

Gaggenau

Brugsanvisning

Käyttöohje

Bruksveiledning

Bruksanvisning

CI483

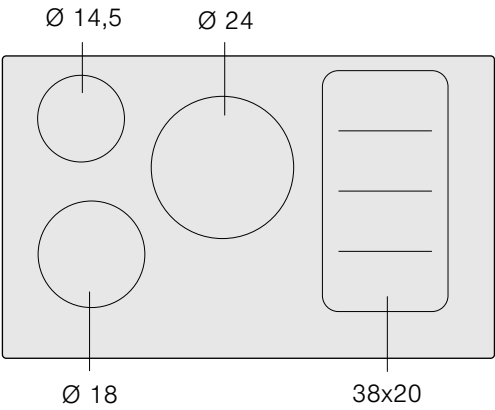
Kogesektion

Keittotaso

Kokesone

Häll

CI4831.0



		g*	b*
$\varnothing 18$		2.200 W	2.500 W
$\varnothing 14,5$		1.400 W	1.800 W
$\varnothing 24$		2.200 W	3.300 W
38x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

*  IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader	5
Beskyttelse af miljøet	6
Miljøvenlig bortskaffelse	6
Råd om energibesparelse	6
Induktionstilberedning	6
Fordele ved induktionstilberedning	6
Kogegrej	6
At blive fortrolig med apparatet	7
Betjenings panel	8
Kogezonerne	8
Restvarmeindikator	8
Twistpad og Tipp-knap	9
Fjernelse af Tipp-knap	9
Beskyttelse af Tipp-knap	9
Programmering af kogesektion	9
Tænde og slukke kogetoppen	9
Indstilling af kogefelt	9
Tabel	10
Fleksibel zone	11
Anbefalinger for brug af kogegrej	11
Vejledning	11
Som to uafhængige zoner	11
Som enkelt kogezone	11
Børnesikring	12
Aktivering og deaktivering af børnesikringen	12
Madlavning med funktionen Lynopvarmning	12
Programmering	12
Tips om funktionen Lynopvarmning	12
Booster-funktion	13
Begrænsninger ved brugen	13
Aktivere	13
Deaktivering	13
Funktionen tidsprogrammering	13
Automatisk afbrydelse af et kogefelt	13
Minutur	14
Automatisk tidsbegrænsning	14
Grundindstillinger	15
Gå til grundindstillingerne	15
Vedligeholdelse og rengøring	16
Kogesektion	16
Kogesektionens ramme	16
Tipp-knap	16

Reparation af fejl	17
Normal lyd fra apparatet under brug	17

Kundeservice	18
---------------------	-----------

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

Sikkerhedsanvisninger

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

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 kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

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

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

Dette apparat 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.

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse

er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

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 området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, 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.

Fare pga. af magnetfelt!

Aftagelige betjeningsselementer er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære et betjeningsselement tæt ved kroppen (f.eks. i bryst- eller bukselommer), og det tilrådes at overholde en mindsteafstand på 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 gryde og pander, når du fylder dem.
Mathed	Sukker og emner med højt sukkerindhold	Fjern straks fastbrændte madrester med en skraber egnet til glas.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslæg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Fordele ved induktionstilberedning

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

- Tidsbesparelse ved kogning og stegning; gennem direkte opvarmning af kogegrejet.
- Energibesparelse.
- Enklere rengøring og vedligeholdelse. Spildte madrester brænder ikke så hurtigt fast.
- Tilberednings- og sikkerhedskontrol; kogefeltet tænder eller afbryder for strømforsyningen, så snart betjeningsknappen anvendes. Induktionskogefeltet stopper varmeforsyningen, hvis kogegrejet fjernes, uden at kogefeltet først afbrydes.

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.

For at finde ud af om kogegrejet er egnet, kan du kontrollere, om bunden af kogegrejet tiltrækkes af en magnet.

Der findes andre former for 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 aluminiumfelter i sålen reducerer det ferromagnetiske område, og du skal derfor tilføre mindre varme. Dette kan gøre, at det er vanskeligt at opdage kogegrejet, eller at det ikke bliver registreret i det hele.

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

Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej 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.

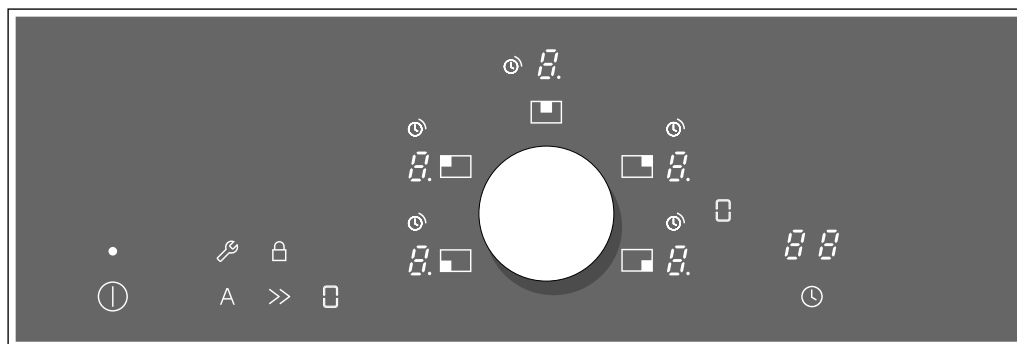
Kogegrejsdetektering

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.

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.

Betjenings panel



Betjeningsfelter

ⓘ	Hovedafbryder
A	Lynopvarmning og grundindstillinger
>>	Booster-funktion og børnesikring
□	Fleksibel zone
⌚	Tidsprogrammeringsfunktion

Indikatorer

□	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
P	Booster-funktion
H/h	Restvarme

Indikatorer

⌚	Tidsprogrammeringsfunktion
🔒	Børnesikring
🔔	Minutur
🔧	Grundindstillinger
⚡	Lynopvarmning

Betjeningsoverflader

Når du trykker på et symbol, aktiveres den relevante funktion.

Bemærk: Sørg altid for, at betjeningsoverfladerne er tørre. Fugt kan påvirke funktionerne.

Kogezonerne

Kogezone

○ Enkelt kogezone	Brug kogegrej af velegnet størrelse.
□ Fleksibel zone	Se afsnittet "Fleksibel zone"

Brug kun kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Egnet kogegrej".

Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone, som angiver, at kogezonen stadig er varm. Rør ikke ved kogezoner, hvor denne indikator vises.

Også selv om kogezonen er slukket, vises der et drejende □, så længe kogezonen stadig er varm.

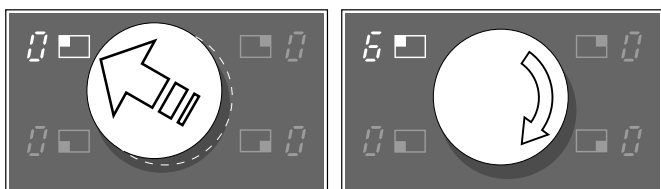
Hvis gryden tages af kogezonen, inden der er slukket for kogezonen, vises et drejende □ og det valgte kogetrin skiftevis.

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. Metaldelene, 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.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ①. Der lyder et signal.

Indikatoren ved hovedafbryderen og kogezoneindikatorerne ② lyser. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren slukkes. Alle kogezoner er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstilling af kogefelt

Indstil det ønskede styrketrin med Tipp-knappen.

Styrketrin 1 = mindste styrke.

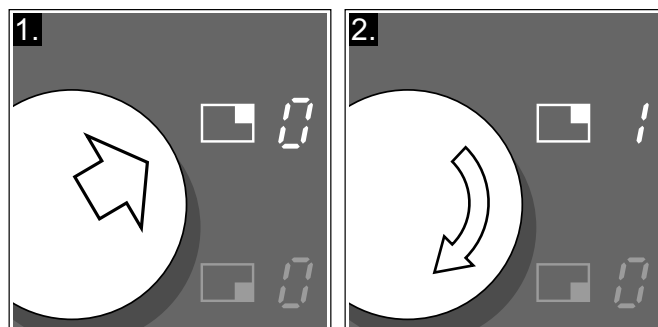
Styrketrin 9 = højeste styrke.

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 kogezone, 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 afvigelse.

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

Fleksibel zone

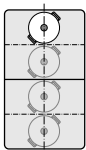
Den kan bruges som én uafhængig zone eller som to individuelle zoner alt efter de aktuelle tilberedningsbehov.

Den består af fire forskellige induktorer, som virker individuelt. Når den fleksible zone er i brug, aktiveres udelukkende den zone, som kogegejret er placeret på.

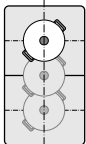
Anbefalinger for brug af kogegej

For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegejret korrekt:

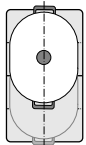
Som ét uafhængigt kogefelt



Diameter mindre eller lige med 13 cm
Anbring kogegejret i en af de 4 positioner, som er vist på billedet.

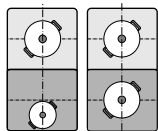


Diameter større end 13 cm
Anbring kogegejret i en af de 3 positioner, som er vist på billedet.



Hvis kogegejret optager mere end et kogefelt, skal du placere det på den øverste eller nederste kant af den fleksible zone.

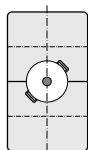
Som to uafhængige kogefelter



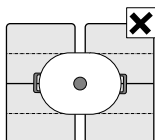
Felterne foran og bagpå, hver med to induktorer, kan bruges uafhængigt af hinanden ved at justere styrketrinnene for hver af dem. I dette tilfælde anbefales det at bruge kun et kogegejre på hvert felt.

Vejledning

Ved brug af kogegejre af forskellig størrelse eller forskelligt materiale kan der opstå støj eller vibrationer, der på ingen måde påvirker zonens korrekte funktion.



For at få maksimal effekt med Powerboost-funktionen, når denne bruges som det eneste kogefelt, skal du anbringe kogegejret midt på den fleksible zone.



På kogesektioner med mere end en fleksibel zone anbefales det ikke at bruge flere felter samtidig til et enkelt kogegejre.

Som to uafhængige zoner

Den fleksible zone kan anvendes som to uafhængige zoner.

Sådan aktiveres funktionen

Se afsnittet "Indstilling af kogezone".

Som enkelt kogezone

Brug kogezonen i sin helhed, hvor begge zoner kombineres.

Sådan aktiveres funktionen

Kogetoppen skal være tændt.

- 1 Sæt gryden eller panden på kogetoppen, og vælg med tipp-betjeningsselementet den ene af de to kogezoner, som hører til den fleksible kogezone.
- 2 Tryk på symbolet . Indikatorerne  lyser.

Den fleksible kogezone er aktiveret.

Bemærk: Kogetrinnene vises i en af indikatorerne for den fleksible kogezone eller i begge, afhængigt af grydens eller pandens placering og størrelse.

Ændre kogetrin

Vælg den fleksible kogezone, og korriger kogetrinnene med tipp-betjeningsselementet.

Registrere en ny gryde eller pande

Vælg den fleksible kogezone, og tryk derefter på symbolet . Den nye gryde eller pande bliver registreret, og det før valgte kogetrin bibeholdes.

Bemærk: Hvis gryden eller panden på den aktiverede kogezone tages af eller løftes, udfører kogezonen automatisk en søgning og bibeholder det kogetrin, som var valgt forinden.

Sådan deaktiveres funktionen

Vælg kogezonen, og tryk to gange på symbolet . Der skal trykkes to gange på symbolet  indenfor to sekunder for at deaktivere den fleksible kogezone.

Returnering til brug som to kogefelter

Vælg et af de to kogefelter til den fleksible zone, og indstil til .

Bemærk: Når kogefeltet slukkes og derefter tændes igen, anvendes den fleksible zone atter som separate kogefelter.

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 .

Madlavning med funktionen Lynopvarmning

Alle kogezoner har funktionen Lynopvarmning. Begynd med at vælge det ønskede kogetrin for færdigtilberedningen. Kogezonen varmer op ved fuld effekt og skifter automatisk ned til det kogetrin, som blev valgt til at begynde med. Varigheden af lynopvarmningen afhænger af det programmerede kogetrin.

Programmering

- 1 Vælg det ønskede kogetrin for færdigtilberedningen. Kogetrin  har ikke denne funktion.
- 2 Tryk på symbolet . Lynopvarmningen bliver aktiveret. I indikatoren blinker  og det før valgte kogetrin skiftevis.

Funktionen deaktiveres efter en vis tid, som varierer afhængigt af det valgte kogetrin. Det langsomme kogetrin bliver automatisk aktiveret for kogezonen. Nu lyser kun det først valgte kogetrin i indikatoren. Tilberedningstiden kan ændres: Værdien vises i displayet for tidsprogrammeringsfunktionen.

Tips om funktionen Lynopvarmning

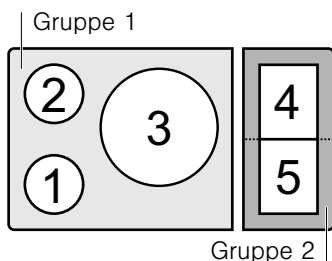
- Funktionen Lynopvarmning bruges ikke til færdigtilberedning af levnedsmidlerne: Lynopvarmningen har til formål at tilberede retterne langsomt med en ringe mængde vand for at bevare næringsstofferne. Tilsæt kun 3 kopper vand til retten ved de store kogezoner og ca. 2 kopper vand ved de små kogezoner. Kog ris med den dobbelte mængde væske. Læg låg på gryder. Lynopvarmningen er ikke velegnet til levnedsmidler, som skal tilberedes med meget vand (f.eks. pasta).
- Mælk eller andre levnedsmidler, der danner meget skum, kan løbe over. Anvend en højere gryde.
- Mælk kan brænde på: Skyl gryden med koldt vand, før den fyldes.
- Levnedsmidlerne hænger fast i panden: Læg først levnedsmidlerne på panden, når den er tilstrækkelig varm.olie eller smør er varmt nok, når der danner sig pletter, når panden vippe. Vend ikke levnedsmidlerne for tidligt. Kød og kartoffelomeletter løsner sig stort set af selv fra panden efter en vis tid.

Booster-funktion

Med denne funktion kan en stor mængde vand bringes endnu hurtigere i kog end på effektrin **9**. Booster-funktionen forøger kortvarigt maksimumeffekten for den valgte kogezone.

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**.



Bemærk: Den største effekt for den fleksible zone får du ved at placere et enkelt kogegrej midt på zonen som beskrevet i kapitlet *Fleksibel zone*.

Aktivere

- 1 Vælg kogezone med tipp-betjeningselementet.
- 2 Tryk på symbolet **>>**.

Funktionen er nu 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: I visse tilfælde deaktiveres booster-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen mod overophedning.

Funktionen tidsprogrammering

Funktionen kan bruges på to forskellige måder:

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

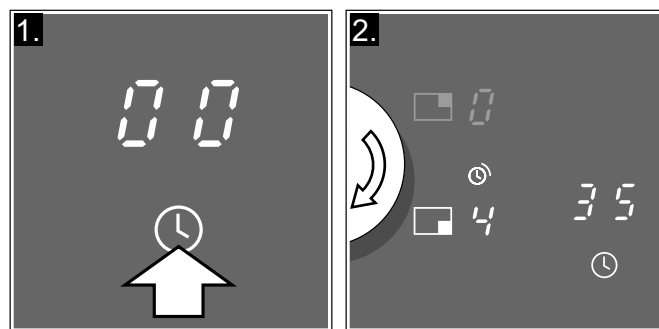
Automatisk afbrydelse af et kogefelt

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 **00** 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 lydssignal til information herom.

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

Ved tryk på symbolet **⌚** slukker indikatorerne, og lydssignalet 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.

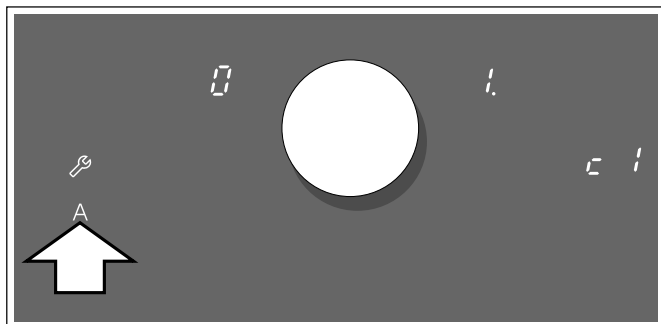
Indikator	Funktion
	Lydsignaler  Størstedelen af signalerne er deaktiveret  Alle signaler er aktive*
	Børnesikring  Deaktiveret*  Aktiveret
	Tilbage til de automatiske indstillinger  Tilbage til de automatiske indstillinger
	Valg af kogezone  begrænset: Kogefeltet er kun valgt i 5 sekunder.*  . Ubegrænset: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

*Fabriksindstilling

Gå til grundindstillingerne

Kogesektionen skal være slukket.

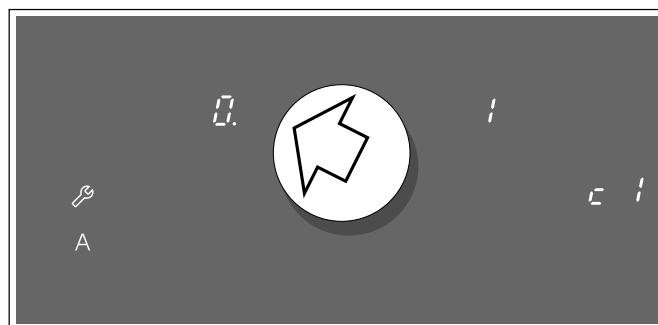
- 1 Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
- 2 Indikatoren  vises i de efterfølgende 10 sekundene. Derefter trykker du på symbolet **A** i mere end fire sekunder, indtil du hører bekræftelsessignal nummer to.



På displayet for funktionen Tidsprogrammering vises **c** og **I**

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

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnet til kogefelter. Læs angivelserne på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Opvaskemiddel
- Slibemidler
- Skurende produkter som ovnrens eller pletfjerner
- Svampe med ridsende overflade
- Højtryksrens og damprensere

Den bedste måde at fjerne genstridigt snavs på er at bruge en glasskraber. Følg anvisningerne fra producenten.

Du kan bestille egnede skrabere i serviceafdelingen eller i vores online-shop.

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

Tipp-knap

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

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.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en strømafbrydelse.
	Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.
	Fejl i det elektroniske system.	Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte Serviceafdelingen.
E_r + 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 lyde og vibrationer, som beskrevet nedenfor, afhængigt af kogegrejets udformning:

Der lyder en dyb buldrende lyd som fra en transformator

Denne lyd opstår ved madlavning ved høj effekt. Årsagen hertil er energimængden, som overføres fra kogefeltet til kogegrejet. Denne lyd forsvinder eller aftager, når styrke-trinnet sænkes.

En lav hvæsende lyd

Denne lyd genereres, hvis kogegrejet er tomt. Denne lyd forsvinder, når man kommer vand eller mad i kogegrejet.

Knitrende lyd

Denne lyd høres i kogegrej, som består af flere forskellige overlappende materialer. Lyden beror på vibrationer, som skabes i overfladerne, som samler de

forskellige overlappende materialer. Denne lyd kommer fra kogegrejet. Mængden og måden den tilberedes på kan gøre, at lyden varierer.

En høj hvæsende lyd

Lyden høres især i kogegrej, som består af forskellige overlappende materialer, så snart de udsættes for maksimal opvarmningseffekt i to kogefelter på samme tid. Denne lyd forsvinder eller bliver mindre, når effekten reduceres.

Lyd fra blæseren

For at opnå det bedste resultat skal kogefeltet anvendes ved en kontrolleret temperatur. Til dette har kogesektionen en blæser, som aktiveres, når apparatet registrerer en høj temperatur. Blæseren kan også bruges som per inert, når kogefeltet 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 88 33

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

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	20
Vaurioitumisyyt	21
Ympäristönsuojelu	22
Ympäristöystävällinen hävittäminen	22
Ohjeita energian säästämiseen	22
Kypsentaaminen induktiokeittoalueella	22
Induktioteknologian edut	22
Keittoastiat	22
Laitteeseen tutustuminen	24
Ohjauspaneeli	24
Keittoalueet	24
Jälkilämmön näyttö	24
Twistpad ja Tipp-kytkin	25
Tipp-kytkimen poistaminen	25
Tipp-kytkimen ylläpito	25
Keittotason ohjelmointi	25
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	25
Keittoalueen säätö	25
Taulukko	26
Monikäyttöalue	27
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	27
Varoitukset	27
Käyttö kahtena erillisenä keittoalueena	27
Käyttö yksittäisenä keittoalueena	27
Lapsilukko	28
Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta	28
Keittäminen pikakuumennustoiminnolla	29
Ohjelmointi	29
Pikakuumennusta koskevia ohjeita	29
Booster-toiminto	29
Käyttörajoitukset	29
Kytkeminen päälle	29
Pois päältä kytkentä	29
Aikaohjelmointi	30
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä	30
Ajastinkello	30
Automaattinen aikarajoitus	30
Perusasetukset	31
Perusasetuksiin siirtyminen	31

Ylläpito ja puhdistus	32
Keittotaso	32
Keittotason kehys	32
Tipp-kytkin	32
Vikojen korjaaminen	33
Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana	33
Huoltopalvelu	34

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. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksellä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

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

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

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

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

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

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

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin

tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutuksemme 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.

Magneetin aiheuttamat vaarat!

Irrotettavat valitsimet ovat magneettiset.

Magneetit voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Henkilöit, joilla on elektronisia implantteja, eivät saa pitää valitsimia lähellä vartaloa (esimerkiksi paidan tai housujen taskussa); pitää niitä alle 10 cm:n etäisyydellä sydämentahdistimesta.

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 keittotaso 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.

Vaurioitumisyyt

Huomio!

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

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.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

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 tasolta, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

Keittoastiat

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

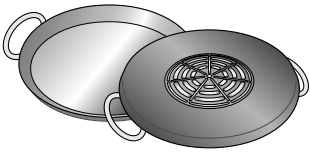
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

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

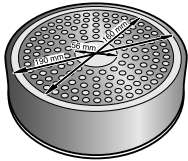
On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



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



Kun keittoastioiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi. Tällöin teho voi olla pienempi. Lisäksi voi ilmaantua ongelmia keittoastian tunnistamisessa, jolloin astiaa ei välttämättä havaita lainkaan.



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.

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 kytkentä"-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 keittotaso ei toimi jäähtymisen 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.

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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.

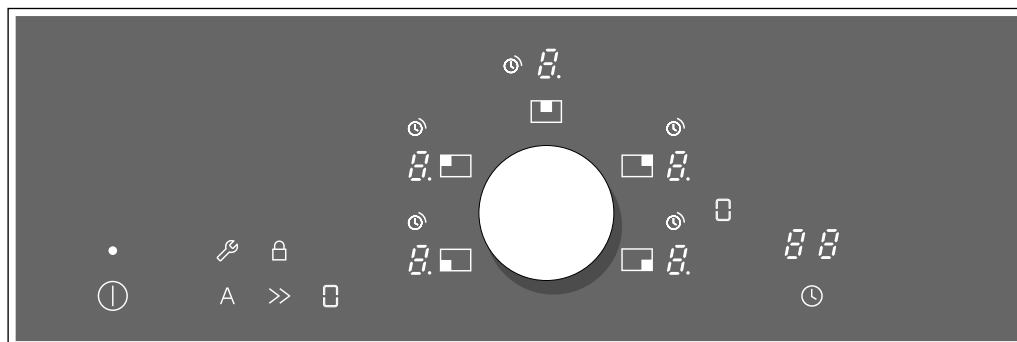
Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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.

Laitteeseen tutustuminen

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

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

①	Pääkytkin
A	Pikakuumennus ja perusasetusvalikko
>>	Booster-toiminto ja lapsilukko
□	Muuntuva alue
⌚	Ajastintoiminto

Merkkivalot

□	Toiminta
1-9	Tehoalueet
P	Booster-toiminto

Merkkivalot

H/h	Jälkilämpö
⌚	Ajastintoiminto
□	Lapsilukko
🔔	Hälytys
🔧	Perusasetukset
P	Pikakuumennus

Kytkenalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Huomautus: Pidä kytkenalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

Keittoalue

○ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
□ Monikäyttöalue	Katso luku "Monikäyttöalue"
Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".	

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö, joka viittaa keittoalueisiin, jotka ovat vielä kuumia. Älä kosketa keittoalueita, jossa on tämä näyttö.

Vaikka keittotaso olisi jo kytketty pois päältä, näytössä näkyy pyörivä □ niin kauan kuin keittoalue on vielä kuuma.

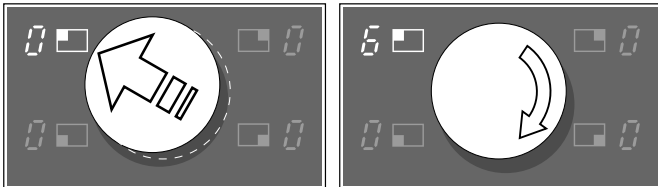
Kun keittoastia otetaan pois keittoalueelta ennen keittoalueen kytkemistä pois päältä, näytössä näkyvät vuorotellen pyörivä □ ja valittu tehoalue.

Twistpad ja Tipp-kytkin

Twistpad on ohjelmoitalue, 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.

Kytkin 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. Kytkimen 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 kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytetään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet merkkiään. Pääkytkimen lähellä oleva näyttö ja keittoalueiden näytöt  palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näyttö sammuu. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut säädöt pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos kytket laitteen tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edeltävillä asetuksilla.

Keittoalueen säätö

Säädä haluamasi tehotaso Tipp-kytkimellä.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

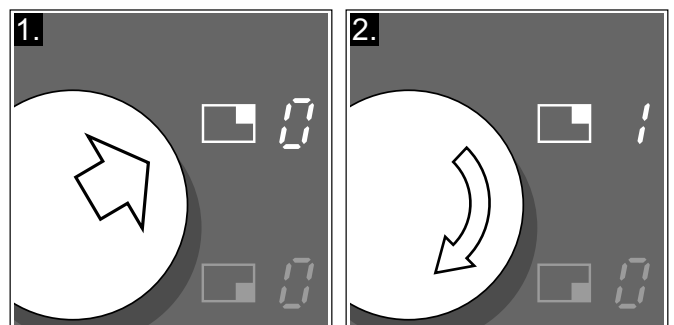
Tehotaso 9 = maksimiteho.

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. Keittoajat riippuvat ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä.

Tehotasot vaikuttavat kypsennystuloksiin.

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

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

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	Perunapyörkät, 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
	Muhentaminen	Lihakääryle, pataruoka, vihannekset
3-2.	Muhentaminen	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.	Sulatus	Voi, suklaa

Monikäyttöalue

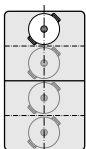
Aluetta voidaan käyttää yksittäisenä alueena tai kahtena erillisenä alueena käyttövaatimuksien mukaisesti.

Alue koostuu 4 induktorista, jotka toimivat yksittäin. Kun monikäyttöalue on toiminnassa, ainoastaan keittoastian peittämä keittoalue kytkeytyy päälle.

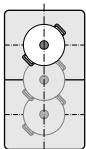
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

Keittoastia on suositeltavaa keskittää keittoalueeseen niin, että laite havaitsee sen ja lämpö leviää tasaisesti:

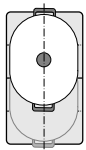
Käyttö yksittäisenä keittoalueena



Halkaisija korkeintaan 13 cm
Aseta keittoastia yhteen 4 kuvan osoittamasta kohdasta.

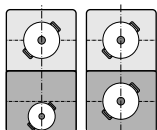


Halkaisija yli 13 cm
Aseta keittoastia yhteen 3 kuvan osoittamasta kohdasta.



Jos keittoastia peittää useamman kuin yhden keittoalueen, kohdista se monikäyttöalueen ylä- tai alareunaan.

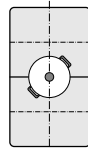
Kuin kaksi erillistä keittoaluetta



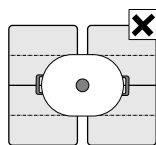
Etu- ja takaosaa, joissa kussakin on kaksi induktoria, voidaan käyttää täysin erillään toisistaan säätäen tarvittava tehotaso molempiin alueisiin. On suositeltavaa käyttää ainoastaan yhtä keittoastiaa samanaikaisesti yhdellä alueella.

Varoitukset

Jos keittotasossa käytetään kahta erikokoista tai eri materiaalista tehtyä keittoastiaa, epätavallisia ääniä tai tärinää voi esiintyä, ne eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään keittoalueen toimintaan.



Powerboost-toiminnon maksimaalisen tehon saavuttamiseksi keittoastia tulee asettaa monikäyttöalueen keskelle, kun sitä käytetään yksittäisenä keittoalueena.



Kun keittotasossa on useampi kuin yksi monikäyttöalue, älä käytä useampaa aluetta samanaikaisesti yhteen keittoastiaan.

Käyttö kahtena erillisenä keittoalueena

Monikäyttöalue on asetettu oletuksena kahden erillisen keittoalueen käyttöä varten.

Kytkeminen toimintaan

Katso luku "Keittoalueen säätäminen".

Käyttö yksittäisenä keittoalueena

Keittoalueen käyttö kokonaisuudessaan niin, että molemmat alueet yhdistetään.

Toiminto aktivoidaan näin

Keittotason pitää olla päällä.

- 1 Aseta keittoastia paikalleen ja valitse monitoimivalitsimella toinen muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvista keittoalueista.
- 2 Paina symbolia . Merkkivalot  syttyvät.

Muuntuva keittoalue on kytketty päälle.

Huomautus: Tehoalue näkyy keittoastian paikasta ja koosta riippuen yhdessä tai molemmissa muuntuvan keittoalueen näytöistä.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse muuntuva keittoalue ja muuta tehoaluetta monitoimivalitsimella.

Uuden keittoastian ottaminen käyttöön

Valitse muuntuva keittoalue ja paina sitten symbolia . Uusi keittoastia tunnistetaan, ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy käytössä.

Huomautus: Jos käytössä olevalla keittoalueella oleva keittoastia poistetaan tai sitä nostetaan, keittotaso suorittaa automaattisen haun ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy käytössä.

Toiminto deaktivoidaan näin

Valitse keittoalue ja paina symbolia  kaksi kertaa. Muuntuvan keittoalueen deaktivoimiseksi on symbolia  painettava kahden sekunnin kuluessa kaksi kertaa.

Palauttaminen kahdeksi keittoalueeksi

Valitse toinen monikäyttöalueen keittoalueista ja valitse asetus .

Huomautus: Kun keittotaso sammuu ja se kytketään uudelleen toimintaan, monikäyttöalue palautuu kahdeksi keittoalueeksi.

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.

Keittäminen pikakuumennustoiminalla

Kaikilla keittoalueilla on pikakuumennustoiminto. Valitse alusta lähtien tehoalue, jolla haluat jatkaa keittämistä pikakuumennuksen jälkeen. Keittoalue kuumenee täydellä teholla ja kytkeytyy sitten automaattisesti aikaisemmin valitulle tehoalueelle. Pikakuumennuksen kesto riippuu ohjelmoidusta tehoalueesta.

Ohjelmointi

- 1 Valitse keittoalue, jolla haluat jatkaa keittämistä. Tehoalueella **9** ei ole tätä toimintoa.
- 2 Paina symbolia **A**. Pikakuumennus aktivoituu. Näytössä vilkkuvat vuorotellen **P** ja edellä valittu tehoalue.

Toiminto kytkeytyy tietyn ajan kuluttua pois päältä; aika riippuu valitusta tehoalueesta. Keittoalueelle aktivoituu automaattisesti hidas tehoalue. Näytössä palaa enää vain edellä valittu tehoalue. Kypsennysaikaa voidaan muuttaa; arvo ilmestyy ajastintoiminnon näyttöön.

Pikakuumennusta koskevia ohjeita

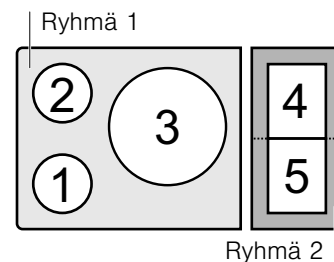
- Pikakuumennustoiminto ei kypsennä elintarvikkeita: Pikakuumennuksen tarkoituksena on ruokien hidas kypsentyminen vähässä vedessä, jotta niiden ravintoarvot säilyvät. Lisää isoilla keittoalueilla kypsennettävän tuotteen joukkoon vain 3 kupillista vettä, pienillä keittoalueilla kypsentyäminen sitä vastoin noin 2 kupillista vettä. Keitä riisi kaksinkertaisessa määrässä nestettä. Peitä kattila kannella. Pikakuumennus ei sovellu elintarvikkeille, joiden keittämiseen tarvitaan paljon vettä (esimerkiksi pasta).
- Maito tai elintarvikkeet, joista muodostuu paljon vaahtoa, voivat kiehua kattilan reunan yli. Käytä korkeaa kattilaa.
- Maito voi palaa pohjaan: huuhtelee kattila ennen maidon lisäämistä kylmällä vedellä.
- Elintarvikkeet tarttuvat paistettaessa pannuun: laita elintarvikkeet pannuun vasta, kun pannu on riittävän kuuma. Kun öljy tai voi on riittävän kuumaa, siitä muodostuu pannua kallistettaessa täpliä. Älä käännä elintarviketta liian aikaisin. Liha ja perunamunakkaat irtoavat tietyn ajan kuluttua käytännössä itsestään.

Booster-toiminto

Tällä toiminnolla voidaan suuri määrä vettä kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **9**. Booster-toiminto nostaa valitun keittoalueen huipputehon hetkeksi.

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.



Huomautus: Monikäyttöalueen suurin teho saavutetaan asettamalla yksi keittoastia alueen keskelle luvun Monikäyttöalue ohjeiden mukaisesti.

Kytkeminen päälle

- 1 Valitse keittoalue monitoimivalitsimella.
- 2 Paina symbolia **>>**.

Toiminto on nyt kytketty päälle.

Pois päältä kytkentä

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

Huomautus: Booster-toiminto voi tietyissä olosuhteissa kytkeytyä automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkakomponenttien suojaamiseksi.

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

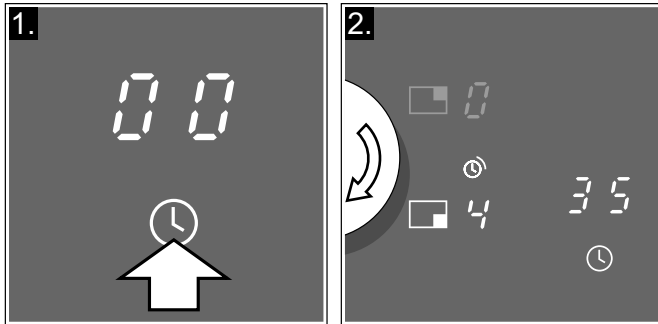
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

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  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 merkkiääni.

Keittoalueella vilkkuu  ja aikaohjelmoinnin näytössä vilkkuu .

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 . 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 .
- 2 Valitse haluamasi aika Tipp-kytkimellä. Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näytössä vilkkuu . 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 .

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 säättyä valitun tehotason mukaan (1- 10 tuntia).

Perusasetukset

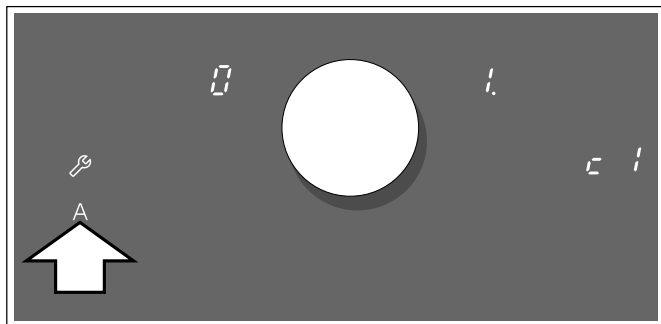
Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Joitakin niistä voidaan muuttaa.

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.

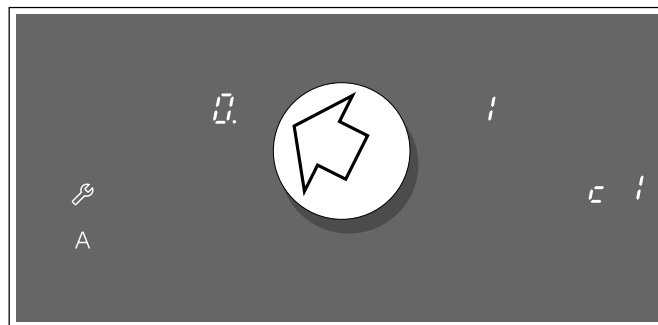
- 1 Käynnistä keittotaso pääkytkimellä.
- 2 Seuraavien 10 sekunnin kuluessa syttyy merkkivalo . Paina sen jälkeen merkkiä **A** yli neljän sekunnin ajan, kunnes toinen vahvistusmerkkiään kuuluu.



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:

- Laimentamatonta astianpesuainetta
- Astianpesukoneessa käytettäviä pesuaineita
- Kuluttavia tuotteita
- Kuluttavia tuotteita kuten uunin pesuun tarkoitetut aineet ja lianpoistoaineet
- Naarmuttavia pesusieniä
- Korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistusvälineitä

Paras tapa poistaa pinttynyt lika on käyttää keraamisen levyn puhdistukseen tarkoitettua kaavinta. Seuraa valmistajan antamia ohjeita.

Voit hankkia asianmukaisia kaapimia huoltopalvelusta tai verkkokaupastamme.

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.

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.

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 $/P$ + 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 keittoastian 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-aineksia.

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien

liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Äänen määrä riippuu ruoka-aineksien määrästä ja kypsennystavasta.

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. Tätä varten keittotasossa on ilmastointilaitte, joka käynnistyy, jos laitteen havaitsema lämpötila on liian suuri. 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
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min
(alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu +
17 snt/min (alv 24%)

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

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsanvisninger	36
Årsaker til skader	37
Beskyttelse av miljøet	38
Miljøvennlig håndtering	38
Råd om energibesparelse	38
Matlaging ved induksjon	38
Fordeler ved matlaging ved induksjon	38
Kokekar	38
Slik lærer du apparatet å kjenne	40
Bryterpanelet	40
Kokesonene	40
Restvarmeindikator	40
Twistpad og Tipp-bryter	41
Fjerning av Tipp-bryteren	41
Vedlikehold av Tipp-bryteren	41
Programmering av koketoppen	41
Slå platetoppen på og av	41
Regulere kokesonen	41
Tabell	42
Fleksibel sone	43
Råd for bruk av kar	43
Advarsler	43
Som to individuelle soner	43
Som én enkelt kokesone	43
Barnesikring	44
Aktivere og deaktivere barnesikringen	44
Tilberede med funksjonen hurtigoppvarming	44
Programmering	44
Tips til funksjonen hurtigoppvarming	44
Booster-funksjon	45
Bruksbegrensninger	45
Innkobling	45
Deaktivere	45
Tidsprogrammering	45
Slå av en kokesone automatisk	45
Timer	46
Automatisk tidsbegrensing	46
Grunninnstillinger	47
Tilgang til grunninnstillingene	47
Vedlikehold og rengjøring	48
Koketopp	48
Koketoppens ramme	48
Tipp-bryter	48

Reparasjon	49
Normal støy ved bruk av apparatet	49
Kundeservice	50

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 bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

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

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

Dette apparatet 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.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

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, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, 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.

Fare pga. magnetisme!

De avtagbare betjeningsselementene er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære betjeningsselementene nær kroppen (f.eks. i skjorte- eller bukselommene), men sørge for en minsteavstand på 10 cm til pacemaker.

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.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

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.
- Sikkerhet og kontroll over koketoppen. Strømmen tilføres eller slås av umiddelbart ved hjelp av fjernkontrollen. Induksjonskokesonen stopper varmforsyningen hvis kokekaret fjernes uten at kokesonen først slås av.

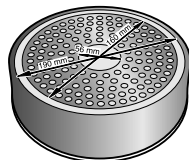
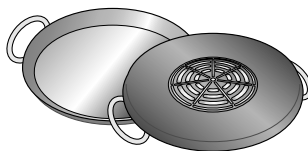
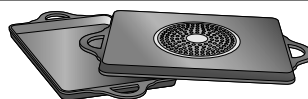
Kokekar

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 finne ut om kokekarene er egnet, kan du kontrollere om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet.

Det finnes en annen type kokekar for induksjon, der ikke hele bunnen er ferromagnetisk.



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

Kokekar med aluminiumsfelter i sålen reduserer det ferromagnetiske området og man behøver derfor å tilføre mindre varme. Dette kan gjøre at det er vanskelig å oppdage kokekaret, eller at det ikke blir oppdaget i det hele tatt.

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

Uegnede kokekar

Bruk aldri en spredningsplate eller 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.

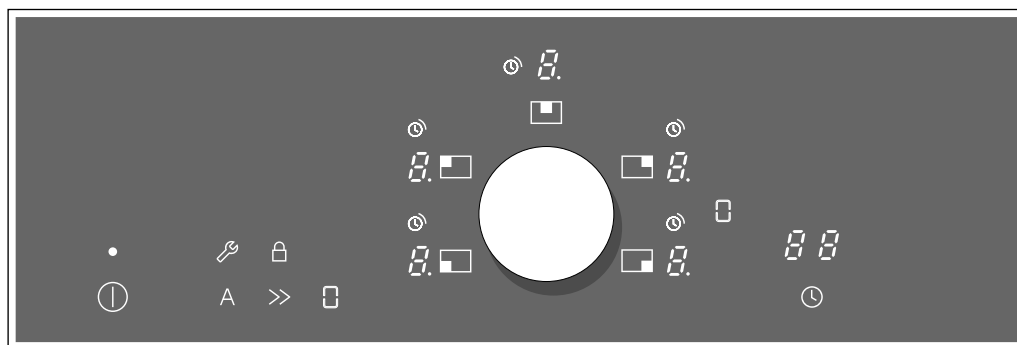
Detektering av kokekar

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.

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.

Bryterpanelet



Betjeningsområder

ⓘ	Hovedbryter
A	Hurtigoppvarming og meny for grunninnstillinger
>>	Booster-funksjon og barnesikring
□	Fleksibel sone
⌚	Tidsprogrammeringsfunksjon

Indikasjoner

□	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
P	Booster-funksjon
H/h	Restvarme

Indikasjoner

⌚	Tidsprogrammeringsfunksjon
□	Barnesikring
⌚	Timer
⌚	Grunninnstillinger
P	Hurtigoppvarming

Bryteroverflater

Hvis du trykker på et symbol, vil den korresponderende funksjonen aktiveres.

Merk: Sørg for at bryteroverflatene alltid holdes tørre. Fuktighet kan forringe funksjonaliteten.

Kokesonene

Kokesone

○ Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
□ Fleksibel sone	Se avsnittet "fleksibel sone"
Bruk kun kokekar som er egnet for induksjon, se avsnitt "Egnede kokekar".	

Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone som viser om kokesonen fortsatt er varm. Når denne indikatoren lyser, må den aktuelle kokesonen ikke berøres.

Selv om platetoppen er slått av, går  i sirkel så lenge kokesonen er varm.

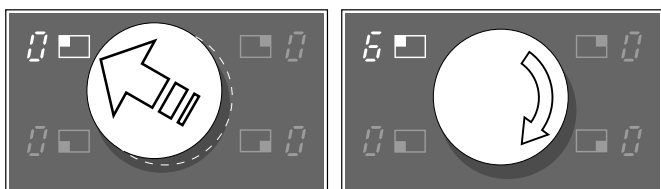
Dersom kokekaret tas bort før kokesonen slås av, vises det valgte koketrinnet og  som går i sirkel, vekselvis.

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

Slå platetoppen på og av

Du slår platetoppen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Berør symbolet ①. Du hører et lydsignal. Indikasjonen ved hovedbryteren og kokesoneindikasjonene ② lyser. Platetoppen er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet ① til indikasjonen slukker. Alle kokesonene er koblet ut. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at platetoppen slås av. Hvis du slår på platetoppen innenfor dette tidsrommet, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Regulere kokesonen

Velg ønsket effektnivå med Tipp-bryteren.

Effektnivå 1 = Minimumseffekt.

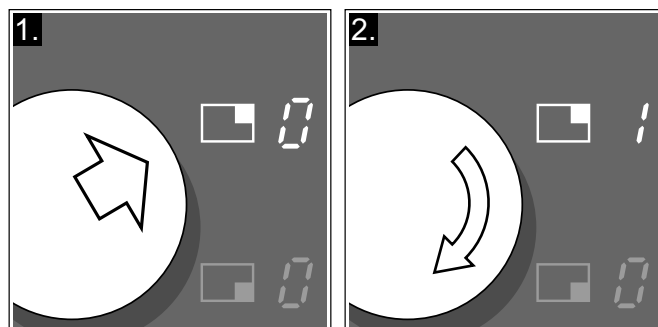
Effektnivå 9 = Maksimumseffekt.

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  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, kremsupper og tykke sauser.

Bruk effektnivå 9 ved starten av kokingen.

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

Fleksibel sone

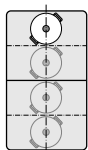
Den kan brukes som en enkelt sone eller som to individuelle soner, avhengig av behovet til enhver tid.

Den består av 4 induktorer som virker uavhengig av hverandre. Når den fleksible sonen er i bruk, aktiveres kun sonen der kokekaret er plassert.

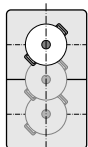
Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

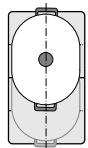
Som en enkelt kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm
Plasser kokekaret i en av de 4 posisjonene som vises i illustrasjonen.

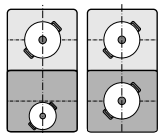


Diameter over 13 cm
Plasser kokekaret i en av de 3 posisjonens som vises i illustrasjonen.



Hvis kokekaret opptar mer enn en kokesone, plasseres den på den øvre eller nedre kanten av den fleksible sonen.

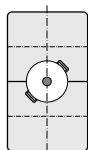
Som to uavhengige kokesoner



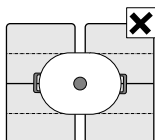
Sonene foran og bak, hver med to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre ved å justere effektnivået for hver av dem. I dette tilfellet anbefales det å bruke kun et kokekar i hver sone.

Advarsler

Hvis du bruker kar med ulik størrelse eller av ulikt materiale, kan det oppstå noen lyder eller vibrasjoner som på ingen måte vil påvirke kokesonens korrekte funksjon.



For å få maksimal effekt med funksjonen Powerboost, når denne brukes som eneste kokesone, plasser kokekaret i midten av den fleksible sonen.



På koketopper med mer enn en fleksibel sone, anbefales det ikke å bruke flere soner samtidig for et enkelt kokekar.

Som to individuelle soner

Den fleksible sonen leveres fra fabrikken for å bli brukt som to individuelle kokesoner.

Aktivere

Se kapittelet "Juster kokesonen".

Som én enkelt kokesone

Bruke hele kokesonen ved å slå sammen begge sonene.

Slik aktiveres funksjonen

Koketoppen må være slått på.

- 1 Sett kokekaret på og bruk magnetskiven til å velge en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen.
- 2 Trykk på symbolet . Indikasjonen  lyser.

Den fleksible kokesonen er slått på.

Merk: Avhengig av plasseringen og størrelsen på kokekaret er koketrinnet markert med en indikasjon for den fleksible kokesonen, eller med begge.

Endre koketrinn

Velg den fleksible kokesonen og endre koketrinnet med magnetskiven.

Sette på et nytt kokekar

Velg fleksibel kokesone og trykk deretter på symbolet . Det nye kokekaret blir registrert, og det valgte koketrinnet beholdes.

Merk: Hvis kokekaret på kokesonen som er i bruk, fjernes eller løftes opp, gjennomfører koketoppen et automatisk søk og det valgte koketrinnet beholdes.

Slik deaktiveres funksjonen

Velg kokesone og trykk to ganger på symbolet . Trykk to ganger på symbolet  i løpet av to sekunder for å deaktivere den fleksible kokesonen.

Bruk som to kokesoner igjen

Velg en av de to kokesonene i den fleksible sonen og still inn på .

Merk: Når koketoppen slås av og deretter slås på igjen, vil den fleksible sonen på nytt bli til to kokesoner.

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 .

Tilberede med funksjonen hurtigoppvarming

Alle kokesonene har funksjonen hurtigoppvarming. Velg først koketrinnet som skal brukes under tilberedningen. Kokesonen varmer med full effekt og kobler deretter automatisk til det allerede valgte koketrinnet. Hvor lang tid hurtigoppvarmingen tar, avhenger av det programmerte koketrinnet.

Programmering

- 1 Velg koketrinnet som skal brukes under tilberedningen. Koketrinnet  har ikke denne funksjonen.
- 2 Trykk på symbolet . Hurtigoppvarmingen aktiveres. I displayet blinker vekselvis  og det forhåndsvalgte koketrinnet.

Funksjonen slår seg av etter en bestemt tid som varierer avhengig av valgt koketrinn. For kokesonen aktiveres automatisk det langsomme koketrinnet. I displayet lyser nå bare det forhåndsvalgte koketrinnet. Du kan endre tilberedningstiden; verdien vises i indikasjonen for tidsprogrammeringsfunksjonen.

Tips til funksjonen hurtigoppvarming

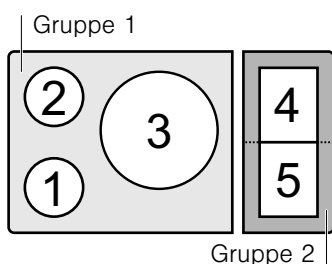
- Funksjonen hurtigoppvarming tilbereder ikke matvarer: Hurtigoppvarmingen brukes til langsom koking av retter med en liten mengde vann, slik at næringsinnholdet ikke reduseres. Tilsett bare 3 kopper vann ved tilberedning på de store kokesonene, og ca. 2 kopper vann på de små kokesonene. Kok ris med dobbelt mengde væske. Bruk gryte med lokk. Hurtigoppvarmingen er ikke egnet for matvarer som trenger mye vann ved tilberedningen (f.eks. pasta).
- Melk eller matvarer som danner mye skum, kan renne over kanten. Bruk en høy gryte.
- Melken kan svi seg: Skyll gryten med kaldt vann før du fyller den.
- Under steking svir matvarene seg fast i pannen: Legg ikke matvarene i pannen før den er varm nok. Når oljen eller smøret er varmt nok, dannes det flekker når du setter pannen på skrå. Snu ikke matvarene for tidlig. Kjøtt og potetomeletter løsner nesten av seg selv etter en viss tid.

Booster-funksjon

Med denne funksjonen kan du varme opp store mengder vann enda raskere enn med effekttrinnet **9**. Booster-funksjonen øker makseffekten til den valgte kokesonen midlertidig.

Bruksbegrensninger

Denne funksjonen er tilgjengelig i alle kokesonene så sant den andre sonen i den samme gruppen ikke er i bruk (se bildet). Hvis ikke vil **P** og **9** blinke i displayet til den valgte kokesonen; effektnivået **9** vil så innstilles automatisk.



Merk: Den største effekten for den fleksible sonen får du ved å plassere et enkelt kokekar i senter av sonen, slik det beskrives i kapittel Fleksibel sone.

Innkobling

- 1 Velg kokesone med magnetskiven.
- 2 Trykk på symbolet **>>**.

Funksjonen er nå slått på.

Deaktivere

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

Merk: Under visse omstendigheter kan Booster-funksjonen slå seg av 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.

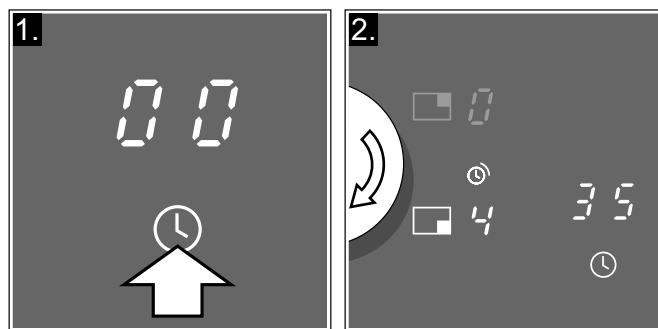
Slå av en kokesone automatisk

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

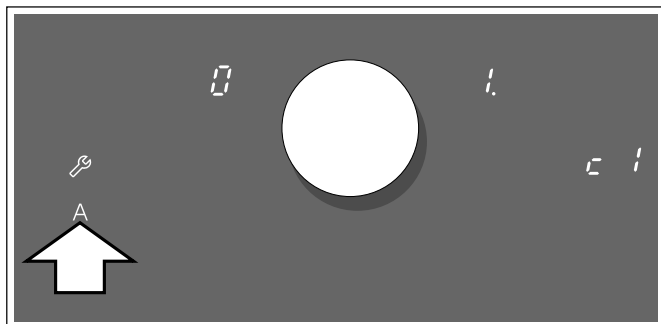
Apparatet har diverse grunninnstillinger. Det er mulig å endre noen av disse innstillingene.

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

Tilgang til grunninnstillingene

Koketoppen må være slått av.

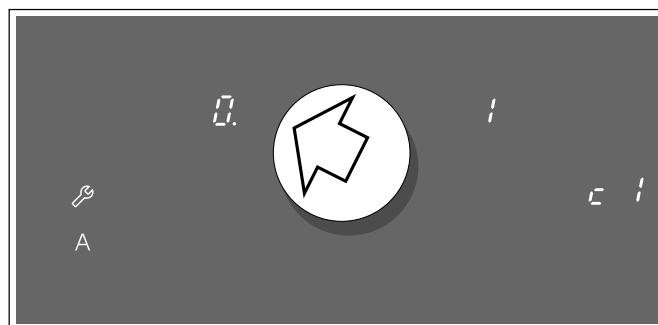
- 1 Slå på koketoppen med hovedbryteren.
- 2 Indikatoren  vises i de etterfølgende 10 sekundene. Deretter trykker du på symbolet **A** i mer enn fire sekunder helt til du hører bekreftelsessignal nummer to.



I indikasjonen for funksjonen tidsprogrammering vises **c** og **i**

- 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:

- Utynnet oppvaskmiddel
- Oppvaskmiddel
- Slipende rengjøringsprodukter
- Skurende produkter som ovnsvask eller flekkfjerner
- Skuresvamper
- Høytrykksvask og damprensere

Den beste måten å fjerne gjenstridige urenheter på er med en vindusskraper. Følg instruksene til produsenten.

Egende skrapere kan fås fra vår tekniske serviceavdeling eller fra vår nettbutikk.

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 glasskraper

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.

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 strømbrydd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
E_r + nummer / d + nummer / P + 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 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 måten maten kokes på kan gjøre at lyden varierer.

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. Til dette har koketoppen en vifte som aktiveres når apparatet registrerer høy temperatur. 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	52
Orsaker till skador	53
Miljöskydd	54
Återvinning	54
Råd för energibesparing	54
Induktionstillagning	54
Fördelar med induktionstillagning	54
Kokkärl	54
Första kontakt med apparaten	56
Kontrollpanelen	56
Kokzonerna	56
Restvärmeindikering	56
Twistpad och Tipp-kontroll	57
Ta bort Tipp-kontrollen	57
Skötsel av Tipp-kontrollen	57
Programmering av spishällen	57
Slå på och av hällen	57
Ställa in kokzon	57
Tabell	58
Flexibel zon	59
Rekommendationer för användning av kokkärl	59
Varningar	59
Som två individuella kokzoner	59
Som en enda kokzon	59
Barnspärr	60
Sätta på och stänga av barnsäkerhetsspärren	60
Koka upp med snabbuppvärmning	61
Programmering	61
Tips för snabbuppvärmning	61
Booster-funktion	61
Användningsbegränsningar	61
Slå på	61
Avaktivera	61
Tidsprogrammering	62
Stänga av en kokzon automatiskt	62
Äggklocka	62
Avstängningsautomatik	62
Grundinställningar	63
Sök åtkomst till grundinställningarna	63
Skötsel och rengöring	64
Spishäll	64
Spishällens ram	64
Tipp-kontroll	64

Åtgärda fel	65
Normalt ljud under apparatens funktion	65
Kundservice	66

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 uppäckning. 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 ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

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

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

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.

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

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!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. 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.

Fara för magnetpåverkan!!

Avtagbara kontroller är magnetiska. Magneter kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemakrar och insulinpumpar. Personer med elektroniska implantat ska inte ha kontrollerna nära kroppen (t.ex. i skjort- eller byxfickor); håll minimiavstånd om 10 cm till pacemakrar.

Risk för fel!

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

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

Risk för skador!

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

Orsaker till skador

Obs!

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

Allmän vy

I följande tabell indikeras de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärls största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärls botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

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 effekten kan fördelas om man tar bort kokkärlet utan att först ha stängt av zonen.

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 veta om kokkärlen är lämpliga, kontrollera att kokkärls botten dras till magneter.

Det finns andra typer av kokkärl för inductionstillagning 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.

Kokkärl med aluminiumplattor i botten minskar den ferromagnetiska ytan och därmed minskar även den överförda effekten. Det kan uppstå problem med avkänningen av kokkärlet och det kanske inte alls upptäcks.

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 värmefördelningsplattor eller 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 kokkärllet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

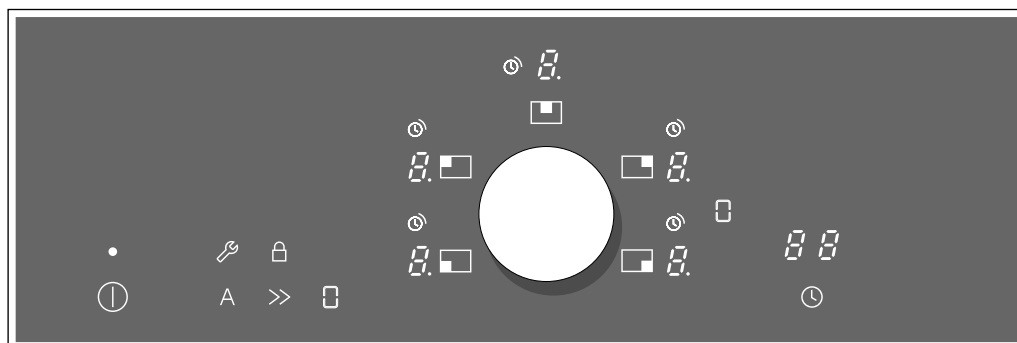
Kokkärlsdetektering

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

Första kontakt med apparaten

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

Kontrollpanelen



Kontroller

ⓘ	Huvudbrytare
A	Snabbuppvärmning och grundinställningsmeny
>>	Booster-funktion och barnspärr
□	Flexibel kokzon
⌚	Tidsprogrammerad funktion

Indikeringar

□	Status
1-9	Effektlägen
P	Booster-funktion
H/h	Restvärme

Indikeringar

⌚	Tidsprogrammerad funktion
□	Barnspärr
🔔	Äggklocka
🔑	Grundinställningar
🔥	Snabbuppvärmning

Kontrolllytor

Då du vidrör en sensor, aktiveras motsvarande funktion.

Anvisning: Se till att kontrolllytorna alltid är torra. Vätska och fukt kan göra så att hällen inte fungerar som den ska.

Kokzonerna

Kokzon

○ Enkel kokzon	Använd ett kokkärl av lämplig storlek.
□ Flexibel zon	Se avsnittet "flexibel zon"

Använd endast kärl som lämpar sig för induktionstillagning, se bilagan "Lämpliga kärl".

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon som varnar för fortfarande heta kokzoner. Rör inte kokzoner med den indikering.

Du får upp cirkelindikeringen  på displayen så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.

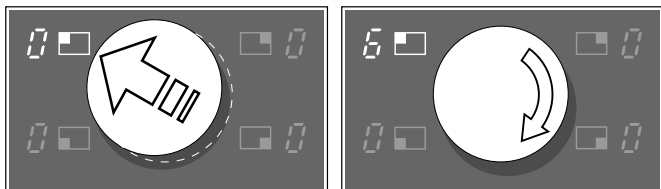
Drar du ned kastrullen, grytan eller pannan innan du sätter ned den, så får du upp cirkelindikeringen  och valt effektläge växlar på displayen.

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 datalagringseinheter 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..

Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: tryck på ①. Enheten ger signal. Indikeringen vid huvudbrytaren och kokzonsindikeringen  lyser. Hällen är klar att använda.

Slå av: tryck på ① tills indikeringen slocknar. Alla kokzoner slår av. Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Anvisning

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 15 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 4 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom 4 sekunder går kokzonen igång med tidigare inställningar.

Ställa in kokzon

Ställ in önskat effektläge med Tipp-kontrollen.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

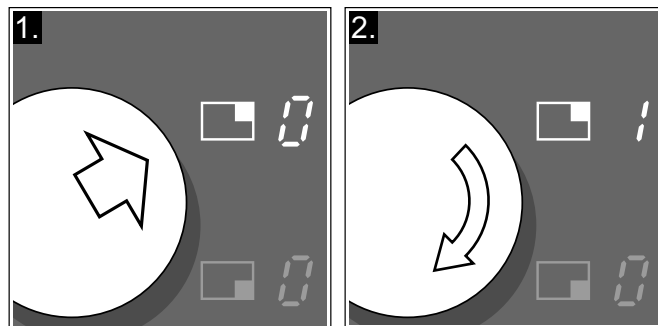
Effektläge 9 = högsta effekt.

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 Tipp-kontrollen i riktning mot önskad kokzon.
- 2 Vrid Tipp-kontrollen 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.

effektlägena påverkar tillagningsresultatet.

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

Använd effektläge 9 för att starta tillagningen.

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, köttssoppa, 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.	Smälta	Smör, choklad

Flexibel zon

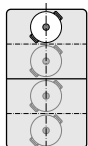
Du kan använda den flexibla zonen som en enda kokzon eller som två individuella kokzoner, beroende på vad du behöver för stunden.

Den består av fyra induktorer som fungerar oberoende av varandra. När den flexibla zonen används aktiveras endast den del av den som täcks av kokkärlet.

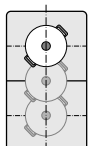
Rekommendationer för användning av kokkärlet

För att garantera god detektion och distribution av värme rekommenderar vi att du centrerar kokkärlet ordentligt:

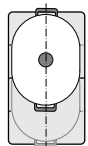
Som en enda kokzon



Diameter mindre än eller lika med 13 cm
Placera kokkärlet på en av de fyra positioner som visas på bilden.

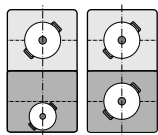


Diameter större än 13 cm
Placera kokkärlet på en av de tre positioner som visas på bilden.



Om kokkärlet täcker mer än en kokzon bör du placera nära den flexibla zonen övre eller nedre kant.

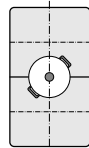
Som två fristående kokzoner



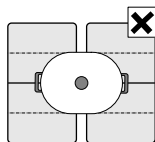
De främre och bakre zonerna, båda med induktorer, kan användas separat genom att man ställer in effekten för var och en. I det här fallet rekommenderas att man endast använder ett kokkärlet per zon.

Varningar

När du använder två kokkärlet med olika storlek eller kokkärlet som består av olika material kan vissa ljud eller vibrationer uppstå. Detta påverkar dock inte zonens korrekta funktion på något sätt.



För att uppnå maximal effekt med powerboost-funktionen bör du placera kokkärlet i den flexibla zonen mitt när du använder den som en enda kokzon.



För hållare med mer än en flexibel zon rekommenderar vi att du inte använder flera zoner samtidigt för ett enda kokkärlet.

Som två individuella kokzoner

Den flexibla zonen användas som standard som två individuella kokzoner.

Aktivering

Se avsnittet "Ställa in kokzon".

Som en enda kokzon

Använd kokzonen helt genom att förena de två zonerna.

Så här slår du på funktionen

Hälsen ska vara på.

- 1 Sätt på kastrullen, grytan eller pannan och välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna med pekkontrollen.
- 2 Tryck på . Indikeringarna tänds.

Den flexibla kokzonen är på.

Anvisning: Du får upp effektläget på den 1 eller 2 av de flexibla kokzonsindikeringarna beroende på var grytan står och hur stor den är.

Byta effektläge

Välj flexibel kokzon och ändra effektläget med pekkontrollen.

Lägga in ny kastrull, gryta eller panna

Välj flexibel kokzon och tryck sedan på . Den nya kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Anvisning: Sätter du på, tar av eller lyfter kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen, så söker hällen automatiskt av och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Så här slår du av funktionen

Välj kokzon och tryck 2 gånger på . Du måste trycka 2 gånger på  inom 2 sekunder för att slå av den flexibla kokzonen.

Återgå till att använda som två kokzoner

Välj en av den flexibla zonens två kokzoner och ställ in på .

Anvisning: Om spishällen stängs av och sedan slås på igen kommer den flexibla zonen återigen att fungera som två kokzoner.

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 .

Koka upp med snabbuppvärmning

Alla kokzoner har snabbuppvärmning. Börja med att välja det effektläge du vill ha för fortsatt tillagning. Kokzonen värmer upp på maxeffekt och slår sedan om automatiskt till det effektläge du valt tidigare. Snabbuppvärmningstiden beror på programmerat effektläge.

Programmering

- 1 Välj det effektläge du vill ha för fortsatt tillagning. Effektläge 9 saknar funktionen.
- 2 Tryck på A. Snabbuppvärmningen slår på. P och tidigare valt effektläge blinkar växelvis på displayen.

Funktionen slår av efter en viss tid som varierar beroende på valt effektläge. Funktionen slår automatiskt på kokzonens lägre effektläge. Du får nu bara upp det tidigare valda effektläget på displayen. Tillagningstiden går att ändra; du får upp värdet på displayen för tidsprogrammerad funktion.

Tips för snabbuppvärmning

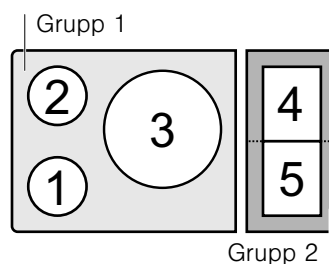
- Snabbuppvärmningen tillagar inte maten: snabbuppvärmningen är till för att dra igång långsam matlagning med lite vatten som bevarar näringen i maten. Tillsätt bara 3 koppar vatten på de stora kokzonerna och ca 2 koppar på de små. Koka ris med dubbelt så mycket vätska. Lägg på lock. Snabbuppvärmningen är inte avsedd för uppkok som kräver mycket vatten (t.ex. pasta).
- Mjölk och livsmedel som skummar mycket kan koka över. Använd hög kastrull, gryta.
- Mjölk bränner lätt: skölj ur kastrullen, grytan med kallvatten innan du häller i.
- Maten kan bränna fast i pannan vid stekning: lägg inte i maten förrän pannan är riktigt het. Olja och smör är tillräckligt heta om de bildar fläckar när du lutar pannan. Vänd inte maten för tidigt. Kött och potatisomeletter lossnar i stort sett av sig själva efter en viss tid.

Booster-funktion

Funktionen värmer upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9. Booster-funktionen höjer maxeffekten tillfälligt på vald kokzon.

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.



Anvisning: Den högsta effekten som tillhandahålls i den flexibla zonen uppnår man genom att placera ett enda kokkärl i mitten av området, så som indikeras i kapitlet Flexibel zon.

Slå på

- 1 Välj kokzon med pekkontrollen.
- 2 Tryck på >>.

Funktionen är på igen.

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: Booster-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikkomponenter mot överhettning.

Tidsprogrammering

Denna funktion kan användas på två olika sätt:

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

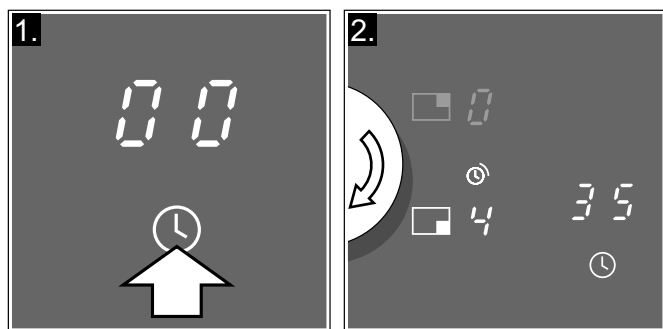
Stänga av en kokzon automatiskt

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  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  och på tidinställningsindikatorn visas .

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  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 tidinställningsindikatorn visas .
- 2 Ställ in önskad tid med Tipp-kontrollen. Efter några sekunder börjar tiden att löpa.

När tidsperioden har gått

En ljudsignal hörs. På tidinställningsindikatorn 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 tidinställning 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

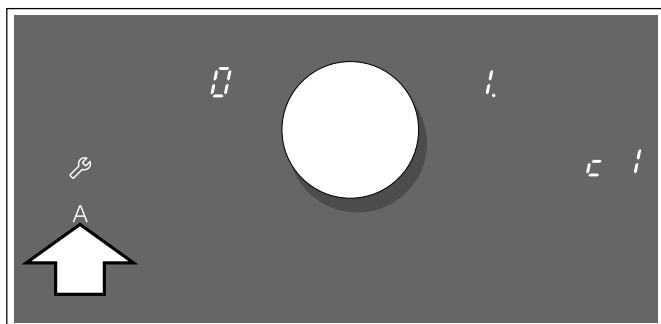
Apparaten har olika grundinställningar. Det är möjligt att ändra vissa av dessa inställningar.

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

Sök åtkomst till grundinställningarna

Spishällen måste vara avstängd.

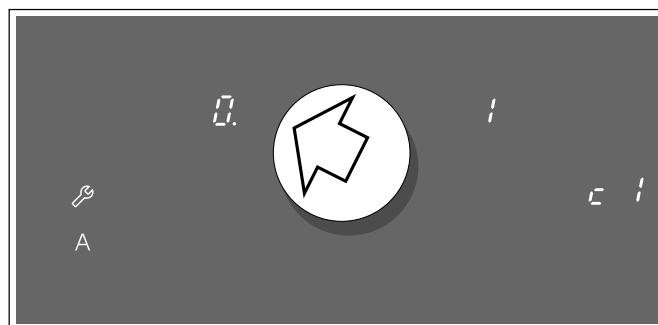
- 1 Slå på spishällen med huvudströmbrytaren.
- 2 Under de följande 10 sekunderna visas indikatorn . Tryck därefter på symbolen **A** i över fyra sekunder tills den andra bekräftelsesignalen ljuder.



På tidsinställningsindikatorn visas 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 spishällen förrän den är tillräckligt kall.

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

Använd aldrig:

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Slipande produkter
- Frätande produkter som ugnsspray och fläckborttagningsmedel
- Svampar med en slipande yta
- Högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Det bästa sättet att ta bort hård smuts är att använda en hållskrapa. Följ tillverkarens anvisningar.

Man kan skaffa lämpliga hållskrapor från kundtjänst eller i vår webbshop.

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 hållskrapan.

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 och doppa den inte i vatten. Annars kan den skadas.

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 strömavbrott har inträffat. Apparaten har inte anslutits enligt kopplings-schemat. Fel i det elektroniska systemet.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram. Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplings-schemat. Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta kundtjänst.
<i>E</i> + nummer <i>d</i> + nummer <i>P</i> + nummer	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla 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.
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Ett internt funktionsfel har uppstått.	Koppla ifrån spishällen från elnätet. Vänta omkring 30 sekunder och anslut den sedan igen. *
<i>H</i>	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. *
<i>F4</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av.	
<i>U1</i>	Felaktig matningsspänning, utanför normala funktionsgränser.	Kontakta elleverantören.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	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 hög effektnivå. Orsaken till det är energimängden som överförs från spishällen till kokkärlet. Detta ljud försvinner eller försvagas då du minskar effektnivån.

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 kärlen 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. Livsmedlens mängd och tillagningssätt kan påverka ljudets intensitet.

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 effekten minskas.

Ljud från fläkten

För en lämplig användning av det elektroniska systemet ska spishällen användas med en kontrollerad temperatur. Därför är spishällen försedd med en fläkt som aktiveras när den registrerade temperaturen är för hög. Fläkten kan även fortsätta att vara igång när spishällen har stängts av om den registrerade 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
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU

