

Gaggenau

Brugsanvisning

Käyttöohje

Bruksveiledning

Bruksanvisning

CI262, CI491

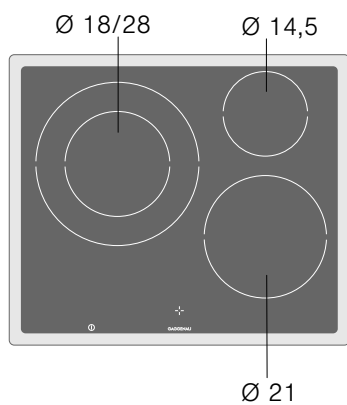
Kogesektion

Keittotaso

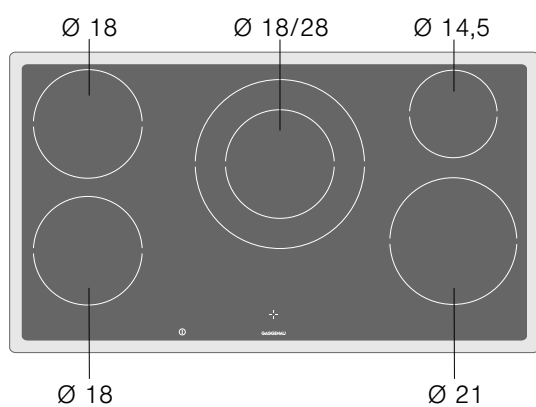
Kokesone

Häll

CI262



CI491



Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader	6
Beskyttelse af miljøet	7
Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde	7
Råd om energibesparelse	7
Induktionstilberedning	7
Fordele ved induktionstilberedning	7
Egnet kogegrej	7
At blive fortrolig med apparatet	9
Betjeningspanel	9
Kogefelter	9
Restvarme-indikator	9
Twistpad og Tipp-knap	10
Fjernelse af Tipp-knap	10
Beskyttelse af Tipp-knap	10
Programmering af kogesektion	10
Sådan tændes og slukkes kogesektionen	10
Indstilling af kogefelt	10
Tabel	11
Stegefunktion	12
Pander til stegefunktionen	12
Temperaturniveauer	12
Sådan indstilles funktionen	13
Tabel	14
Børnesikring	15
Aktivering og deaktivering af børnesikringen	15
Tilbered med funktionen for hurtig forhåndsopvarmning	15
Sådan indstilles funktionen	15
Tip til hurtig forhåndsopvarmning	15
Powerboost-funktion	16
Begrænsninger ved brugen	16
Aktivering	16
Deaktivering	16
Funktionen tidsprogrammering	16
Automatisk afbrydelse af et kogefelt	16
Minutur	17

Automatisk tidsbegrænsning	17
Grundindstillinger	18
Gå til grundindstillingerne	18
Vedligeholdelse og rengøring	19
Kogesektion	19
Kogesektionens ramme	19
Reparation af fejl	20
Normal lyd fra apparatet under brug	20
Kundeservice	21

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

⚠ Sikkerhedsanvisninger

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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

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

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

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

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og deres omgivelser bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.

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

Fare for elektrisk stød!

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

Elektromagnetiske farer!

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

andre slags apparater, såsom høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

- Det aftagelige betjeningsselement er magnetisk og kan påvirke elektroniske implantater, som f.eks. pacemakere eller insulinpumper. For brugere af elektroniske implantater: Læg aldrig betjeningsselementet i en lomme i tøjet. Minimumafstand til pacemakere: 10 cm.

Fare for skader!

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

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

Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

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

Generel oversigt

I følgende tabel kan du se de hyppigste skader:

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

Beskyttelse af miljøet

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde



Apparatet overholder direktivet om bortskaffelse af elektriske og elektroniske apparater WEEE 2002/96/EU. Direktivet definerer rammen for genindvinding og genbrug af apparater, der bruges i hele det europæiske område.

Råd om energibesparelse

- Sæt altid det rigtige låg på kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad, tyk bund. En rund bund forøger energiforbruget.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. I modsat fald kan der opstå energispild. Bemærk: Producenten plejer at angive kogegrejets øverste diameter. Denne er generelt større end bundens diameter.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til den mængde fødevarer, som du vil tilberede. Stort kogegrej, der kun er halvt fyldt, bruger meget energi.
- Kog med kun lidt vand. Dermed sparer du energi, og alle vitaminer og mineraler i grøntsagerne bevares.
- Vælg et lavere styrketrin.

Induktionstilberedning

Fordele ved induktionstilberedning

Induktionstilberedning forudsætter en radikal ændring i forhold til traditionelle opvarmningsmetoder, og varmen genereres direkte i kogegrejet. Derfor har det mange fordele:

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; opvarmning direkte af kogesektionen.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Varmekontrol og sikkerhed; kogefeltet tilfører eller afbryder strømmen, så snart du trykker på knappen. Induktionskogefeltet sikrer, at varmen kan fordeles, når du fjerner kogegrejet uden at have slukket for kogefeltet først.

Egnet kogegrej

Ferromagnetisk kogegrej

Kun kogegrej, der er egnet til induktionstilberedning med ferromagnetiske beholdere, må bruges, hvis det består af:

- emaljeret stål
- støbejern
- specialbeholdere til induktionstilberedning i rustfrit stål.

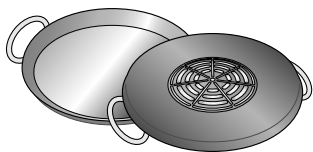
Kontrollér, om kogegrejet drages mod magneten. Hvis det gør, er det egnet.

Andet egnet kogegrej til induktion

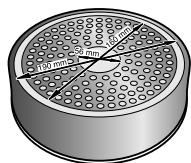
Der findes andre former for specielt kogegrej til induktion, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.



Ved anvendelse af stort kogegrej, der har et ferromagnetisk område med en mindre diameter, opvarmes kun det ferromagnetiske område, hvorved varmefordelingen kan være ujævn.



Kogegrej med aluminiumsområder indføjet i bunden mindsker det ferromagnetiske område, hvorved varmetilførslen kan formindskes, eller der kan opstå problemer med at identificere kogegrejet.



For at opnå gode tilberedningsresultater anbefales det, at diameteren på kogegrejets ferromagnetiske område tilpasses kogefeltets størrelse. Hvis kogegrejet ikke kan identificeres i et kogefelt, prøv da i det felt, hvis diameter er en størrelse mindre.

Uegnet kogegrej

Anvend aldrig kogegrejet af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

Egenskaber for kogegrejets bund

Egenskaberne for kogegrejets bund har betydning for, om tilberedningen bliver jævn. Kogegrej, som er fremstillet af materialer, der hjælper med at fordele varmen, herunder "sandwich-materialer" i rustfrit stål, som fordele varmen jævnt og sparer både tid og energi.

Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegrej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegrejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegrej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug ikke kogegrej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegrej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

Kogegrejsdetektering

Hvert kogefelt har en mindste detekteringsgrænse for kogefeltet, som varierer efter kogegrejets materiale. Derfor skal du bruge det kogefelt, som passer bedst til kogegrejets diameter.

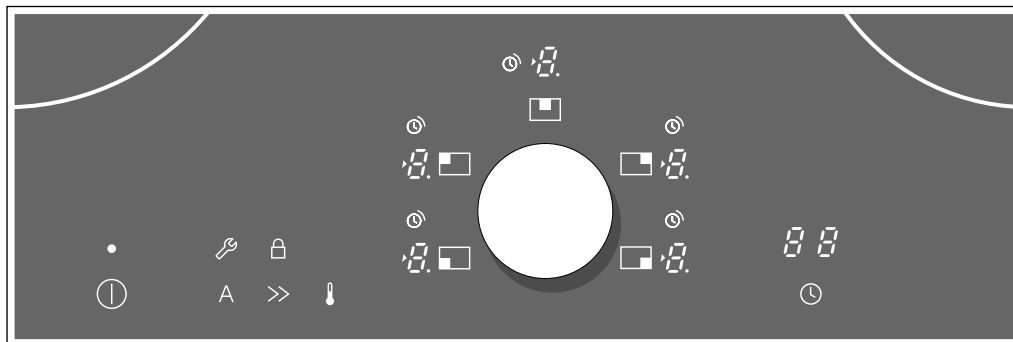
Automatisk detektion i dobbelte eller tredobbelte kogefelter

Disse felter kan genkende kogegrej i forskellige størrelser. Afhængigt af materialet og kogegrejets egenskaber tilpasser feltet sig automatisk og aktiverer enten det separate felt eller hele kogefeltet, hvorved der tilføres en effekt, der er passende i forhold til at opnå et godt tilberedningsresultat.

At blive fortrolig med apparatet

Disse instruktioner gælder for flere forskellige kogesektioner. På side 2 er der en generel oversigt over alle modeller med målangivelser.

Betjeningspanel



Betjenings- overflade	Funktion
I	Hovedafbryder
A	Hurtig forhåndsopvarmning og menu for grundindstillinger
>>	Powerboost og børnesikring
flame	Stege
clock	Tidsprogrammering

Indikatorer	
flame	Grundindstillinger
lock	Børnesikring
1-9	Kogetrin
0	Brug og restvarme
A	Hurtig forhåndsopvarmning
P	Powerboost-funktion
clock	Tidsprogrammering

Kogefelter

Kogefelt	Aktivering og deaktivering
○ Enkelt kogefelt	Brug kogegrej af velegnet størrelse.
⊙ Dobbelt zone	Zonen tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som den yderste zone.
⊙ Tredobbelt zone	Zonen tændes automatisk, når der bruges kogegrej, hvis bund har samme størrelse som den yderste zone (⊙ eller ⊙), der ønskes anvendt.
Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Egnet kogegrej".	

Restvarme-indikator

Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hvert kogefelt, som viser, hvilke felter der fortsat er varme. Rør ikke ved kogezonen hvis restvarme-indikatoren lyser.

Selv om pladen er slukket, vil indikatoren 0 fortsat lyse, så længe kogefeltet er varmt.

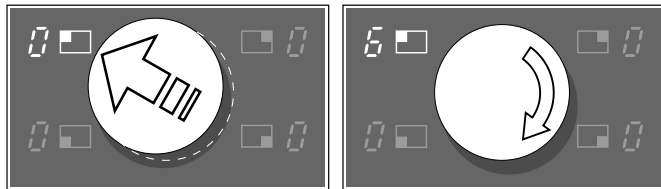
Hvis kogegrejet fjernes fra kogefeltet, før det afbrydes, vil indikatoren og det valgte styrketrin vises skiftevis.

Twistpad og Tipp-knap

Twistpaden er et programmeringsområde, hvor det er muligt at vælge kogefelter og styrketrin ved hjælp af Tipp-knappen.

Tipp-knappen centreres automatisk i Twistpad-området.

Tipp-knappen er magnetisk og placeres på Twistpaden. Ved at flytte Tipp-knappen mod symbolet til et kogefelt aktiveres det aktuelle kogefelt. Når du drejer på Tipp-knappen, vælges styrketrin.



Fjernelse af Tipp-knap

For at give mulighed for rengøring kan Tipp-knappen tages af.

Du kan også fjerne Tipp-knappen, mens kogefeltet er tændt. Alle kogezonerne slukkes efter 3 sekunder.

⚠ Brandfare!!

Hvis der i løbet af disse 3 sekunder anbringes en metalgenstand på Twistpaden, fortsættes opvarmningen af kogefeltet muligvis. Derfor skal du altid slukke kogesektionen med hovedafbryderen

Beskyttelse af Tipp-knap

Inden i Tipp-knappen findes en kraftig magnet. Lad ikke Tipp-knappen komme tæt på magnetbånd, der indeholder data som f.eks. videobånd, disketter, kreditkort eller kort med magnetstriben. De kan blive beskadiget.

Samtidig kan der opstå forstyrrelser i tv-apparater og skærme.

⚠ For personer med elektroniske implantater som f.eks. pacemaker eller insulinpumper!

Det er sandsynligt, at implantaterne påvirkes af magnetfelterne. Derfor må Tipp-knappen aldrig anbringes i tøj-lommer. Minimumsafstanden til en pacemaker skal være 10 cm.

Bemærk: Tipp-knappen er magnetisk. Metaldele, som er sat fast på den nederste del, kan ridse overfladen på kogesektionen. Rengør altid Tipp-knappen grundigt.

Programmering af kogesektion

I dette kapitel vises, hvordan et kogefelt indstilles. I tabellen vises kogetrinnene og tilberedningstiderne for forskellige retter.

Sådan tændes og slukkes kogesektionen

Kogefeltet tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænd: Tryk på symbolet ①. Der høres et lydsignal. Displayet ② for kogefeltet tændes. Kogefeltet er klar til brug.

Sluk: Tryk på symbolet ①, indtil displayet ② til kogefeltet slukkes. Alle kogefelterne er slukket. Restvarmeindikatoren vil fortsat lyse, indtil alle kogefelter er tilstrækkeligt afkølet.

Bemærk: Kogesektionen afbrydes automatisk, når alle kogefelter har været afbrudt i 20 sekunder. Hvis kogesektionen stadig er varm, vises indikatoren for restvarme. Hvis du tænder kogesektionen igen nogle få sekunder efter at have afbrudt den, vises de sidste indstillinger du har foretaget.

Indstilling af kogefelt

Indstil det ønskede styrketrin med Tipp-knappen.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

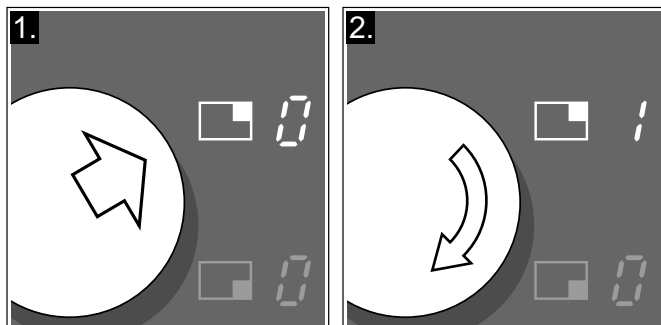
Styrketrin 9 = højeste styrke.

Hvert styrkeniveau har en mellemtrinsindstilling. Den angives af et punktum.

Indstilling af styrketrin

Kogesektionen skal være tændt.

- 1 Valg af ønsket kogefelt. For at gøre det skal du flytte Tipp-knappen mod det ønskede kogefelt.
- 2 Drej Tipp-knappen, indtil det ønskede styrketrin vises i displayet.



- 3 Ændring af styrketrin: Vælg kogefelt, og skift styrketrin med Tipp-knappen.

Afbryd kogefeltet

Vælg kogezonen, og drej Tipp-knappen indtil visning af k. Kogefeltet afbrydes, og restvarmeindikatoren vises.

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

Tabel

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

Styrketrinnene har indvirkning på resultatet af tilberedningen.

Du skal røre engang imellem, hvis du opvarmer retter med mos, tykke supper og saucer.

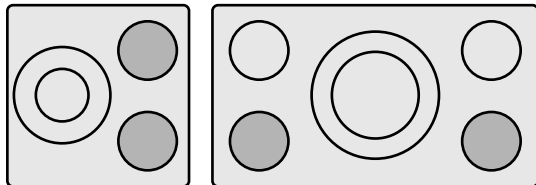
Anvend styrketrin 9 ved tilberedningens start.

Kogetrin	Kogetype	Eksempler
9	Forvarme Kraftig afsluttende stegning Opvarme Forkogning	Vand Kød Fedt, væske Supper, sovse
9-8.	Skolde	Grøntsager
8-6	Stege	Kød, kartofler
7-5	Stege	Fisk
7-6	Stege Tilberedning uden låg	Retter tilberedt med mel, retter tilberedt med æg Pasta, væske
6-5	Stege gyldenbrunt Riste Stege Fordampe	Mel, løg Mandler, brødkrummer Flæsk Kraft, saucer
5-4	Langsom kogning uden låg	Kartoffelfrikadeller, grøntsagssuppe, kødsuppe, pocherede æg
4-3	Langsom kogning uden låg	Pølser opvarmet i vand
5-4	Dampkoge Stege let Stuvning	Grøntsager, kartofler, fisk Grøntsager, frugt, fisk Kødruller, stuvning, grøntsager
3.-2.	Stuvning	Gullasch
4.-3	Kogning med låg	Supper, sovse
3.-2.	Optøning	Dybfrostprodukter
3-2	Svag tilberedning Stivne	Ris, bælgfrugter Æggeretter
2-1	Opvarme/holde varm	Suppe, gryderetter, grøntsager i sauce
1.-1	Smeltning	Smør, chokolade

Stegefunktion

Denne funktion giver mulighed for stegning, hvor pandens temperatur reguleres automatisk.

De kogefelter, der er udstyret med denne funktion, er de lodrette, højre eller bageste kogefelter afhængigt af model (se billedet).



Fordele

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

Anvisninger

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

Pander til stegefunktionen

Der findes specielt velegnede pander til denne funktion, som kan erhverves efterfølgende som ekstra tilbehør i specialforretninger eller hos vores serviceafdeling. Angiv altid den pågældende reference.

- **GP900001** lille stegepande (15 cm diameter)
- **GP900002** medium stegepande (18 cm)
- **GP900003** stor stegepande (21 cm)

Panderne er ikke-klæbende. Det er også muligt at stege madvarer med kun en smule olie.

Temperaturnivauerne, som vises i det følgende, er indstillet specielt til sådanne pander.

Bemærk: Hvis du bruger andre typer pander, skal du først kontrollere med det laveste temperaturniveau og derefter øge om nødvendigt. Panderne kan blive overophedet.

Temperaturniveauer

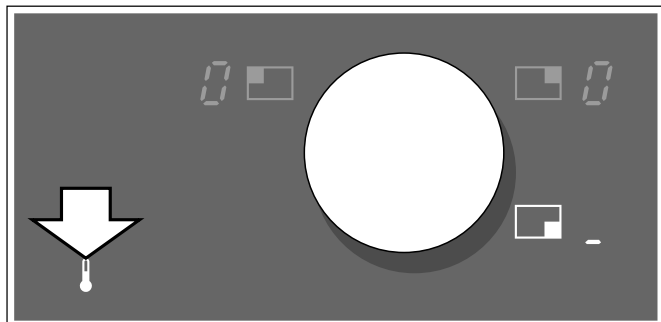
Styrketrin	Temperatur	Velegnet til
max	høj	f.eks. kartofler, saltede kartofler og svagt stegt bøf.
med plus	medium-høj	f.eks. friturestegte, frosne postejer, mørbrad, ragout, grøntsager.
med	lav-medium	f.eks. friturestegte frikadeller og pølser, fisk.
min	lav	f.eks. omeletter med smør, olivenolie eller margarine.

Sådan indstilles funktionen

Vælg det korrekte temperaturniveau jævnfør tabellen. Anbring panden i kogefeltet.

Kogesektionen skal være tændt.

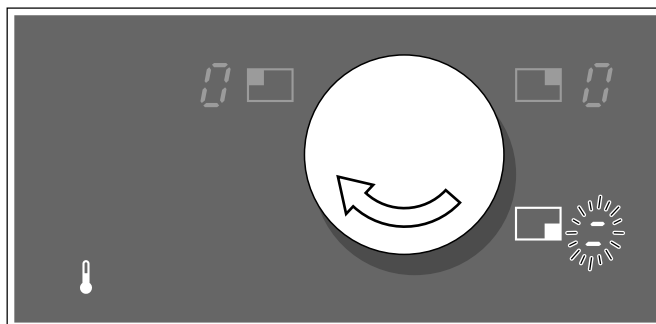
- 1 Vælg kogefelt.
- 2 tryk på symbolet . Indikatoren  lyser i kogefeltets display.



Hver indikator er tilknyttet et temperaturniveau:

-	Lavt temperaturniveau
-	Lavt-middel temperaturniveau
-	Middel-højt temperaturniveau
-	Højt temperaturniveau

- 3 I de følgende 5 sekunder skal du vælge det ønskede temperaturniveau med Tipp-knappen. Displays  tændes. Stegefunktionen er aktiveret.



Indikatorerne  lyser, indtil stegetemperaturen nås. Derefter høres et lydsignal.

- 4 Hæld olie i panden, og tilføj derefter fødevarerne. Rør som altid rundt i madvarerne for at undgå, at de brænder på.

Afbryd stegefunktionen

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

Tabel

Tabellen angiver hvilket temperaturniveau, der er velegnet til hver fødevarer. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af type, vægt, tykkelse og kvalitet af fødevarerne. De anbefalede temperaturniveauer er

justeret med Gaggenaus husholdningsartikler. Temperaturniveauet varierer afhængigt af, hvilken type stegepande der bruges.

		Temperaturniveau	Samlet tilberedningstid fra det akustiske signal
Kød	Filet, normal eller paneret (1,5 cm tykkelse)	med plus	6-10 min.
	Filet, middel (svin, okse eller kalv, 2,5 cm tykkelse)	med plus	6-10 min.
	Svine- eller lammekoteletter (2 cm tykkelse)	med	10-17 min.
	Oksesteak, rød (tykkelse 3 cm)	max	6-8 min.
	Okstesteak, medium eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	med plus	8-12 min.
	Yderfilet, lam, middel (1,5 - 2,5 cm tykkelse)	med	10-15 min.
	Kyllingebryst (tykkelse 2 cm)	med	10-20 min.
	Rå eller forhåndsopvarmede pølser (1 -3 cm)	med	8-20 min.
	Hamburgere / kartoffelfrikadeller (1 - 3 cm tykkelse)	med	6-30 min.
	Ragout	med plus	6-10 min.
	Hakket kød	med plus	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Fisk	Hel fisk	med	15-25 min.
	Fiskefilet med eller uden panering	med / med plus	10-20 min.
	Laksefilet (2,5 cm tykkelse)	med	8-12 min.
	Tunfilet, gennemstegt (2,5 cm tykkelse)	med	8-12 min.
	Scampi, rejer	med plus	4-8 min.
	Maritim mad	med plus	5-8 min.
Æggeretter	Pandekager	med plus	Tilbered én ad gangen
	Omeletter	min	tilbered én ad gangen
	Spejlæg	min / med plus	2-6 min.
	Røræg	min	2-4 min.
	Arme riddere/ toast	med	tilbered én ad gangen
Kartofler	Saltede kartofler tilberedt med kogte kartofler	max	6-12 min.
	Saltede kartofler tilberedt med rå kartofler*	med	15-25 min.
	Kartoffelkager	max	tilbered én ad gangen
	Revne kartofler	min	30-40 min.
	Saltede kartofler	med plus	10-15 min.
Grøntsager	Hvidløg, løg	min	2-10 min.
	Squash, aubergine	med	4-12 min.
	Paprika, grønne asparges, gulerødder	med	4-15 min.
	Svampe	med plus	10-15 min.
	Saltede grøntsager	med plus	6-10 min.
Frosne produkter	Fiskefilet, stegt eller paneret (0,5 - 1 cm tykkelse)	med	10-20 min.
	Saltstegte retter eller grøntsager	min	8-15 min.
	Forårsruller (2 - 3,5 cm tykkelse)	med	10-30 min.
Andet	Ris/rispasta	max	8-15 min.
	Croutoner	med	6-10 min.
	Brune mandler/nødder/pinjekerner*	min	3-7 min.

* På en kold pande.

Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig tænding for at forhindre, at børn tænder den.

Aktivering og deaktivering af børnesikringen

Hvis du vil bruge børnesikringen, skal du aktivere funktionen  i menuen for grundindstillinger.

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivering: Tænd kogesektionen. Efter nogle sekunder tændes indikatoren . Tryk igen på symbolet  i mere end 4 sekunder, indtil der høres et bekræftelsessignal. Kogesektionen er nu blokeret. Efter en periode slukkes indikatoren .

Deaktivering: Tænd kogesektionen. Efter nogle sekunder tændes indikatoren . Tryk igen på symbolet  i mere end 4 sekunder, indtil der høres et bekræftelsessignal. Børnesikringen er nu deaktiveret.

Bemærk: Børnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres, ved at der samles vand under rengøring; levnedsmidler, som koger over, eller genstande, som anbringes oven på symbolet .

Tilbered med funktionen for hurtig forhåndsoptvarmning

Alle kogefelter har funktionen for hurtig forhåndsoptvarmning. Det ønskede styrketrin vælges på forhånd for sagte tilberedning. Kogefeltet varmes op med maksimal effekt og indstiller automatisk det styrketrin, som du har valgt på forhånd. Varigheden for hurtig forhåndsoptvarmning afhænger af det programmerede styrketrin.

Sådan indstilles funktionen

- 1 Vælg det ønskede styrketrin og svag kogning. Styrketrinnet  har ikke denne funktion.
- 2 Tryk på symbolet A. Funktionen for hurtig forhåndsoptvarmning aktiveres. På visningen blinker  og det forhåndsvalgte styrketrin skiftevis.

Funktionen deaktiveres, når der er gået en bestemt periode. Denne varierer afhængigt af det valgte styrketrin. På kogefeltet aktiveres styrketrinnet for svag kogning automatisk. På indikatoren lyser kun det forhåndsvalgte styrketrin. Kogetiden kan ændres. Værdien vises i indikatoren for funktionen Tidsprogrammering.

Tip til hurtig forhåndsoptvarmning

- Funktionen for hurtig forhåndsoptvarmning erstatter ikke selve tilberedningen: Den hurtige forhåndsoptvarmning bruges til at tilberede retter med lidt vandindhold sagte for at bevare næringsværdien. I de store kogefelter kommer du blot 3 kopper vand i manden, i de små kogefelter tilsætter du ca. 2 kopper vand. Kog ris med dobbelt vandmængde. Sæt låg på gryden. Den hurtige forhåndsoptvarmning er ikke egnet til mad, hvor det er nødvendigt at bruge meget vand (f.eks. pasta).
- Mælk eller mad, som producerer meget skum, kan koge over. Brug en høj gryde.
- Mælken kan brænde på: Før du fylder gryden med mælk, skal du skylle den i koldt vand.
- Når du steger, brænder maden fast i panden: Kom først maden på panden, når den er helt varm. Når olien eller smøret er tilstrækkelig varmt, dannes der "brusen", når du kommer lidt på panden. Du må ikke vende maden før tid. Kød eller kartoffelkager løsner sig praktisk talt selv efter et stykke tid på panden.

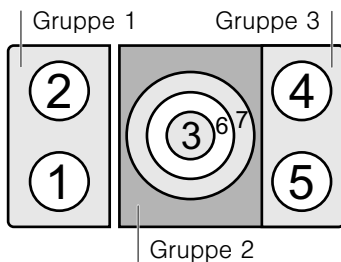
Powerboost-funktion

Med Powerboost-funktionen kan man opvarme store mængder vand hurtigere end ved at anvende styrketrinnet 9.

Begrænsninger ved brugen

Funktionen er til rådighed i alle kogefelterne forudsat, at det andet felt i samme gruppe ikke er i funktion (se billede). I modsat fald blinker den visuelle indikation for det valgte kogefelt P og 9 derefter indstilles styrketrinnet automatisk 9.

I gruppe 2 kan Powerboost-funktionen aktiveres i alle kogefelter samtidigt (se billede).



Aktivering

Kogesektionen skal være tændt.

- 1 Vælg kogefelt. Det pågældende display tændes.
- 2 tryk på symbolet >>. Indikatoren P tændes. Funktionen er aktiveret.

Deaktivering

- 1 Vælg kogefelt. Det pågældende display tændes.
- 2 tryk på symbolet >>. Bogstavet P forsvinder, og der vendes tilbage til styrketrinnet 9. Funktionen er nu deaktiveret.

Bemærk: Under særlige omstændigheder kan Powerboost-funktionen slukke automatisk for at beskytte de indre elektroniske komponenter i kogefeltet.

Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

- - til automatisk afbrydelse af et kogefelt.
- - som minutur.

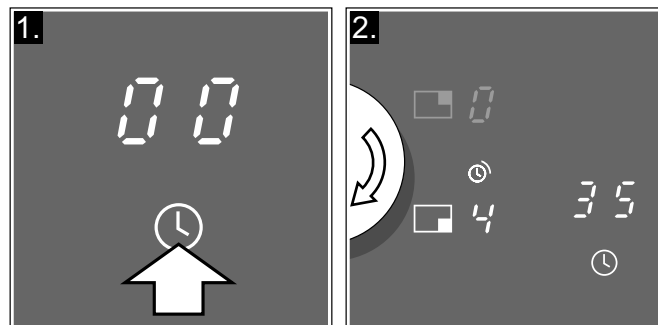
Automatisk afbrydelse af et kogefelt

Angiv tidsrummet for det ønskede kogefelt. Feltet afbrydes automatisk, når tiden er gået.

Sådan indstilles funktionen

Kogesektionen skal være tændt.

- 1 Vælg kogefelt og det ønskede styrketrin. For at bruge det skal du flere gange trykke på symbolet ⌚, indtil displayet ⌚ for det ønskede kogefelt lyser. Indikatoren ⌚ tændes i displayet for funktionen Tidsprogrammering.
- 2 Indstil den ønskede tid med Tipp-knappen.



Efter nogle få sekunder går tiden i gang. I displayet vises den korteste tilberedningstid.

Når tiden er forløbet

Når tiden er forløbet, afbrydes kogefeltet. Der høres et lydsignal til information herom.

I kogefeltet blinker en P, og i displayet for funktionen Tidsprogrammering vises 00.

Ved tryk på symbolet ⌚ slukker indikatorerne, og lydsignalet ophører.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Vælg det ønskede kogefelt, og tryk derefter på symbolet ⌚. Skift tid med Tipp-knappen, eller drej knappen helt, indtil 00 vises. Indikatoren ⌚ vil derefter blive afbrudt.

Anvisninger

- Vælg et kogefelt for at kontrollere den resterende tilberedningstid.
- Der kan programmeres en kogetid på op til 90 minutter.

Minutur

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

Sådan indstilles funktionen

Kogesektionen skal være tændt.

- 1 tryk på symbolet . På displayet for funktionen Tidsprogrammering vises .
- 2 Indstil den ønskede tid med Tipp-knappen.

Efter nogle få sekunder går tiden i gang.

Når tiden er forløbet

Der høres et lydsignal til information herom. I indikatoren for funktionen Tidsprogrammering blinker . Ved tryk på symbolet  slukker indikatorerne, og lydsignalet ophører.

Ændring eller afbrydelse af tiden

Tryk på symbolet , og skift tid med Tipp-knappen, eller drej Tipp-knappen, indtil indikatoren for funktionen Tidsprogrammering viser .

Automatisk tidsbegrænsning

Når kogefeltet er i funktion i længere tid, og der ikke foretages ændring af indstillinger, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogezonen ophører med at afgive varme. Indikatoren viser restvarmen for kogefeltet.

Når den automatiske tidsbegrænsning aktiveres, virker den i henhold til det valgte kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

Apparatet indeholder forskellige grundindstillinger. Det er muligt at ændre nogle af disse indstillinger.

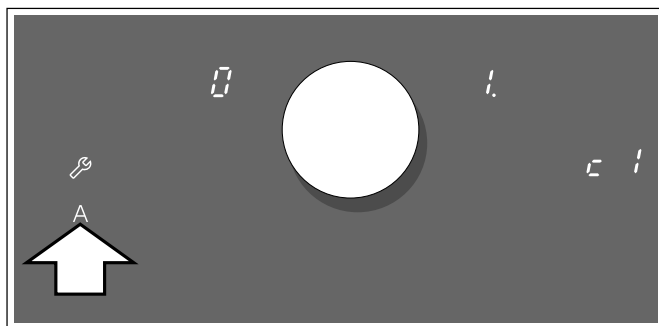
Indikator	Funktion
$c \ 1$	Lydsignaler  Størstedelen af signalerne er deaktiveret 1 Alle signaler er aktive*
$c \ 2$	Børnesikring  Deaktiveret* 1 Aktiveret
$c \ 3$	Tilbage til de automatiske indstillinger d Tilbage til de automatiske indstillinger
$c \ 4$	Valg af kogezone 1 begrænset: Kogefeltet er kun valgt i 5 sekunder.* 2 . Ubegrænset: Det sidst programmerede kogefelt forbliver valgt.*
$c \ 5$	Power-Management-funktionen  = Deaktiveret.* 1 = 1000 W minimumeffekt. $1.$ = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 eller $9.$ = maksimal styrke i kogesektionen.

*Fabriksindstilling

Gå til grundindstillingerne

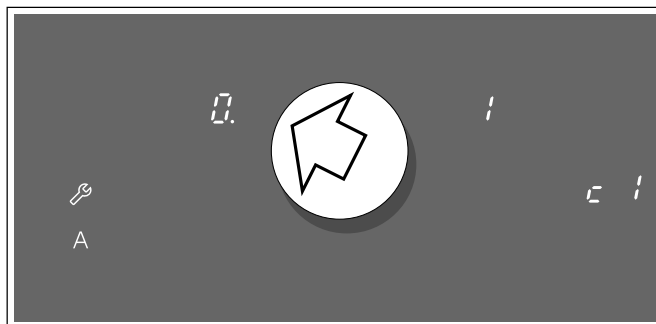
Kogesektionen skal være slukket.

- 1 Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
- 2 Indikatoren  vises i de efterfølgende 10 sekundene. Derefter trykker du på symbolet **A** i mere end fire sekunder, indtil du hører bekræftelsessignal nummer to.



På displayet for funktionen Tidsprogrammering vises c og 1

- 3 Hold symbolet **A** nede, indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.
- 4 Vælg derefter den ønskede værdi med Tipp-knappen. Flyt knappen til den ønskede indstilling. Den valgte værdi vises med et punkt (se billede)



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

Afslut

Hvis du vil forlade grundindstillingerne, skal du afbryde kogesektionen med hovedafbryderen.

Vedligeholdelse og rengøring

Råd og vejledning, der omtales i dette kapitel, tjener som hjælp til rengøring og optimal vedligeholdelse af kogesektionen

Kogesektion

Rengøring

Rengør kogesektionen efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at madrester brænder sig fast. Rengør ikke kogesektionen, før den er tilstrækkelig afkølet.

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogesektioner. Overhold angivelserne, der findes på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Slibende produkter
- Aggressive rensemidler som ovnspray og pletfjerningsmidler
- Svampe med slibende overflade
- Højtryksrensere eller damprensere

Glasskraber

Fjern vanskeligt snavs med en glasskraber.

- 1 Tag sikringen af skraberen
- 2 Rengør kogesektionens overflade med kniven.

Rengør ikke kogesektionens overflade med bunden af skraberen, da overfladen kan blive ridset.

Glasskraber!

Kniven er meget skarp. Fare for snitsår. Beskyt kniven, når den ikke bruges. Udskift øjeblikkeligt kniven, når den udviser tegn på skader.

Vedligeholdelse

Anvend et middel til vedligeholdelse og beskyttelse af kogesektionen. Overhold råd og vejledning på emballagen.

Tipp-knap

Vi anbefaler at bruge lunkent vand med lidt sæbe til rengøring af Tipp-knappen. Brug aldrig skuremidler eller skarpe genstande. Tipp-knappen må ikke komme i opvaskemaskinen eller i opvaskevand. Ellers kan den tage skade.

Kogesektionens ramme

For at undgå skader på kogesektionens ramme skal du overholde følgende angivelser:

- Brug kun varmt vand med en smule sæbe
- Brug ikke skarpe eller slibende produkter
- Brug ikke glasskraberen

Reparation af fejl

Normalt skyldes fejl små detaljer. Før du kontakter Serviceafdelingen, bør du tage følgende råd og vejledning i betragtning.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Fejl i det elektroniske system.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en strømafbrydelse. Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet. Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte Serviceafdelingen.
E + nummer / d + nummer / E + nummer	Fejl i det elektroniske system.	Afbryd kogefeltet fra strømforsyningen. Vent ca. 30 sekunder, og tilslut igen. *Hvis indikationen fortsætter, skal du kontakte den tekniske serviceafdeling.
$F0 / F9$	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten.	Afbryd kogefeltet fra strømforsyningen. Vent 30 sekunder og tilslut det igen. *
H	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt den pågældende kogezone.	Vent til det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. *
$F4$	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogezoner.	
$U1$	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser.	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
$U2 / U3$	Kogezonen er blevet overophedet, og det er slået fra for at beskytte overfladen.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet og tænd igen.

* Hvis angivelsen fortsætter, skal du kontakte Serviceafdelingen.

Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.

Normal lyd fra apparatet under brug

Induktionsvarmeteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen genereres direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan generere lyd og vibrationer som beskrevet nedenfor afhængigt af kogegrejets konstruktion:

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd høres ved tilberedning med højt styrketrin. Årsagen til det er energimængden, som overføres fra kogesektionen til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når du reducerer styrketrinnet.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Lyden forsvinder, når du tilsætter vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som høres i overfladerne, som samler de forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og tilberedningsmåden for mad kan variere.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart du aktiverer maksimal opvarmningseffekt samtidig i begge kogefelter. Lyden forsvinder eller aftager, så snart du reducerer effekten.

Lyd fra blæseren

For at opnå den bedste effekt skal kogesektionen anvendes med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en blæser, som starter, når den registrerer temperaturen ved hjælp af forskellige kogetrin. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogesektionen er afbrudt, hvis den registrerede temperatur stadig er for høj.

De beskrevne lyde er normale, udgør en del af induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.

Kundeservice

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

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

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

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

Fare for elektrisk stød!

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	23
Vaurioitumisyyt	25
Ympäristönsuojelu	26
Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys	26
Ohjeita energian säästämiseen	26
Kypsentaaminen induktiokeittoalueella	26
Induktioteknologian edut	26
Soveltuvat keittoastiat	26
Laitteeseen tutustuminen	28
Ohjauspaneeli	28
Keittoalueet	28
Jälkilämmön osoitin	28
Twistpad ja Tipp-kytkin	29
Tipp-kytkimen poistaminen	29
Tipp-kytkimen ylläpito	29
Keittotason ohjelmointi	29
Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä	29
Keittoalueen säätö	29
Taulukko	30
Friteeraustoiminto	31
Friteeraustoiminnolle sopivat paistinpannut	31
Lämpötilatasot	31
Ohjelmointi	32
Taulukko	33
Lapsilukko	34
Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta	34
Pikakuumennustoiminnolla kysentaaminen	34
Ohjelmointi	34
Pikakuumennukseen liittyviä neuvoja	34
Powerboost-toiminto	35
Käyttörajoitukset	35
Päälle kytkeminen	35
Pois päältä kytkentä	35
Aikaohjelmointi	35
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä	35
Ajastinkello	36

Automaattinen aikarajoitus	36
Perusasetukset	37
Perusasetuksiin siirtyminen	37
Ylläpito ja puhdistus	38
Keittotaso	38
Keittotason kehys	38
Vikojen korjaaminen	39
Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana	39
Huoltopalvelu	40

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

⚠ Turvallisuusohjeet

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

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

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

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

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

Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotasot kytkeytyvät itsestään pois päältä eikä niitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovamman vaara!

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

Sähköiskun vaara!

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

Sähkömagneettiset vaarat!

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

- Irrotettava valitsin on magneettinen ja se voi vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esim. sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Elektronisten implanttien käyttäjille: älä kannata valitsinta vaatteiden taskuissa. Vähimmäisetäisyys sydämentahdistimeen 10 cm.

Vaurioitumisvaara!

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

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

Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioitumissytyt

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotaso voi vaurioitua.

- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotaso voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

Yleisnäkymä

Seuraava taulukko sisältää yleisimmät vahingot:

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

Ympäristönsuojelu

Pura laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys



Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkajätteen hävitystä koskevan direktiivin RAEE 2002/96/EY vaatimukset. Kyseinen direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden kierrätyksen ja uudelleen käytön merkin, joka on voimassa kaikissa EU-maissa

Ohjeita energian säästämiseen

- Aseta keittoastioihin aina oikea kansi. Ilman kanta keitettäessä energian kulutus on nelinkertainen. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.
- Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Muutoin energiaa voi mennä hukkaan. Huomaa: Valmistaja ilmoittaa yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin keittoastian pohjan halkaisija.
- Valitse keittoastian koko valmistettavan ruokamäärän mukaan. Suurikokoinen ja puoliksi täysi keittoastia kuluttaa huomattavasti energiaa.
- Käytä vähäistä vesimäärää. Tällöin säästetään energiaa ja samalla säilytetään kasvisten vitamiinit ja mineraalit.
- Valitse mahdollisimman alhainen tehotaso.

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

Induktioteknologian toimintaperiaate on perinteiseen kuumennukseen verrattuna täysin erilainen, sillä kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiassa. Täten se tarjoaa lukuisia etuja:

- Keitto- ja paistoaika lyhenee, sillä itse keittoastia kuumenee.
- Pienempi energiankulutus.
- Helpompi ylläpitää ja puhdistaa. Ruoka-ainekset eivät pala pohjaan niin nopeasti.
- Lämmön hallinta ja turvallisuus. Keittotaso aktivoi tai katkaisee virransyötön heti, kun säädöt suoritetaan ohjauspaneelistä. Induktiokeittoalue katkaisee virransyötön, jos keittoastia poistetaan levyltä, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

Soveltuvat keittoastiat

Ferromagneettiset keittoastiat

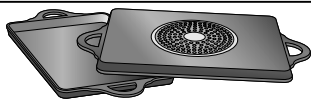
Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiokeittolevyissä, niihin kuuluvat muun muassa:

- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

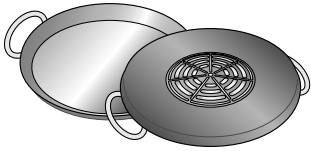
Tarkista keittoastioiden soveltuvuus magneettia käyttäen, astioiden on vedettävä magneettia puoleensa.

Muita induktioon sopivia keittoastioita

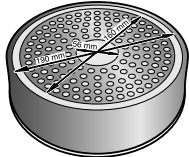
On olemassa muita induktiokeittotasoihin tarkoitettuja keittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi, ainoastaan ferromagneettinen alue kuumenee eikä lämpö jakaudu tasaisesti.



Keittoastioissa, joiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi, jolloin jakautunut lämpö on pienempi tai tunnistuksessa esiintyy ongelmia.



Hyvien lopputuloksien saavuttamiseksi ferromagneettisen alueen halkaisijan on suositeltavaa olla keittoalueen kokoinen. Jos laite ei havaitse keittoastiaa yhdellä keittoalueella, kokeile asettaa se halkaisijaltaan hiukan sitä pienempään keittoalueeseen.

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä koskaan käytä seuraavia keittoastioita:

- normaalit ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiiniastiat

Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastioiden pohja voi vaikuttaa kypsennyksen lopputuloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä jakavista materiaaleista (kuten ruostumattomat "sandwich"-teräsastiat), jakavat lämmön tasaisesti säästäten aikaa ja energiaa.

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkeä"-toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotasoa ei toimi jäähdytymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

Keittoastian havainti

Kaikissa keittoalueissa on keittoastian havainnin alaraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi on käytettävä aina keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian halkaisijaan.

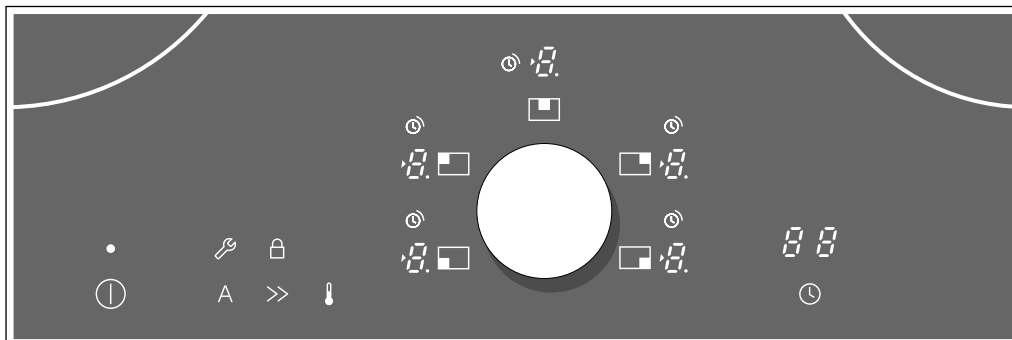
Automaattinen tunnistus kaksin- tai kolminkertaisilla keittoalueilla

Kyseiset alueet voivat havaita eri kokoisia keittoastioita. Keittoastian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti astiaan aktivoiden ainoastaan yksinkertaisen keittoalueen tai koko alueen ja säätäen sopivan tehon parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi.

Laitteeseen tutustuminen

Nämä käyttöohjeet soveltuvat eri keittotasoihin. Sivulla 2 on mallien yleisnäkymä ja tietoja menettelytavoista.

Ohjauspaneeli



Kytkinalueet	Toiminto
ⓘ	Pääkytkin
A	Pikakuumennus ja perusasetuksien valikko
>>	Powerboost-toiminto ja lapsilukko
🔥	Friteeraus
🕒	Aikaohjelmointi

Merkkivalot	
🔧	Perusasetukset
🔒	Lapsilukko
1-9	Tehoalueet
🕒	Toiminta ja jälkilämpö
🔥	Pikakuumennus
P	Powerboost-toiminto
🕒	Aikaohjelmointi

Keittoalueet

Keittoalue	Päälle ja pois päältä kytkentä
○ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
⦿ Kaksinkertainen alue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.
⦿ Kolminkertainen alue	Alue syttyy automaattisesti käyttäessä keittoastiaa, jonka pohja on saman kokoinen kuin ulkoinen alue (⦿ tai ⦿), joka halutaan käynnistää.
Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".	

Jälkilämmön osoitin

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Vältä koskemasta keittoalueeseen, jonka jälkilämmön merkkivalo palaa.

Vaikka taso olisi sammunut, merkkivalo 🕒 palaa niin kauan, kuin keittoalue on kuuma.

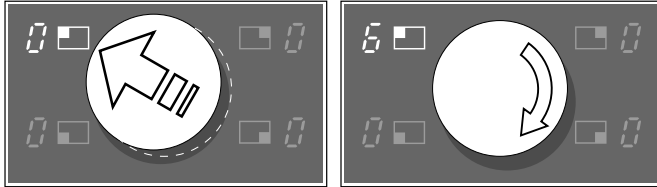
Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta ennen sen kytkemistä pois päältä, näkyviin tulee vuoron perään merkkivalo ja valittu tehotaso.

Twistpad ja Tipp-kytkin

Twistpad on ohjelmoitua alue, jossa voidaan valita keittoalueet ja tehotaso Tipp-kytkimellä.

Twistpad-alueella oleva Tipp-kytkin keskittyy automaattisesti.

Tipp-kytkin on magneettinen ja se sijaitsee Twistpad-alueen päällä. Kun Tipp-kytkintä siirretään jonkin keittoalueen merkkiä kohti, vastaava keittoalue kytkeytyy päälle. Tehotaso voidaan valita kääntämällä Tipp-kytkintä.



Tipp-kytkimen poistaminen

Tipp-kytkin voidaan poistaa sen puhdistamisen helpottamiseksi.

Tipp-kytkin voidaan poistaa myös keittoalueen ollessa toiminnassa. Kaikki keittoalueet sammuvat tällöin 3 sekunnin kuluessa.

Tulipalovaara!

Jos kyseisten 3 sekunnin aikana Twistpad-alueelle asetetaan metallinen esine, keittotaso voi jäädä päälle. Siksi keittotaso on aina sammutettava pääkytkimellä.

Tipp-kytkimen ylläpito

Tipp-kytkimen sisällä on voimakas magneetti. Älä vie Tipp-kytkintä tietoja sisältävien kohteiden, kuten videonauhujen, levyjen, luottokorttien tai magneettijuovakorttien lähelle. Ne voivat vaurioitua.

Kytin voi myöskin aiheuttaa häiriötä televisioihin ja näyttöpäätteisiin.

Henkilöt, joilla on sähköinen implantti, kuten sydämentahdistin tai insuliinipumppu!

On todennäköistä, että magneettikentät vaikuttavat implantteihin. Älä koskaan aseta Tipp-kytkintä vaatteiden taskuihin. Säätimen välimatka sydämentahdistimeen on oltava vähintään 10 cm.

Huomautus: Tipp-kytkin on magneettinen. Kytin alaosaan tarttuvat metalliset osat voivat aiheuttaa keittotason pintaan naarmuja. Puhdista Tipp-kytkin aina huolellisesti.

Keittotason ohjelmointi

Tämä luku sisältää keittoalueen säätöohjeet.

Taulukossa näkyvät eri ruokien tehotasot ja keittoajat.

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: paina merkkiä ①. Laitteesta kuuluu merkkiäni. Merkkivalo  syttyy keittoalueisiin. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ①, kunnes keittoalueiden merkkivalo  sammuu. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet jäähtyvät riittävästi.

Huomautus: Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä silloin, kun kaikki keittoalueet ovat olleet pois käytöstä yli 20 sekuntia. Jos keittotaso on edelleen lämmin, jäännöslämmön osoitin syttyy. Jos keittotaso kytetään uudelleen päälle muutaman sekunnin kuluessa sammuttamisesta, viimeeksi suoritettut asetukset tulevat näkyviin.

Keittoalueen säätö

Säädä haluamasi tehotaso Tipp-kytkimellä.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

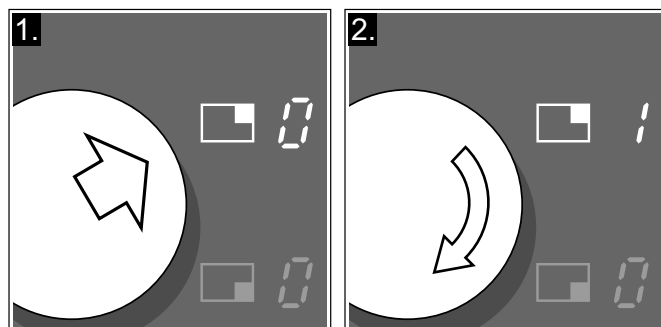
Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Tehotason säätäminen

Keittotason on oltava päällä.

- 1 Valitse haluamasi keittoalue. Käännä Tipp-säädintä haluamaasi keittoaluetta kohti.
- 2 Käännä Tipp-kytkintä, kunnes näyttöön syttyy haluamasi tehotaso.



- 3 Tehotason muuttaminen: valitse keittoalue ja muuta tehotasoa Tipp-kytkimellä.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja käännä Tipp-kytkintä, kunnes näkyviin tulee . Keittoalue sammuu ja näyttöön syttyy jälkilämmön merkkivalo.

Huomautus: Jos keittoastiaa ei ole asetettu induktiokeittoalueelle, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

Taulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä. Keittoaajat riippuvat ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä.

Jos kuumennat paksuja soseita ja kastikkeita, hämmennä niitä aika ajoin.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

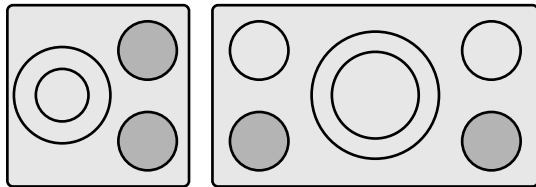
Tehotasot vaikuttavat kypsennystuloksiin.

Tehotaso	Keittotapa	Esimerkit
9	Esikuumennus	Vesi
	Peitä	Liha
	Lämmitys	Rasva, nesteet
	Kiehaus	Keitot, kastikkeet
9-8.	Kuumennus	Vihannekset
8-6	Friteeraus	Liha, perunat
7-5	Friteeraus	Kala
7-6	Friteeraus	Ruoat, joissa on käytetty jauhoa, tai kananmunia
	Keitto ilman kantta	Pasta, nesteet
6-5	Ruskistus	Jauhot, sipulit
	Paahtaminen	Mantelit, korppujauho
	Friteeraus	Pekoni
	Haudutus	Liemi, kastikkeet
5-4	Hidas paisto ilman kantta	Perunapyörökät, vihanneskeitto, lihakeitto, keitetyt kananmunat
4-3	Hidas paisto ilman kantta	Vedessä keitetyt nakit
5-4	Höyrytys	Vihannekset, perunat, kala
	Kypsennys alhaisella teholla	Vihannekset, hedelmä, kala
	Muuntaminen	Lihakäärä, pataruoka, vihannekset
3-2.	Muuntaminen	Gulasch
4-3	Keitto kannen kanssa	Keitot, kastikkeet
3-2.	Sulatus	Pakasteet
3-2	Haudutus	Riisi, palkokasvit
	Juoksetus	Munaruokat
2-1	Lämmitys ja lämpimänäpito	Keitot, puuro, vihannekset kastikkeessa
1-1	Sulatus	Voi, suklaa

Friteeraustoiminto

Toiminto mahdollistaa friteerauksen säätäen automaattisesti paistinpannun lämpötilaa.

Laitteen mallista riippuen tämän toiminnon omaavat keittoalueet ovat oikealla sivulla tai edessä (katso kuva).



Friteerauksen edut

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

Huomautuksia

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

Lämpötilatasot

Tehotaso	Lämpötila	Sopiva
max	korkea	esim. perunaohukaiset, paistinperunat ja puoliraa'at pihvit.
med plus	keskisuuri	esim. kevyet friteeraukset kuten pakasteruoat, leikkeleet, lihakastike, vihannekset.
med	keskimatala	esim. friteeraukset kuten fileet ja makkarat, kala.
min	matala	esim. munakkaat, voin, oliiviöljyn tai margariinin käyttö.

Friteeraustoiminnoille sopivat paistinpannut

Tähän toimintoon erityisesti sopivia paistinpannuja voidaan hankkia laitteen hankinnan jälkeen valinnaisena lisävarusteena erikoisliikkeestä tai huoltopalvelustamme. Ilmoita tällöin aina viitenumero.

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

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

Seuraavaksi näkyvät lämpötilatasot on tarkoitettu erityisesti kyseisiin keittoastioihin.

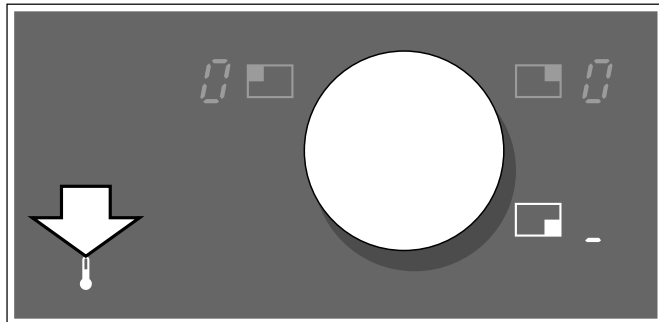
Huomautus: Jos käytät muunlaisia paistinpannuja, kokeile ensin alhaisinta lämpötilatasoa säätämällä sitä tarvittaessa. Kyseiset paistinpannut voivat ylikuumentua.

Ohjelmointi

Valitse sopiva lämpötila taulukon mukaan. Aseta paistinpannu keittoalueelle.

Keittotason on oltava päällä.

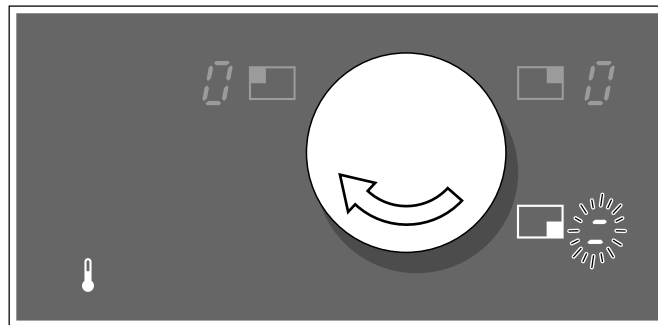
- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Paina merkkiä . Merkkivalo  syttyy keittoalueen näyttöön.



Jokaista merkkivaloa vastaa lämpötilataso:

-	matala lämpötilataso
-	keskimatala lämpötilataso
-	keskikorkea lämpötilataso
-	korkea lämpötilataso

- 3 Valitse haluamasi lämpötilataso 5 seuraavan sekunnin kuluessa Tipp-kytkimellä. Merkkivalot  syttyvät. Friteeraustoiminto on aktivoitu.



Merkkivalot  vilkkuvat, kunnes paistolämpötila saavutetaan. Tällöin kuuluu äänimerkki.

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

Friteeraustoiminnon pois päältä kytkeminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä . Poista sen jälkeen paistinpannu.

Taulukko

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

Suosittelut lämpötilatasot on säädetty Gaggenau-paistinpannulla. Lämpötilataso vaihtelee käytetyn paistinpannun mukaan.

		Lämpötilataso	Kokonaiskeittoaika merkkiäänestä laskettuna
Liha	Maustamaton tai kuorrutettu leike (paksuus 1,5 cm)	med plus	6-10 min
	Filee, puolikypsä (porsaan-, naudan- tai vasikanliha, paksuus 2,5 cm)	med plus	6-10 min
	Porsaan- tai karitsankyljykset (paksuus 2 cm)	med	10-17 min
	Vasikanpihvi, puoliraaka (paksuus 3 cm)	max	6-8 min
	Vasikanpihvi, puolikypsä tai kypsä (paksuus 3 cm)	med plus	8-12 min
	Keskisuuren karitsan kylkypala (paksuus 1,5 - 2,5 cm)	med	10-15 min
	Kanan rintapala (paksuus 2 cm)	med	10-20 min
	Raa'at tai esikypsennetyt makkarat (1-3 cm)	med	8-20 min
	Hampurilaiset / Lihapullat (paksuus 1-3 cm)	med	6-30 min
	Jauhelihakastike	med plus	6-10 min
	Jauheliha	med plus	6-10 min
	Pekoni	min	5-8 min
Kala	Kokonainen kala	med	15-25 min
	Kalafilee, maustamattomat tai kuorrutetut	med plus	10-20 min
	Lohifilee (paksuus 2,5 cm)	med	8-12 min
	Tonnikalafilee, kypsä (paksuus 2,5 cm)	med	8-12 min
	Katkaravut	med plus	4-8 min
	Merenherkut	med plus	5-8 min
Munaruuat	Lätyt	med plus	friteeraa yksi kerrallaan
	Munakkaat	min	paista yksi kerrallaan
	Paistetut munat	min / med	2-6 min
	Munakokkeli	min	2-4 min
	Köyhät ritarit	med	paista yksi kerrallaan
Perunat	Paistinperunat, valmistus keitetyistä perunoista	max	6-12 min
	Paistinperunat, valmistus raaoista perunoista*	med	15-25 min
	Perunakakut	max	paista yksi kerrallaan
	Perunalohkot	min	30-40 min
	Paistinperunat	med plus	10-15 min
Vihannekset	Valkosipuli, sipuli	min	2-10 min
	Kurpitsa, munakoiso	med	4-12 min
	Paprika, vihreä parsia, porkkana	med	4-15 min
	Sienet	med plus	10-15 min
	Sekalaiset vihannekset	med plus	6-10 min
Pakasteruokat	Kalafilee, maustamaton tai kuorrutettu (paksuus 0,5 - 1 cm)	med	10-20 min
	Valmisateriat ja vihannekset	min	8-15 min
	Kevätkääryleet (2-3, paksuus 5 cm)	med	10-30 min
Muut	Riisi/nuudelit	max	8-15 min
	Paahtoleivät	med	6-10 min
	Mantelien/pähkinöiden/pistaasipähkinöiden paahtaminen*	min	3-7 min

* Kylmässä paistinpannussa.

Lapsilukko

Keittotaso voidaan lukita tahattoman päälle kytkennän estämiseksi niin, etteivät lapset kytke keittoalueita päälle.

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Lapsilukon käyttäminen edellyttää, että toiminto  aktivoidaan perusasetuksien valikosta.

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: Kytke keittotaso päälle, muutaman sekunnin kuluessa syttyy merkkialo . Paina sen jälkeen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan, kunnes äänimerkki kuuluu. Keittotaso on lukittu. Merkkivalo  sammuu jonkin ajan kuluttua.

Pois päältä kytkentä: Kytke keittotaso päälle, muutaman sekunnin kuluessa syttyy merkkialo . Paina sen jälkeen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan, kunnes äänimerkki kuuluu. Lukitus on kytkeytynyt pois päältä.

Huomautus: Lapsilukko voi kytkeytyä vahingossa päälle tai pois päältä puhdistuksen aikana roiskuvan veden, ulos vuotavien ruoka-aineksien tai merkin  päällä olevien esineiden vuoksi.

Pikakuumennustoiminnolla kysentäminen

Kaikissa keittoalueissa on esikuumennustoiminto. Toiminto valitaan halutulta tehotasolta matalalämmön käyttämiseksi. Keittoalue kuumenee maksimiteholla ja valittu tehoalue kytkeytyy automaattisesti päälle. Pikakuumennuksen kesto riippuu ohjelmoidusta tehotasosta.

Ohjelmointi

- 1 Valitse haluamasi matalalämmön tehotasosta. Tehotasossa  ei ole tätä toimintoa.
- 2 Paina merkkiä A. Pikakuumennustoiminto aktivoituu. Näytössä vilkkuu vuorottain  ja aikaisemmin valittu tehotasosta.

Toiminto kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua valitusta tehotasosta riippuen. Keittoalueeseen aktivoituu automaattisesti matalalämmön tehotasosta. Näyttöön jää palamaan aikaisemmin valittu tehotasosta. Keittoaikaa voidaan säätää, arvo tulee näkyviin aikaohjelmoinnin näyttöön.

Pikakuumennukseen liittyviä neuvoja

- Pikakuumennustoiminto ei kypsennä ruoka-aineita: pikakuumennustoiminnolla kypsennetään hitaasti vähän nestettä sisältäviä ruokia niiden ravintoarvojen säilyttämiseksi. Suurilla keittoalueilla ruokiin tulee lisätä vain 3 kupillista vettä, pienillä keittoalueilla noin 2 kupillista vettä. Keitä riisi käyttäen kaksinkertaista määrää vettä. Peitä kattila kannella. Pikakuumennustoiminto ei sovi runsaasti nestettä vaativien ruokien kysentämiseen (esim. pasta).
- Maito tai huomattavasti vaahtoa tuottavat ruoat voivat kiehua kattilasta yli. Käytä korkeaa kattilaa.
- Maito voi palaa pohjaan: Huuhtelee kattila kylmällä vedellä ennen sen täyttämistä.
- Paistaessa ruoka-aineet jäävät kiinni paistinpannuun: lisää ruoka-aineet pannuun, kun pannu on riittävän kuuma. Kun öljy tai voi on riittävän kuumaa, se muodostaa läikkiä paistinpannua kallistaessa. Älä käännä ruoka-aineita liian aikaisin. Liha tai perunamunakas irtoaa itsestään jonkin ajan kuluttua.

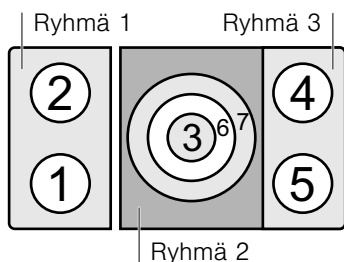
Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotaso 9 käyttäessä.

Käyttörajoitukset

Kyseinen toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla edellyttäen, ettei toinen saman ryhmän alue ole päällä (ks. kuva). Muutoin valitun keittoalueen näytössä vilkkuu P ja 9; sen jälkeen tehotaso 9 kytkeytyy automaattisesti päälle.

Ryhmässä 2 Powerboost-toiminto voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikilla keittoalueilla (ks. kuva).



Päälle kytkeminen

Keittotason on oltava päällä.

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

Pois päältä kytkentä

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

Huomautus: Joissakin tapauksissa Powerboost-toiminto voi kytkeytyä pois päältä automaattisesti keittotason sisäisten elektronisten osien suojaamiseksi.

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

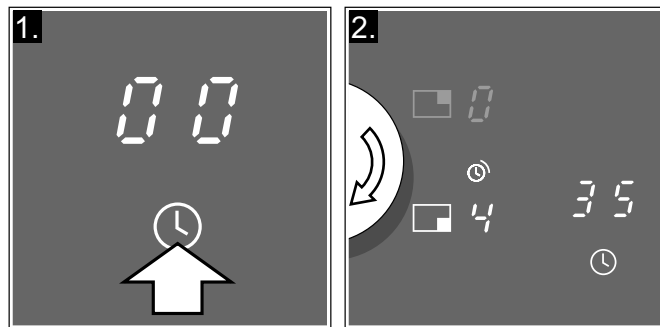
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä halutun keittoalueen toiminta-aika. Alue sammuu automaattisesti, kun aika on kulunut umpeen.

Ohjelmointi

Keittotason on oltava päällä

- 1 Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso. Paina sen jälkeen merkkiä ⌚, kunnes merkkivalo ⌚ syttyy haluamaasi keittoalueeseen. Merkkivalo 00 syttyy aikaohjelmoinnin näyttöön.
- 2 Ohjelmoi aika Tipp-kytkimellä.



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

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Alue kytkeytyy pois päältä silloin, kun asetettu aika on kulunut umpeen. Laitteesta kuuluu merkkiäni.

Keittoalueella vilkkuu 9 ja aikaohjelmoinnin näytössä vilkkuu 00.

Kun merkkiä ⌚ painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse haluamasi keittoalue ja paina sitten merkkiä ⌚. Muuta aikaa Tipp-kytkimellä tai käännä kytkintä, kunnes näkyviin tulee 00. Merkkivalo ⌚ sammuu.

Huomautuksia

- Valitse jokin keittoalue nähdäksesi jäljelle jäävän keittoajan
- Keittoajaksi voidaan ohjelmoida korkeintaan 90 minuuttia.

Ajastinkello

Hälyttimeen voidaan ohjelmoida jopa 90 minuutin keittoaika. Toiminto ei ole riippuvainen muista säädöistä.

Ohjelmointi

Keittotason on oltava päällä

- 1 Paina merkkiä ⌚. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin 00.
- 2 Valitse haluamasi aika Tipp-kytkimellä.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Aikaohjelmoinnin näytössä vilkkuu 00. Kun merkkiä ⌚ painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä ⌚ ja muuta aikaa Tipp-kytkimellä tai käännä Tipp-kytkintä, kunnes aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy 00.

Automaattinen aikarajoitus

Kun keittoalue on toiminnassa pitkään eikä asetuksiin tehdä muutoksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näyttöön syttyy jälkilämmön merkkivalo.

Kun automaattinen aikarajoitus aktivoituu, se säätyy valitun tehotason mukaan (1- 10 tuntia).

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Joitakin niistä voidaan muuttaa.

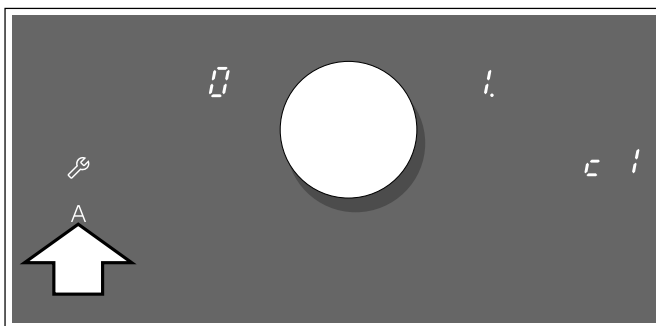
Merkkivalo	Toiminto
	Äänimerkit Suurin osa äänimerkeistä on kytketty pois Kaikki äänimerki on otettu käyttöön*
	Lapsilukko Pois käytöstä* Käytössä
	Oletusasetuksien palautus Oletusasetuksien palautus
	Keittoalueen valitseminen Rajoitettu: keittoalue on valittuna vain 5 sekunnin ajan.* Rajoitettu: viimeeksi ohjelmoitu keittoalue jää valituksi.
	Power-Management-toiminto = Pois käytöstä.* = 1000 W. Vähimmäisteho. = 1500 W. = 2000 W. ... tai = keittotason maksimiteho.

*Tehdasasetus

Perusasetuksiin siirtyminen

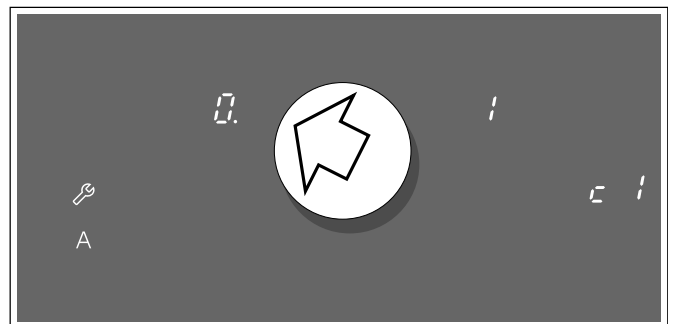
Keittotason on oltava pois päältä.

- 1 Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
- 2 Seuraavien 10 sekunnin kuluessa syttyy merkkivalo . Paina sen jälkeen merkkiä **A** yli neljän sekunnin ajan, kunnes toinen vahvistusmerkkiään kuuluu.



Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin ja .

- 3 Paina merkkiä **A**, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo syttyy.
- 4 Valitse sen jälkeen haluttu arvo Tipp-kytkimellä. Siirrä kytkintä haluamaasi asetusta kohti. Valittu arvo näkyy pisteen kohdalla (katso kuva)



- 5 Paina merkkiä uudelleen **yli 4 sekunnin** ajan, kunnes äänimerkki kuuluu vahvistuksena.

Asetukset on tallennettu virheettömästi.

Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

Ylläpito ja puhdistus

Tämän luvun ohjeet takaavat keittotason optimaalisen puhdistuksen ja ylläpidon.

Keittotaso

Puhdistus

Puhdista keittotaso jokaisen käyttökerran jälkeen. Täten vältetään tasoon jääneiden jäämien palaminen. Puhdista keittotaso vasta sitten, kun se on jäähtynyt tarpeeksi.

Käytä ainoastaan keittotason puhdistukseen sopivia puhdistusaineita. Noudata tuotepakkauksiin merkittyjä ohjeita.

Älä koskaan käytä:

- Kuluttavia tuotteita.
- Voimakkaita puhdistusaineita, kuten uunisuihkeita ja tahrannoistainia.
- Naarmuttavia pesusieniä.
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä.

Lasin puhdistukseen tarkoitettu kaavin

Poista vaikeasti irtoavat liat lasin puhdistukseen tarkoitettulla kaapimella.

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

Älä puhdista keittotason pintaa kaapimen perällä, pinta voi tällöin vaurioitua.

Vammutumisvaara!

Terä on erittäin terävä. Varo ettet haavoita terällä itseäsi. Suojaa terä silloin, kun sitä ei käytetä. Vaihda terä uuteen heti kun siinä havaitaan poikkeamia.

Ylläpito

Levitä additiivista ainetta keittotason suojaamiseksi. Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Tipp-kytkin

Tipp-kytkin on suositeltavaa puhdistaa haalealla vedellä ja pienellä määrällä saippuaa. Älä käytä kuluttavia tuotteita, älä myöskään hankaa kytkintä. Älä pese Tipp-kytkintä astianpesukoneessa tai aseta sitä pesuveteen. Muutoin se voi vaurioitua.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehukseen ei tulisi vaurioita, noudata seuraavia ohjeita:

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

Vikojen korjaaminen

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

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.
	Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.	Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.
	Vika sähköjärjestelmässä.	Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
E_r + numero $/d$ + numero $/E$ + numero	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotasoa pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
$F0 / F9$	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotasoa pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle. *
H	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. *
$F4$	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
$U1$	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
$U2 / U3$	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jolloin kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiaan pohjassa. Keittoastiasta riippuen voi astiassa esiintyä ääniä tai tärinää, esimerkiksi seuraavanlaisia:

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

Kyseisiä ääniä esiintyy korkeaa tehotasoa käytettäessä. Äänet johtuvat energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Kyseiset äänet häviävät tai heikentyvät, kun tehotasoa lasketaan.

Matalat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Äänet häviävät, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineita.

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Ruoka-aineiden määrä ja kypsennystapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista ja joita kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahta keittoaluetta käyttäen. Äänet häviävät tai heikentyvät silloin, kun tehotasoa lasketaan.

Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Täten keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehoalueiden lämpötilan mukaan. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja induktioteknologiaa käytettäessä, ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

Huoltopalvelu

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

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

E-numero	FD-numero
Huoltopalvelu ☎	

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

Sähköiskun vaara!

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15snt/min (inc. VAT 23%)

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

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	42
Årsaker til skader	44
Beskyttelse av miljøet	45
Miljøvennlig avfallsbehandling	45
Råd om energibesparelse	45
Matlaging ved induksjon	45
Fordeler ved matlaging ved induksjon	45
Egnede kokekar	45
Slik lærer du apparatet å kjenne	47
Betjeningspanel	47
Kokesonene	47
Restvarmeindikator	47
Twistpad og Tipp-bryter	48
Fjerning av Tipp-bryteren	48
Vedlikehold av Tipp-bryteren	48
Programmering av koketoppen	48
Slå av og på koketoppen	48
Regulere kokesonen	48
Tabell	49
Stekefunksjon	50
Stekepanner for stekefunksjonen	50
Temperaturnivåer	50
Slik programmerer du	51
Tabell	52
Barnesikring	53
Aktivere og deaktivere barnesikringen	53
Koke med funksjonen for rask forhåndsoppvarming	53
Slik programmerer du	53
Tips om rask forhåndsoppvarming	53
Powerboost-funksjon	54
Bruksbegrensninger	54
Aktivere	54
Deaktivere	54
Tidsprogrammering	54
Slå av en kokesone automatisk	54
Timer	55

Automatisk tidsbegrensing	55
Grunninnstillinger	56
Tilgang til grunninnstillingene	56
Vedlikehold og rengjøring	57
Koketopp	57
Koketoppens ramme	57
Reparasjon	58
Normal støy ved bruk av apparatet	58
Kundeservice	59

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

⚠ Sikkerhetsanvisninger

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrenning!!

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

Fare for elektrisk støt!

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

Elektromagnetiske farer!

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

- Det avtakbare betjeningsselementet er magnetisk og kan forstyrre elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. For personer med elektroniske implantater: Oppbevar aldri betjeningsselementet i lommene på klærne. Minsteavstand til pacemakere er 10 cm.

Fare for skader!

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

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

Fare for skader!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Generelle betraktninger

I følgende tabell fremstilles skadene som er mest hyppige:

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

Beskyttelse av miljøet

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.

Miljøvennlig avfallsbehandling



Dette apparatet er merket i henhold til WEEE-direktivet 2002/96/EF om avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Direktivet definerer rammene for resirkulering og gjenvinning av brukte apparater i det europeiske økonomiske området.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlaging uten lokk firedobles energiforbruket. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen. Hvis ikke vil det sløses mye med energi. OBS: Produsenten vil normalt indikere kokekarets øverste diameter. Så er denne normalt større enn diameteren på kokekarets bunn.
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort, halvfullt kokekar bruker mye energi.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.
- Velg et nivå med lavere effekt.

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

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

- Tidsbesparelse ved koking og steking; gjennom direkte oppvarming av kokekaret.
- Energibesparelse.
- Enklere rengjøring og vedlikehold. Sølte matrester brenner seg ikke så raskt fast.
- Varmekontroll og sikkerhet; koketoppen slås på eller av umiddelbart ved å bruke betjeningspanelet. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen dersom kokekaret fjernes uten at kokesonen slås av.

Egnede kokekar

Ferromagnetiske kokekar

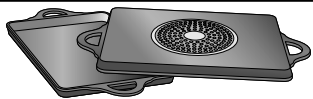
Det er bare ferromagnetiske kokekar som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

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

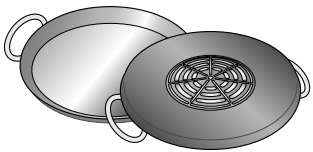
For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet.

Andre kar som egner seg til induksjon

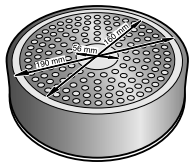
Det finnes andre spesielle kokekar for induksjon som ikke har fullstendig ferromagnetisk bunn.



Ved bruk av store kar med et mindre ferromagnetisk område, varmes kun det ferromagnetiske området opp, og dermed kan varmfordelingen bli ujevn.



Karene som har et aluminiumsfelt i bunnen har et redusert magnetisk område, dermed kan varmeoverføringen være svakere og det kan oppstå problemer med detektering.



For å oppnå gode kokeresultater, anbefales det at karets magnetiske område tilpasses kokesonen. Hvis karet ikke detekteres i en kokesone, kan du prøve i en litt mindre kokesone.

Uegnede kokekar

Bruk aldri kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

Kokekarets bunn

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

Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Detektering av kokekar

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

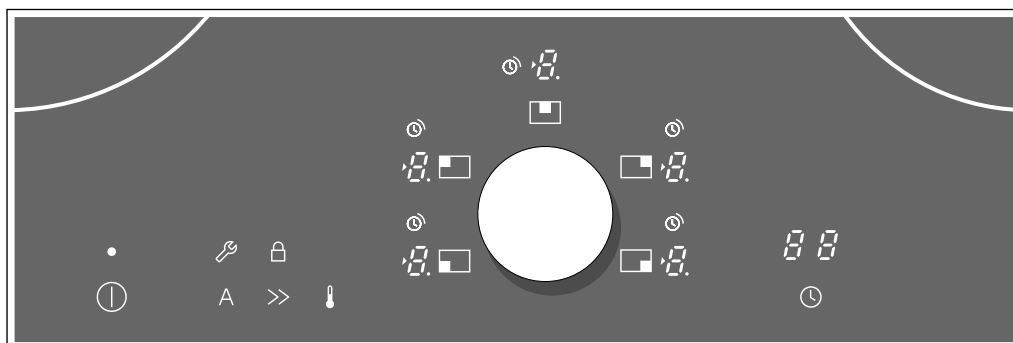
Automatisk registrering i doble og tredoble kokesoner

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

Slik lærer du apparatet å kjenne

Disse instruksjonene gjelder for flere ulike koketopper. På side 2 ser du en generell oversikt over modellene med deres mål og ytterligere informasjon.

Betjeningspanel



Bryteroverflater	Funksjon
ⓘ	Hovedbryter
A	Rask forhåndsoppvarming og meny for grunninnstillinger
>>	Powerboost og barnesikring
🔥	Steke
🕒	Tidsprogrammering

Indikatorer	
🔧	Grunninnstillinger
🔒	Barnesikring
1-9	Effektnivåer
🕒	Bruk og restvarme
A	Rask forhåndsoppvarming
P	Powerboost-funksjon
🕒	Tidsprogrammering

Kokesonene

Kokesone	Aktivering og deaktivering
○ Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
◎ Dobbel kokesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.
⊙ Trippel kokesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar med bunn på samme størrelse som den ytre sonen (◎ eller ⊙) som man ønsker å bruke.

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

Restvarmeindikator

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Ikke berør kokesonene hvis deres korresponderende restvarmeindikator lyser.

Selv om platen er slått av, vil indikatoren  fortsette å lyse så lenge kokesonen er varm.

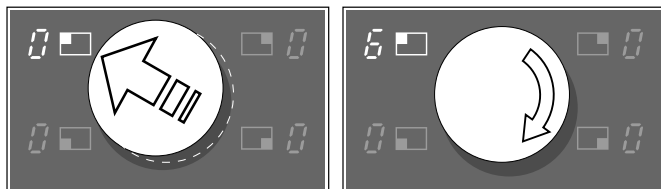
Hvis kokekaret tas bort fra kokesonen før den slås av, vil indikatoren og valgt effektnivå vises vekselvis.

Twistpad og Tipp-bryter

Twistpaden er en programmeringssone hvor det er mulig å velge kokesoner og effektnivå ved hjelp av Tipp-bryteren.

Tipp-bryteren sentreres automatisk i Twistpad-sonen.

Tipp-bryteren er magnetisk og plasseres på Twistpaden. Ved å flytte Tipp-bryteren mot symbolet til en kokesone, aktiveres den aktuelle kokesonen. Ved å dreie Tipp-bryteren, velger du effektnivå.



Fjerning av Tipp-bryteren

Du kan fjerne Tipp-bryteren slik at du lett kan rengjøre koketoppen.

Du kan også fjerne Tipp-bryteren mens kokesonen er slått på. Alle kokesonene slår seg av etter 3 sekunder.

⚠ Brannfare!!

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

Vedlikehold av Tipp-bryteren

Det er en svært kraftig magnet på innsiden av Tipp-bryteren. Den må derfor ikke være i nærheten av magnetiske media som inneholder informasjon, slik som videokassetter, disketter, kredittkort og andre kort med magnetisk stripe. De kan bli skadet.

Bryteren kan også forårsake interferens i tv-apparater og skjermer.

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

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

Merk: Tipp-bryteren er magnetisk. Metallpartikler som fester seg på underdelen kan lage riper i overflaten til kokesonen. Du må alltid rengjøre Tipp-bryteren grundig.

Programmering av koketoppen

Dette kapitlet beskriver hvordan en kokesone reguleres. I tabellen finner du effektnivåene og koketiden til ulike retter.

Slå av og på koketoppen

Slå av og på koketoppen med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på symbolet ①. Et lydsignal høres. Indikatoren ② til kokesonene lyser. Koketoppen er klar til å brukes.

Slå av: Trykk på symbolet ① til indikatoren ② til kokesonene slår seg av. Alle kokesonene vil da være slått av. Restvarmeindikatoren vil fortsatt lyse helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølte.

Merk: Koketoppen slår seg automatisk av når alle kokesonene har vært avslått i 20 sekunder. Hvis koketoppen fremdeles er varm, vil restvarmeindikatoren vises. Hvis du slår på koketoppen igjen noen få sekunder etter å ha slått den av, vises de siste innstillingene du har foretatt.

Regulere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med Tipp-bryteren.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

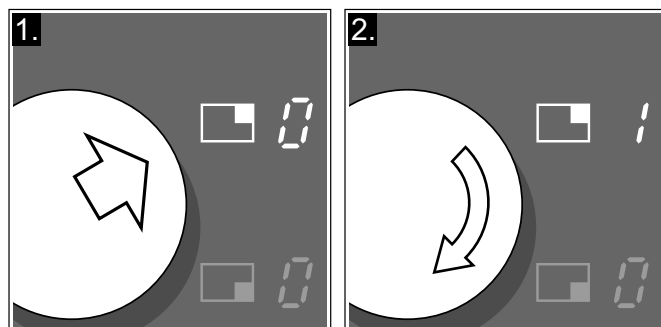
Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

Hvert effektnivå har i tillegg et halvt nivå. Dette markeres med et punktum.

Justere effekttrinn

Koketoppen må være slått på.

- 1 Velg ønsket kokesone. For å gjøre det flytter du Tipp-bryteren mot ønsket kokesone.
- 2 Vri Tipp-bryteren til ønsket effektnivå vises i displayet.



- 3 Endre effektnivå: Velg kokesone og endre effektnivå med Tipp-bryteren.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og vri Tipp-bryteren til 0 vises. Kokesonen slås av og restvarmeindikatoren vises.

Merk: Hvis det ikke finnes noen kokekar på induksjonskokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.

Tabell

I tabellen som følger vises noen eksempler. Koketidene avhenger av matens type, vekt og kvalitet. Derfor vil det være variasjoner.

Effektnivåene har innvirkning på resultatet av kokingen.

Du må røre av og til hvis du varmer opp pureer, kremssupper og tykke sauser.

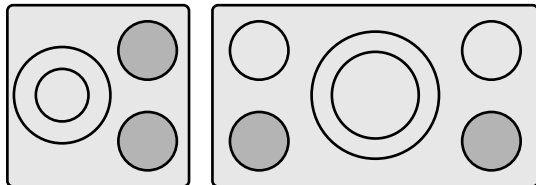
Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

Kokenivå	Koketid	Eksempler
9	Forvarme Sterk, siste steking Varme opp Forkoking	Vann Kjøtt Fett, væske Supper, Sauser
9-8.	Skålde	Grønnsaker
8-6	Steke	Kjøtt, Poteter
7-5	Steke	Fisk
7-6	Steke Koke uten lokk	Retter tilberedt med mel, retter tilberedt med egg Pasta, væske
6-5	Steke gyldenbrunt Riste Steke Fordampe	Mel, løk Mandler, brødsmuler Flesk Kraft, sauser
5-4	Svak koking uten lokk	Potetboller, Grønnsakssuppe, Kjøttssuppe, Posjerte egg
4-3	Svak koking uten lokk	Pølser trukket i varmt vann
5-4	Dampkoke Steke lett Stue	Grønnsaker, poteter, fisk Grønnsaker, frukt, fisk Kjøtttrull, stuing, grønnsaker
3.-2.	Stue	Gulasj
4.-3	Koke med lokk	Supper, Sauser
3.-2.	Tine	Frosne produkter
3-2	Svak koking La stivne	Ris, belgfruktene Eggeretter
2-1	Varme opp / beholde varmen	Sopp, gryteretter, grønnsaker i saus
1.-1	Smelte	Smør, sjokolade

Stekefunksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å steke med automatisk regulering av stekepannens temperatur.

Avhengig av modellen, er det kokesonene til høyre eller de fremre kokesonene som har denne funksjonen (se bildet).



Fordeler ved steking

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

Merknader

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

Temperaturnivåer

Effektnivå	Temperatur	Anbefalt til
max	høy	f.eks. potetretter, saltede poteter og lite stekt biff.
med plus	middels-høy	f.eks. enkel steking av frysevarer, panerte retter, fileter, ragu, grønnsaker.
med	lav-middels	f.eks. steking av panert kjøtt, pølser, fisk.
min	lav	f.eks. omeletter, med smør, olivenolje eller margarin.

Stekepanner for stekefunksjonen

Du kan få tak i spesialpanner til denne funksjonen som ekstrautstyr i spesialiserte butikker eller hos vår tekniske service. Du må alltid oppgi korresponderende referansenummer.

- **GP900001** lite stekepanne (15 cm diameter)
- **GP900002** medium stekepanne (18 cm)
- **GP900003** stor stekepanne (21 cm)

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

Temperaturnivåene som vises i det følgende er spesialinnstilt for slike panner.

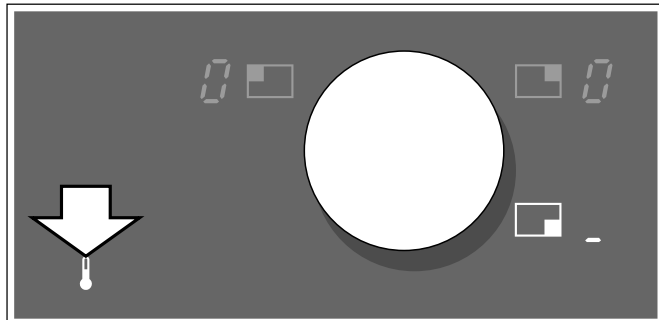
Merk: Hvis du bruker andre typer panner, må du først prøve med det laveste temperaturnivået og deretter øke om nødvendig. Disse stekepannene kan bli overopphetet.

Slik programmerer du

Velg korrekt temperaturnivå fra tabellen. Plasser stekepannen på kokesonen.

Koketoppen må være slått på.

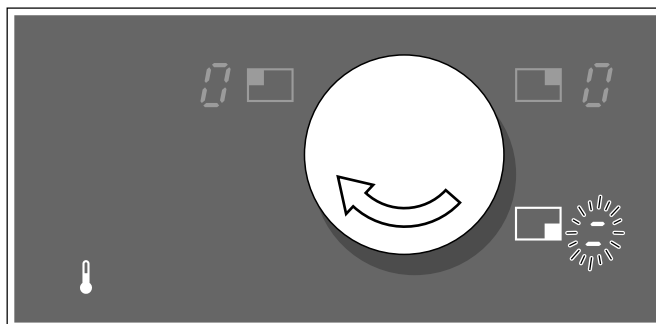
- 1 Velg kokesone.
- 2 Trykk på symbolet . I displayet til kokesonen lyser indikatoren .



Hver indikator er tilordnet et temperaturnivå:

-	Lavt temperaturnivå
—	Lavt-middels temperaturnivå
≡	Middels-høyt temperaturnivå
≡.	Høyt temperaturnivå

- 3 I de følgende 5 sekunder skal du velge ønsket temperaturnivå med Tipp-bryteren. Indikatorene  lyser. Stekefunksjonen blir aktivert.



Indikatorene  lyser helt til steketemperaturen nås. Deretter høres et lydsignal.

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

Slå av stekefunksjonen

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

Tabell

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

er justerte med Gaggenaus husholdningsartikler. Temperaturnivået varierer avhengig av hvilken type stekepanne som brukes.

		Temperaturnivå	Total koketid fra lydsignalet høres
Kjøtt	Filet, normal eller panert (1,5 cm tykkelse)	med plus	6-10 min
	Filet, middels (svin, okse eller kalv, 2,5 cm tykkelse)	med plus	6-10 min
	Svine- eller lammekoteletter (2 cm tykkelse)	med	10-17 min
	Biff av kalv, lite stekt (3 cm tykkelse)	max	6-8 min
	Biff av kalv, medium eller godt stekt (3 cm tykkelse)	med plus	8-12 min
	Ytrefilet, lam, middels (1,5 - 2,5 cm tykkelse)	med	10-15 min
	Kyllingbryst (2 cm tykkelse)	med	10-20 min
	Rå eller forhåndsvarmede pølser (1 -3 cm)	med	8-20 min
	Hamburgere / kjøttkaker (1 - 3 cm tykkelse)	med	6-30 min
	Ragu	med plus	6-10 min
	Kjøttdeig	med plus	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
Fisk	Hel fisk	med	15-25 min
	Fiskefilet, normal eller panert	med / med plus	10-20 min
	Laksefilet (2,5 cm tykkelse)	med	8-12 min
	Tunfiskefilet, godt stekt (2,5 cm tykkelse)	med	8-12 min
	Reker	med plus	4-8 min
	Sjømat	med plus	5-8 min
Eggeretter	Pannekaker	med plus	stek én etter én
	Omeletter	min	stek én etter én
	Stekte egg	min / med plus	2-6 min
	Eggerøre	min	2-4 min
	Arme riddere	med	stek én etter én
Poteter	Gylne poteter tilberedt av kokte poteter	max	6-12 min
	Gylne poteter tilberedt av råe poteter*	med	15-25 min
	Potetkaker	max	stek én etter én
	Revne poteter	min	30-40 min
	Saltede poteter	med plus	10-15 min
Grønnsaker	Hvitløk, løk	min	2-10 min
	Squash, aubergine	med	4-12 min
	Paprika, grønne asparges, gulrøtter	med	4-15 min
	Sopp	med plus	10-15 min
	Saltede grønnsaker	med plus	6-10 min
Dypfryste varer	Fiskefilet, stekt eller panert (0,5 - 1 cm tykkelse)	med	10-20 min
	Saltstekte retter eller grønnsaker	min	8-15 min
	Vårruller (2 - 3,5 cm tykkelse)	med	10-30 min
Annet	Ris/rispasta	max	8-15 min
	Krutonger	med	6-10 min
	Brune mandler/ nøtter / pinjekjerner*	min	3-7 min

* I en kald stekepanne.

Barnesikring

Koketoppen kan beskyttes mot at den slås på ved et uhell for å forhindre at barn kan slå på kokesonene.

Aktivere og deaktivere barnesikringen

For å kunne bruke barnesikringen må du aktivere funksjonen  i menyen for grunninnstillinger.

Koketoppen må være slått av.

Aktivere: Slå på koketoppen. Etter noen sekunder tennes indikatoren . Deretter trykker du på symbolet  i minst 4 sekunder til du hører et bekreftende lydsignal. Koketoppen blokkeres. Etter en stund slukkes indikatoren .

Deaktivere: Slå på koketoppen. Etter noen sekunder tennes indikatoren . Deretter trykker du på symbolet  i minst 4 sekunder til du hører et bekreftende lydsignal. Barnesikringen er deaktivert.

Merk: Barnesikringen kan aktiveres eller deaktiveres ved en feiltakelse hvis det søles vann under rengjøring, hvis det koker over eller det settes gjenstander oppå symbolet .

Koke med funksjonen for rask forhåndsoppvarming

Alle kokesonene har funksjonen for rask forhåndsoppvarming. Ønsket effektnivå velges på forhånd for sakte koking. Kokesonen varmes opp med maksimal effekt, og stiller automatisk inn effektnivået som du har valgt på forhånd. Varigheten for rask forhåndsoppvarming avhenger av programmert effektnivå.

Slik programmerer du

- 1 Velg ønsket effektnivå for svak koking. Effektnivået  har ikke denne funksjonen.
- 2 Trykk på symbolet A. Funksjonen for rask forhåndsoppvarming aktiveres. På visningen blinker  og forhåndsvalgt effektnivå vekselvis.

Funksjonen deaktiveres etter en bestemt tid er gått. Denne varierer i kraft av valgt effektnivå. I kokesonen aktiveres effektnivået for svak koking automatisk. I indikasjonen lyser bare forhåndsvalgt effektnivå. Koketiden kan endres. Verdien vises i indikasjonen for funksjonen tidsprogrammering.

Tips om rask forhåndsoppvarming

- Funksjonen for rask forhåndsoppvarming erstatter ikke selve kokingen: Den raske forhåndsoppvarmingen brukes til å koke retter med lite vanninnhold sakte for å bevare næringsverdiene. I de store kokesonene tilsetter du maten bare 3 kopper vann, i de små kokesonene, ca. 2 kopper vann. Kok ris med dobbel vannmengde. Sett lokk på gryten. Den raske forhåndsoppvarmingen er ikke egnet til mat hvor det er nødvendig å bruke mye vann (f.eks. pasta).
- Melk eller mat som produserer mye skum, kan koke over. Bruk en høy gryte.
- Melken kan brennes: Før du fyller gryten med melk, skyll den med kaldt vann.
- Når du steker, brenner maten seg fast i pannen: Legg maten bare i pannen når den er tilstrekkelig varm. Når oljen eller smøret er tilstrekkelig varmt, dannes det noen "flekkflak" når du heller litt på pannen. Du må ikke snu maten før tiden. Kjøtt eller potetkaker løsner praktisk talt av seg selv etter en stund på pannen.

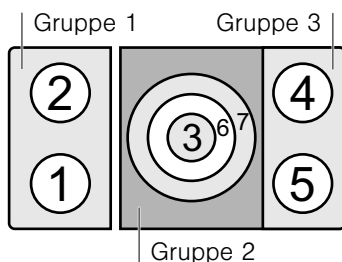
Powerboost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann raskere enn med bruk av effektnivået **9**.

Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig i alle kokesonene så sant den andre sonen i den samme gruppen ikke er i bruk (se bildet). I motsatt tilfelle vil **P** og **9** blinke i displayet til valgt kokesone; effektnivået **9** vil så justeres automatisk.

I gruppe 2 kan funksjonen Powerboost aktiveres samtidig i alle kokesonene (se bildet).



Aktivere

Koketoppen må være slått på.

- 1 Velg kokesone. Tilhørende indikator lyser
- 2 Trykk på symbolet **>>**. Indikatoren **P** lyser. Funksjonen er nå aktivert.

Deaktivere

- 1 Velg kokesone. Tilhørende indikator lyser
- 2 Trykk på symbolet **>>**. Bokstaven **P** vises ikke lenger og effektnivået **9** gjenopprettes. Funksjonen blir deaktivert.

Merk: I visse tilfeller kan funksjonen Powerboost deaktiveres automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

Tidsprogrammering

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

- for å slå av en kokesone automatisk.
- som alarmklokke.

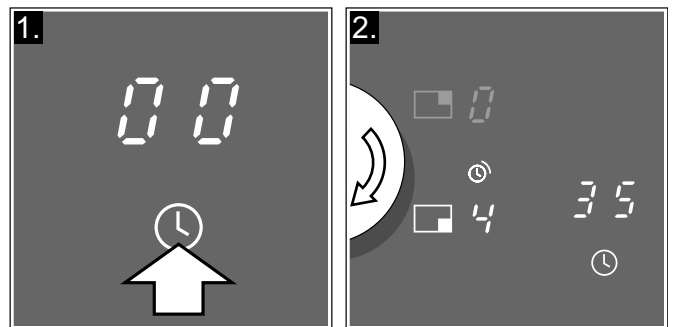
Slå av en kokesone automatisk

Still inn varighet for ønsket kokesone. Kokesonen slår seg av automatisk når tiden er utløpt.

Slik programmerer du

Koketoppen må være slått på.

- 1 Velg kokesone og ønsket effektnivå. Deretter trykker du flere ganger på symbolet **⌚** til indikatoren **⌚** til ønsket kokesone lyser. I displayet til tidsprogrammeringsfunksjonen lyser **00**.
- 2 Still inn ønsket tid med Tipp-bryteren.



Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned. På displayet vises den korteste koketiden.

Når tiden er løpt ut

Når tiden er løpt ut, vil kokesonen slås av. Et varselsignal høres.

I kokesonen blinker en **0** og i displayet for funksjonen tidsprogrammering vises **00**.

Ved å trykke på symbolet **⌚** slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

Endre eller nullstille tiden

Velg ønsket kokesone og trykk deretter på symbolet **⌚**. Endre tiden med Tipp-bryteren eller vri bryteren helt til **00** vises. Indikatoren **⌚** vil da slå seg av.

Merknader

- Velge en kokesone for å kontrollere hvor mye av koketiden som er igjen
- Det er mulig å programmere en koketid på inntil 90 minutter.

Timer

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

Slik programmerer du

Koketoppen må være slått på.

- 1 Trykk på symbolet . I indikasjonen for funksjonen tidsprogrammering vises .
- 2 Still inn ønsket tid med Tipp-bryteren.

Etter noen sekunder begynner tiden å løpe.

Når tiden er løpt ut

Et varselsignal høres. I indikasjonen for funksjonen tidsprogrammering blinker . Ved å trykke på symbolet  slukkes indikatorene og lydsignalet opphører.

Endre eller nullstille tiden

Trykk på symbolet  og endre tiden med Tipp-bryteren eller vri Tipp-bryteren helt til indikatoren for tidsprogrammeringsfunksjonen viser .

Automatisk tidsbegrensing

Når en kokesone er i bruk over lang tid og det ikke foretas noen justeringer, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Kokesonen varmer ikke lenger. Indikatoren viser restvarmen for kokesonen.

Når den automatiske tidsbegrensningen aktiveres, innstilles denne i henhold til valgt effektnivå (fra 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Apparatet har diverse grunninnstillinger. Det er mulig å endre noen av disse innstillingene.

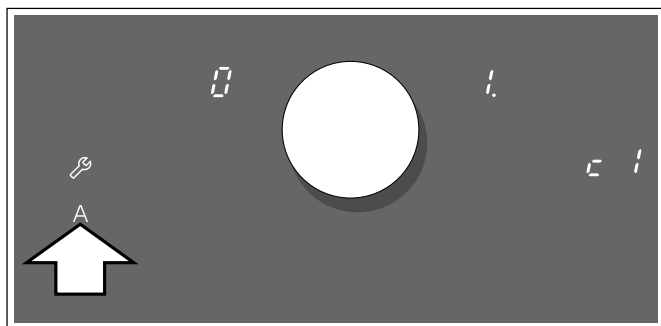
Indikator	Funksjon
c $!$	Lydsignaler $\emptyset$ Flesteparten av signalene er deaktiverte $!$ Alle signaler er aktive*
c 2	Barnesikring $\emptyset$ Deaktivert* $!$ Aktivert
c 3	Tilbake til de automatiske innstillingene. $\emptyset$ Tilbake til de automatiske innstillingene
c 4	Velge kokesone $\emptyset$ Begrenset: Kokesonen er bare valgt i 5 sekunder.* $\emptyset$. Ubegrenset: Den sist programmerte kokesonen forblir valgt.*
c 5	Power-Management-funksjon $\emptyset$ = Deaktivert.* $!$ = 1000 W. minimumseffekt. $!$. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 eller 9 . = koketoppens maksimumseffekt.

*Fabrikkinnstilling

Tilgang til grunninnstillingene

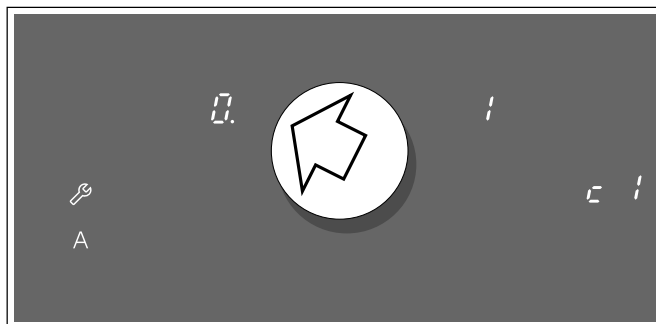
Koketoppen må være slått av.

- 1 Slå på koketoppen med hovedbryteren.
- 2 Indikatoren $\emptyset$ vises i de etterfølgende 10 sekundene. Deretter trykker du på symbolet **A** i mer enn fire sekunder helt til du hører bekreftelsessignal nummer to.



I indikasjonen for funksjonen tidsprogrammering vises c og $!$

- 3 Trykk på symbolet **A** til indikatoren for den ønskede funksjonen vises.
- 4 Velg deretter ønsket verdi med Tipp-bryteren. Flytt bryteren til ønsket innstilling. Valgt verdi vises med et punkt (se bilde)



- 5 Trykk igjen på symbolet **A** i minst 4 sekunder til du hører et bekreftende signal. Innstillingene er nå korrekt lagret.

Gå ut

For å gå ut av grunninnstillingene, må du slå av koketoppen med hovedbryteren.

Vedlikehold og rengjøring

I dette kapittelet gir vi råd og veiledning som kan hjelpe deg til å oppnå optimal rengjøring og vedlikehold av koketoppen

Koketopp

Rengjøring

Rengjør koketoppen etter bruk. På denne måten unngår du fastbrente matrester. Koketoppen må ikke rengjøres før den er tilstrekkelig kald.

Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketopper. Følg instruksjonene på produktets emballasje.

Bruk aldri:

- Slipende rengjøringsprodukter
- Aggressive rengjøringsmidler som spray for komfyrer og flekkfjernere
- Skuresvamper
- Høytrykksspyler eller damprensere

Glasskrape

Fjern rester, som sitter fast, med en glasskrape.

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

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

Fare for personskader!

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

Vedlikehold

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

Tipp-bryter

Vi anbefaler å bruke lunkent vann med litt såpe for å rengjøre Tipp-bryteren. Bruk aldri skuremidler eller skarpe. Ikke legg Tipp-bryteren i oppvaskmaskin eller i vaskevann. Da kan den bli skadet.

Koketoppens ramme

For å unngå skader på koketoppens ramme bør du følge disse anvisningene:

- Bruk kun varmt vann med litt såpe
- Bruk aldri skarpe eller grove produkter
- Bruk ikke glasskrapen

Reparasjon

Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta hensyn til følgende råd og advarsler.

Indikator	Feil	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrudd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
$E_r + \text{nummer} / d + \text{nummer} / e + \text{nummer}$	Feil på elektronisk system.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder, og koble det til på nytt. *Hvis indikasjonen fortsetter, kontakt teknisk service.
$F0 / F9$	Det har oppstått en intern funksjonsfeil.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent ca. 30 sekunder og koble det til på nytt. *
H	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av den korresponderende kokesonen.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Og trykk så på et hvilket som helst symbol på koketoppen. *
$F4$	Det elektroniske systemet er overopphetet og har slått av alle kokesonene.	
$U1$	Feil spenning, utenfor grensene for normal funksjon.	Ta kontakt med strømleverandøren.
$U2 / U3$	Kokesonen er overopphetet og har slått seg av for å beskytte kjøkkenbenken.	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og slå den på på nytt.

* Hvis indikatoren fortsetter å lyse, må du kontakte teknisk service.

Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.

Normal støy ved bruk av apparatet

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

En dyp summing som i en transformator

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

En svak plystrelyd

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

Knitring

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

Høy plystrelyd

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

Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Derfor er koketoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effekttrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

Kundeservice

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

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

E-nr.	FD-nr.
Kunderservice 	

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

Fare for elektrisk støt!

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar	61
Orsaker till skador	63
Miljöskydd	64
Miljövänlig avfallshantering	64
Råd för energibesparing	64
Induktionstillagning	64
Fördelar med induktionstillagning	64
Lämpliga kokkärl	64
Första kontakt med apparaten	66
Manöverpanel	66
Kokzonerna	66
Indikator för restvärme	66
Twistpad och Tipp-kontroll	67
Ta bort Tipp-kontrollen	67
Skötsel av Tipp-kontrollen	67
Programmering av spishällen	67
Sätta på och stänga av spishällen	67
Ställa in kokzon	67
Tabell	68
Friteringsfunktion	69
Stekpannor för friteringsfunktionen	69
Temperaturnivåerna	69
Programmering	70
Tabell	71
Barnspärr	72
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren	72
Tillaga med funktionen för snabbuppvärmning	72
Programmering	72
Rekommendationer om snabbuppvärmning	72
Funktionen Powerboost	73
Användningsbegränsningar	73
Aktivering	73
Avaktivera	73
Tidsprogrammering	73
Stänga av en kokzon automatiskt	73
Äggklocka	74

Avstängningsautomatik	74
Grundinställningar	75
Sök åtkomst till grundinställningarna	75
Skötsel och rengöring	76
Spishäll	76
Spishällens ram	76
Åtgärda fel	77
Normalt ljud under apparatens funktion	77
Kundservice	78

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

⚠ Säkerhetsanvisningar

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

Brandrisk!!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.

- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!!

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

Risk för stötar!!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Faror med elektromagnetism!

- Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker eller insulinpump avstå från att använda apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100 % av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet och att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.
- Det avtagbara vredet är magnetiskt och kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar. För dig som har elektroniska implantat: Ha aldrig vredet i fickorna. Minimavstånd till pacemaker, 10 cm.

Risk för fel!

Hällen är utrustad med en fläkt nertill. Om det finns en låda under spishällen, ska du inte förvara små föremål eller pappersföremål i den, eftersom de vid en eventuell insugning, kan förstöra fläkten eller negativt påverka dess effekt. Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp ska du lämna ett minimiavstånd på 2 cm.

Risk för skador!

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

Orsaker till skador

Obs!

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

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

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

Packa upp apparaten och se till att förpackningsmaterialet återvinns på miljövänligt sätt.

Miljövänlig avfallshantering



Den här apparaten uppfyller kraven i Direktivet om rester från elektriska och elektroniska apparater RAEE 2002/96/CE. Direktivet anger regler för återvinning och återanvändning av apparater om används över hela Europa

Råd för energibesparing

- Sätt alltid rätt lock på kokkärlen. Vid matlagning utan lock fyrdubblas energiförbrukningen. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen.
- Kokkärlens diameter bör överensstämja med kokzonens storlek. Annars uppstår en energislösning. Observera: Tillverkare av kokkärl anger ofta en viss diameter för kokkärlet. Detta mått är i allmänhet större än bottenens diameter.
- Välj kokkärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kokkärl som bara är halvfullt förbrukar mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten. På så sätt sparar man energi och alla vitaminer och mineralier i grönsakerna bibehålls.
- Välj en lägre effektläge.

Fördelar med inductionstillagning

Induktionstillagning förutsätter en radikal förändring gentemot traditionella uppvärmningstyper och värmen genereras direkt i kokkärlet. Därför har den många fördelar:

- Tidsbesparing vid tillagning och stekning; uppvärmning direkt av kokkärlet.
- Man sparar energi.
- Lättare skötsel och rengöring. Mat som kokar över bränns inte vid så snabbt.
- Värme- och säkerhetskontroll; hällen tillför eller stänger av strömmen omedelbart då du trycker på kontrollen. Induktionskokzonen gör att värmen kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

Lämpliga kokkärl

Ferromagnetiska kokkärl

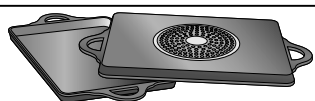
Endast lämpliga kokkärl för inductionstillagning med ferromagnetiska kärl, får användas om de består av:

- emaljerat stål
- gjutjärn
- specialkärl för inductionstillagning av rostfritt stål.

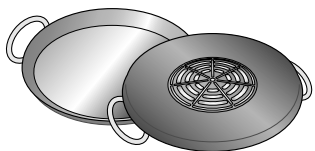
För att ta reda på om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att de dras till magneten.

Andra kärl som lämpar sig för induktionstillagning

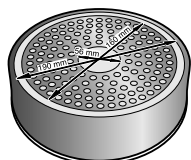
Det finns andra typer av specialkärl för induktionstillagning vars botten inte är helt ferromagnetisk.



Då du använder stora kokkärl med en mindre ferromagnetisk diameter, värms endast det ferromagnetiska området, vilket innebär att värmefördelningen kanske inte blir jämn.



Kärl med inlägg av aluminium i basen reducerar det ferromagnetiska området, vilket innebär att den tillförda värmen kan bli mindre eller leda till detekteringsproblem.



För att uppnå goda kokresultat, rekommenderas det att kärlets ferromagnetiska diameter ska anpassas till kokzonens storlek. Om kärlet inte har detekterat någon kokzon, kontrollera det på en zon med en lite mindre diameter.

Olämpliga kokkärl

Använd aldrig kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Egenskaper för kokkärlets botten

Egenskaperna för kokkärlets botten kan påverka tillagningens jämnhet. Kokkärl som tillverkas av material som hjälper att sprida värmen, som "sandwich"-kärl av rostfritt stål som fördelar värmen jämt och spar både tid och energi.

Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slocknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustad med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

Kokkärletsdetektering

Varje kokzon har en minsta kärldetektionsgräns som varierar enligt kokkärlets material. Därför ska du använda kokzonen som bäst passar kokkärlets diameter.

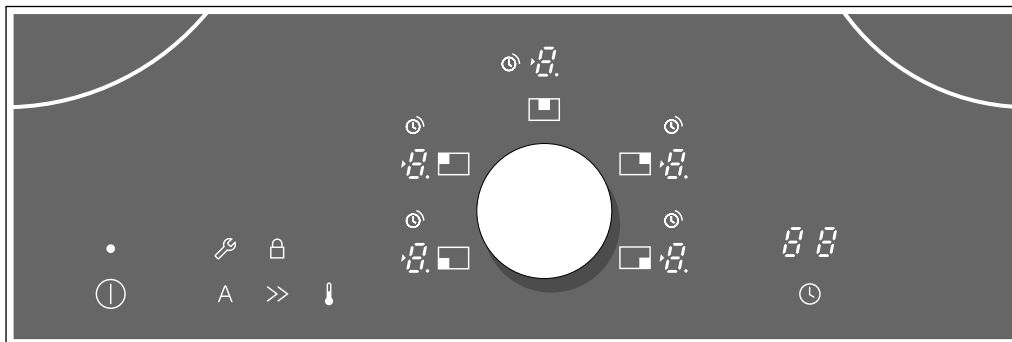
Automatisk detektering av dubbla eller tredubbla kokzoner

Dessa zoner kan känna igen kokkärl av olika storlekar. Beroende på materialet och kokkärlets egenskaper, anpassar sig zonen automatiskt och aktiverar endast den enskilda zonen eller hela hällen och tillhandahåller en lämplig effekt för att ge goda tillagningsresultat.

Första kontakt med apparaten

Dessa användningsinstruktioner gäller olika spishällar. På sidan 2 visas en allmän vy över modellerna med information om åtgärder.

Manöverpanel



Kontrolltyper	Funktion
I	Huvudströmbrytare
A	Snabbuppvärmning och meny för grundinställningar
>>	Powerboost och barnspärr
flame	Steka
clock	Tidsinställning

Indikatorer	
flame	Grundinställningar
lock	Barnsäkerhetsspärr
1-9	Effektnivåer
flame	Till/från och restvärme
A	Snabbuppvärmning
P	Powerboost-funktionen
clock	Tidsinställning

Kokzonerna

Kokzon	Aktivera och avaktivera
○ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
◎ Dubbel kokzon	Zonen tänds automatiskt om du använder ett kokkärl vars bas har samma storlek som den yttre zonen.
◎ Tredubbel kokzon	Zonen tänds automatiskt när ett kokkärl används som har samma bottenyta som det yttre området som skall användas (◎ eller ◎).

Använd endast kokkärl som lämpar sig för induktionstillagning, se avsnittet "Lämpliga kokkärl".

Indikator för restvärme

Kokhällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon och den visar vilka som fortfarande är varma. Undvik att vidröra kokzonen med den här indikeringen.

Även om kokhällen är avstängd, förblir indikatorn  så länge som kokzonen är varm.

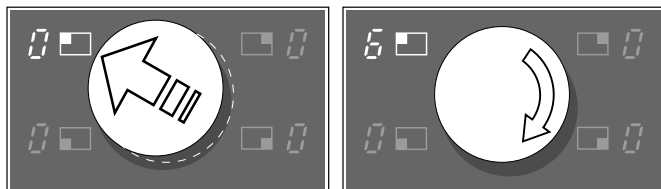
Då du drar tillbaka kärlet innan kokzonen har stängs av visas växelvis indikatorn och det valda effektläget.

Twistpad och Tipp-kontroll

Twistpad är inställningsytan där du kan välja kokzoner och effektlägen med Tipp-kontrollen..

I Twistpad-zonen, centreras Tipp-kontrollen automatiskt.

Tipp-kontrollen är magnetisk och placeras ovanpå Twistpad. När du vrider Tipp-kontrollen mot symbolen på kokzonen, aktiveras motsvarande kokzon. Då du vrider på Tipp-kontrollen, väljs effektläge.



Ta bort Tipp-kontrollen

För att underlätta rengöringen, kan du ta bort Tipp-kontrollen.

På samma vis, kan du ta bort Tipp-kontrollen medan kokzonen är igång. Alla kokzoner släcks efter tre sekunder.

Brandfara!

Om du lägger ett metallföremål på manöverpanelen under dessa tre sekunder, kan Twistpad fortsätta att värmas. Därför ska du alltid stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

Skötsel av Tipp-kontrollen

Inuti Tipp-kontrollen finns det en kraftfull magnet. Lägg inte Tipp-kontrollen i närheten av magnetiska datalagringsenheter som videoband, disketter, kreditkort och kort med magnetremsa. Annars kan de skadas.

Knappen kan också orsaka störningar i TV-apparater och datorskärmar.

Om du har ett elektroniskt implantat, till exempel pacemaker eller insulinpump!

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

Anvisning: Tipp-kontrollen är magnetisk. Metalldelarna som fastnar på den undre delen kan skrapa ytan på kokhällen. Rengör alltid Tipp-kontrollen ordentligt.

Programmering av spishällen

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

Sätta på och stänga av spishällen

Man sätter på och stänger av spishällen med huvudströmbrytaren.

Påsättning: tryck på symbolen ①. En ljudsignal hörs. Indikatorn  för kokzonerna tänds. Spishällen är nu klar för användning.

Avstängning: tryck på symbolen ① tills indikatorn  för kokzonerna slocknar. Alla kokzoner förblir avstängda. Indikatorn för restvärme fortsätter att lysa tills kokzonerna är tillräckligt avkylda.

Anvisning: Spishällen stängs av automatiskt då kokzonerna stängs av i mer än 20 sekunder. Om spishällen är varm visas indikatorn för restvärme. Om du sätter på hällen några sekunder efter att ha stängt av den, visas de senaste justeringarna som utförts.

Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge med Tipp-kontrollen.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

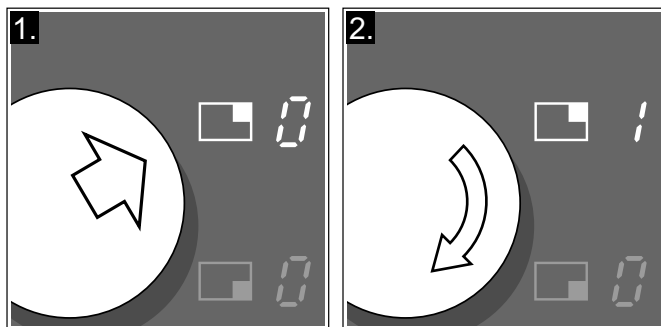
Effektläge 9 = högsta effekt.

Varje effektläge har ett mellanläge. Detta visas med en punkt.

Justera effektlägen

Spishällen ska vara på.

- 1 Välj önskad kokzon. För att göra detta, luta Tippkontrollen i riktning mot önskad kokzon.
- 2 Vrid Tippkontrollen tills önskad effektnivå blinkar på tidsdisplayen.



- 3 Ändra effektnivå: välj kokzon och ändra effektnivå med Tipp-kontrollen

Stäng av kokzonen

Välj kokzon och vrid Tipp-kontrollen tills indikationen  visas. Kokzonen slocknar och därefter visas indikatorn för restvärme.

Anvisning: Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer det valda läget att blinka. Efter en tid så stängs kokzonen av.

Tabell

I nedanstående tabell visas några exempel. Tillagningstiden beror på matens typ, vikt och kvalitet. Därför varierar den.

Ta ibland bort kärlen när du värmer puréer, redde soppor och såser.

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

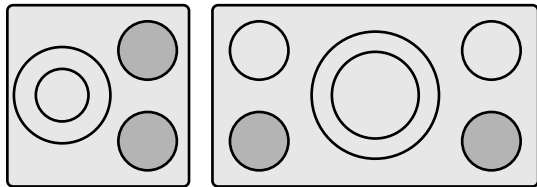
effektlägena påverkar tillagningsresultatet.

Tillagningsnivå	Typ av tillagning	Exempel
9	Förvärm	Vatten
	Täta	Kött
	Värma	Smör, vätskor
	Koka upp	Soppor, såser
9-8.	Värma	Grönsaker
8-6	Steka	Kött, potatis
7-5	Steka	Fisk
7-6	Steka	Rätter tillagade med mjöl, Rätter tillagade med ägg
	Koka utan lock	Pasta, vätskor
6-5	Bryna	Mjöl, lök
	Rosta	Mandel, ströbröd
	Steka	Bacon
	Minska	Soppa, såser
5-4	* Sjuda utan lock	Potatisbullar, grönsakssoppa, köttsoffa, pocherade ägg
4-3	* Sjuda utan lock	Kokt korv
5-4	Ångkoka	Grönsaker, potatis, fisk
	Sautera	Grönsaker, frukt, fisk
	Steka under lock	Rullad, gryta, grönsaker
3-2.	Steka under lock	Gulasch
4-3	Tillagning med lock	Soppor, såser
3-2.	Upptining	Djupfrysta produkter
3-2	Långsam tillagning	Ris, baljväxter
	Få att stelna	Rätter tillagade med ägg
2-1	Värma och hålla varm	Soppor, buljong, grönsaker i sås
1.-1	Smälta	Smör, choklad

Friteringsfunktion

Den här funktionen möjliggör fritering och reglerar automatiskt temperaturen på stekpannan.

De kokzoner som är utrustade med den här funktionen är de på den högra sidan eller de bakre beroende på modell, (se bild).



Fördelar med fritering

Kokzonen värmer bara upp när det behövs. På så sätt sparar du energi. Olja och fett blir inte överhettat

Anvisningar

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

Temperaturnivåerna

Effektnivå	Temperatur	Lämplig för
max	hög	pt ex. potatisplättar, stekt potatis och lättstekta biffar.
med plus	medelhög	t.ex. finfriterade rätter som frysta panerade rätter, schnitzel, ragu, grönsaker.
med	medellåg	t.ex. feta friteringar som isterband och grillkorvar, fisk.
min	låg	t.ex. omeletter med smör, olivolja eller margarin.

Stekpannor för friteringsfunktionen

Det finns stekpannor som är speciellt anpassade till denna funktion. De kan köpas till i efterhand som extra tillbehör, i specialaffärer eller via vår kundtjänst. Ange alltid motsvarande referensnummer.

- **GP900001** litet kärl (15 cm diameter)
- **GP900002** medelstort kokkärl (18 cm)
- **GP900003** stort kokkärl (21 cm)

Stekpannorna har teflonbeläggning. Det är även möjligt att friteras livsmedel med lite olja.

De temperaturnivåer som visas nedan är särskilt anpassade till denna typ av kokkärl.

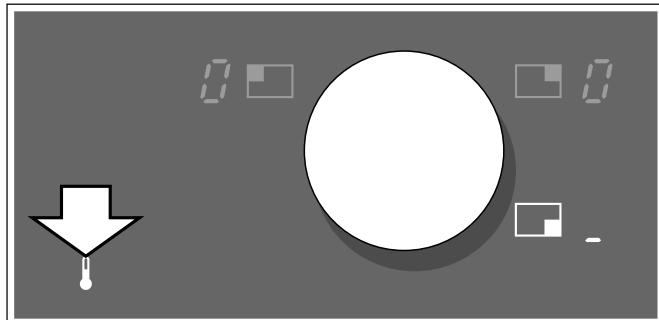
Anvisning: Om du använder andra typer av stekpannor bör du först prova med en lägre temperaturnivå, och sedan korrigera efter behov. De här stekpannorna kan överhettas.

Programmering

Välj lämplig temperaturnivå i tabellen. Placera stekpannan på kokzonen.

Spishällen ska vara på.

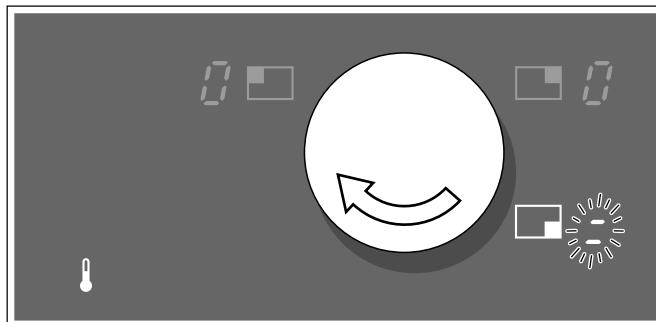
- 1 Välj kokzon.
- 2 Tryck på symbolen . Indikatorn  tänds i indikatorn i kokzonen.



En temperaturnivå motsvarar varje indikator:

	låg temperaturnivå
	låg-medelhög temperaturnivå
	medelhög-hög temperaturnivå
	hög temperaturnivå

- 3 Under de följande 5 sekunderna, ska du välja önskad temperaturnivå genom att vrida på Tipp-kontrollen. Indikatorerna  tänds. Stekfunktionen har aktiverats.



Indikatorerna  blinkar tills stektemperaturen nås. En ljudsignal hörs.

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

Stäng av stekfunktionen

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

Tabell

Tabellen visar vilken temperaturnivå som är lämplig för varje livsmedel. Tillagningstiden kan variera beroende på sort, vikt, stärkelsemedel och kvalitet på livsmedlen. De rekommenderade temperaturnivåerna

har justeras med en stekpanna från Gaggenau. Temperaturnivån varierar enligt den typ av stekpanna du använder.

		Temperaturnivå	Total tillagningstid från ljudsignalen
Kött	Naturell eller panerad kotlett (1,5 cm tjock)	med plus	6-10 min.
	Filé, medium (fläsk-, ox- eller kalvfilé, 2,5 cm tjock)	med plus	6-10 min.
	Fläsk- eller lammkotletter (2 cm tjocka)	med	10-17 min.
	Lättstekt kalvbiff (3 cm tjock)	max	6-8 min.
	Medelstekt eller genomstekt kalvbiff (3 cm tjock)	med plus	8-12 min.
	Lammsida (1,5 - 2,5 cm tjock)	med	10-15 min.
	Kycklingbröst (2 cm tjock)	med	10-20 min.
	Råa eller förvärmade korvar (1 -3 cm)	med	8-20 min.
	Hamburgare/köttbullar (1 - 3 cm tjocka)	med	6-30 min.
	Köttfärssås	med plus	6-10 min.
	Köttfärs	med plus	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Fisk	Hel fisk	med	15-25 min.
	Fiskfilé, naturell eller panerad	med / med plus	10-20 min.
	Laxfilé (2,5 cm tjock)	med	8-12 min.
	Tonfiskfilé, välstekt (2,5 cm tjock)	med	8-12 min.
	Jätteräkor, räkor	med plus	4-8 min.
	Skaldjur	med plus	5-8 min.
Rätter tillagade med ägg	Crepes	med plus	steka flera efter varandra
	Omeletter	min	steka en åt gången
	Stekt ägg	min / med plus	2-6 min.
	Vändstekta ägg	min	2-4 min.
	Rostat bröd/croque monsieur	med	steka en åt gången
Potatis	Stekt potatis, tillagade på kokt potatis	max	6-12 min.
	Råstekt potatis *	med	15-25 min.
	Potatisplättar	max	steka en åt gången
	Hackad potatis	min	30-40 min.
	Stekt potatis	med plus	10-15 min.
Grönsaker	Vitlök, lök	min	2-10 min.
	Zucchini, äggplanta	med	4-12 min.
	Paprika, grön sparris, morötter	med	4-15 min.
	Svamp	med plus	10-15 min.
	Stekta grönsaker	med plus	6-10 min.
Frysta produkter	Fiskfilé, naturell eller panerad (0,5 - 1 cm tjock)	med	10-20 min.
	Stekta rätter och grönsaker	min	8-15 min.
	Vårrullar (2 - 3,5 cm tjocka)	med	10-30 min.
Övrigt	Ris/makaroner	max	8-15 min.
	Krutonger	med	6-10 min.
	Rosta mandlar/valnötter/pinjenötter*	min	3-7 min.

*I en kall stekpanna .

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren

För att kunna använda barnlåset måste du aktivera funktionen  i menyn för grundinställningar.

Spishällen måste vara avstängd.

Aktivera: Sätt på kokhällen och efter några sekunder tänds indikatorn . Tryck därefter på symbolen  i över 4 sekunder tills en ljudsignal hörs. Spishällen är nu säkrad. Efter en tid, slocknar indikatorn .

Avaktivera: Sätt på kokhällen och efter några sekunder tänds indikatorn . Tryck därefter på symbolen  i över 4 sekunder tills en ljudsignal hörs. Spärren har avaktiverats.

Anvisning: Barnspärren kan aktiveras eller inaktiveras av misstag av vatten som ansamlas under rengöringen, av livsmedel som kokar över eller av föremål som hamnar ovanpå symbolen .

Tillaga med funktionen för snabbuppvärmning

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

Programmering

- 1 Välj önskad effektnivå för en långsam tillagning. Effektnivån  har inte denna funktion.
- 2 Tryck på symbolen A. Den snabba föruppvärmningen aktiveras. På indikatorn blinkar växelvis  och den effektnivå som valdes tidigare.

Funktionen inaktiveras efter en tid som varierar enligt den valda effektnivån. I kokzonen aktiveras den långsamma effektnivån automatiskt. På indikatorn visas endast den effektnivå som valdes tidigare. Tillagningstiden kan ändras och värdet visas på indikatorn för tidsinställningsfunktionen.

Rekommendationer om snabbuppvärmning

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

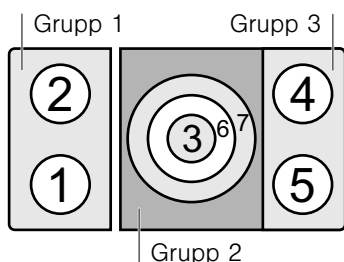
Funktionen Powerboost

Med funktionen Powerboost kan du värma stora mängder vatten snabbare än om du använder effektnivån 9.

Användningsbegränsningar

Den här funktionen är tillgänglig i alla kokzoner, förutsatt att den andra zonen i samma grupp inte är igång (se bild). Å andra sidan, blinkar P och 9 i den valda kokzonen; därefter justeras effektlägen 9 automatiskt.

I grupp 2, kan funktionen powerboost aktiveras samtidigt för alla kokzoner (se bilden).



Aktivering

Spishällen ska vara på.

- 1 Välj kokzon. Indikatorn tänds.
- 2 Tryck på symbolen >>. Indikatorn P tänds. Funktionen aktiveras.

Avaktivera

- 1 Välj kokzon. Indikatorn tänds.
- 2 Tryck på symbolen >>. Bokstaven P fortsätter att visas och återgår till effektnivån 9. Funktionen är nu avaktiverad.

Anvisning: I vissa fall kan funktionen Powerboost stängas av automatiskt för att skydda elektroniska komponenter i hällen.

Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

- för att automatiskt stänga av en kokzon.
- som timer.

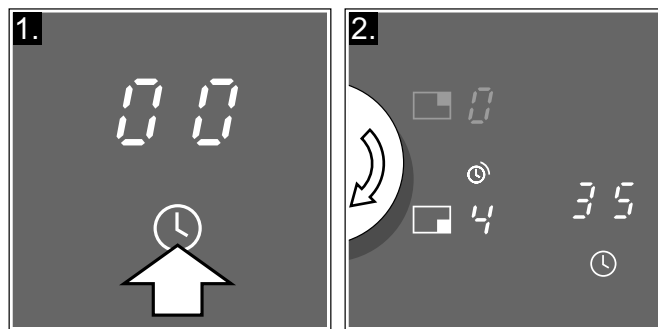
Stänga av en kokzon automatiskt

Ange tid för önskad kokzon. Zonen slocknar automatiskt då tiden har förflutit.

Programmering

Kokhällen ska vara på

- 1 Välj önskat effektnivå för kokzonen. Tryck därefter på symbolen ⌚ tills indikatorn ⌚ tänds i önskad kokzon. Indikatorn 00 tänds på displayen för programfunktion för tid.
- 2 Ställ in tiden med Tipp-kontrollen.



Efter några sekunder börjar tiden gå. Indikatorn visar den kortaste tillagningstiden.

När tidsperioden har gått

När tiden har förflutit, slocknar kokzonen. En ljudsignal hörs.

I kokzonen blinkar en 0 och på tidinställningsindikatorn visas 00.

Vid en tryckning på symbolen ⌚ slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Ändra eller radera tiden

Välj önskad kokzon och tryck sedan på symbolen ⌚. Ändra tiden med Tipp-kontrollen eller vrid kontrollen tills 00 visas. Indikatorn ⌚ slocknar.

Anvisningar

- Välj en kokzon för att visa återstående tillagningstid
- Tillagningstiden kan ställas in upp till 90 minuter.

Äggklocka

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

Programmering

Kokhällen ska vara på

- 1 Tryck på symbolen . I tidsinställningsindikatorn visas .
- 2 Ställ in önskad tid med Tipp-kontrollen.

Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

När tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. På tidsinställningsindikatorn blinkar . Vid en tryckning på symbolen  slocknar indikatorerna och ljudsignalen upphör.

Ändra eller radera tiden

Tryck på symbolen  och ändra tiden med Tipp-kontrollen eller vrid Tipp-kontrollen tills indikationen för tidsinställning är .

Avstängningsautomatik

När en kokzon är aktiv under lång tid och om ingen förändring görs av inställningarna kommer avstängningsautomatiken att aktiveras.

Kokzonen kommer att stängas av. I indikatorn för kokzonen visas indikatorn för eftervärme.

När avstängningsautomatiken aktiveras så styrs den av det valda effektläget (mellan 1–10 timmar).

Grundinställningar

Apparaten har olika grundinställningar. Det är möjligt att ändra vissa av dessa inställningar.

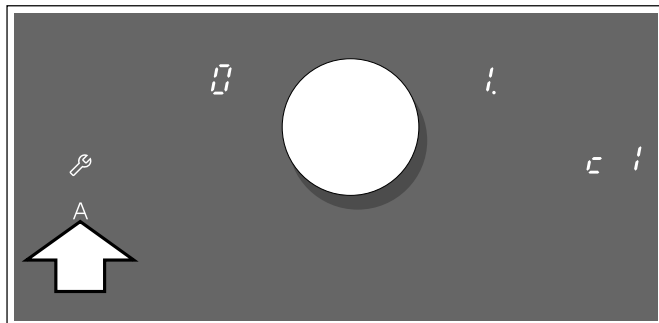
Indikator	Funktion
ϵ $!$	Akustiska signaler $\square$ De flesta signalerna är inaktiverade $!$ Alla signaler är aktiverade*
ϵ 2	Barnsäkerhetsspärr $\square$ Inaktiverad* $!$ Aktiverad
ϵ 3	Gå tillbaka till standardinställningarna $\square$ Gå tillbaka till standardinställningarna
ϵ 4	Val av kokzon ϵ Begränsad: kokzonen kommer endast att vara vald i 5 sekunder.* ϵ . obegränsad: den senast programmerade kokzonen förblir vald.
ϵ 5	Funktionen Power-Management $\square$ = Avaktiverad.* $!$ = 1000 W. lägsta effekt. $!$ = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 eller 9 . = hällens högsta effekt.

*Fabriksinställning

Sök åtkomst till grundinställningarna

Spishällen måste vara avstängd.

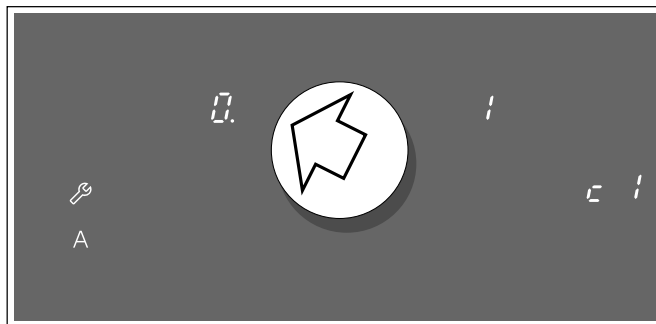
- 1 Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
- 2 Under de följande 10 sekunderna visas indikatorn $\square$. Tryck därefter på symbolen **A** i över fyra sekunder tills den andra bekräftelsesignalen ljuder.



På tidsinställningsindikatorn visas ϵ och $!$

- 3 Tryck på symbolen **A** tills indikatorn för den önskade funktionen visas.

- 4 Välj sedan önskat värde med Tipp-kontrollen. Flytta knappen till önskat värde. Värdet som väljs indikeras med en punkt (se bilden).



- 5 Tryck åter på symbolen **A** i över 4 sekunder, tills en bekräftelsesignal ljuder.

Inställningarna sparas korrekt.

Ökning

För att öka grundinställningar, stänga av spishällen med huvudströmbrytaren.

Skötsel och rengöring

Råden och varningarna i detta kapitel hjälper dig att rengöra och underhålla spishällen på bästa sätt.

Spishäll

Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester. Rengör inte kokhällen förrän den är tillräckligt kall.

Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. Följ anvisningarna på förpackningen.

Använd aldrig:

- Slipande produkter
- Starka rengöringsmedel, såsom ugn rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Hällskrapa

Avlägsna fastbrända rester med en hällskrapa.

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

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

Fara för skador!

Eggen är mycket vass. Var försiktig så att du inte skär dig. Använd skyddet när skrapan inte används. Skadade eller defekta blad ska genast bytas ut.

Skötsel

Använd ett medel som bevarar och skyddar spishällen. Följ anvisningarna på förpackningen.

Tipp-kontroll

Vi rekommenderar att du använder ljummet vatten och lite tvål för att rengöra Tipp-kontrollen. Använd inte slipande produkter och gnugga inte. Rengör inte Tipp-kontrollen i diskmaskin eller tvättvatten. Annars kan den skadas.

Spishällens ram

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

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

Åtgärda fel

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan du kontaktar kundtjänst, ska du läsa igenom följande råd och varningar.

Indikator	Fel	Åtgärd
Ingen	Ett strömbavbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst.
$E_r + \text{nummer} / d + \text{nummer} / e + \text{nummer}$	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta cirka 30 sekunder och anslut den sedan igen. *Om indikationen fortsätter att visas, ska du vända dig till den tekniska serviceavdelningen.
$F0 / F9$	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *
H	Det elektroniska systemet har överhettats och motsvarande kokzon har stängts av.	Vänta tills det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på vilken symbol som helst på spishällen. *
$F4$	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
$U1$	Felaktig matningsspänning, utanför normala funktionsgränser.	Kontakta elleverantören.
$U2 / U3$	Kokzonen har överhettats och den har stängts av för att skydda bänkskivan.	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

* Om indikatorn kvarstår, kontakta kundtjänst.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

Normalt ljud under apparatens funktion

Induktionsuppvärmningsteknologin baserar sig på bildandet av elektromagnetiska fält som gör att värmen genereras direkt i kärlets bas. Dessa kan generera ljud eller vibrationer så som beskrivs nedan, beroende på kärlets konstruktion:

Ett djupt buller som en transformator

Detta ljud hörs vid tillagning med en hög effektläge. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektlägen.

Ett lågt väsande ljud

Detta ljud genereras då kokkärlet är tomt. Ljudet försvinner då du tillsätter vatten eller livsmedel i kokkärlet.

Knastrande ljud

Detta ljud hörs i kärlet som består av flera olika överlappande material. Ljudet beror på vibrationer som hörs i ytorna som sammanför olika överlappande material. Detta ljud kommer från kärlet. Mängden och tillagningssättet för livsmedlen kan variera.

Ett högt väsande ljud

Ljuden hörs framför allt i kokkärl som består av olika överlappande material, så snart som man aktiverar maximal uppvärmningseffekt och samtidigt i båda kokzonerna. Dessa ljud försvinner eller försvagas så snart som effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet, ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen utrustad med en fläkt som sätts igång efter detekteringen av temperaturen med hjälp av olika effektlägen. Fläkten kan även fungera per inert, efter att ha stängt av spishällen om den detekterade temperaturen fortfarande är för hög.

Ljuden som beskrivs är normala, utgör del av induktionsteknologin och indikerar inte något fel.

Kundservice

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

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

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

Kundservice ☎

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

Risk för stötar!

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

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

9000712091 da, fi, no, sv (911129)

GAGGENAU