi rekommenderar wokpannor med välvd botten. Du kan beställa en högvärdig wokpanna som extra tillbehör (WP 400 001)

Använd bara matolja som tål hög upphettning, t.ex. jordnötsolja, när du lagar mat i wokpannan.

Fräs ingredienserna på stark värme under ständig omrörning men gör det inte för länge. Grönsakerna ska ha kvar ett tydligt tuggmotstånd.

Använd gärna en platt slev med långt skaft av värmetåligt material när du rör om och öser ur rätten ur pannan.

Tips angående kokkärl

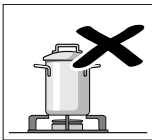
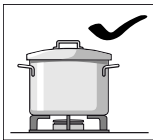
Följande tips hjälper dig att spara energi och att undvika skador på kokkärlen.

Lämpliga kokkärl

Brännare	Rekommenderad diameter kok- kärlsbotten	Minsta diameter kokkärlsbotten
Normalbrännare	200 - 240 mm	90 mm
Starkbrännare	240 - 280 mm	90 mm
Wokbrännare	240 - 320 mm	160 mm

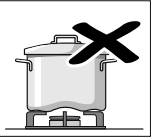
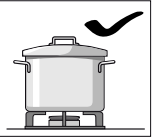
Använd inte kokkärl med en diameter som är mindre än 90 mm resp. större än 280 mm (320 mm för wokbrännaren). Om du använder större grytor, se till att avståndet mellan grytan och brännbara delar av köksinredningen är minst 50 mm. Avståndet mellan vredet resp. vredpanelen och grytan eller stekpannan måste vara minst 50 mm. Kokkärlet får inte stå intill vredpanelen.

Råd angående användningen



Använd alltid kokkärl i lämplig storlek för respektive brännare.

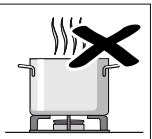
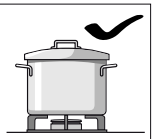
Använd inte små kärl på stora brännare. Lågan ska inte komma i kontakt med kokkärlets sidor.



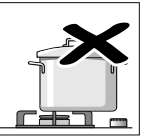
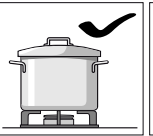
Använd inte deformerade kastruller om de inte står stadigt på hällen.

Kastrullerna kan tippa omkull.

Använd endast kastruller och pannor med plan och tjock botten.

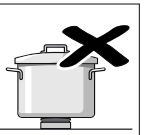
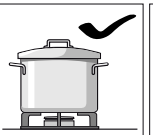


Använd lock vid kokning och se till att locket inte ligger snett på. Annars slösar du mycket energi.



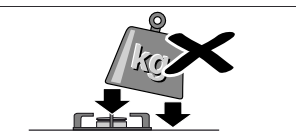
Ställ kastrullen mitt över brännaren, annars kan kastrullen tippa omkull.

Ställ inte stora kastruller på brännarna i närheten av armaturerna. Dessa kan överhettas och skadas på samma gång.



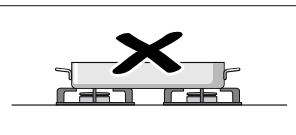
Placera kokkärlet på gallren, aldrig direkt på brännaren.

Se till att gallren och gasbrännarnas lock ligger exakt på plats innan du använder hällen.



Hantera kärlet försiktigt när de står på hällen

Undvik slag mot hällen och ställ inga tunga föremål på den.



Värm aldrig upp ett kokkärl (t.ex. stekgryta, stekpanna eller grillsten) med flera brännare. Den ackumulering av värme som då uppstår medför skador hos apparaten.

Skötsel och rengöring

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

Risk för brännskador!

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

Risk för stötar!

Rengör aldrig enheten med högtryckstvätt eller ångrengöring.

Rengöra apparaten

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

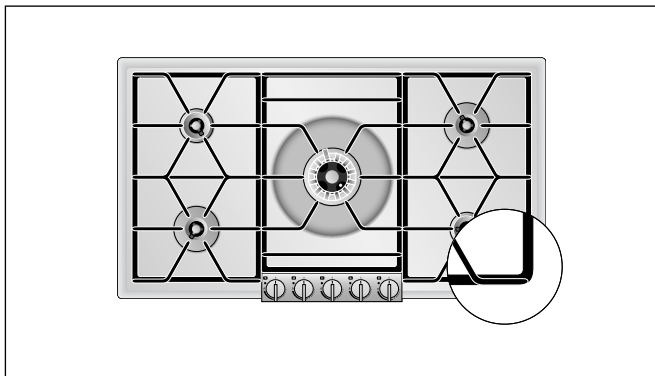
Håll ventilationsöppningarna på apparatens baksida rena. Ventilationsöppningarna får inte vara igensatta.

Efter en längre tids användning ändrar brännarna (brännarlock, brännarring och brännarhuvud) sin ljusa metalliska färg genom naturlig oxidation och mörknar. Denna färgförändring påverkar inte hällens funktionsduglighet.

Rengöra gashällen:

- 1 Lyft först av ett sidgaller uppåt med båda händerna och sedan de andra båda grytgallren.
Obs!
Se till att du inte repar hällen.
- 2 Ta bort brännarlock, brännarringar och brännarhuvud. Rengör inte brännardelarna förrän de är kalla!
- 3 Blöt upp inbrända matrester med en aning vatten och litet diskmedel. På detta sätt lossnar t.o.m. envis smuts. Använd inga skurpulverhaltiga medel eller repande svampar.
- 4 Använd mycket sparsamt med vatten när du rengör hällen. Det får inte tränga in vatten i brännarnas undre delar.
- 5 På grund av värmeutvecklingen kan smärre färgförändringar uppstå i hällens ädelstållyta. Försök inte skura bort dessa färgförändringar, för då kan ytan skadas. Fördela rengöringsmedel för ädelstål jämnt och tunt på hällen (inte på manöverpanelen!). På detta sätt håller du ytan jämn och din häll ser lika ren och fin ut även i fortsättningen.
- 6 Torka av brännardelarna. Hällen får endast tas i bruk när delarna är torra. Fuktiga brännardelar medför problem när man ska tända lågan eller gör att lågan fladdrar.
- 7 När du sätter ihop brännarring och brännarhuvud och lägger dem på brännaren, se till att klackarna griper in i urtagen. Var noga med att placera brännardelarna korrekt. De måste ligga på rakt.

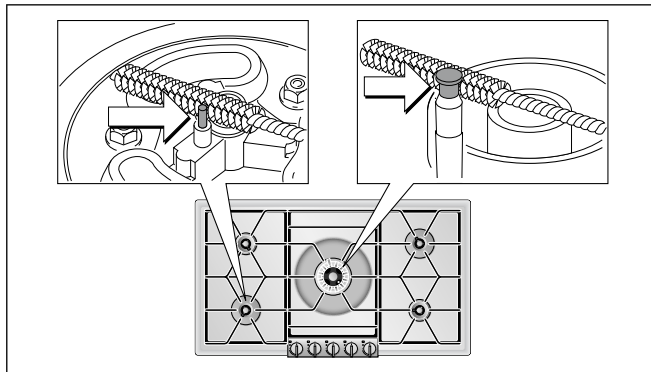
- 8 Viktigt:** Lagg först tillbaka det mellersta grytgallret (se till att placera det exakt centrerat över brännaren) och sedan sidgallren. Sidgallrens rundade hörn måste peka mot sidan (se bilden).



Rengöra elektrod

En smutsig elektrod kan medföra störningar vid tändningen eller vid flamövervakningen.

Rengör elektroden vid behov med den medlevererade borsten. Elektroden är ömtålig. Rengör den försiktigt och se till att du inte förvrider eller skadar den. **Tänd aldrig en gaslåga medan du rengör hällen.**



Apparatdel/yta	Rekommenderad rengöring
Ytor av ädelstål	Fördela diskmedel med mjuk, fuktig trasa; torka efter med en mjuk duk. Använd mycket sparsamt med vatten vid rengöringen. Det får inte tränga in vatten i apparaten. För rengöring vid kraftigare smuts eller färgändringar orsakade av hetta kan du köpa ett rengöringsmedel speciellt för ädelstål hos din fackhandlare eller hos vår kundservice (beställnummer 00311499).
Grytgaller	Ta av grytgallren försiktigt vid rengöringen. Lagg dem i blöt i diskhon. Rengör med diskborste och diskmedel. Rengör området kring gummibufferterna försiktigt, så att de inte lossnar. Skölj gallren med rent vatten och torka av dem noggrant innan du lägger dem tillbaka. Får inte rengöras i diskmaskin!
Brännarlock, brännarring, brännarhuvud (mässing)	Ta bort grov smuts med fuktig trasa och diskmedel. Polera med mässingpolityr, så att de får tillbaka sin ursprungliga metalliska glans. Kontrollera att öppningarna inte är igen-satta. Se noga till att inga smådelar kommer bort. Får inte rengöras i diskmaskin!
Wokens brännarhuvud (gjut-gods, emaljerat)	Rengör med diskborste och diskmedel och torka av noggrant innan du lägger det tillbaka. Får inte rengöras i diskmaskin!
Manöverpanel	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt. Eftertorka med mjuk duk.
Vred	Rengör med mjuk, fuktig trasa och litet diskmedel; trasan får inte vara för våt. Obs! Risk att apparaten skadas: Dra inte av vreden när du rengör dem.

Fastbränd smuts

Du kan beställa grillrengöringsgel (Artikelnr 00311761) av återförsäljare eller service om smutsen sitter hårt eller är fastbränd. Den är avsedd för kärlstöd och rostfri håll. Låt verka på smutsen över natt, om det behövs. Följ anvisningarna på rengöringsmedlet.

Obs!

Använd inte grillrengöringsgelen på brännardelarna.

Missfärgade brännare

Brännarnas mässingsdelar mörknar naturligt av oxidering när du använt dem ett tag. Färgändringen påverkar inte funktionen negativt.

Använd inte dessa rengöringsmedel

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

Åtgärda fel

Om fel uppstår kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitar kundservicen.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Brännaren tänds inte när man sätter på gasen, driftsindikatorerna är släckta.	Ingen strömförsörjning.	Vrid vredet till 0. Kontrollera i säkringsskåpet, om säkringen har lösts ut.
Brännaren tänds inte när den kopplas på, den påkopplade brännarens driftsindikator blinkar.	Fel på brännaren eller gasförsörjningen.	Vrid vredet till 0. Kontrollera: ● Brännardelarna korrekt påsatta? ● Gaskranen öppen? ● Brännaren torr och ren? ● Luft i ledningen efter installation resp. byte av flaska (vid flytande gas)? ● Gasflaskan tom (vid flytande gas)?
Brännaren slocknar vid drift, driftsindikatorerna slocknar, endast den slocknade brännarens indikator blinkar några sekunder till.	Fel på brännaren eller gasförsörjningen.	Vrid alla vred till 0. Vänta tills apparaten har svalnat! Kontrollera hos denna brännare: ● Brännardelarna korrekt påsatta? ● Elektroden smutsig (matrester) eller fuktig? ● Brännaren smutsig av överkokt mat? ● Kraftigt drag (t.ex. öppet fönster direkt bakom gashällen)? ● Gasflaskan tom (vid flytande gas)?
Brännarna slocknar vid drift, driftsindikatorerna slocknar.	Strömavbrott	Vrid alla vred till 0. Kontrollera elförsörjningen. Efter ett strömavbrott tänds inte lågorna automatiskt igen.
Brännarna slocknar vid drift, alla driftsindikatorer blinkar.	Överhettningsskydd	Vrid alla vred till 0. Vänta tills driftsindikatorerna inte längre blinkar.
Det luktar gas i köket.	Möjligtvis finns det ett otätt ställe på gasflaskans anslutning.	Kontrollera att gasflaskan är tät.

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger	16
Årsager for skader	18
Miljøbeskyttelse	18
Miljøvenlig bortskaffelse	18
Tip for at spare på energi	18
Deres nye apparat	19
Gas-kogetop	19
Betjeningsknapper	19
Specialtilbehør	19
Brændernes opbygning	20
Funktionsmåde	20
Indstille kogetoppen	21
Tænde	21
Driftsindikering	21
Elektronisk flammeovervågning og automatisk gentænding	21
Slukke	21
Indstillingstabel og tips	22
Tips omkring madlavning og stegning	22
Tips vedr. wokken	22
Henvisninger vedr. kogegejet	22
Egnet kogegej	22
Henvisninger vedr. brugen	23
Vedligeholdelse og rengøring	23
Rengøre apparatet	23
Rengøre elektroden	24
Fastbrændt smuds	24
Farveændring af brændere	24
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes	24
Afhjælp fejl	25
Kundeservice	26

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

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen 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.

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Kontakt kundeservice, hvis det er nødvendigt at omstille til en anden gastype.

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

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 uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgittere. De kan medføre 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 opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsyn.

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

Luk sikkerhedsventilen på gastilførselsledningen, hvis apparatet ikke skal anvendes i længere tid.

FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF GASLUGT!

Udstrømmende gas kan resultere i en eksplosion.

Hvis der konstateres gaslugt eller fejl på gasinstallationen:

- Luk straks for gastilførslen eller ventilen på gasflasken.
- Sluk straks åben ild og cigaretter.
- Betjen ikke lys- og apparatkontakter, træk ikke stik ud af stikkontakter. Anvend ikke fastnet- eller mobiltelefoner i huset.
- Åbn vinduet, og luft godt ud i rummet.
- Ring til kundeservice eller til gasforsyningsselskabet.

Fare for kvælning!

Anvendelsen af gaskogeflader medfører dannelse af varme, fugt og forbrændingsprodukter i opstillingsrummet. Sørg for en god ventilation af opstillingsrummet. De naturlige ventilationsåbninger skal holdes fri, medmindre der findes en mekanisk ventilationsanordning, f.eks. en emhætte. En intensiv og langvarig anvendelse af apparatet kan gøre det nødvendigt med en ekstra ventilation, f.eks. åbning af et vindue, eller en mere effektiv ventilation, f.eks. anvendelse af en eksisterende mekanisk ventilationsanordning på et højere effekttrin.

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. 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, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.

- Tændte gaskogesektioner uden gryde eller pande udvikler stor varme. Apparatet og en derover monteret emhætte kan blive beskadiget eller sættes i brand. Fedtrester i emhættens filter kan blive antændt. Anvend kun gaskogesektioner, når der står en gryde eller pande på dem.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.
- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.
- Tomme gryder og pander bliver ekstremt varme på tændte gaskogezoner. Opvarm aldrig tomme gryder og pander.
- Hvis gasflasken ikke er placeret lodret, kan der trænge flydende propan-/butangas ind i apparatet. Dette kan medføre, at der kommer en stikflamme ud af brænderne. Derved kan komponenter blive beskadiget og med tiden blive utætte, så der ukontrolleret siver gas ud. Begge dele kan medføre forbrændinger. Anvend altid gasflasker i lodret position.

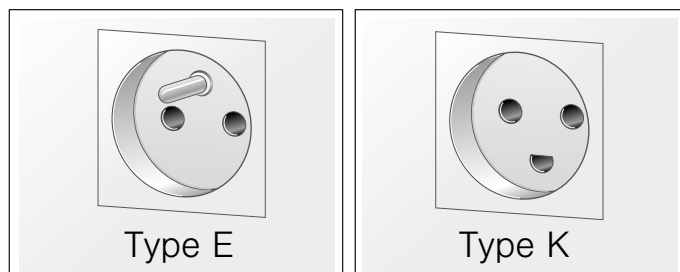
Fare for tilskadekomst!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af beskadigede el- og gasledninger. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Fejl eller skader på apparatet er farlige. Tænd aldrig et defekt apparat. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Luk for gastilførslen. Kontakt kundeservice.

- Gryder, som ikke passer i størrelsen, som er beskadiget eller som er placeret forkert, kan forårsage alvorlig tilskadekomst. Overhold anvisningerne vedr. gryder og pander.

Fare for elektrisk stød!

- Kun for Danmark
Apparatet er udstyret med et EU Schuko-stik (sikkerhedsstik) og kan anvendes i Finland, Norge og Sverige. I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E hhv. type CEE7/7-S med beskyttelsesleder. Hvis der kun findes en stikkontakt type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet. Denne adapter (tilladt op til maks. 13 A) kan fås via kundeservice (reservedelsnummer 623333).



Til installatøren

Produktet skal altid tilsluttes med en jordforbindelse! Stikkontakten skal være godkendt til 10 A eller 13 A. Hvis produktet monteres i en tilslutningsdåse, skal dette arbejde udføres af en autoriseret elektriker. Produktet skal altid tilsluttes med en jordforbindelse! Installation skal udføres af en autoriseret elektriker.

- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- 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.

- 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.

Årsager for skader

Pas på!

- Varmeskader på tilstødende apparater eller møbler: Når apparatet er i drift i længere tid, opstår der varme og fugtighed. En yderligere ventilation er påkrævet. Åbn vinduet eller tænd en emhætte, der fører ud i det fri.
- Skader på apparatet pga. varmeakkumulering: Opvarm ikke bradepander, pander eller grillsten med flere brændere samtidigt.
- Funktionsfejl: Betjeningsknappen skal altid drejes til nulstilling, når apparatet ikke er i drift.

Miljøbeskyttelse

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.

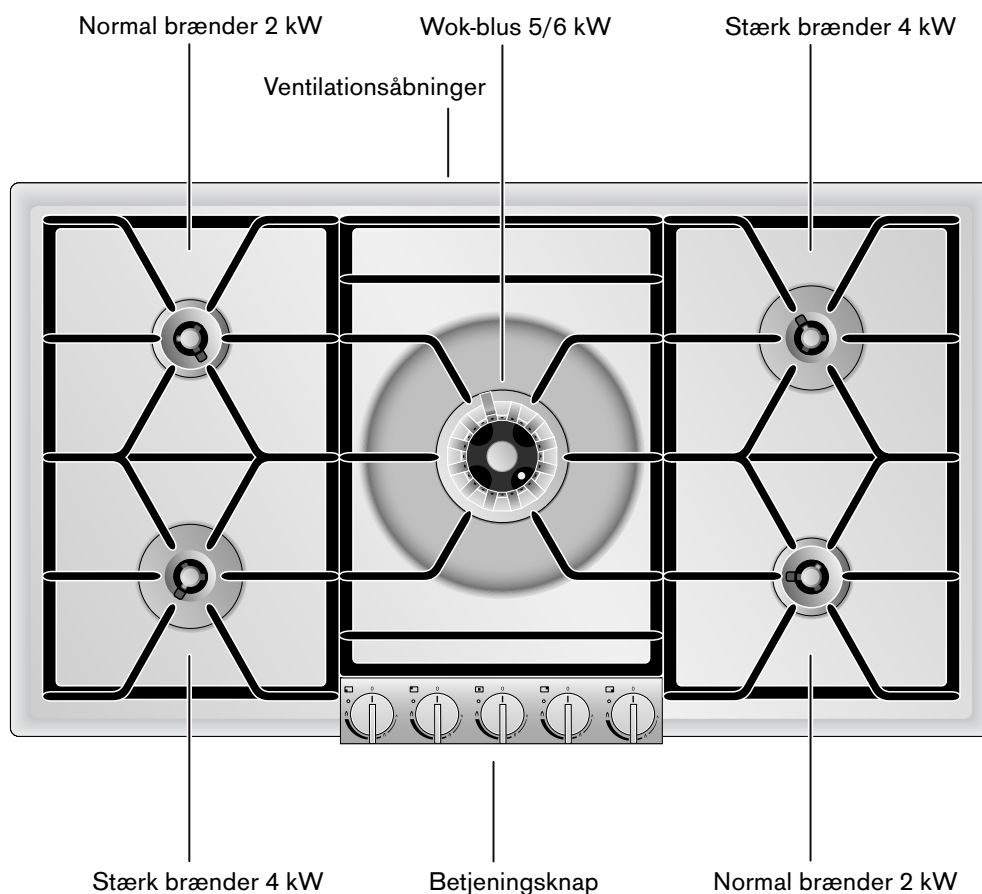
Tip for at spare på energi

- Vælg brænderen passende til grydens størrelse.
- Sæt kogegrejet centreret på.
- Læg altid et passende låg på gryden.

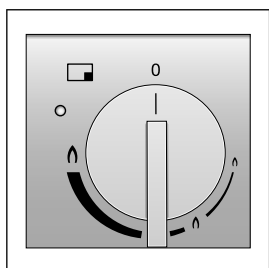
Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. tilbehøret.

Gas-kogetop



Betjeningsknapper



Markeringerne på betjeningsknappen viser tildelingen til den respektive brænder og indstillingen fra lille til fuldt blus. Indstillingen er trinløs.

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

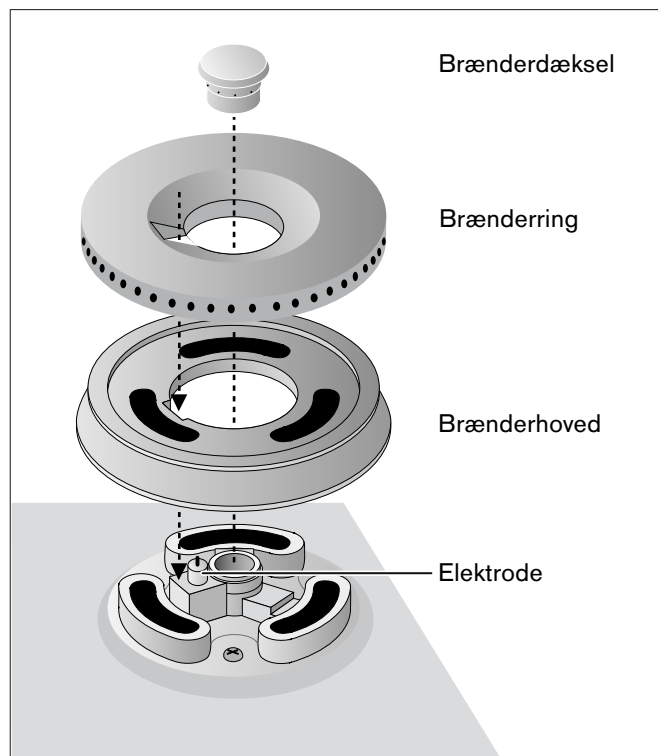
WP 400 001 Wok-pande af flerlagsmateriale. Med hvælvet bund og skaft, Ø 36 cm, 6 liter, højde 10 cm.

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

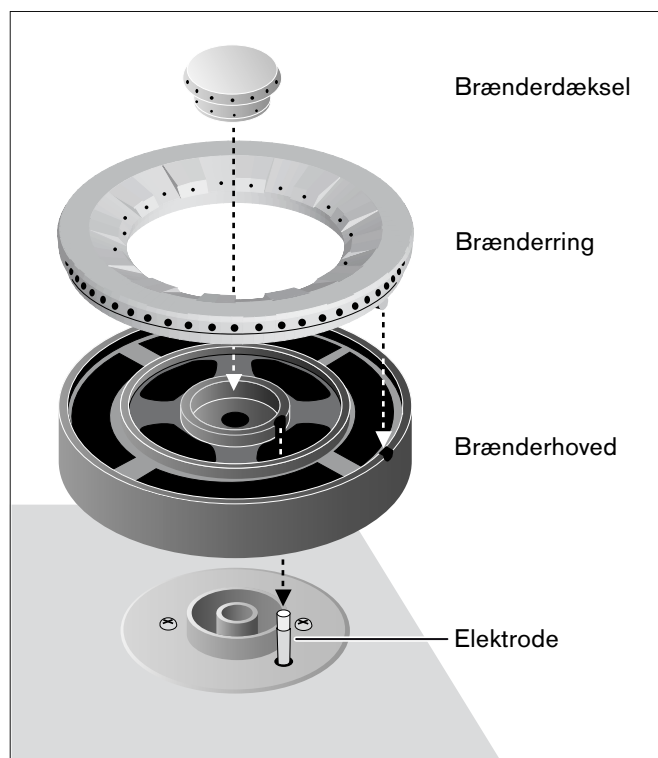
Brændernes opbygning

Læg brænderdelene nøjagtigt og jævnt på, ellers kan der opstår fejl under tændingen eller under driften. Stopknasterne skal falde i hak i de respektive udsparinger.

Opbygning Normal brænder / Stærk brænder



Opbygning Wok-blus

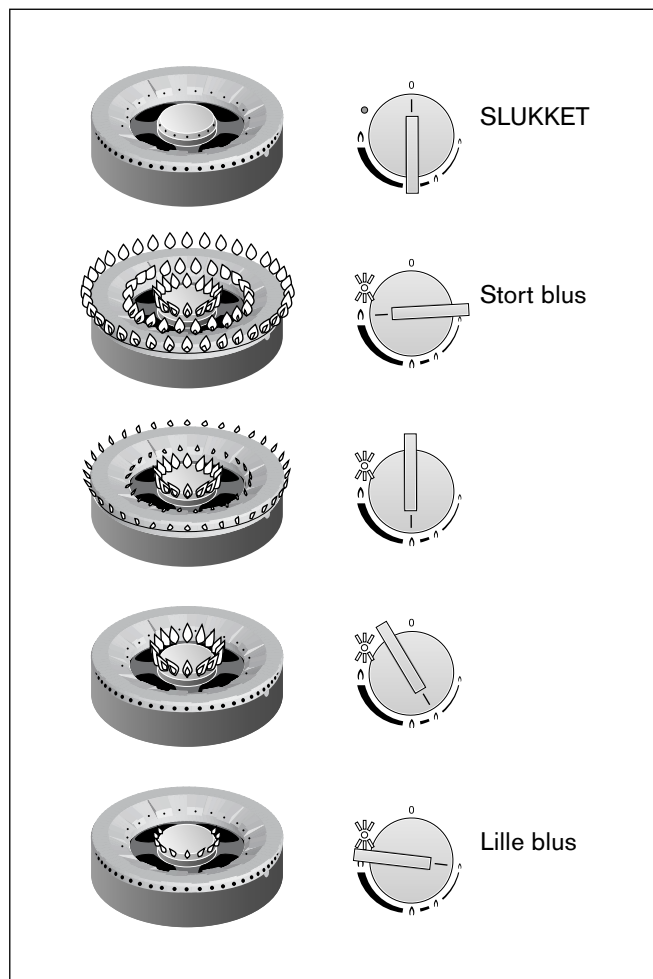


Funktionsmåde

Gaskogesektionen har to normale brændere (to flammeringe), to stærke brændere (to flammeringe) og en wokbrænder (tre flammeringe).

Apparatet har enhåndsbetjening, automatisk hurtigtænding, elektronisk flammeovervågning og automatisk gentænding.

Når betjeningsknappen drejes, aktiveres tændingen. Effekten mellem stort og lille blus kan reguleres trinløst.



Indstille kogetoppen

Markeringerne på betjeningsknappen viser Dem den respektive brænders position og effekten fra fuldt til lille blus. Effekten kan reguleres trinløst.

Anvisninger

- Tænd kogestederne kun, når grydebærerne og alle brænderdele er korrekt lagt på.
- Brænder og elektrode skal være rene og tørre.
- Benyt kun det foreskrevne tilbehør. Udlæg ædelstål kogesektionen ikke (f.eks. med aluminiumsfolie).
- Ventilationsåbningerne på bagsiden af gaskogetoppen må ikke tildækkes.

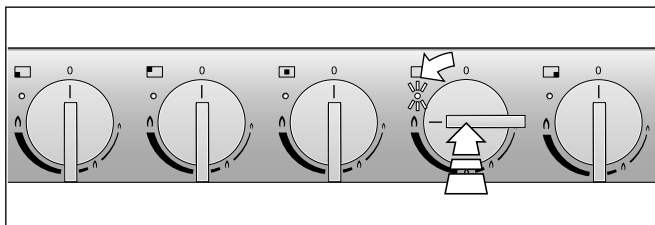
Pas på!

Varmeskader på emhætten: Tænd for en emhætte, når gas-kogesektionen er i drift. Når man benytter flere kogesteder, skal man vælge et passende højt effekttrin ved emhætten. Sørg for tilstrækkelig lufttilførsel.

Tænde

Deres gas-kogetop har en automatisk hurtigtænding.

- 1 Sæt et egnet kogegrej på den ønskede brænder.
- 2 Tryk den respektive betjeningsknap ind og drej den til venstre til den ønskede position. Brænderen tændes automatisk.



Ved langsomt at dreje betjeningsknappen kan flammens størrelse reguleres trinløst mellem stort og lille blus.

Anvisninger

- Hvis der står store gryder på kogestederne, skulle De tænde i position lille blus.
- Hver gang gaskogesektionen bliver tændt, gennemfører elektronikken en selvtest. Alle elektroder tændes og den ønskede brænder tændes efter få sekunder. Når De tænder for yderligere brændere, så tænder kun den respektive elektrode.
- Når der tændes for gaskogesektionen, åbner elektronikken for gastilførslen, hvorved der høres en kort lyd. Dette er normalt.
- Ved et strømsvigt er apparatet ikke funktionsdygtigt.

Driftsindikering

Driftsindikeringen ved siden af betjeningsknappen lyser, når brænderen er i drift og flammen brænder. Ved en fejl blinker driftsindikeringen.

Elektronisk flammeovervågning og automatisk gentænding

Til Deres sikkerhed er kogetoppen udstyret med en elektronisk flammeovervågning. Hvis flammen slukkes under driften (f.eks. pga. lufttræk), gentænder apparatet denne brænder automatisk.

Hvis gentændingen ikke lykkes (f.eks. brændere er snavset pga. madvarer, der er kogt over), så slukker apparatet for alle brændere, og driftsindikeringerne for de tilkoblede kogesteder blinker.

Drej alle betjeningsknapper til 0. De blinkende driftsindikeringer slukkes bortset fra indikeringen for den pågældende brænder. Denne blinker nogle sekunder længere.

Vent indtil apparatet er afkølet tilstrækkeligt og undersøg så ved denne brænder, om alle brænderdele er korrekt lagt på. Kontrollér, om brænderen eller elektroden er snavset (se fejlfindingstabel).

Bemærk: Når der opstår en fejl ved en brænder, kan De stadigvæk benytte de andre brændere, men først efter at have drejet alle betjeningsknapper til 0.

Vær opmærksom på, når De tænder det kolde apparat med fuldt blus:

Afhængig af den anvendte gastype og gastrykket er det muligt, at elektroden tænder, skønt der findes en flamme, og derefter slår fra. Drej alle betjeningsknapper til 0. Drej derefter betjeningsknappen for det ønskede kogested til en lavere position (ikke til fuldt blus) og vent i 30 - 60 sekunder, indtil brænderen har opvarmet sig. Nu kan De benytte Deres apparat igen som sædvanlig.

Slukke

Drej den ønskede betjeningsknap mod højre til anslaget til position 0.

Når alle betjeningsknapper drejes til 0, slukker apparatets elektronik for gastilførslen.

Indstillingstabel og tips

Indstillings- område	Tilberednings- metode	Eksempler
Fuldt blus 	Ankoge	Vand
	Brune	Kød
	Opvarme	Fedt, væsker
	Opkoge	Supper, sovser
	Blanchere	Grøntsager
Fra  til 	Stege	Kød, fisk, kartofler
	Bage	Melispiser, æggeretter
	Småkoge	Melboller, wienerpølser, suppekød
	Piske i vandbad	Cremer, sovser
	Viderekoge	Supper, kartofler
	Dampe	Grøntsager, fisk
	Dampe	Grøntsager, frugt, fisk
	Grydestege	Gullasch, stege, grøntsager
Lille blus 	Optø	Dybfrostarer
	Udbløde	Ris, bælgfrugter
	Opvarme	Supper, gryderetter, grøntsager i sovs

Henvisninger vedr. koge grejet

De følgende henvisninger hjælper Dem at spare på energien og at undgå beskadigelser af koge grejet.

Egnet koge grej

Brænder	Anbefalet diame- ter grydebund	Minimal diameter grydebund
Normal brænder	200 - 240 mm	90 mm
Stærk brænder	240 - 280 mm	90 mm
Wok-blus	240 - 320 mm	160 mm

Gryder med en diameter på under 90 mm resp. over 280 mm (320 mm for wok-blusset) burde ikke benyttes. Hvis De benytter større gryder, skal De overholde en minimumsafstand på 50 mm mellem koge grejet og brændbare dele. Overhold en minimumsafstand på 50 mm mellem betjeningsknappen resp. betjeningspanelet og gryden eller panden. Koge grejet må ikke berøre betjeningspanelet.

Tips omkring madlavning og stegning

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

Den store effekt sørger for, at fedt og olie opvarmes hurtigt. Lad madvarer ikke steges uden tilsyn, fedt kan antænde sig, og madvarerne kan forbrænde.

Madvarer, der skal koge i længere tid, burde tilberedes på de bagerste koge zoner.

Til at opkoge, friturekoge og brune burde De især benytte de stærke brændere resp. wok-blusset.

Tips vedr. wokken

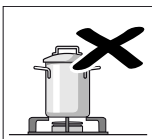
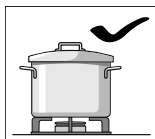
Vi anbefaler wok-pander med hvælvet bund. En wok-pande af høj kvalitet kan De bestille som specialtilbehør (WP 400 001).

Brug under madlavningen i wok-panden kun spiseolie, der kan opvarmes til høje temperaturer, f.eks. jordnøddesolie.

Steg ingredienserne ved stor varme og ikke for længe, mens De permanent rører rundt. Grøntsagerne skal endnu have bid.

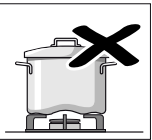
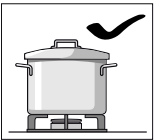
Til at omrøre madvarerne med og tage dem ud er det bedst at bruge en flad øseske med lang skaft af varmebestandig materiale.

Henvisninger vedr. brugen



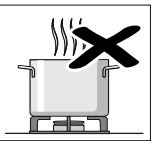
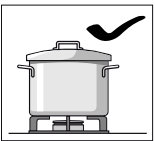
Benyt kogegrej af passende størrelse til den respektive brænder.

Benyt ikke nogen små gryder eller pander på de store brændere. Flammerne burde ikke berøre kogegrejets sider.

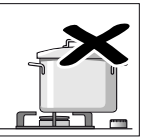
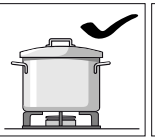


Brug ikke noget deformeret kogegrej, som ikke står stabilt på kogetoppen. Gryderne kan vælte.

Benyt kun kogegrej med jævn og tyk bund.

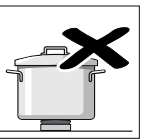
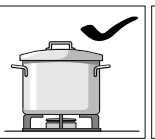


Lav ikke mad uden låg på eller når låget er forskudt. En stor del af energien spildes på den måde.



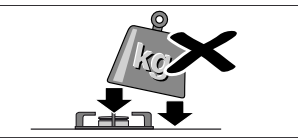
Sæt kogegrejet midt på brænderen, ellers kan det vælte.

Sæt store gryder ikke på brænderne i nærheden af armaturerne. Disse kan blive overophedet og dermed beskadiget.



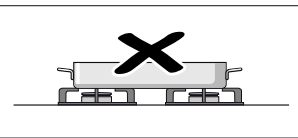
Sæt gryderne på grydebærerne og aldrig direkte på brænderne.

Inden brug skal De sikre Dem, at grydebærerne og gasbrændernes låg er korrekt lagt på.



Håndter gryderne, der står på kogetoppen, forsigtigt.

Slå ikke på kogetoppen og sæt ikke nogen tunge vægte på den.



Opvarm aldrig et kogegrej (f. eks. stegeso, pande, grillsten) med flere brændere. Der opstår en varmeakkumulering, som kan beskadige apparatet.

Vedligeholdelse og rengøring

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

⚠ Fare for forbrænding!

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig rengøres med højtryks- eller dampstrålerenser.

Rengøre 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.

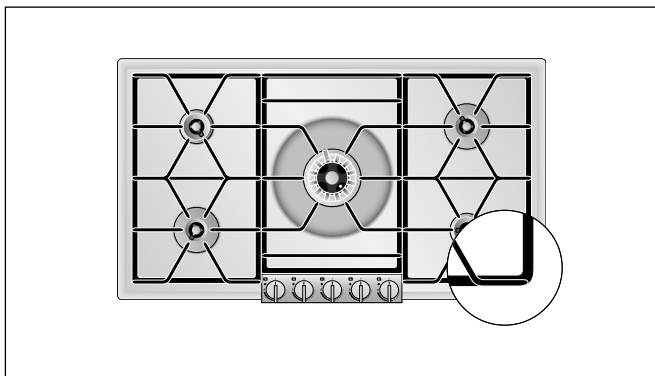
Hold ventilationsåbningerne på apparatets bagside rene. Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes.

Brænderne (brænderdæksel, brænderring og brænderhoved) forandrer efter længere brug deres lyse metalliske farve pga. den naturlige oxidation og bliver mørkere. Forandringen af farven har dog ingen indflydelse på brugsegenskaberne.

Rengøre gas-kogetoppen:

- 1 Løft først én af de sideliggende grydebærere med begge hænder, og fjern så de to andre grydebærere.
Pas på!
Sektionen kan få ridser.
- 2 Fjern brænderdæksel, brænderringe og brænderhoved. Rengør brænderdelene kun, når de er kolde!
- 3 Indbrændte steder lægges i blød i noget vand tilsat lidt opvaskemiddel. På den måde opløses også snavs, der er svært at fjerne. Benyt aldrig skurende midler eller svampe, der efterlader ridser.
- 4 Benyt kun lidt vand til at rengøre kogesektionen. Der må ikke indtrænge noget vand i brændernes underdele.
- 5 Pga. varmeudviklingen kan der opstå mindre misfarvninger på ædelståloverfladen. Skur disse misfarvninger ikke væk, overfladen beskadiges derved. Fordel et jævnt og tyndt lag ædelstålplejemiddel på kogesektionen (ikke på betjeningspanelet!). På den måde får de en jævn overflade og Deres kogesektion bliver pæn i lang tid.
- 6 Tør brænderdelene af. Tag apparatet kun i drift, når delene er tørre. Fugtige brænderdele fører til problemer ved tændingen resp. til en instabil flamme.
- 7 Under samlingen skal brænderringen og brænderhovedet lægges således på brænderen, at stopknasterne falder i hak i de respektive udsparinger. Vær også opmærksom på, at brænderdelene har den korrekte position, de skal ligge jævnt.

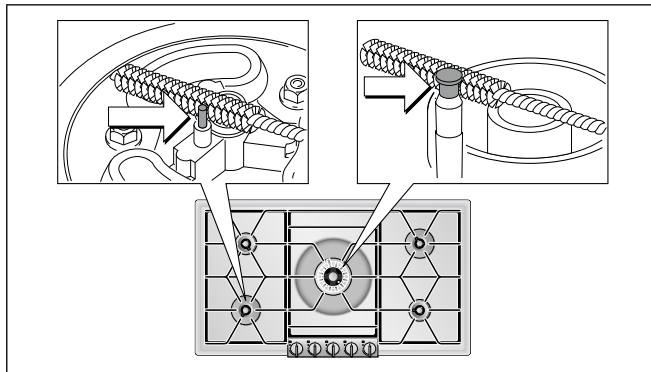
- 8** **Vigtigt:** Læg først den midterste grydebærer på (vær opmærksom på, at den ligger nøjagtigt midt over brænderen) og så de sideliggende. De afrundede hjørner af de sideliggende grydebærere viser sideværts (se billede).



Rengøre elektroden

En snavset elektrode kan føre til fejl under tændingen resp. ved flammeovervågningen.

Skal i givet fald renses med den medfølgende børste. Elektroden er følsom, skal renses forsigtigt, og må ikke fordrejes eller beskadiges. **Gaskogesektionen må ikke tændes under rengøringen.**



Apparatdel/ overflade	Anbefalet rengøring
Ædelståloverflader	Påfør opvaskemiddel med en blød, fugtig klud; tør efter med en blød klud. Brug kun lidt vand til rengøringen, der må ikke trænge noget vand ind i apparatet. Til stærk snavs eller misfarvninger, forårsaget af varme, fås en ædelstålrens (bestillingsnr. 00311499 hos Deres forhandler eller hos vores kundeservice.
Grydebærer	Tages forsigtigt af til rengøringen. Lægges i blød i opvaskebaljen. Renses med opvaskebørste og opvaskemiddel. Rens forsigtigt rundt om gummidæmperne, således at disse ikke løsner sig. Skyl efter med klart vand og tør dem omhyggeligt, inden de lægges på. Må ikke renses i opvaskemaskinen!
Brænderdæksel, brænderring, brænderhoved (messing)	Groft snavs fjernes med en fugtig klud og opvaskemiddel. For igen at få den oprindelige, metalliske glans, poleres med et polermiddel til messing. Vær opmærksom på, at åbningerne ikke er tilstoppet. Pas på, at smådele ikke går tabt. Må ikke renses i opvaskemaskinen!
Brænderhoved wok (støbt, emaljeret)	Renses med opvaskebørste og opvaskemiddel og tørres omhyggeligt, inden det lægges på. Må ikke renses i opvaskemaskinen!
Betjeningspanel	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud.
Betjeningsknap	Renses med en blød, fugtig klud og lidt opvaskemiddel; kluden må ikke være for våd. Pas på! Skade på apparatet: Træk betjeningsknapperne ikke af for at rense dem.

Fastbrændt smuds

Ved hårdnakket smuds kan der bestilles en grillrense-gel hos forhandleren eller hos vores kundeservice (artikel-nr. 00311761). Den er egnet til brug på grydeholdere og til kogetoppe af rustfrit stål. Om nødvendigt kan man lade midlet virke natten over. Følg anvisningerne på rengøringsmidlet.

Pas på!

Grillrense-gelen må ikke bruges på blussenes dele.

Farveændring af brændere

Efter længere tids brug bliver brænderdele af messing som følge af den naturlige oxidation mørkere i farven. Farveændringen har ingen indflydelse på brændernes funktion.

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.) må ikke kommes på rammen eller panelet
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengørings-svampe, børster eller skrubbesvampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug.

Afhjælp fejl

Tit kan De selv afhjælp fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Brænder tænder ikke, når De skal tænde for den, driftsindikeringerne er slukkede.	Ingen strømforsyning.	Drej betjeningsknappen til 0. Check i sikringskassen, om sikringen er udløst.
Brænder tænder ikke, når De skal tænde for den, driftsindikeringen for den tændte brænder blinker.	Fejl ved brænderen eller ved gasforsyningen.	Drej betjeningsknappen til 0. Kontrollér: ● Brænderdele korrekt sat på? ● Gasstophane åben? ● Brænder tør og ren? ● Luft i ledningen efter første tilslutning resp. flaskeskift (ved flydende gas)? ● Gasflaske tom (ved flydende gas)?
Brænder går ud under driften, driftsindikeringer slukkes, kun indikeringen for den respektive brænder blinker nogle sekunder længere.	Fejl ved brænderen eller ved gasforsyningen.	Drej alle betjeningsknapper til 0. Vent, indtil apparatet er kølet af! Kontrollér ved denne brænder: ● Brænderdele korrekt sat på? ● Elektrode snavset (madvarerester) eller fugtig? ● Brænder snavset pga. madvarer, der er kogt over? ● Stærkt lufttræk (f.eks. fra et åbent vindue direkte bag kogesektionen)? ● Gasflaske tom (ved flydende gas)?
Brændere slukkes under driften, driftsindikeringer slukkes.	Strømsvigt	Drej alle betjeningsknapper til 0. Check strømforsyningen. Efter et strømsvigt foretages der ingen automatisk gentænding.
Brændere slukkes under driften, alle driftsindikeringer blinker.	Overophedningssikring	Drej alle betjeningsknapper til 0. Vent, indtil driftsindikeringer ikke længere blinker.
I køkkenet lugter det af gas.	Muligvis et utæt sted ved gasflaskens tilslutning.	Check gasflaskens tilslutning for tæthed.

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

Viktige sikkerhetsanvisninger	28
Årsaker for skader	30
Miljøvern	30
Miljøvennlig håndtering	30
Tips for energisparing	30
Ditt nye apparat	31
Gasstopp	31
Brytere	31
Spesialutstyr	31
Konstruksjon av brennerne	32
Funksjonsmåte	32
Stille inn koketopp	33
Innkobling	33
Driftsindikator	33
Elektronisk flammeovervåking og automatisk gjentening	33
Utkobling	33
Innstillingstabell og tips	34
Tips for å koke og brase	34
Tips til wok	34
Henvisninger til kokekar	34
Egnede kokekar	34
Henvisninger til bruk	35
Stell og rengjøring	35
Rengjøring av apparatet	35
Rengjøring av elektroden	36
Fastbrente flekker	36
Misfarging på brennerne	36
Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes	36
Feilfjerning	37
Kundeservice	38

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

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

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.

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som følge av feil tilkobling, finnes det ingen krav på garanti. Kontakt kundeservice for omstilling til en annen gasstype.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må bare benyttes til å tilberede mat og drikke, ikke som oppvarmingsapparat. Hold oppsyn med apparatet under drift. Apparatet skal bare brukes innendørs.

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 uegnede beskyttelsesinnretninger eller barnesikringsgitter. Det 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.

Steng sikkerhetsventilen til gasstilførselsledningen dersom apparatet står ubrukt over lengre tid.

OPPFØRSEL VED GASSLUKT!

Gass som strømmer ut kan føre til eksplosjon.

Dersom du oppdager gasslukt eller feil ved gassinstallasjonen:

- Lukk umiddelbart gasstilførselen eller ventilen på gassflasken.
- Slukk umiddelbart åpen ild og sigaretter.
- Bruk ikke lys- og apparatbryteren, trekk ikke støpslene ut av stikkontakten. Bruk ikke telefon eller mobiltelefon i huset.
- Åpne vinduer og luft godt ut av rommet.
- Ring kundeservice eller gassleverandøren.

Fare for kvelning!

Bruk av gasskomfyr fører til at det oppstår varme, fuktighet og forbrenningsprodukt i rommet den står i. Sørg for at det er god ventilasjon i rommet den står i. De naturlige lufteåpningene må være åpne eller det må installeres en mekanisk ventilasjonsinnretning (f.eks. en avtrekkshette). Ved intensivt og langvarig bruk av apparatet kan det bli nødvendig med ekstra ventilasjon, f.eks. å åpne et vindu eller skru opp effekten på ventilasjonsinnretningen.

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 veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.
- Gass-kokesoner som ikke har kokekar oppå seg, utvikler sterk varme når de er slått på. Apparatet og en avtrekksvifte som er plassert over apparatet, kan bli skadet eller satt i brann. Fettrester i filteret til avtrekkshetten kan antennes. Gass-kokesoner må bare brukes med kokekar.

Forbrenningsfare!

- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.
- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Tomme kokekar blir veldig varme på gasskokesoner som er i bruk. Varm aldri opp tomme kokekar.
- Dersom flasken med flytende gass ikke står loddrett, kan flytende propan/butan trenge inn i apparatet. Da kan det oppstå voldsomme stikkflammer ved blussene. Komponenter kan skades og etter hvert bli utette slik at gass siver ukontrollert ut. Begge deler kan føre til forbrenningsskader. Ha alltid flasker med flytende gass i loddrett stilling.

Fare for personskader!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Bare våre opplærte kundeservice-teknikere skal utføre reparasjoner og bytte ut skadde strøm- og gassledninger. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen, lukk gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Feil eller skader på apparatet er farlig. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Steng gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Gryter som har feil størrelse eller er skadet eller plassert feil, kan føre til alvorlige personskader. Følg merknadene om kokekar.

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.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Feil eller skader på apparatet er farlig. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Steng gasstilførselen. Kontakt kundeservice.

Årsaker for skader

Obs!

- Varmeskader på apparater eller møbler ved siden av: Hvis apparatet brukes i lengre tid, oppstår varme og fuktighet. Det er nødvendig med ekstra ventilasjon. Åpne vindu eller slå på en ventilator som fører ut i det fri.
- Apparatskader på grunn av varmeopphopning: Varm ikke opp roastpanner eller grillsteiner samtidig med flere brennere.
- Funksjonsfeil: Vri brytere alltid på nullstilling når apparatet ikke er i drift.

Miljøvern

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.

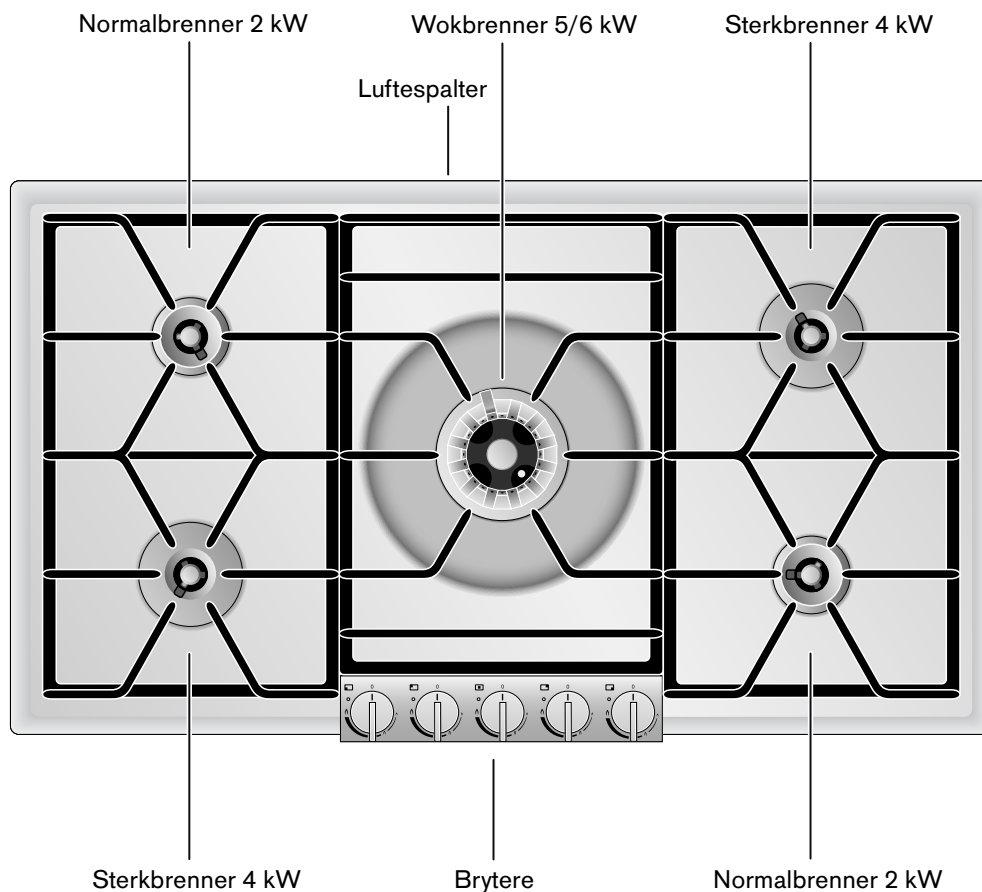
Tips for energisparing

- Velg brenneren passende til grytens størrelse.
- Sett på kokekaret sentrert.
- Sett alltid et passende lokk på gryten.

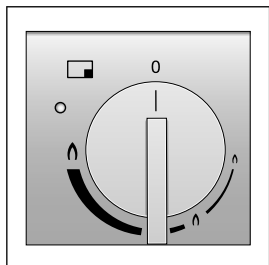
Ditt nye apparat

Her lærer du ditt nye apparat å kjenne og får informasjon om utstyret.

Gasstopp



Brytere



Markeringene på bryteren viser tilordningen til den henholdsvis brenneren og innstillingen fra liten til stor flamme. Innstillingen er trinnløs.

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

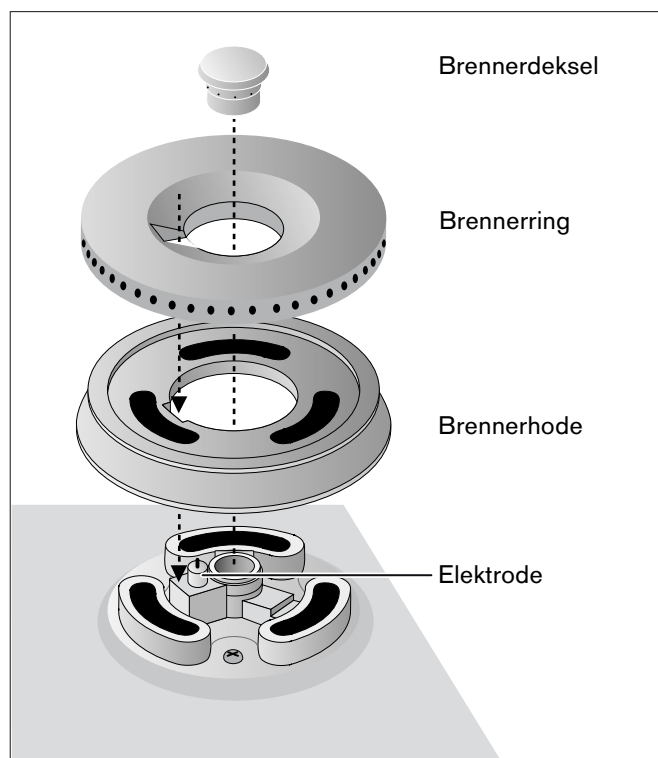
WP 400 001 Wokpanne av flerlagsmateriale. Med rund bunn og skaft, Ø 36 cm, 6 liter, 10 cm høy.

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

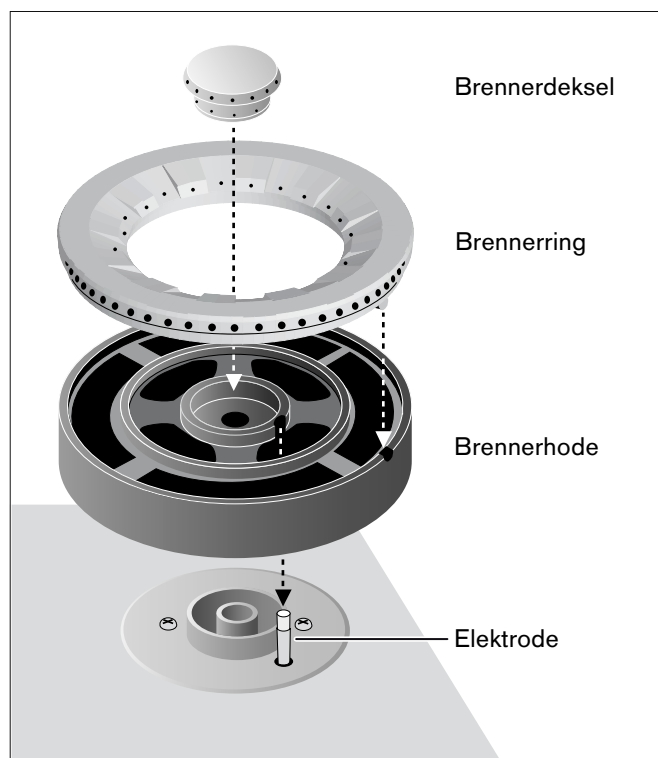
Konstruksjon av brennerne

Sett brennerdelene passnøyaktig og rett på, det kan ellers komme til forstyrrelser ved tenningen eller under drift. Stoppehakene må gripe inn i de tilsvarende utsparingene.

Konstruksjon normalbrenner / sterkbrenner



Konstruksjon wokbrenner

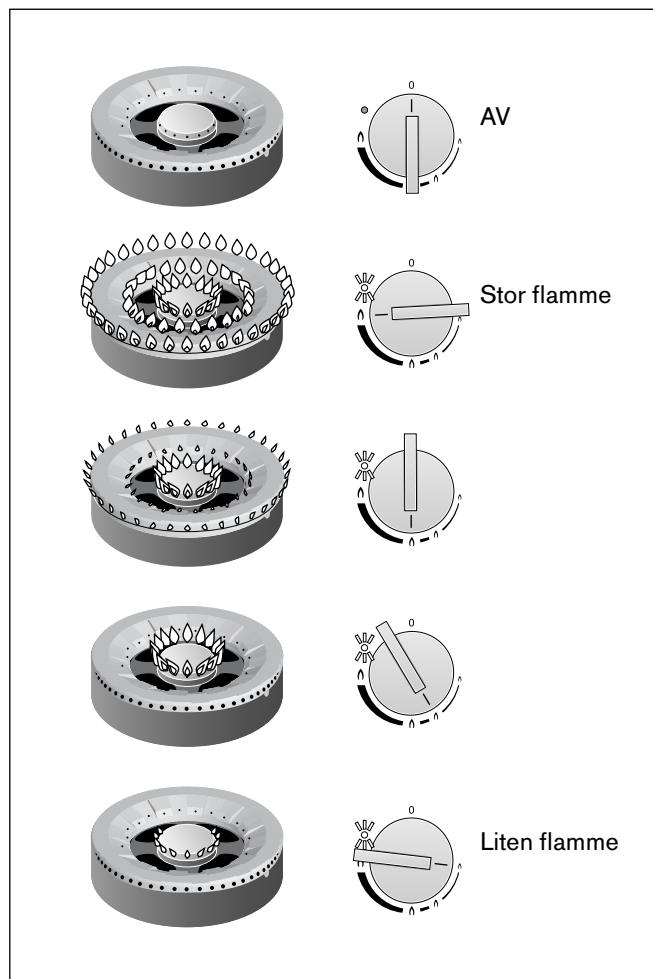


Funksjonsmåte

Gasstoppen har to normalbrennere (to flammekretser), to sterkbrennere (to flammekretser) og en wokbrenner (tre flammekretser).

Apparatet har en enhåndsbetjening, automatisk hurtigtenning, elektronisk flammeovervåking og automatisk gjentennning.

Når bryteren dreies aktiveres tenningen. Effekten kan reguleres trinnløst mellom stor og liten flamme.



Stille inn koketopp

Markeringene på bryterne viser posisjonen av den henholdsvis brenneren og effekten fra stor til liten flamme. Effekten er trinnløst regulerbar.

Merknader

- Kokesonene må bare tennes hvis gryteholderne og alle brennerdeler er satt på korrekt.
- Brennere og elektroden må være rene og tørre.
- Benytt kun det foreskrevne utstyret. Koketoppen i edelstål må ikke tildekkes (f. eks. med aluminiumsfolie).
- Dekk ikke til ventilasjonsåpningene på gasstoppens bakside.

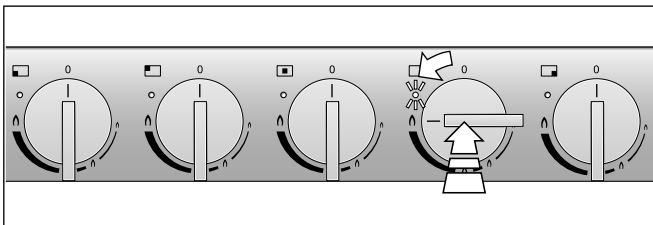
Obs!

Varmeskader på ventilatoren: Koble inn ventilatoren når gasstoppen er i bruk. Velg et tilsvarende høyt effekttrinn på ventilatoren når flere kokesoner er i bruk. Sørg for tilstrekkelig tilførselsluft.

Innkobling

Din gasstopp har en automatisk hurtigtenning.

- 1 Sett et egnet kokekar på den ønskede brenneren.
- 2 Trykk tilsvarende bryter og dreii den mot venstre på ønsket posisjon. Brenneren tenner automatisk.



Ved å dreie bryteren langsomt kan flammestørrelsen stilles inn trinnløst mellom stor og liten flamme.

Merknader

- Hvis du har store gryter stående på kokesonene, bør du tenne med liten flamme.
- Ved hver innkobling av gasstoppen gjennomfører elektronikken en selvtest. Alle elektroder tenner og den ønskede brenneren tenner etter noen få sekunder. Hvis du kobler inn flere brennere tenner bare den henholdsvis elektroden.
- Når gasskoketoppen kobles inn åpner elektronikken gasstilførselen, ved dette oppstår en kort støy. Dette er normalt.
- Ved et strømbrydd er apparatet ikke funksjonsdyktig.

Driftsindikator

Driftsindikatoren ved siden av bryteren lyser når brenneren er i drift og flammen brenner. Ved en feil blinker driftsindikatoren.

Elektronisk flammeovervåking og automatisk gjenvenning

Koketoppen er for din sikkerhet utstyrt med en elektronisk flammeovervåking. Hvis flammen skulle slokne under drift (f. eks. ved lufttrekk) tenner apparatet brenneren automatisk på nytt.

Hvis gjenvenningen ikke skulle lykkes (f. eks. tilsmussing av brenneren av mat som har kokt over), kobler apparatet alle brennere ut og driftsindikatorene til de innkoblede kokesonene blinker.

Drei alle brytere på 0. De blinkende driftsindikatorene slokner unntatt indikatoren til den vedrørte brenneren. Denne blinker noen sekunder til.

Vent til apparatet er tilstrekkelig avkjølt og kontroller så ved denne brenneren at alle brennerdeler er satt på riktig. Kontroller at brenneren eller elektroden er tilsmusset (se feiltabell).

Merk: Ved en feil på brenneren kan du benytte de andre brennerne videre, men først etter at alle brytere er dreiet på 0.

Vær når du tenner det kalde apparatet med stor flamme oppmerksom på:

Alt etter brukt gasstype og gasstrykk er det mulig at elektroden tenner selv om det ikke finnes noen flamme og så kobler ut. Drei alle brytere på 0. Drei så bryteren til den ønskede kokesonen på en mindre flamme (ikke på stor flamme) og vent i 30 - 60 sekunder til brenneren er blitt varm. Nå kan du bruke apparatet ditt som vanlig.

Utkobling

Drei den ønskede bryteren mot høyre inntil anslaget på posisjon 0.

Når alle brytere dreies på 0, stenger apparatets elektronikk gasstilførselen.

Innstillingstabell og tips

Innstillings- område	Koke-/stekeme- tode	Eksempler
Stor flamme 	Koke opp	vann
	Brune	kjøtt
	Varme opp	fett, væsker
	Koke opp	supper, sauser
	Forvelle	grønnsaker
Fra  til 	Steke	kjøtt, fisk, poteter
	Bake	melmat, eggeretter
	Trekke	potetballer, kokepølser, suppekjøtt
	Redusere	kremer, sauser
	Koke videre	supper, poteter
	Dampkoke	grønnsaker, fisk
	Dampe	grønnsaker, frukt, fisk
	Surre	gulasj, steker, grønnsaker
Liten flamme 	Tine opp	dypfrost mat
	Svelle	ris, belgfrukter
	Varme opp	supper, gryteretter, grønnsaker i saus

Tips for å koke og brase

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

På grunn av den høye effekten varmes fett og olje raskt opp. La maten som skal stekes ikke være uten oppsyn, fett kan antennes, maten forbrennes.

Mat som skal koke lenger, må tilberedes på kokesonene bak.

Benytt for kort oppkoking, frityrsteking og bruning av store mengder fremfor alt de sterke brennerne eller wokbrenneren.

Tips til wok

Vi anbefaler wokpanner med buet bunn. Du kan bestille en høyverdig wokpanne som spesialutstyr (WP 400 001).

Benytt for å lage mat med wokpannen bare matolje som tåler høye temperaturer, f. eks. peanøttolje.

Stek ingrediensene ved høy varme ved å røre stadig og ikke for lenge. Grønnsakene bør fremdeles være al dente.

Bruk for å røre i og for å ta ut maten helst en flat øse med lang skaft av varmebestandig materiale.

Henvisninger til kokekar

De følgende henvisninger hjelper deg å spare energi og å unngå skader på kokekarene.

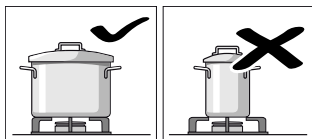
Egnede kokekar

Brenner	Anbefalt diame- ter grytebunn	Minimal diameter grytebunn
normalbrenner	200 - 240 mm	90 mm
sterkbrenner	240 - 280 mm	90 mm
wokbrenner	240 - 320 mm	160 mm

Gryter med en diameter under 90 mm eller over 280 mm (320 mm for wokbrenneren) bør ikke brukes.

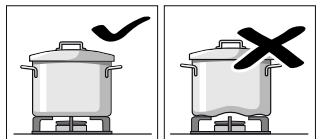
Hvis du bruker større gryter, må du overholde en minsteavstand på 50 mm mellom kokekar og brennbare kjøkkenmøbler. Overhold en minsteavstand på 50 mm mellom bryteren hhv. bryterpanelet og gryten eller stekepannen. Kokekaret må ikke berøre bryterpanelet.

Henvisninger til bruk



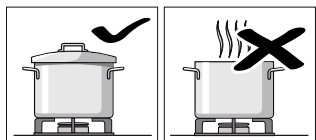
Benytt for den henholdsvis brenneren kokekar med egnet størrelse.

Benytt ikke små kokekar på de store brennerne. Flammen bør ikke berøre kokekarenes side.

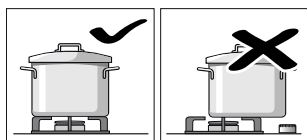


Benytt ikke deformerte kokekar som ikke står stabilt på koketoppen. Karene kan velte.

Benytt bare kokekar med flat og tykk bunn.

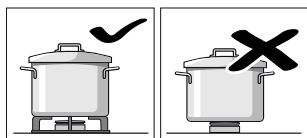


Lag ikke mat uten at lokket er på eller hvis lokket er forskjøvet. En stor del av energien sløses bort.



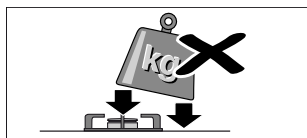
Sett kokekaret i midten over brenneren, karet kan ellers velte.

Sett ikke store kokekar på brenneren i nærheten av armaturene. Disse kunne overopphetes og derfor bli skadet.



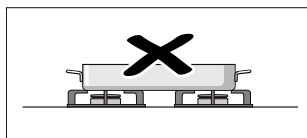
Sett grytene på gryteholderne, aldri direkte på brennerne.

Forviss deg før bruk om at gryteholderne og gassbrennernes deksler sitter på korrekt.



Håndter karene som står på koketoppen forsiktig.

Slå ikke på koketoppen og sett heller ikke på tunge gjenstander.



Varm aldri opp et kokekar (f. eks. stekekar, stekepanne, grillstein) med flere brennere.

Varmeopphopningen ville da føre til skader på apparatet.

Stell og rengjøring

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

⚠ Forbrenningsfare!

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

Det må ikke brukes høytrykksspyler eller damprensere til rengjøring av apparatet.

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.

Sørg for at luftespaltene på apparatets bakside er rene. Luftespaltene må ikke tildekkes.

Brennerne (brennerdeksel, brennerring og brennerhode) skifter den lyse metalliske fargen på grunn av den naturlige oksidasjonen etter lengre bruk og blir mørkere. Endringen av fargen påvirker ikke bruken.

Rengjøring av gasstoppen:

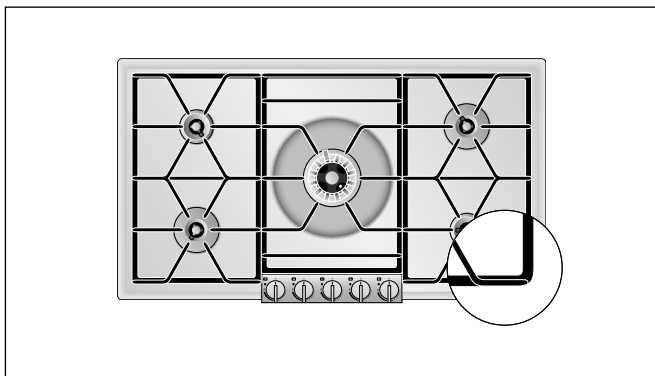
- 1 Løft først en gryteholder på siden med begge hender oppover, fjern så de to andre gryteholderne.

Obs!

Toppen kan bli ripet.

- 2 Fjern brennerdeksel, brennerring og brennerhodet. Rengjør brennerdelene bare når de er kalde!
- 3 La fastbrente steder mykne opp med litt vann og litt oppvaskmiddel. Slik løsnes selv hårdnakket smuss. Benytt verken skuremidler eller svamper som riper.
- 4 Benytt bare litt vann for rengjøring av toppen. Det må ikke trenge inn vann i brennernes underdeler.
- 5 På grunn av varmeutviklingen kan det oppstå små misfarginger på edelstålcoverflaten. Skrubbe ikke vekk disse misfargingene, overflaten vil bli skadet. Påfør toppen stålpudding jevnt og tynt (ikke på bryterpanelet!). Slik oppnår du en jevn overflate og toppen forblir pen i lang tid.
- 6 Tørk av brennerdelene. Ta apparatet kun i bruk med tørre deler. Fuktige brennerdeler fører til problemer ved tenningen, hhv. til ustabil flamme.
- 7 Legg ved monteringen brennerring og brennerhode på brenneren slik at stoppehakene smekker inn i de henholdsvis utsparinger. Pass på at brennerdelenes posisjon er korrekt, de må ligge rett på.

- 8 Viktig:** Sett først på igjen gryteholderen i midten (pass på korrekt sentrering over brenneren) og så de på siden. De avrundede hjørnene på gryteholderne på siden må peke mot siden (se bilde).

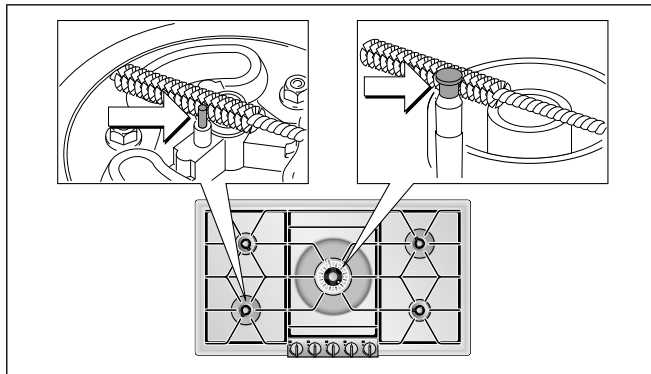


Del av apparatet/overflate	Anbefalt rengjøring
Edelstålflater	Påfør oppvaskmiddel med en myk, fuktig klut, tørk etter med en myk klut. Benytt bare lite vann for rengjøringen, det må ikke trenge vann inn i apparatet. For sterke tilsmussinger eller misfarginger forårsaket av varme kan stålpudd (bestillingsnummer 00311499) fås hos din fagforhandler eller vår kundeservice.
Gryteholdere	Tas forsiktig av for rengjøring. Myknes opp i oppvaskkummen. Rengjøres med oppvaskbørste og oppvaskmiddel. Rengjør forsiktig rundt gummibufferne slik at disse ikke løsner. Skyll av med rent vann og tørk omhyggelig før du setter dem på igjen. Rengjør ikke i oppvaskmaskinen!
Brennerdeksel, brennerring, brennerhode (messing)	Fjern grove tilsmussinger med fuktig klut og oppvaskmiddel. For å få igjen den opprinnelige metalliske glansen poleres med messingpolitur. Pass på at åpningene ikke er tilstoppet. Pass på at små deler ikke går tapt. Rengjør ikke i oppvaskmaskinen!
Brennerhode wok (støpejern, emaljert)	Rengjør med oppvaskbørste og oppvaskmiddel og tørk grundig før du setter det på. Rengjør ikke i oppvaskmaskinen!
Bryterpanel	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt. Tørk etter med en myk klut.
Brytere	Rengjør med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel, kluten må ikke være for våt. Obs! Skader på apparatet: Trekk ikke brytere av for rengjøring.

Rengjøring av elektroden

En tilsmusset elektrode kan føre til feil ved tenningen eller ved flammeovervåkingen.

Rengjør ved behov med den vedlagte børsten. Elektroden er ømfintlig, rengjør forsiktig, den må ikke vris eller skades. **Koble ikke inn koketoppen under rengjøringen.**



Fastbrente flekker

Fastbrente flekker som er vanskelig å fjerne, kan du enkelt bli kvitt ved hjelp av en grillrensgele som er tilgjengelig hos forhandleren eller kan bestilles fra vår kundeservice (bestillingsnummer 00311761). Den er egnet for gryteholderne og platetopper i rustfritt stål. La om nødvendig rensemiddelet virke på flekken natten over. Les informasjonen på rensemiddelet.

Obs!

Bruk ikke grillrensgeleen på brennerdelene.

Misfarging på brennerne

Etter lang tids bruk blir brennerdelene i messing mørkere på grunn av den naturlige oksidasjonen. Fargeendringen påvirker ikke bruksnyten.

Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- La ikke syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.) komme på rammen eller panelet
- Klorholdige eller meget alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Nye svampkluter må vaskes grundig før bruk.

Feilfjerning

Du kan ofte lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Brenner tenner ikke ved innkoblingen, driftsindikatorene er av.	Ingen strømforsyning.	Drei brytere på 0. Kontroller i sikringsboksen at sikringen har utløst.
Brenner tenner ikke ved innkoblingen, driftsindikator til den innkoblede brenneren blinker.	Feil på brenner eller på gassforsyningen.	Drei brytere på 0. Kontroller: ● Brennerdeler satt på korrekt? ● Stengekran gass åpen? ● Brenner tørr og ren? ● Luft i ledningen etter førstegangs tilkobling eller bytte av flaske (ved flytende gass)? ● Gassflaske tom (ved flytende gass)?
Brenner slokner under drift, driftsindikatorer slokner, bare indikatoren til den vedrørte brenneren blinker noen sekunder til.	Feil på brenneren eller på gassforsyningen.	Drei alle brytere på 0. Vent til apparatet er avkjølt! Kontroller ved denne brenneren: ● Brennerdeler satt på korrekt? ● Elektrode tilsmusset (matrester) eller fuktig? ● Brenner tilsmusset av mat som har kokt over? ● Sterkt lufttrekk (f. eks. åpent vindu direkte bak gasstoppen)? ● Gassflaske tom (ved flytende gass)?
Brennere slokner under drift, driftsindikatorer slokner.	Strømbrydd	Drei alle brytere på 0. Kontroller strømforsyningen. Etter et strømbrydd tennes ikke apparatet igjen automatisk.
Brennere slokner under drift, alle driftsindikatorer blinker.	Overopphetingsvern	Drei alle brytere på 0. Vent til driftsindikatorene ikke lenger blinker.
På kjøkkenet lukter det gass.	Mulig utett sted på gassflaskens tilkobling.	Kontroller gassflaskens tilkobling for tetthet.

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita	40
Vaurioiden aiheuttajat	42
Ympäristönsuojelu	42
Ympäristöystävällinen hävittäminen	42
Energiansäästöohjeita	42
Uusi laitteesi	43
Kaasukeittotaso	43
Säätönupit	43
Erityislisätarvikkeet	43
Polttimien asennus	44
Toimintatapa	44
Keittotason säätö	45
Päällekytkentä	45
Käyttövalo	45
Elektroninen liekinvalvonta automaattisella uudelleensytytyksellä	45
Poiskytkentä	45
Säätötaulukko ja vinkkejä	46
Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä	46
Wok-pannun käyttöä koskevia vinkkejä	46
Keittoastian käyttöä koskevia vihjeitä	46
Sopivat keittoastiat	46
Käyttäjälle tarkoitettuja vihjeitä	47
Hoito ja puhdistus	47
Laitteen puhdistus	47
Elektrodien puhdistus	48
Kiinni palanut lika	48
Polttinten värjäytyminen	48
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita	48
Pienet viat voi poistaa itse	49
Huoltopalvelu	50

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje 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.

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita. Jos haluat vaihdattaa laitteen toiseen kaasutyyppiin, ota yhteys huoltopalveluun.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen, älä käytä sitä koskaan lämmityslaitteena. Valvo laitetta sen toimiessa. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä sopimattomia suojaruuvareita 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 liitäntäjohtojen läheltä.

Liitä turvaventtiili kaasun tulojohtoon, jos laite on pidemmän aikaa pois käytöstä.

TOIMENPITEET, JOS HUONEESSA HAISEE KAASU!

Ulos virtaava kaasu voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos haistat kaasun hajua tai huomaat kaasuasennuksessa häiriöitä:

- Sulje heti kaasun tulo tai kaasupullon venttiili.
- Sammuta heti avotuli ja savukkeet.
- Älä käytä enää valo- tai laitekatkaisimia, älä vedä pistokkeita pois pistorasioista. Älä käytä puhelinta tai matkapuhelinta.
- Avaa ikkuna ja tuuleta huone hyvin.
- Soita huoltopalveluun tai kaasuyhtiöön.

Tukehtumisvaara!

Huoneeseen muodostuu kaasukeittolaitetta käytettäessä lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita. Varmista, että huoneessa on hyvä tuuletus. Pidä luonnolliset tuuletusaukot avoimina tai hanki mekaaninen tuuletin (esimerkiksi liesituuletin). Laitetta intensiivisesti ja pitkään käytettäessä saatetaan tarvita lisätuuletusta, esimerkiksi ikkunan avaaminen, tai tehokasta tuuletusta, esimerkiksi mekaanisen tuulettimen tehon nosto.

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 hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.
- Kaasukeittoalueet, joilla ei ole astiaa, muodostavat käytössä erittäin korkean kuumuuden. Laite ja sen yläpuolelle asennettu liesituuletin voivat vaurioitua tai syttyä palamaan. Liesituulettimen suodattimessa olevat rasvajäämät voivat syttyä palamaan. Käytä kaasukeittoaluetta vain siten, että keittoastia on keittoalueella.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Tyhjä keittoastia kuumenee päälle kytketyllä kaasukeittoalueella erittäin kuumaksi. Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa.
- Jos nestekaasupullo ei ole pystyasennossa, nestemäistä propaania/butaania voi päästä laitteeseen. Tällöin polttimista voi tulla voimakkaita palavia suihkuja eli pistoliekkejä. Rakennelosat voivat vaurioitua ja niihin voi tulla ajan mittaan vuotoja, joista kaasu pääsee purkautumaan hallitsemattomasti. Molemmista voi olla seurauksena palovammoja. Käytä nestekaasupulloja aina pystyasennossa.

Loukkaantumisvaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita sähkö- ja kaasujohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Laitteen häiriöt tai vauriot ovat vaarallisia. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Väärän kokoiset kattilat ja vaurioituneet tai väärin sijoitetut kattilat voivat aiheuttaa vakavia vammoja. Noudata keittoastioita koskevia ohjeita.

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.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Laitteen häiriöt tai vauriot ovat vaarallisia. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden aiheuttajat

Huomio!

- Korkeiden lämpötilojen aiheuttamat vauriot viereisissä laitteissa tai kalusteissa: Laitteen ollessa pidempään päällä nousee huonetilan lämpötila ja kosteuspitoisuus. Tästä syystä on varmistettava huonetilan tuuletus. Avaa ikkuna tai käynnistä liesituuletin, jossa on ulos johtava poistoputki.
- Laitteen vaurioituminen sen kuumetessa yli sallitun määrän: Paistopatojen, pannujen tai grillikivien käyttö siten, että jotain näistä kuumennetaan yhtä aikaa useammalla polttimolla on kielletty.
- Toimintahäiriö: Kierrä säätönupit aina nolla-asentoon laitteen ollessa pois käytöstä.

Ympäristönsuojelu

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.

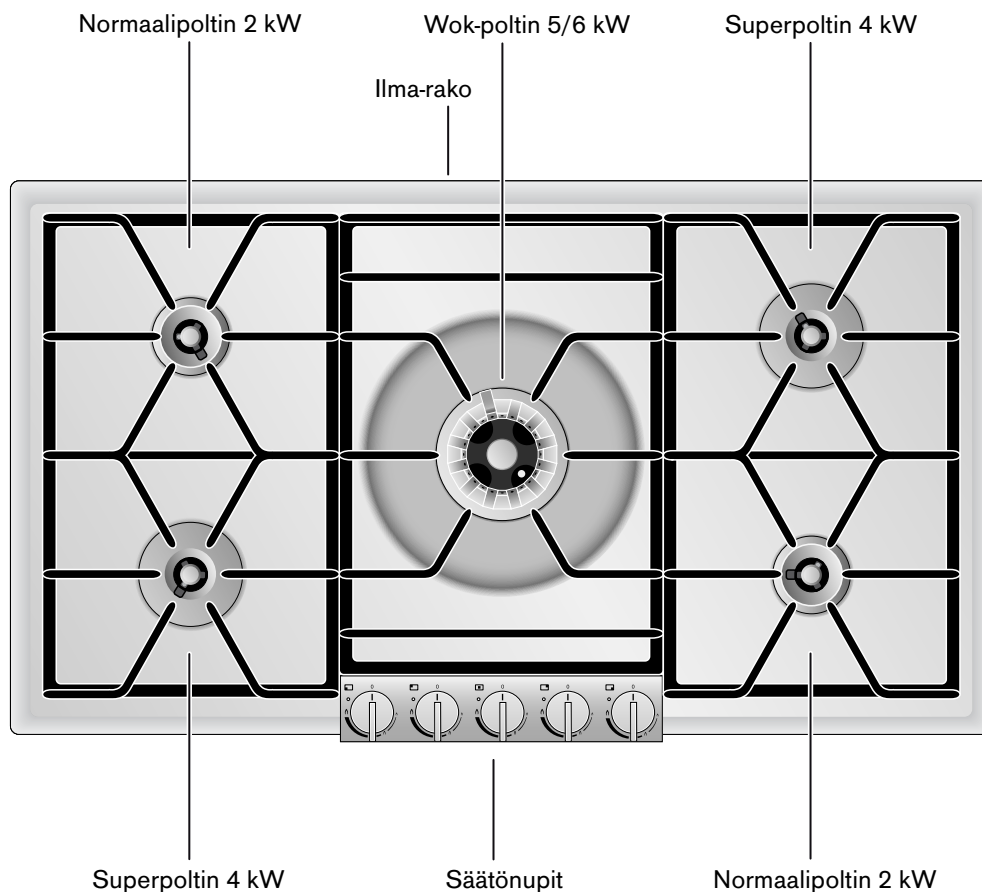
Energiansäästöohjeita

- Valitse poltin, joka kokonsa puolesta sopii keittoastiaan.
- Aseta keittoastia keskelle poltinta.
- Käytä aina sopivan kokoista kantta.

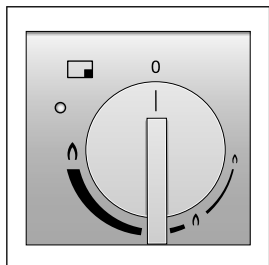
Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

Kaasukeittotaso



Säätönupit



Säätönupissa olevista merkinnöistä näet siihen kuuluvan keittoalueen ja säädöt ylimmästä alimpaan tehoon. Säätö tapahtuu portaattomasti.

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

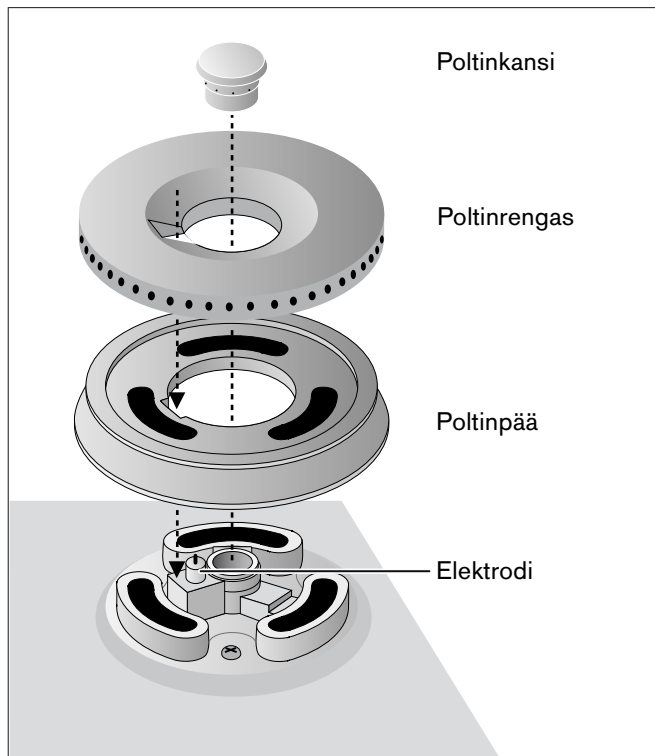
WP 400 001 Vokkipannu monikerrosmateriaalista.
Pyöreä pohja ja kahva, Ø 36 cm,
6 litraa, korkeus 10 cm.

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

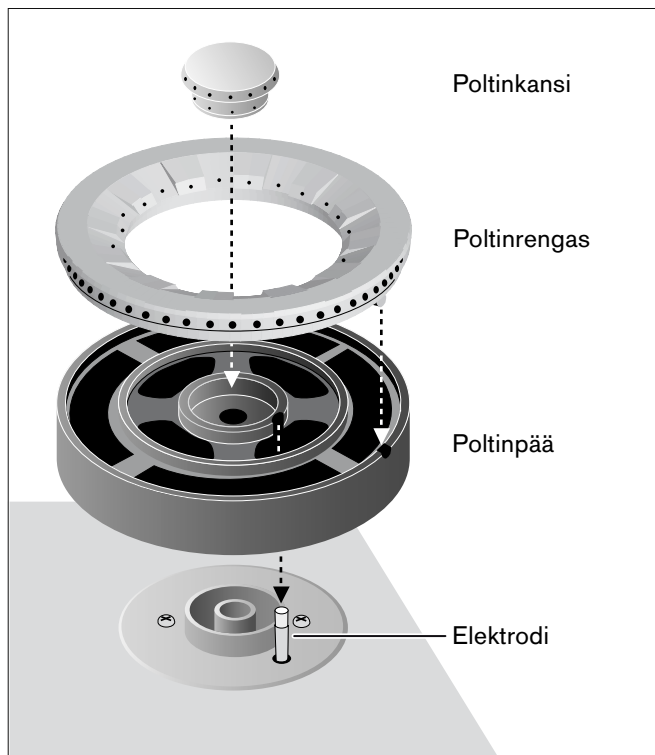
Polttimien asennus

Asenna polttimien osat tarkoin oikeaan asentoon, muutoin voi syntyä toimintahäiriötä päällekytkettäessä tai laitteen ollessa päällekytkettynä. Varmista, että kiinnityskärjet napsahtavat kiinni vastaaviin aukkoihin.

Normaalipolttimen / Superpolttimen asennus



Wok-polttimen asennus

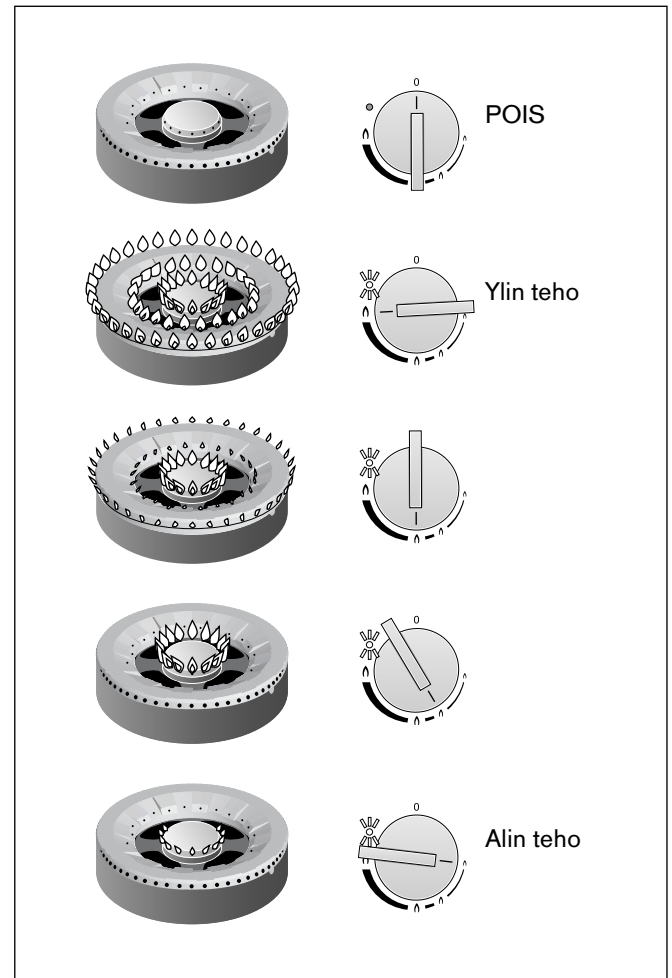


Toimintatapa

Kaasukeittotasossa on kaksi normaalipoltinta (kaksiliekkikehäisiä), kaksi superpoltinta (kaksiliekkikehäisiä) ja Wok-poltin (kolmiliekkikehäinen).

Laitteen valitsimet on suunniteltu niin, että niitä voi käyttää yhdellä kädellä. Laitteessa on myös automaattinen pikasytytys, elektroninen liekinvalvonta automaattisella uudelleensytytyksellä.

Sytytys käynnistyy säätönuppia kiertämällä. Kypsennustehojen säätö voimakkaasta mietoon kuumuuteen tapahtuu portaattomasti.



Keittotason säätö

Säätönupeissa olevat merkinnät osoittavat polttimien sijainnin ja tehot ylimmästä alimpaan. Tehojen säätö tapahtuu portaattomasti.

Huomautuksia

- Keittoalueen saa sytyttää vain, jos ritilät ja kaikki polttimen osat on asennettu kunnolla paikalleen.
- Polttimien ja sytytystulppien on oltava puhtaat ja kuivat.
- Käytä vain käytettäväksi määrättyjä lisätarvikkeita. Älä peitä keittotason jaloteräksistä pintaa (esim. alumiinifoliolla).
- Kaasukeittotason takareunassa olevia ilmarakoja ei saa peittää.

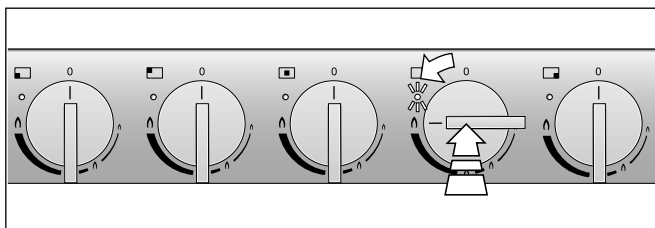
Huomio!

Kuumuudesta johtuvat vauriot liesituulettimessa: Liesituuletin täytyy kytkeä päälle kaasukeittotasoa käytettäessä. Jos käytetään useampaa keittoaluetta on liesituuletinta käytettävä korkealla teholla. Huolehdi riittävästä tuloilmasta.

Päällekytkentä

Kaasukeittotasossasi on automaattinen pikasytytys.

- 1 Aseta sopivan kokoinen keittoastia haluamallasi keittoalueelle.
- 2 Paina kyseisen polttimen säätönuppia ja kierrä säätönuppia vasempaan haluamaasi asentoon. Kaasuliekki syttyy automaattisesti.



Kiertämällä säätönuppia hitaasti voidaan liekkiä säätää portaattomasti ylimmän ja alimman tehon välillä.

Huomautuksia

- Mikäli keittoalueella on suuria kattiloita, tulisi sytytyksen tapahtua alimmalla teholla.
- Joka kerta kun kaasukeittotason poltin kytketään päälle tapahtuu automaattinen käyttötesti. Kaikki elektrodit aktivoituvat ja valitsemasi keittoalueen kaasuliekki syttyy muutaman sekunnin kuluttua. Jos kytket päälle vielä muita keittoalueita, aktivoituu vain kyseinen elektrodi.
- Kaasukeittotasoa päälle kytkettäessä avautuu sähköisesti ohjattu kaasun tulo, tällöin kuuluu lyhyt ääni. Tämä on aivan normaalia.
- Sähkökatkoksen aikana ei laitetta voi ottaa käyttöön.

Käyttövalo

Säätönupin vieressä oleva käyttövalo palaa, kun poltin on käytössä ja liekki palaa. Häiröin sattuessa käyttövalo vilkkuu.

Elektroninen liekinvalvonta automaattisella uudelleensytytyksellä

Käyttöturvallisuuden takaamiseksi on keittotaso varustettu eletronisella liekinvalvonnalla. Mikäli liekki sammuu käytön aikana (esim. voimakkaan ilmapirran ansiosta) syttyy se automaattisesti uudelleen.

Mikäli keittoalueen liekki ei kuitenkaan syty automaattisesti uudelleen (esim. polttimen ylikiehuneesta ruuasta johtuen), katkaisee laite polttimet pois päältä ja päällekytkettynä olleiden keittoalueiden käyttövalot vilkkuvat.

Kierrä kaikki säätönupit 0-asentoon. Kaikki muut vilkkuvat käyttövalot sammuvat paitsi kyseessä olevan polttimen käyttövalo. Tämä vilkkuu vielä muutaman sekunnin ajan.

Odota, kunnes laite on jäähtynyt tarpeeksi ja tarkista sitten tämän polttimen osalta, ovatko kaikki polttimen osat asennettu oikein paikalleen. Tarkista, onko poltin tai elektrodi likaisia (katso häiriötaulukko).

Huomautus: Mikäli yhden polttimen kohdalla on tapahtunut käyttöhäiriö, voit käyttää muita keittoalueita edelleen, kuitenkin vasta sen jälkeen, kun kaikki säätönupit on kierretty 0-asentoon.

Jos sytytät kylmänä olleen laitteen yläsädölle, huomioi seuraavaa:

Käytetystä kaasutypistä ja kaasun paineesta riippuen on mahdollista, että elektrodi aktivoituu, vaikka kaasuliekki jo palaa, ja sulkeutuu. Kierrä kaikki säätönupit 0-asentoon. Kierrä sitten kyseessä olevan keittoalueen säätönuppi jollekin piensädölle (ei yläsädölle) ja odota 30 - 60 sekuntia, kunnes poltin on lämmennyt. Nyt voit käyttää laitetta totuttuun tapaan.

Poiskytkentä

Kierrä haluttua säätönuppia oikealle pohjaan asti 0-asentoon.

Jos kaikki säätönupit kierretään 0-asentoon, sulkee laitteen elektroniikka kaasun tulon.

Säätötaulukko ja vinkkejä

Säätöalue	Kypsennystapa	Esimerkkejä
Ylin teho 	Kuumentaminen	Vesi
	Ruskistaminen	Liha
	Kuumentaminen	Rasva, nesteet
	Kiehauttaminen	Keitot, kastikkeet
	Blancheeraus	Vihannekset
 - 	Paistaminen	Liha, kala, perunat
	Paistaminen	Jauhoruuat, muna-ruuat
	Jatkokypsytytys	Pyörökät, siskonmakkarat, keittoliha
	Suurustaminen	Kiisselit, kastikkeet
	Jatkokiehut	Keitot, perunat
	Keittää höyryssä	Vihannekset, kala
	Höyryttää	Vihannekset, hedelmät, kala
	Muhentaminen	Gulassi, paisti, vihannekset
	Sulattaminen	Pakasteet
	Turvottaminen	Riisi, palkokasvit
Alin teho 	Lämmittäminen	Liemet, keitot, vihannekset kastikkeessa

Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä

Säätötaulukossa annetut arvot ovat vain ohjeita, koska lämmön tarve vaihtelee ruoan lähtölämmöstä ja keittoastian koosta ja tilavuudesta riippuen.

Koska laitteen lämpöteho on suuri, kuumenee rasva ja öljy nopeasti. Älä poistu paikalta ruokia paistaessasi, koska rasva voi syttyä tuleen ja paistokset palaa pilalle.

Kypsennä ruoat, joiden kypsytyisaika on pitempi, mieluummin takimmaisella lämpöalueella.

Käytä suurien määrien kuumentamiseen, friteeraukseen ja ruskistamiseen superpoltinta tai wok-poltinta.

Wok-pannun käyttöä koskevia vinkkejä

Suosittelomme käytettäväksi pyöreäpohjaisia vokkipannuja. Laadukkaan vokkipannun voit tilata lisätarvikkeena (WP 400 001).

Käytä vokkipannulla kypsennykseen kuumuutta hyvin kestäviä ruokaöljyjä kuten esim. maapähkinäöljyä.

Kypsennä ruoka-aineet kovassa kuumuudessa mahdollisimman lyhyesti koko ajan sekoittaen. Vihannesten tulee olla sopivan kypsiä purtavaksi.

Sekoita ja ota ruoka vokiasta pitkävartisella kuumuutta kestäväällä laakealla kauhalla.

Keittoastian käyttöä koskevia vihjeitä

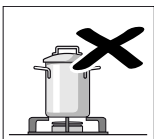
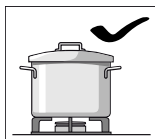
Noudattamalla seuraavia vihjeitä säästät energiaa ja keittoastiat eivät vaurioidu.

Sopivat keittoastiat

Poltin	Kattiloiden suositeltavat halkaisijat	Kattilan pienin suositeltava halkaisija
Normaalipoltin	200 - 240 mm	90 mm
Superpoltin	240 - 280 mm	90 mm
Wok-poltin	240 - 320 mm	160 mm

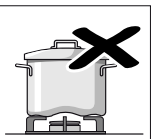
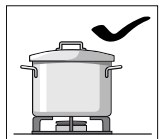
Ei ole suositeltavaa käyttää kattiloita, jotka ovat läpimitaltaan pienempiä kuin 90 mm tai suurempia kuin 280 mm (320 mm Wok-polttimella). Mikäli joudut käyttämään suurempia kattiloita, varmista että etäisyys keittoastiasta lähimpään palonarkaan kalusteeseen on vähintään 50 mm. Vähimmäisetäisyyden keittoastian ja säätönupin tai käyttöpaneelin välillä on oltava 50 mm. Keittoastina ei saa olla suoraan käyttöpaneelissa kiinni.

Käyttäjälle tarkoitettuja vihjeitä



Käytä kooltaan kullekin polttimelle sopia keittoastioita.

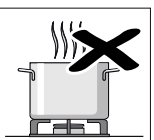
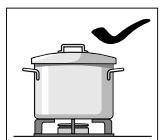
Älä käytä pieniä keittoastioita suurilla polttimilla. Liekkien ei tulisi koskettaa keittoastioiden reunoja.



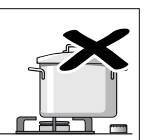
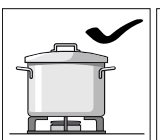
Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on vääntynyt ja jotka eivät pysy tukevasti keittoalueen päällä.

Keittoastiat voivat muutoin kaatua.

Käytä vain keittoastioita, joissa on tasainen ja paksu pohja.

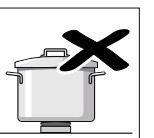
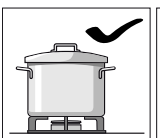


Käytä keittäessä aina kantta ja aseta se suoraan keittoastian päälle. Tällöin ei energiaa mene hukkaan.



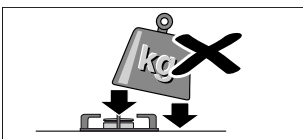
Aseta keittoastia keskelle poltinta, keittoastia voi muutoin kaatua.

Älä aseta suuria kattiloita polttimille, jotka ovat lähellä käyttöpaneelleja. Ne voivat muutoin kuumeta liikaa ja vaurioitua.



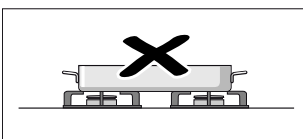
Aseta kattilat aina ritilän päälle, ei koskaan suoraan polttimen päälle.

Varmista ennen käyttöä, että ritilät ja polttimien kannet ovat tukevasti paikallaan.



Käsittele varoen keittoalueen päällä olevia keittoastioita.

Keittoalueeseen ei saa kohdistaa iskuja eikä sille saa asettaa painavia esineitä.



Älä koskaan kuumenna keittoastiaa (esim. paistopataa, paistinpannua, grillikiveä) useamman polttimen päällä. Tällöin syntyy lämpökasautuma, joka vaurioittaa laitetta.

Hoito ja puhdistus

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

⚠ Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

⚠ Sähköiskun vaara!

Älä puhdistu laitetta painepesurilla tai höyrysuihkulla.

Laitteen puhdistus

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

Pidä laitteen takareunassa olevat ilmaraoit puhtaana. Ilmarakoja ei saa peittää.

Pidemmän käyttöajan myötä polttimien osien (poltinkansi, poltinrenkas, poltinpää) metallinen väri muuttuu luonnollisen hapettumisen seurauksena tummemmaksi. Tällä seikalla ei ole vaikutusta käyttötehoon.

Kaasukeittotason puhdistaminen:

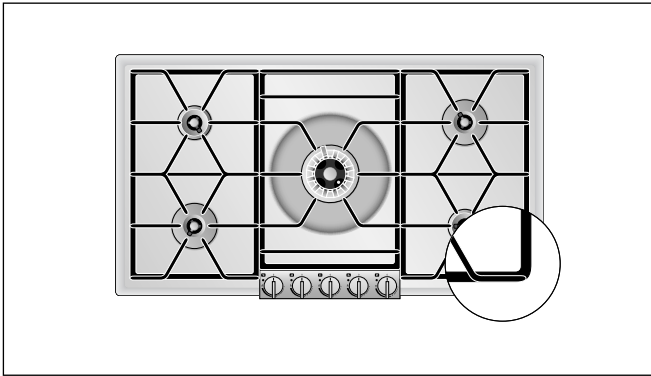
- 1 Irrota ensin molemmin käsin nostamalla toinen sivummaisista ritilöistä, nosta sitten molemmat muut ritilät ylös.

Huomio!

Varo naarmuttamasta keittotasoa.

- 2 Irrota poltinkansi, poltinrenkaat ja poltinpää. Puhdista polttimen osat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.
- 3 Ota hieman vettä ja tiskiainetta ja liuota ensin kiinnipalanut lika. Siten itsepintainenkin lika irtoaa helpommin. Älä käytä hankausaineita tai naarmuttavia puhdistussieniä.
- 4 Ota vain pieni määrä vettä keittotason pinnan puhdistukseen. Varo, että vettä ei pääse polttimen sisäosiin.
- 5 Kuumuuden ansiosta teräksen pintaan voi syntyä läiskiä. Älä yritä poistaa niitä hankaamalla, pinta voi muutoin vaurioitua. Levitä keittotason pinnalle (ei ohjauspaneelille!) tasaisesti teräspintojen puhdistukseen sopivaa puhdistusainetta. Siten pinta säilyy tasaisen puhtaana ja keittotaso säilyy hoidettuna.
- 6 Kuivaa polttimen osat. Laitteen saa ottaa käyttöön vain, jos kaikki osat ovat kuivia. Kosteat polttimen osat saattavat aiheuttaa syttymisvaikeuksia tai vaikuttaa liekin tasaisuuteen.
- 7 Asennettaessa poltinta takaisin on poltinrenkas ja poltinpää asetettava siten polttimen päälle, että kiinnityskärjet napsahtavat vastaaviin aukkoihin. Asenna polttimien osat tarkoin oikeaan asentoon.

- 8 Tärkeää:** Aseta ensin keskimmäinen ritilä paikalleen (huomioi, että se tulee oikeaan asentoon keskelle polttimoa) ja sen jälkeen sivumaiset ritilät. Huomioi tällöin, että sivumaisien ritilöiden pyöristetyt kulmat tulevat ulkoreunoihin (katso kuva).

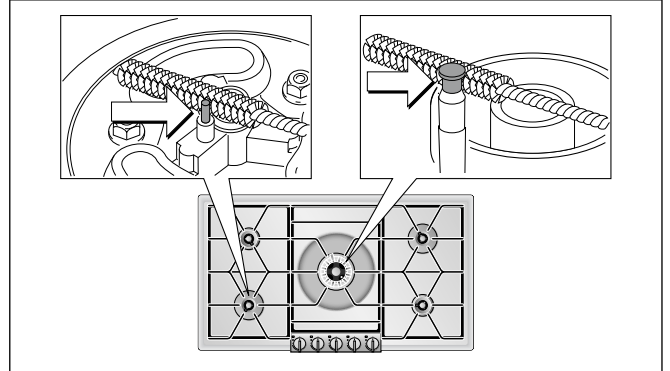


Laitteen osat / pinta	Suosittelava puhdistustapa
Jaloteräksiset pinnat	Pyyhi pehmeällä, kostealla rievulla ja tiskiaineella; kuivaa pehmeällä liinalla. Ota puhdistukseen vain pieni määrä vettä, polttimien sisäosiin ei saa päästää vettä. Mikäli keittotasoa on pahasti likainen tai sen pintaan on syntynyt kuumuudesta johtuvia läiskiä, voit tilata jaloteräksen puhdistusainetta (tilausn:ro 00311499).
Ritilä	Irrotetaan varoen puhdistusta varten. Kiinnijuttunut lika liotetaan ensin irti tiskialtaassa. Puhdista tiskiaineella tiskiharjaa käyttäen. Kumipuskurien kohdalla on puhdistus suoritettava varoen niiden irtoamisen estämiseksi. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa hyvin ennen paikalleen asettamista. Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi!
Poltinkansi, poltinrenas, poltinpää (messinki)	Poista pahimmat liat kostealla rievulla ja tiskiaineella. Käytä messingin kiillotusainetta saadaksesi alkuperäisen metallisen kiillon. Huomioi, että aukot eivät ole tukkeutuneet. Varo hukkaamasta pienosia. Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi!
Wok-poltinpää (valuteräksinen, emaloitu)	Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa hyvin ennen paikalleen asettamista. Ei sovi tiskikoneessa pestäväksi!
Käyttöpaneeli	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.
Säätönupit	Puhdista pehmeällä, kostealla rievulla ja pienellä määrällä tiskiainetta; riepu ei saa olla liian märkä. Huomio! Laitevauriot: Säätönuppeja ei saa irrottaa puhdistusta varten.

Elektrodien puhdistus

Likainen elektrodi voi aiheuttaa sytytys- tai liekinvalvontahäiriöitä.

Puhdista tarvittaessa toimitukseen kuuluvalla harjalla. Elektrodi vaurioituu herkästi, puhdista varoen kiertämättä tai muutoin vahingoittamatta. **Älä kytke keittotasoa koskaan päälle puhdistuksen aikana.**



Kiinni palanut lika

Pinttyneen, kiinni palaneen lian poistamiseen on alan liikkeistä tai huoltopalvelusta saatavana grillinpuhdistusgeeliä (tuotenro 00311761). Se soveltuu kattilankannattimiin ja terässyvennykseen. Anna tarvittaessa puhdistusaineen vaikuttaa yön yli. Noudata puhdistusaineen käyttöohjeita.

Huomio!

Älä käytä grillinpuhdistusgeeliä polttimen osiin.

Poltinten värjäytyminen

Messinkiset poltinosat muuttuvat pitkään käytettäessä tummiksi luonnollisen hapettumisen seurauksena. Värjäytyminen ei vaikuta käyttöön.

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Laitteen rungolle tai käyttöpaneelille ei saa päästää happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa, sitruunahappoja)
- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Pienet viat voi poistaa itse

Pienet viat voi usein poistaa itse. Mikäli vikaa ei voi poistaa seuraavien vihjeiden perusteella, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Kaasuliekki ei syty päällekytkettäessä, käyttövalot on pois päältä.	Laitteessa ei ole virtaa.	Kierrä säätönupit 0-asentoon. Tarkista sulakekaapista, onko sulake pois päältä.
Kaasuliekki ei syty päällekytkettäessä, päällekytketyn polttimen käyttövalo vilkkuu.	Häiriö polttimessa tai kaasuntulossa.	Kierrä säätönupit 0-asentoon. Tarkista: ● Onko polttimen osat asetettu oikein paikoilleen? ● Onko kaasuntulosulku avattu? ● Onko poltin kuiva ja puhdas? ● Onko kaasujohdossa ilmaa ensimmäisen käyttöönoton tai kaasupullon vaihdon jäljiltä (nestekaasu)? ● Onko kaasupullo tyhjä (nestekaasu)?
Kaasuliekki sammuu käytön aikana, käyttövalot sammuvat, vain kyseessä olevan polttimen käyttövalo vilkkuu vielä muutaman sekunnin ajan.	Häiriö polttimessa tai kaasuntulossa.	Kierrä kaikki säätönupit 0-asentoon. Odota, kunnes laite on jäähtynyt! Tarkista tämän polttimen kohdalla: ● Onko polttimen osat asetettu oikein paikoilleen? ● Onko sähkösytytyksen elektroni likainen (ruuanrippeitä) tai märkä? ● Onko poltin likainen ylikiehuneista ruuista? ● Estääkö voimakas ristiveto (esim. avoin ikkuna kaasukeittotason takana) uudelleensytyttymisen? ● Onko kaasupullo tyhjä (nestekaasu)?
Kaasuliekit sammuvat käytön aikana, käyttövalot sammuvat.	Sähkökatkos	Kierrä kaikki säätönupit 0-asentoon. Tarkista sähkön tulo. Sähkökatkoksen jälkeen liekit eivät syty automaattisesti uudelleen.
Kaasuliekit sammuvat käytön aikana, käyttövalot vilkkuvat.	Ylikuumenemissuoja	Kierrä kaikki säätönupit 0-asentoon. Odota, kunnes käyttövalot lakkaavat vilkkumasta.
Keittiössä haisee kaasu.	Kaasupullon liitoksessa mahdollisesti vuotava kohta.	Tarkista, onko kaasupullon liitos tiivis.

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

