

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VG 491

Gashäll

Gaskogefelt

Gass-koketopp

Kaasukeittotaso

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	17
Innholdsfortegnelse	32
Sisällysluettelo	46

Innehållsförteckning

Avsedd användning	4
Viktiga säkerhetsanvisningar	5
Skadeorsaker	7
Miljövård	7
Spara effekt	7
Återvinning	7
Lär dig enheten	8
Gashäll	8
Vred	8
Indikering i lysringen	9
Specialtillbehör	9
Brännardelar	10
Brännardelar	10
Så använder du enheten	11
Påslagning	11
Sjudningsläge	11
Elektronisk brännarövervakning och automatisk återtändning	11
Frånslagning	11
Restvärmeindikator	11
Säkerhetsavstängning	11
Inställningstabell och tips	12
Rek. brännare	12
Råd angående kokning och stekning	12
Woktips	12
Tips om kastruller, grytor och pannor	13
Lämpliga kokkärl	13
Råd angående användningen	13
Rengöring och skötsel	14
Rengöra enheten	14
Fastbränd smuts	14
Missfärgade brännare	14
Felsökning	15
Demoläge	16
Service	16
E- och FD-nummer	16

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.gaggenau.com och onlineshop: www.gaggenau.com/zz/store

Avsedd användning

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

Enheten är inte avsedd för inbyggnad på båtar eller i fordon.

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

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

Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. på grund av överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd enbart skyddsanordningar eller barnskyddsgaller som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

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 15 år, och då endast under uppsikt.

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

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ Varning – OM DET LUKTAR GAS!

Gas som strömmar ut kan orsaka explosion.

Vid gaslukt eller fel på gasinstallationen:

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

⚠ Varning – Kvävningsrisk!

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

⚠ Varning – 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. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lagg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.

- Enheten blir jättevarm, textilier och andra föremål kan börja brinna. Håll textilier (t.ex. kläder, gardiner) borta från lågorna. Sträck dig aldrig in över lågorna. Lagg aldrig brännbara föremål (t.ex. diskhandduk, tidningar) på, vid eller bakom enheten.
- Gaskokplattor utan kokkärl blir snabbt mycket varma om de är på. Enheten samt eventuell köksfläkt ovanför kan skadas eller börja brinna. Fettrester i fläktens filter kan börja brinna. Starta inte gaskokplattor utan kokkärl.
- Tänder brännaren inte inom 15 sekunder, vrid av vredet och öppna dörren eller fönstret i rummet. Vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.
- Kokzonerna och ytorna runtom blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Värmen ackumuleras om locket är stängt. Använd och slå bara på enheten med öppet lock. Använd inte locket för varmhållning eller avställning. Stäng inte locket förrän enheten svalnat.

Obs!

Risk för enhetsskador!

Torka upp spilld vätska innan du öppnar enhetens lock.

- Tomma kokkärl blir extremt heta om de står på gaskokplattor som är igång. Hetta aldrig upp tomma kärl.

- Om gasolflaskan inte står lodrätt kan det komma in propan/butan i apparaten. Det gör att häftiga lågor kan komma uppstå i brännarna. Komponenter kan skadas och med tiden bli otäta, så att gas läcker ut okontrollerat. Båda situationer kan leda till brännskador. Gasolflaskor ska alltid användas då de står lodrätt.

⚠ Varning – Risk för personskador!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- 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.

Skadeorsaker

Obs!

- **Det kan ge brännskador på intilliggande enheter och stommar:** Använder du enheten länge, så genererar det värme och fuktighet. Det kräver extra ventilation. Öppna fönster eller slå fläkt med evakuering.
- **Risk för enhetsskador pga. värmeackumulering!** Värm inte stekgrytor, pannor eller grillstenar samtidigt med flera brännare.
- **Funktionsfel:** Vrid alltid vredet till nollläget när du inte använder enheten.

Miljövård

Här får du energispartips och skrotningsanvisningar.

Spara effekt

- Välj en brännare som matchar storleken på kastrullen, grytan eller pannan. Sätt kastrullen, grytan eller pannan mitt på.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokning utan lock förbrukar avsevärt mer effekt. Använd glaslock, så kan du se ned i kastrullen, grytan utan att ta av locket.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Vrid ner till lägre effekt i god tid. Då sparar du effekt.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

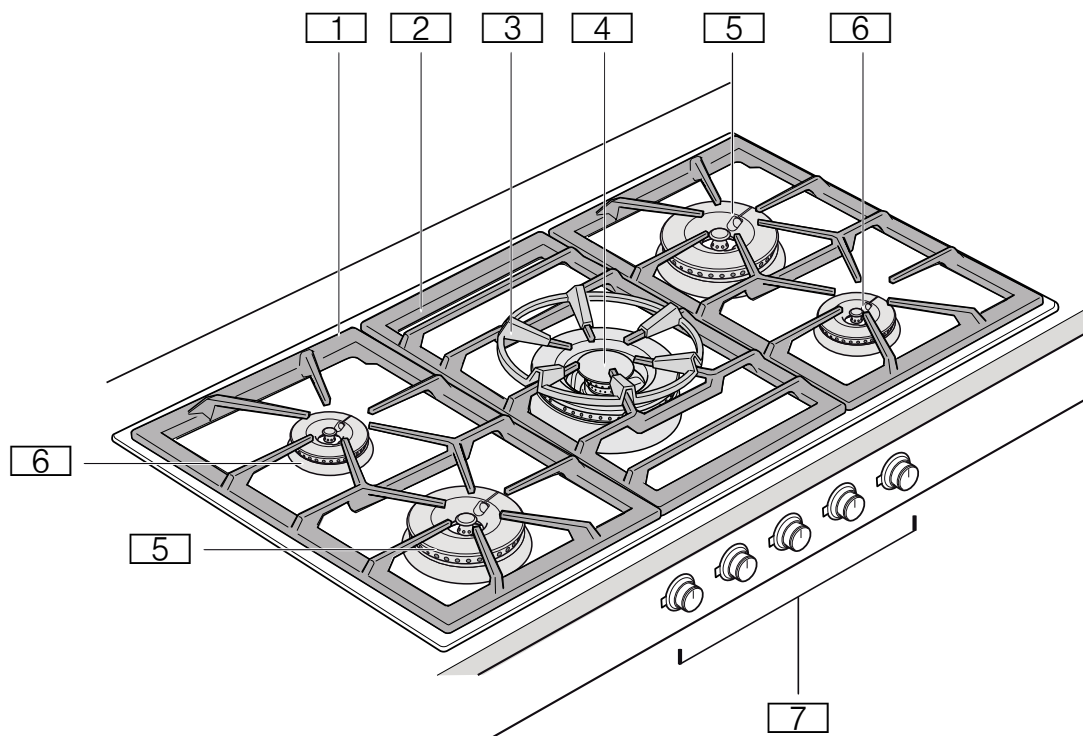


Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

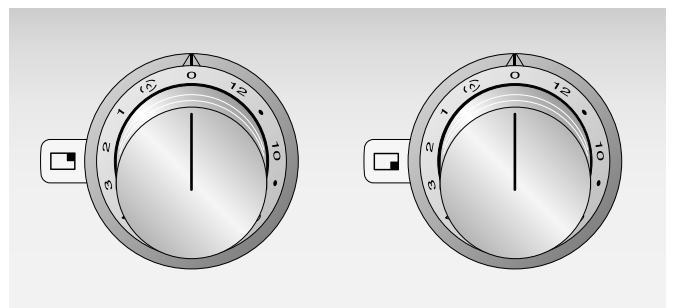
Lär dig enheten

Gashäll



- 1 Ventilationsspringorna (under källstöden)
- 2 Källstöd
- 3 Wokring
- 4 Wokbrännare 6,0/5,8 kW
- 5 Effektbrännare 4,0 kW
- 6 Normalbrännare 2,0 kW
- 7 Vred

Vred



Vredmarkeringarna visar brännartilldelning och effektlägesinställning från 1 till 12 eller sjudningsläge (A).

<input type="checkbox"/>	Vänster kokzon fram
<input type="checkbox"/>	Vänster kokzon bak
<input type="checkbox"/>	Mittkokzon (wok)
<input type="checkbox"/>	Höger kokzon bak
<input type="checkbox"/>	Höger kokzon fram

Indikering i lysringen

Vreden har ljusringar med olika indikeringar.

Indikering	Betydelse
○ Av	Enheten är AV
● Lyser orange	Enheten är PÅ
☀ Blinkar orange	Enheten är AV Restvärmeindikering
☀ blinkar växelvis orange och vit	Säkerhetsavstängning, strömavbrott
☀ blinkar växelvis gul och magenta	Fel på enheten Ring service!
● Lyser grön i några sekunder och sedan gul	Enheten initierar, bara efter första anslutning eller strömavbrott

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

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

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

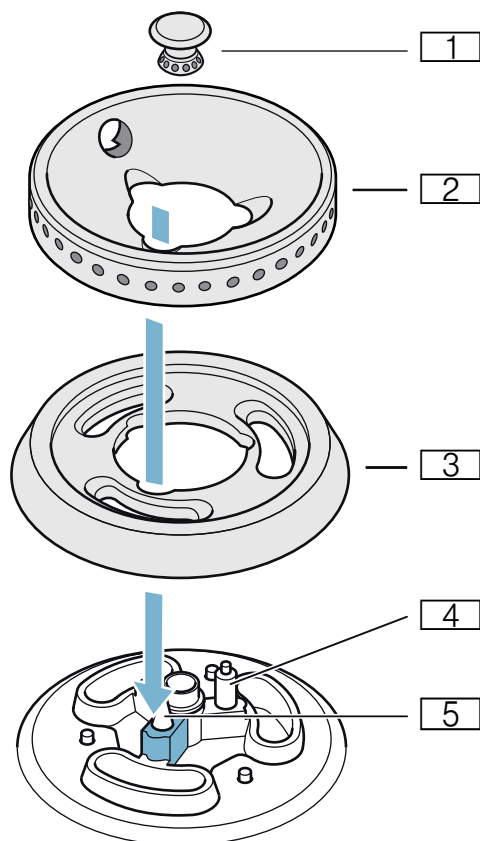
Brännardelar

Sätt på brännardelarna rätt och rakt, annars kan du få problem med tändning eller användning.

Lägg på brännarhuvud och -ring så att brännarunderdelarnas flikar snäpper fast i resp. urtag. Riktningen på brännarhuvud och -ring spelar ingen roll.

Anvisning: Enheten fungerar inte om brännardelarna sitter snett.

Normal- och effektbrännarnas delar

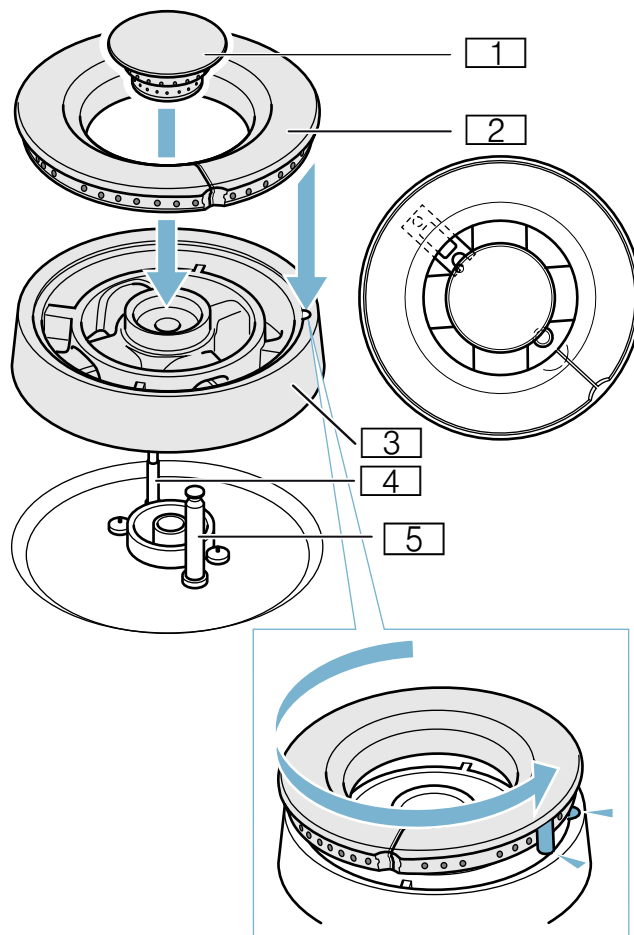


- 1 Brännarlock
- 2 Brännarring
- 3 Brännarhuvud
- 4 Tändning
- 5 Termoelement

Brännardelar

Sätt på brännardelarna rätt och rakt, annars kan du få problem med tändning eller användning. Sätt på brännarhuvudet så att termoelementet hamnar i sitt urtag på brännarhuvudet. Brännarringens låsflik måste snäppa fast i brännarhuvudets urtag.

Anvisning: Enheten fungerar inte om brännardelarna sitter snett.



- 1 Brännarlock
- 2 Brännarring
- 3 Brännarhuvud
- 4 Termoelement
- 5 Tändning

Så använder du enheten

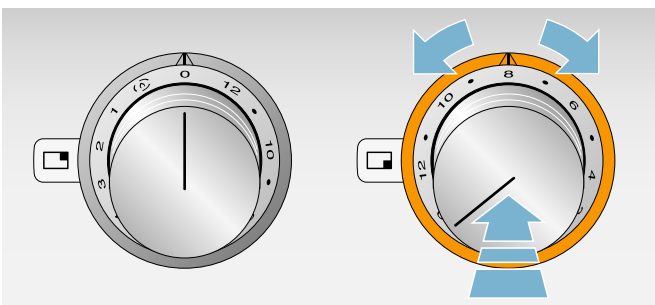
Anvisningar

- Använd bara angivna tillbehör. Täck inte den rostfria botten (t.ex. med aluminiumfolie).
- Håll brännare och tändning rena och torra.
- Tänd inte brännaren förrän alla kärlstöd och brännardelar sitter där de ska.
- Tänder du en brännare, så får alla brännare gnisttändning.
- Ta inte på tändningen när enheten tänder.
- Håll så rent som möjligt. Är tändningen smutsig, så kan den ge feltändning. Rengör tändningen då och då med en liten borste som inte är av metall. Se till så att tändningen inte får kraftiga stötar.
- Ska du använda wokpanna, lägg wokringen på wokbrännarens kärlstöd. Se till så att wokpannan står stadigt på wokringen när du wokar.
- Slår du om från läge 3 till 4 eller högre, så går brännaren tillfälligt upp på maxeffekt. Det optimerar övertändningen mellan brännarringarna.
- Täck inte över ventilationsspringorna på gashällens baksida.
- Elektronik öppnar gastillförseln när du slår på gashällen, det ger ett kort ljud. Det är helt normalt.
- Enheten fungerar inte vid strömavbrott. Gastillförseln är avstängd.

Påslagning

Gashällen har automatisk snabbtändning.

- 1 Ställ en lämplig kastrull, gryta på kärlstöden.
- 2 Tryck på vredet till brännaren du valt och vrid det åt vänster eller höger till det effektläge du vill ha. Brännaren tänder automatiskt.



Du ställer in effektläge genom att vrida på vredet.

⚠ Varning – Risk för snedtändning!

Tänder brännaren inte inom 15 sekunder, vrid av vredet och öppna dörren eller fönstret i rummet. Vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.

Sjudningsläge

På sjudningsläge slår brännaren på och av lågan. Det gör att du t.ex. kan smälta choklad eller värma på känsliga såser.

Vrid vredet till läge (D). Lågan går på resp. av 10 - 50 sekunder åt gången.

Elektronisk brännarövervakning och automatisk återtändning

Hällen har elektronisk brännarövervakning som extra säkerhet. Slocknar lågan vid användning (t.ex. pga. luftdrag), så tänder enheten brännaren automatiskt igen.

Är återtändningen inte OK (t.ex. smutsig brännare pga. spill), så slår enheten av gastillförseln. Ljusringen bakom vredet blinkar.

Vrid vredet till 0. Vänta tills enheten svalnat och kontrollera om alla brännardelar sitter som de ska. Kontrollera om brännare eller tändning är smutsiga. → "Felsökning" på sidan 15

Fråslagning

Vrid vredet till läge 0. Hällelektroniken stänger av gastillförseln.

Restvärmeindikator

Den lysande ringen bakom vredet blinkar efter fråslagningen så länge apparaten är för varm och kan orsaka skada vid beröring.

Säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning som skyddar dig. Enheten slår av automatiskt om du inte använder den på ett tag. Tiden till avstängning beror på inställningen (läge 12 = 1 timme, läge 1 = 4 timmar). Ljusringen bakom vredet blinkar växelvis orange och vit.

Vrid vredet till 0, sedan kan du använda enheten som vanligt igen.

Inställningstabell och tips

Effektläge	Tillagningsmetod	Exempel
12	Värma på	Vatten, klara soppor
	Blanchering	Grönsaker
10 - 12	Bryna på	Kött, wokad/stekt mat
	Stekning på höga temperaturer	Kött, potatis
7 - 10	Fortsatt tillagning utan lock	Vätskor, pasta
6 - 8	Gräddning	Mjölrätter
	Stekning på medelhöga temperaturer	Fågel, fisk
4 - 6	Stekning på låga temperaturer	Bratwurst, lök, äggrätter
	Värma på	Grönsaker, soppor, grytor
	Fritering	Pommes frites, bakverk
	Sjuda utan lock	Klump, varmkorv
3 - 4	Upptining	Djupfrost
	Bräsering	Rullader, stekar
	Ångkokning	Grönsaker
2 - 4	Fortsatt tillagning med locket på	Soppor, grönsaker
Sjudningsläge upp till 3	Förvällning	Ris, risgrynsgröt, gryn
Sjudningsläge	Smälta, varmhålla	Choklad, smör

Rek. brännare

Välj normal- eller effektbrännaren (inte wokbrännaren) vid tillagningsmetoder med låg temperatur och lång tillagningstid (t.ex. smältning, förvällning, gräddning).

Välj wok- eller effektbrännaren vid tillagningsmetoder med hög temperatur och kort tillagningstid (t.ex. för att värma på, fritera).

Råd angående kokning och stekning

Värdena i inställningstabellen tjänar bara som riktlinje, eftersom värmebehovet varierar. Detta beror dels på matvarornas art och beskaffenhet och dels på hur stor och hur full kastrullen är.

På grund av den höga effekten upphettas fett och olja snabbt. Lämna aldrig stekpannan utan uppsikt när du steker maten. Fettet kan fatta eld och maten brännas vid.

Woktips

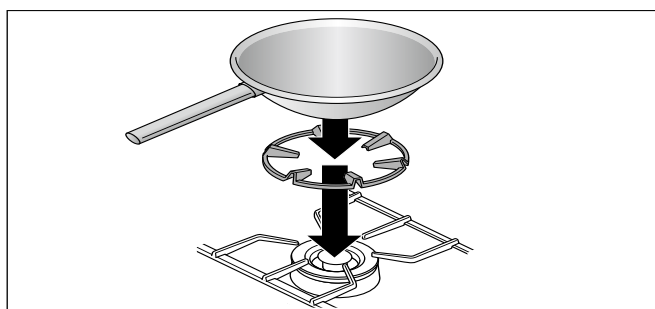
Anvisning: Ska du använda wokpanna, lägg wokringen på wokbrännarens kärilstöd. Se till så att wokpannan står stadigt på wokringen när du wokar.

Vi rekommenderar wokpannor med rund botten. Du kan beställa en kvalitetswokpanna som extratillbehör (WP 400 001).

Använd alltid olja som tål upphettning när du wokar, t.ex. jordnötsoolja.

Tillaga ingredienserna hastigt på hög värme under ständig omrörning. Grönsakerna ska fortfarande vara krispiga.

Använd en långskaftad slev av värmebeständigt material för att röra om och få ur maten.



Tips om kastruller, grytor och pannor

Följande anvisningar hjälper dig att spara effekt och undvika skador på kastruller, grytor och pannor.

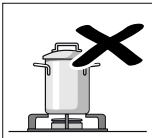
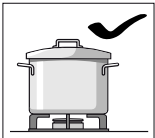
Lämpliga kokkärl

Brännare	Rekommenderad botten-Ø	Min. botten-Ø
Normalbrännare	200 - 240 mm	90 mm
Effektbrännare	240 - 280 mm	90 mm
Wokbrännare	240 - 320 mm	160 mm

Använd bara wok-pannan med wokring.

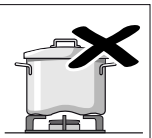
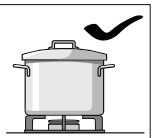
Använd inte kastruller, grytor och pannor med botten-Ø < 90 mm resp. > 280 mm (320 mm för wokbrännaren). Använder du stora grytor, så får de inte sticka ut utanför enheten.

Råd angående användningen



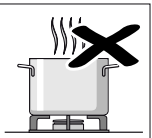
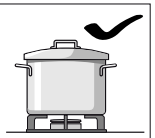
Använd alltid kokkärl i lämplig storlek för respektive brännare.

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

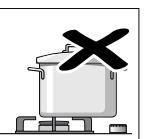
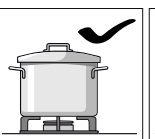


Använd inte deformerade kastruller om de inte står stadigt på hällen. Kastrullerna kan tippa omkull.

Använd endast kastruller och pannor med plan och tjock botten.

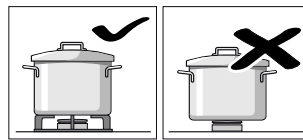


Använd lock vid kokning och se till att locket inte ligger snett på. Annars slösar du mycket energi.



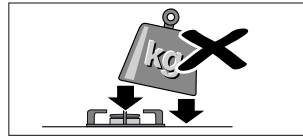
Ställ kastrullen mitt över brännaren, annars kan kastrullen tippa omkull.

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



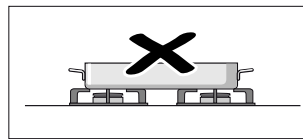
Placera kokkärlet på gallren, aldrig direkt på brännaren.

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



Hantera kärlet försiktigt när de står på hällen

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



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

Rengöring och skötsel

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

Obs!

Ytskador

Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skarpa eller repande rengöringsmedel
- Rengöringsmedel för ugnar
- Frätande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel
- Rengöringsmedel med hög alkoholhalt
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon

Om ett sådant medel hamnar på apparaten, torka genast bort det med vatten.

Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem!

Rengöra enheten

Rengör enheten efter varje användning när den svalnat. Torka alltid bort spill och matrester omedelbart, så att de inte bränner fast.

Håll ventilationsspringorna under kärlstöden rena. Täck aldrig ventilationsspringorna.

Torka av brännarna ordentligt efter rengöring. Använd bara enheten med torra brännare. Fuktiga brännare ger tändproblem resp. flackande låga.

Se till så att du monterar brännardelarna åt rätt håll (snäpplägen). Alla delar måste ligga rakt.

Del/Yta	Rekommenderad rengöring
Rostfria ytor	Torka av med lite diskmedel och mjuk, fuktig trasa. Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten. Blöt upp fastbrända ställen med lite vatten och diskmedel, skrubba inte. Använd vårt rengöringsmedel för rostfritt (artikelnr 00311499) för att få bort kraftig smuts och gulfärgning pga. värme.
Kärilstöd, wokring	Ta av försiktigt och rengör. Blötlägg i diskhon. Rengör med diskborste och diskmedel. Rengör försiktigt runt gummibussningarna så att de inte lossnar. Skölj av med rent vatten, torka av innan du lägger på dem igen. Det går även att maskindiska kärlstöden. Kärlstöden kan bli ljus missfärgade. Det påverkar inte funktionen.
Brännardelar	Torka av med lite diskmedel och mjuk, fuktig trasa. Eftertorka med mjuk trasa. Se till så att öppningarna inte är igensatta. Se till så att du inte tappar bort smådelarna. Maskindiska inte!
Vred	Rengör med mjuk, fuktad trasa med lite diskmedel; trasan får inte vara för blöt. Eftertorka med mjuk trasa.

Fastbränd smuts

Du kan beställa rengöringsgel (artikelnr 00311859) i vår online-shop, hos din återförsäljare eller service om smutsen sitter hårt eller är fastbränd. Den är avsedd för kärlstöd och rostfri håll. Låt verka på smutsen över natt, om det behövs. Följ anvisningarna på rengöringsmedlet.

Obs!

Ytskador

Använd inte rengöringsgelen på brännardelarna.

Missfärgade brännare

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

Felsökning

Om fel har uppstått kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitat kundservicen.

Varning – 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.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Brännaren tändes inte när du slår på.	Ingen strömmatning.	Vrid alla vred till läge 0. Kontrollera om säkringen gått i proppskåpet.
Brännaren tändes inte när du slår på. Ljusringen bakom vredet blinkar växelvis orange och vit.	Fel på brännare eller gastillförsel.	Vrid alla vred till läge 0. Kontrollera: <ul style="list-style-type: none"> ● Sitter brännardelarna rätt? ● Är gaskranen öppen? ● Är brännare och tändning rena och torra? ● Luft i ledning vid första anslutningen resp. flaskbyte (vid flytande gas)? ● Tom gasflaska (vid flytande gas)?
Brännaren tändes inte när du slår på. Alla ljusringar bakom vreden lyser vita i 10 sekunder när du slagit på. Sedan lyser det aktiva vredets ljusring orange.	Demoläget är på.	Slå av demoläget.
Brännaren tändes inte när du slår på. Ljusringen bakom vredet blinkar växelvis gul och magenta.	Elektronikfel	Vrid alla vred till läge 0 och gör enheten strömlös i en minut (slå av säkringen eller dra ur kontakten). Elanslut enheten igen. Vredens ljusringar lyser gröna i några sekunder och sedan gula. Vänta tills ljusringarna slocknar. Vrid sedan något av vreden till ett effektläge och tillbaka till 0. Slå på brännaren. Om ljusringen blinkar växelvis gul och magenta igen, ring service.
Brännaren slocknar vid användning. Ljusringen bakom vredet blinkar växelvis orange och vit.	Säkerhetsavstängning: du har inte använt hällen på ett tag.	Vrid alla vred till läge 0 och slå på igen, om det behövs.
Brännaren slocknar vid användning. Ljusringen bakom vredet blinkar växelvis orange och vit.	Strömavbrott i hemmet: Enheten förblir av pga. säkerhetsskäl efter strömavbrott.	Vrid alla vred till läge 0 och slå på igen, om det behövs.
Det luktar gas i köket.	Eventuellt otät anslutning på gasflaskan.	Tätthetskontrollera flaskanslutningen. Öppna fönstren och vädra ur rummet.
Enhetens hörn buktar upp lite vid användning.	Värmen får hällens metall att expandera.	Det är helt normalt. Uppbuktningarna syns inte när den svalnat.

Anvisningar

- Det uppstår ljud när du slår på strömmen eller efter strömavbrott när gasventilerna blir initierade. Vredens ljusringar lyser gröna i några sekunder och sedan gula. Vänta tills ljusringarna slocknar.
- Elektroniken öppnar gastillförseln när du slår på gashällen, det ger ett kort ljud. Det uppstår även ljud när du ändrar effektläge. Det är helt normalt.

Demoläge

Om vredens alla ljusringar lyser vita i 10 sekunder när du slagit på, så är demoläget på. Brännaren tänder inte. Det aktiva vredets ljusring lyser orange.

Så här slår du av demoläget:

- 1 Vrid alla vred till läge 0. Gör enheten strömlös. Vänta minst 30 sekunder.
- 2 Elanslut enheten igen. Vredens ljusringar lyser gröna i några sekunder och sedan gula. Vänta tills ljusringarna slocknar.
- 3 Slå sedan av demoläget så här inom 3 minuter: vrid något av vreden åt vänster till läge 12.
- 4 vrid vredet åt höger till läge 1.
- 5 vrid vredet åt vänster till läge 0. vänta tills ljusringen lyser gul.
- 6 vrid vredet åt höger till läge 1. Ljusringen lyser grön. vänta 5 sekunder. Ljusringen slår om till gult.

Demoläget är av. **Ska du spara inställningen, så måste du gå ur menyn så här:**

- 7 vrid vredet till läge 0. vrid sedan vredet åt vänster till läge 12. vrid vredet åt höger till läge 1. vrid vredet åt vänster till läge 0. vänta tills ljusringen slocknar.

Service

Om enheten kräver reparation, så kan service hjälpa dig. Vi försöker alltid hitta en passande lösning, så att du undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Typskylten med numren hittar du på enhetens undersida.

The diagram shows a rectangular area representing the underside of the unit. At the top, there are two rows of small squares representing the unit's surface. Below this, there is a horizontal bar with three sections labeled 'E-Nr', 'FD', and 'Z-Nr'. Each section contains a series of small squares representing the characters of the number. Below the bar, there is a label 'Type:' followed by a series of small squares.

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr

FD-nr

Service 

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

Indholdsfortegnelse

Anvendelse i henhold til formål	18
Vigtige sikkerhedsanvisninger	19
Årsager til skader	22
Miljøbeskyttelse	22
Energibesparelse	22
Miljøvenlig bortskaffelse	22
Lær apparatet at kende	23
Gaskogetop	23
Betjeningsknap	23
Indikering ved den oplyste ring	24
Specialtilbehør	24
Blussets enkelte dele	25
Wok-blussets enkelte dele	25
Betjening af apparat	26
Tænde	26
Simretrin	26
Elektronisk flammeovervågning og automatisk gentænding	26
Slukke	26
Restvarmeindikering	26
Sikkerhedsafbryder	26
Indstillingstabel og tips	27
Anbefalet blus	27
Tips omkring madlavning og stegning	27
Tips om wok	27
Oplysninger om gryder og pander	28
Egnet kogegrej	28
Henvisninger vedr. brugen	28
Rengøring og pleje	29
Rengøring af apparatet	29
Fastbrændte tilsmudsninger	29
Farveændring af brændere	29
En fejl, hvad gør man?	30
Demotilstand	31
Kundeservice	31
E-nummer og FD-nummer	31

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

Anvendelse i henhold til formål

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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

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

Dette apparat er ikke beregnet til indbygning i både eller i køretøjer.

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

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

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

Anvend kun sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre, som er frigivet af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre.

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

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

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

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

⚠️ **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

⚠️ **Advarsel – FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF GASLUGT!**

Udstrømmende gas kan resultere i en eksplosion.

Hvis der konstateres gaslugt eller fejl på gasinstallationen:

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

⚠️ **Advarsel – Fare for kvælning!**

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

⚠️ **Advarsel – Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.

- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.
- Apparatet bliver meget varmt, tekstiler og andre genstande kan blive antændt. Hold tekstiler (f.eks. beklædning, gardiner) på god afstand fra flammerne. Ræk aldrig hånden ind over flammerne. Læg ikke brændbare genstande (f.eks. viskestykker, tidsskrifter) oven på, ved siden af eller bagved apparatet.
- Tændte gaskogesektioner uden gryde eller pande udvikler stor varme. Apparatet og en derover monteret emhætte kan blive beskadiget eller sættes i brand. Fedtresten i emhættens filter kan blive antændt. Anvend kun gaskogesektioner, når der står en gryde eller pande på dem.
- Hvis blusset ikke tænder efter 15 sekunder, skal betjeningsgrebet drejes til nul, og døren eller vinduet i rummet skal åbnes. Vent mindst et minut, inden der tændes for blusset igen.

⚠️ **Advarsel – Fare for forbrænding!**

- Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.
- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

- Hvis afdækningen er lukket, opstår der en varmeakkumulering. Apparatet må kun bruges eller tændes, når afdækningen er åbnet. Brug ikke apparatets afdækning til varmholdning eller som frasætningsflade. Luk først afdækningen, når apparatet er kølet af.

Pas på!

Skader på apparatet

Fjern spildt væske, inden afdækningen åbnes.

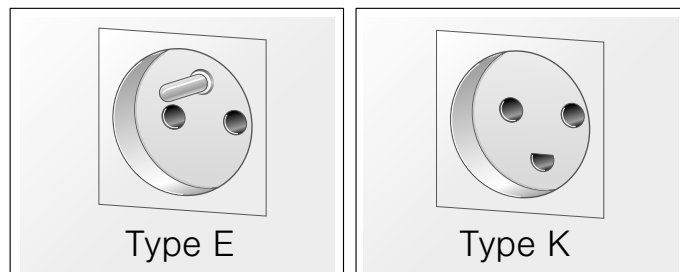
- Tomme gryder og pander bliver ekstremt varme på tændte gaskogezoner. Opvarm aldrig tomme gryder og pander.
- Hvis gasflasken ikke er placeret lodret, kan der trænge flydende propan-/butangas ind i apparatet. Dette kan medføre, at der kommer en stikflamme ud af brænderne. Derved kan komponenter blive beskadiget og med tiden blive utætte, så der ukontrolleret siver gas ud. Begge dele kan medføre forbrændinger. Anvend altid gasflasker i lodret position.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af beskadigede el- og gasledninger. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Fejl eller skader på apparatet er farlige. Tænd aldrig et defekt apparat. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Luk for gastilførslen. Kontakt kundeservice.
- Gryder, som ikke passer i størrelsen, som er beskadiget eller som er placeret forkert, kan forårsage alvorlig tilskadekomst. Overhold anvisningerne vedr. gryder og pander.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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



Til installatøren

- Produktet skal altid tilsluttes med en jordforbindelse! Stikkontakten skal være godkendt til 10 A eller 13 A. Hvis produktet monteres i en tilslutningsdåse, skal dette arbejde udføres af en autoriseret elektriker. Produktet skal altid tilsluttes med en jordforbindelse! Installation skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
 - Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
 - Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

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

Årsager til skader

Pas på!

- **Der kan opstå skader på grund af varmen på tilgrænsende apparater eller køkkenskabe:** Hvis apparatet er i drift i længere tid, opstår der varme og fugt. Der er nødvendigt med ekstra ventilation. Luk vinduet op, eller tænd for en emhætte med forbindelse til fri luft.
- **Beskadigelse af apparatet som følge af varmeophobning:** Opvarm ikke stegegyder, pander eller grillsten på flere blus samtidigt.
- **Funktionsfejl:** Drej altid betjeningsgrebene til position nul, når apparatet ikke er i drift.

Miljøbeskyttelse

Tips om energibesparelse og oplysninger om kassering af apparatet.

Energibesparelse

- Vælg et blus, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden eller panden midt på bluset.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Læg altid et passende låg på gryder. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg, så man kan se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Indstil til et lavere kogetrin i god tid. Sådan spares der energi.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

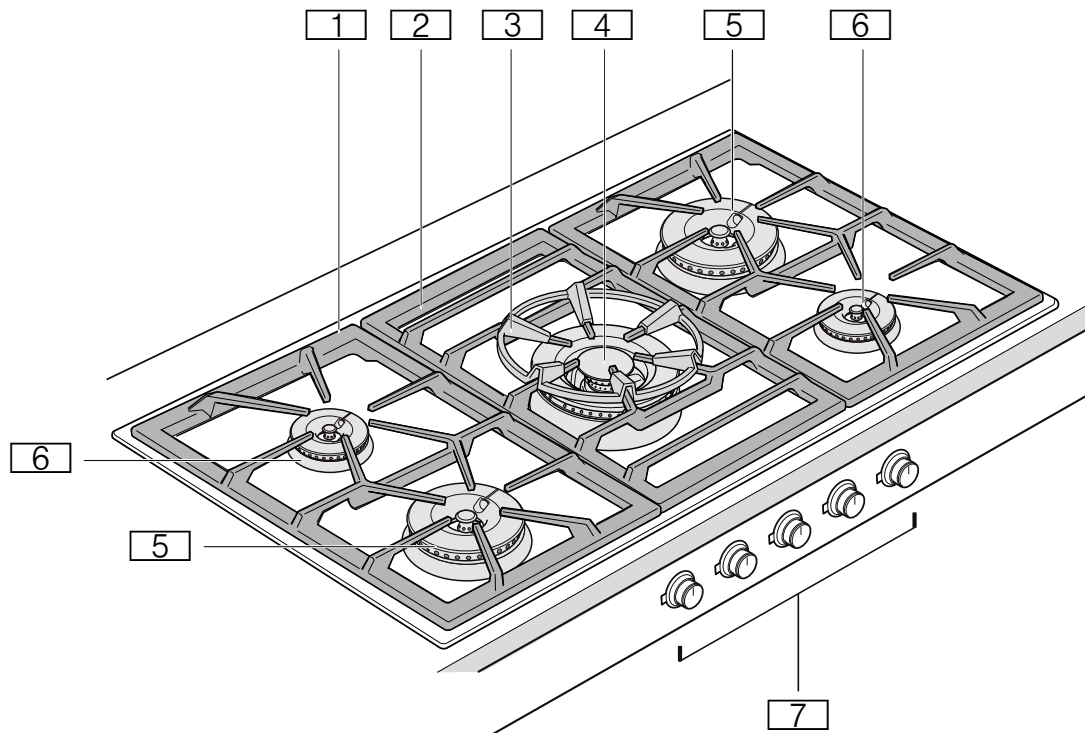


Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

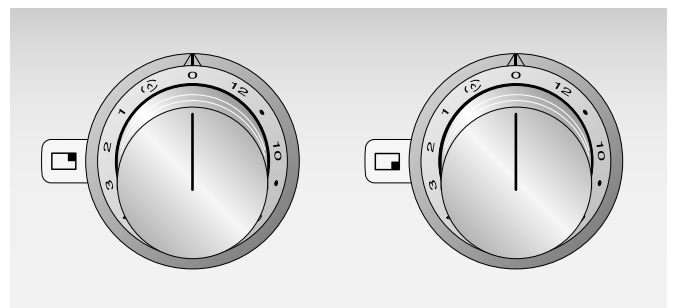
Lær apparatet at kende

Gaskogetop



- 1 Ventilationsåbninger (under grydeholdere)
- 2 Grydeholdere
- 3 Wok-ring
- 4 Wok-blus 6,0/5,8 kW
- 5 Kraftigt blus 4,0 kW
- 6 Normalt blus 2,0 kW
- 7 Betjeningsgreb

Betjeningsknap



Markeringerne på betjeningsgrebene viser, hvilket blus de er knyttet til samt indstillingen af kogetrin 1 til 12 eller simretrin (flammeikon).

<input type="checkbox"/>	Venstre kogezone, for
<input type="checkbox"/>	Venstre kogezone, bag
<input type="checkbox"/>	Kogezone i midten (wok)
<input type="checkbox"/>	Højre kogezone, bag
<input type="checkbox"/>	Højre kogezone, for

Indikering ved den oplyste ring

Hvert betjeningsgreb har en lysring, som kan angive forskellige tilstande.

Indikator	Betydning
○ Fra	Apparat slukket
● Lyser orange	Apparat tændt
☀ Blinker orange	Apparat slukket Restvarmeindikator
☀ Blinker skiftevis orange og hvidt	Sikkerhedsafbrydelse, strømsvigt
☀ Blinker skiftevis gult og magenta	Fejl ved apparatet Kontakt kundeservice!
● Lyser grønt i nogle sekunder og derefter gult	Apparatet bliver initialiseret, kun efter den første tilslutning eller et strømsvigt

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

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

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

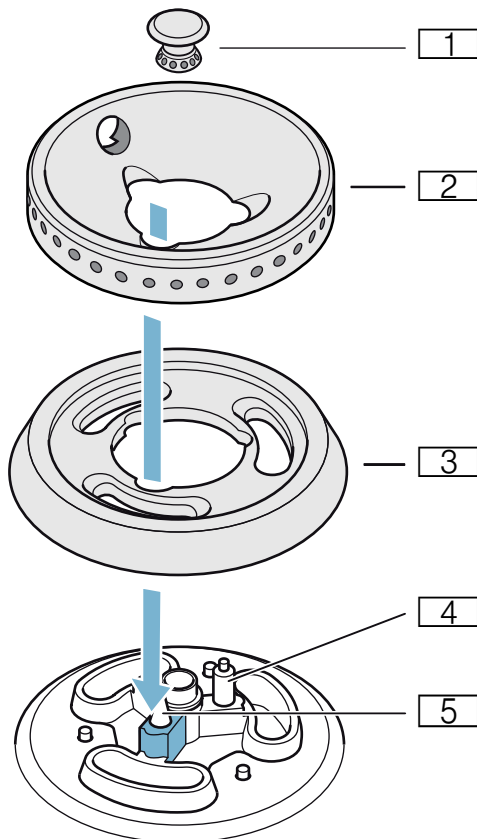
Blussets enkelte dele

Blussenes enkelte dele skal lægges nøjagtigt og lige på, fordi der i modsat fald kan opstå problemer med tændingen eller under driften.

Læg blushovedet og blusringen på, så låsetappene på blussets underside går i indgreb i de tilhørende udsparinger. Det er ligegyldigt, hvad vej blushovedet og blusringen vender.

Bemærk: Hvis blussets dele er lagt skævt på, fungerer apparatet ikke.

Enkeltdelene i normalt blus og kraftigt blus

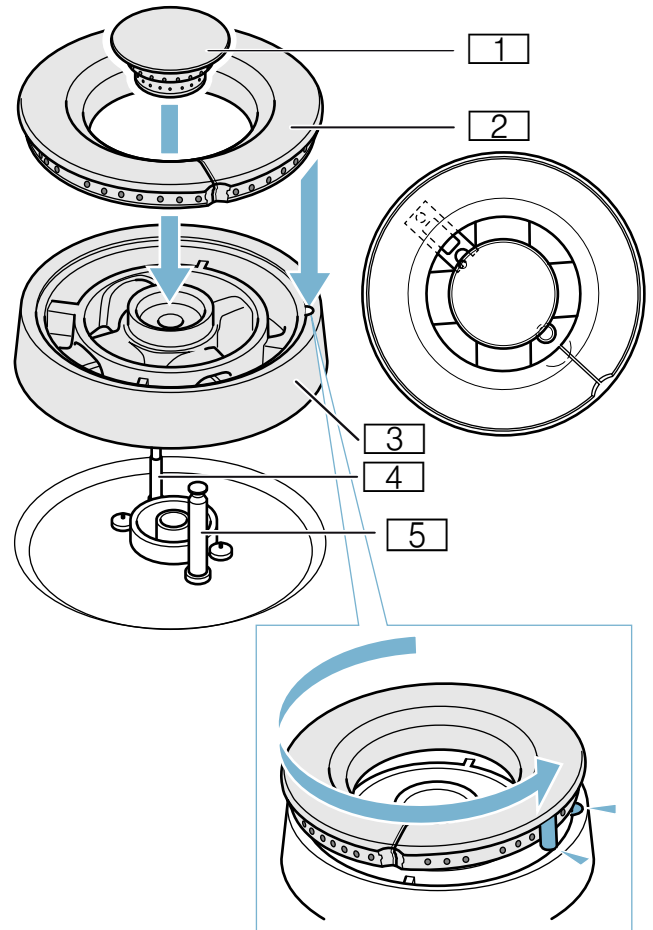


- 1 Blusdæksel
- 2 Blusring
- 3 Blushoved
- 4 Tændrør
- 5 Termoføler

Wok-blussets enkelte dele

Wok-blussets enkelte dele skal lægges nøjagtigt og lige på, fordi der i modsat fald kan opstå problemer med tændingen eller under driften. Placer blushovedet, så termoføleren befinder sig i den tilhørende udsparring på blushovedet. Låsetappen på blusringen skal gå i indgreb i den tilhørende udsparring på blushovedet.

Bemærk: Hvis blussets dele er lagt skævt på, fungerer apparatet ikke.



- 1 Blusdæksel
- 2 Blusring
- 3 Blushoved
- 4 Termoføler
- 5 Tændrør

Betjening af apparat

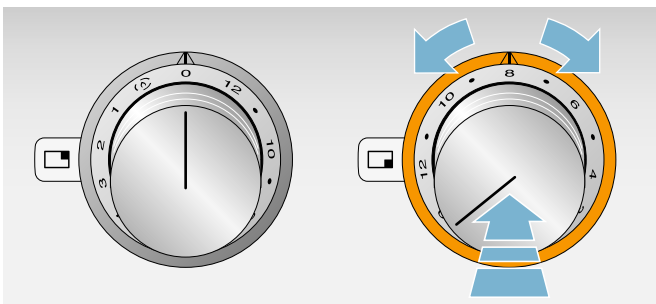
Anvisninger

- Anvend kun det foreskrevne tilbehør. Den rustfri kogetop må ikke tildækkes (f.eks. med aluminiumsfolie).
- Blus og tændrør skal være rene og tørre.
- Tænd kun for kogezone, når grydeholdere og alle blusdele er lagt korrekt på.
- Når der tændes for et blus, bliver der afgivet en tændgnist ved alle blussene.
- Rør ikke ved tændrøret, mens gasapparatet tænder.
- Vær meget omhyggelig med renligheden. Hvis tændrørene er snavsede, kan der opstå fejl ved tændingen. Rens med regelmæssige mellemrum tændrørene med en lille børste, som ikke må være af metal. Tændrørene må ikke udsættes for kraftige stød.
- Ved tilberedning med en wok-pande skal wok-ringen lægges på grydeholderen over wok-blusset. Wok-panden skal være sikkert placeret på wok-ringen under tilberedningen.
- Når der skiftes fra trin 3 til trin 4 eller endnu højere, brænder blusset kortvarigt med maksimal effekt. Dette optimerer flammeantændelsen mellem blusringene.
- Ventilationsåbningerne på bagsiden af gas-kogetoppen må ikke dækkes til.
- Når gaskogetoppen tændes, åbner elektronikken for gastilførslen, hvorved der kortvarigt opstår en lyd. Det er normalt.
- Ved strømsvigt fungerer apparatet ikke. Gastilførslen er afbrudt.

Tænde

Gas-kogetoppen har automatisk hurtigtænding.

- 1 Sæt en passende gryde eller pande på grydeholderen.
- 2 Tryk betjeningsgrebet for det valgte blus ind, og drej det mod venstre eller mod højre til det ønskede kogetrin.
Blusset tændes automatisk.



Kogetrinnet indstilles ved at dreje på betjeningsgrebet.

⚠ Advarsel – Eksplosionsfare!

Hvis blusset ikke tænder efter 15 sekunder, skal betjeningsgrebet drejes til nul, og døren eller vinduet i rummet skal åbnes. Vent mindst et minut, inden der tændes for blusset igen.

Simretrin

På simretrinet skiftevis tænder og slukker blusset gasflammen. På den måde er det f.eks. muligt at smelte chokolade eller opvarme sarte saucer.

Drej betjeningsgrebet til position (D). Længden af intervallerne med tændt / slukket flamme er 10 - 50 sekunder.

Elektronisk flammeovervågning og automatisk gentænding

Af hensyn til sikkerheden er kogetoppen udstyret med elektronisk flammeovervågning. Hvis flammen går ud under driften (f.eks. på grund af træk), tænder apparatet automatisk blusset igen.

Hvis det ikke lykkes at tænde blusset igen (f.eks. fordi det er tilsmudset af overkogt mad), afbryder apparatet gastilførslen. Lysringen bag betjeningsgrebet blinker.

Drej betjeningsgrebet til position 0. Vent, til apparatet er tilstrækkelig afkølet, og kontroller så, om alle blusset dele er placeret korrekt. Kontroller, om blusset eller tændrøret er tilsmudset. → "En fejl, hvad gør man?" på side 30

Slukke

Drej betjeningsgrebet til position 0. Apparatets elektronik lukker for gastilførslen.

Restvarmeindikering

Så længe apparatet er for varmt til at kunne berøres uden fare, blinker den oplyste ring bag betjeningsknappen efter at kogezone er blevet slukket.

Sikkerhedsafbryder

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med sikkerhedsafbrydelse. Apparatet slukkes automatisk, når det har været i drift i længere tid. Varigheden frem til slukningen afhænger af indstillingen (trin 12 = 1 time, trin 1 = 4 timer). Lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis orange og hvidt.

Drej betjeningsgrebet til 0, så kan apparatet igen betjenes på normal vis.

Indstillingstabel og tips

Kogetrin	Tilberedningsmåde	Eksempler
12	Opvarmning	Vand, klar suppe
	Blanchering	Grøntsager
10 - 12	Bruning	Kød, wok-retter/pande-retter
	Stegning ved høj temperatur	Kød, kartofler
7 - 10	Fortsat tilberedning uden låg	Væske, pasta/nudler
6 - 8	Bagning	Pasta/nudler
	Stegning ved mid-del temperatur	Fjerkræ, fisk
4 - 6	Stegning ved lav temperatur	Pølser, løg, retter med æg
	Opvarmning	Grøntsager, supper, sammenkogte retter
	Fritering	Pommes frites, bagværk
	Simrekogning uden låg	Knödel, kogte pølser
3 - 4	Optøning	Dybfrost
	Grydestegning	Benløse fugle, stege
	Dampning	Grøntsager
2 - 4	Fortsat tilberedning med låg	Suppe, grøntsager
Simretrin op til 3	Iblødsætning	Ris, mælkeris, korn
Simretrin	Smeltning, varmholdning	Chokolade, smør

Anbefalet blus

Vælg det normale blus eller det kraftige blus (ikke wok-brænderen) ved tilberedningsmåder med lav temperatur og lang tilberedningstid (f.eks. smeltning, iblødsætning, bagning).

Ved tilberedningsmåder med høje temperaturer og kort tilberedningstid (f.eks. opvarmning, fritering) anbefaler vi wok-brænderen eller det kraftige blus.

Tips omkring madlavning og stegning

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

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

Tips om wok

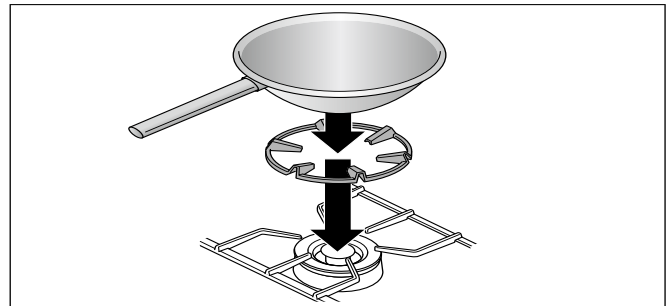
Bemærk: Ved tilberedning med en wok-pande skal wok-ringen lægges på grydeholderen over wok-blusset. Sørg for, at wok-panden står sikkert på wok-ringen under tilberedningen.

Vi anbefaler wok-pander med hvælvet bund. Der kan bestilles en kvalitets wok-pande som ekstra tilbehør (bestillingsnummer WP 400 001).

Anvend kun olie, som tåler opvarmning (f.eks. jordnøddolie) til tilberedning med wok-panden.

Tilbered ingredienserne i kort tid ved høj varme under stadig omrøring. Der skal stadig være bid i grøntsagerne.

Det bedste er at anvende en flad grydeske med et langt håndtag af et varmebestandigt materiale til røre rundt i maden og tage den ud.



Oplysninger om gryder og pander

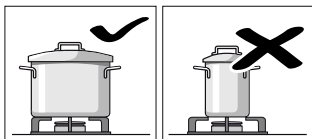
Følgende anvisninger hjælper med at spare på energien og til at undgå skader på gryder og pander.

Egnet kogegrej

Blus	Anbefalet diameter, grydebund	Minimum diameter, grydebund
Normalt blus	200 - 240 mm	90 mm
Kraftigt blus	240 - 280 mm	90 mm
Wok-blus	240 - 320 mm	160 mm
	Wok-panden må kun benyttes sammen med wok-ringen.	

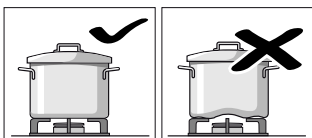
Gryder med en diameter på under 90 mm hhv. over 280 mm (320 mm for wok-blusset) bør ikke anvendes. Hvis der anvendes større gryder, må de ikke rage ud over apparatets kant i bredden.

Henvisninger vedr. brugen



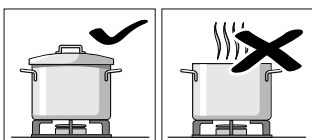
Benyt kogegrej af passende størrelse til den respektive brænder.

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

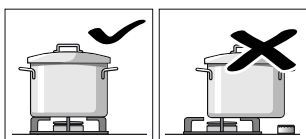


Brug ikke noget deformeret kogegrej, som ikke står stabilt på kogetoppen. Gryderne kan vælte.

Benyt kun kogegrej med jævn og tyk bund.

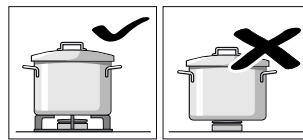


Lav ikke mad uden låg på eller når låget er forskudt. En stor del af energien spildes på den måde.



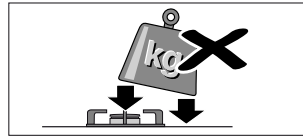
Sæt kogegrejet midt på brænderen, ellers kan det vælte.

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



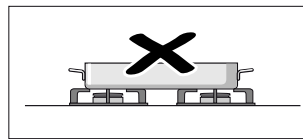
Sæt gryderne på grydebærerne og aldrig direkte på brænderne.

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



Håndter gryderne, der står på kogetoppen, forsigtigt.

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



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

Rengøring og pleje

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

Pas på!

Beskadigelser af overfladen

Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skarpe eller skurende rengøringsmidler
- Ovnrens
- Ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- Stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Hårde rengøringssvampe, børster eller skrubbessvampe, der efterlader ridser

Når den slags midler kommer på apparatet, skal de straks tørres af med vand.

Nye svampeklude skal altid skylles grundigt inden brug!

Rengøring af apparatet

Rengør altid apparatet efter brug, når det er kølet af. Fjern overkogt væske med det samme, og lad ikke madrester brænde fast.

Hold altid ventilationsåbningerne under grydeholderne rene. Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes.

Tør blussene grundigt efter rengøringen. Apparatet må kun anvendes, når blussene er tørre. Fugtige blus medfører problemer ved tændingen hhv. en instabil flamme.

Sørg for at placere blusdelene korrekt, når de sættes sammen (låsetappe). Alle dele skal ligge lige.

Apparatdel/ Overflade	Anbefalet rengøring
Flader af rustfrit stål	Rengør med en blød fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet. Opblød steder med fastbrændt smuds med vand og lidt opvaskemiddel - der må ikke skures. Fjern kraftig tilsmudsning eller gul-farvning som følge af varmepåvirkning med vores rengøringsmiddel til rustfrit stål (artikel-nr. 00311499).
Grydeholdere, wok-ring	Tag dem forsigtigt af til rengøring. Opblød dem i køkkenvasken. Rengør med opvaskebørste og opvaskemiddel. Rengør området omkring gummidupperne forsigtigt, så de ikke løsner sig. Skyl med rent vand, og tør dem, inden de sættes på plads. Grydeholderen kan også vaskes i opvaskemaskinen. Derved kan grydeholderen få en lys misfarvning. Det har ingen indflydelse på brugbarheden.
Blusdele	Rengør med en blød fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør af med en blød klud. Pas på, at åbningerne ikke er tilstoppede. Pas på, at smådele ikke bliver væk. Må ikke rengøres i opvaskemaskine!
Betjeningsknap	Rengør med en blød fugtig klud og lidt opvaskemiddel, kluden må ikke være for våd. Tør af med en blød klud.

Fastbrændte tilsmudsninger

Ved hårdnakket og fastbrændt smuds kan der bestilles en rense-gel i vores online-shop, hos forhandleren eller hos vores kundeservice (artikel-nr. 00311859). Den er beregnet til brug på grydeholdere og kogetoppe af rustfrit stål. Om nødvendigt kan man lade midlet virke natten over. Følg anvisningerne på rengøringsmidlet.

Pas på!

Skader på overfladen

Rense-gelen må ikke bruges på blusdelene.

Farveændring af brændere

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

En fejl, hvad gør man?

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

Advarsel – 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 sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Blusset tændes ikke.	Ingen strømforsyning.	Drej alle betjeningsgreb til position 0. Kontroller, om sikringen i sikringskabet er udløst.
Blusset tændes ikke. Lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis orange og hvidt.	Fejl ved blusset eller gastilførslen.	Drej alle betjeningsgreb til position 0. Kontroller: <ul style="list-style-type: none"> ● Er blusdelene placeret korrekt? ● Er hovedgashanen åben? ● Er blussene rene og tørre? ● Er der luft i gasledningen efter den første tilslutning hhv. skift af gasflaske (ved flaskegas)? ● Er gasflasken tom (ved flaskegas)?
Blusset tænder ikke. Alle lysringene bag betjeningsgrebene lyser hvidt i 10 sekunder, efter at kogetoppen er blevet tændt. Derefter lyser lysringen i det aktive betjeningsgreb orange.	Demotilstand er aktiveret.	Deaktiver demotilstand.
Blusset tænder ikke. Lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis gult og magenta.	Fejl ved elektronikken	Drej alle betjeningsgreb til 0, og afbryd strømforsyningen til apparatet i et minut (afbryd sikringen, eller træk stikket ud). Tilslut strømmen til apparatet igen. Lysringene i betjeningsgrebene lyser grønt i nogle sekunder og derefter gult. Vent, til lysringene slukkes. Drej et af betjeningsgrebene til et tilfældigt kogetrin, og drej det tilbage til 0. Sluk blusset. Kontakt kundeservice, hvis lysringen igen blinker med skiftevis gult og magenta.
Blusset går ud under driften. Lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis orange og hvidt.	Sikkerhedsafbrydelse: Kogetoppen er ikke blevet betjent i et længere tidsrum.	Drej alle betjeningsgreb til position 0, og tænd eventuelt blussene igen.
Blusset går ud under driften. Lysringen bag betjeningsgrebet blinker skiftevis orange og hvidt.	Strømsvigt i boligen: Efter et strømsvigt forbliver apparatet slukket af sikkerhedsgrunde.	Drej alle betjeningsgreb til position 0, og tænd eventuelt blussene igen.
Der lugter af gas i køkkenet.	Mulig utæthed ved gasflaskens tilslutning.	Kontroller, at gasflaskens tilslutning er tæt. Luk vinduet op, og luft godt ud i rummet.
Apparatets hjørner buer lidt opad under driften.	Kogetoppens metal udvider sig på grund af varmen.	Det er normalt. Når er apparatet er afkølet, er buerne forsvundet igen.

Anvisninger

- Hver gang strømforsyningen tilsluttes eller efter et strømsvigt, høres en lyd, som skyldes, at gasventilerne bliver initialiseret. Lysringene i betjeningsgrebene lyser grønt i nogle sekunder og derefter gult. Vent, til lysringene slukkes.

- Når gaskogetoppen tændes, åbner elektronikken for gastilførslen, hvorved der kortvarigt opstår en lyd. Der høres også en lyd, når effekttrinnet ændres. Det er normalt.

Demotilstand

Hvis alle lysringene i betjeningsgrebene lyser hvidt i 10 sekunder, efter at kogetoppen er blevet tændt, er demotilstanden aktiveret. Blusset tænder ikke.

Lysringen i det aktive betjeningsgreb lyser orange.

Demotilstanden kan deaktiveres på følgende måde:

- 1 Drej alle betjeningsgreb til position 0. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent i mindst 30 sekunder.
- 2 Tilslut strømmen til apparatet igen. Lysringene i betjeningsgrebene lyser grønt i nogle sekunder og derefter gult. Vent, til lysringene slukkes.
- 3 Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden på følgende måde:
Drej et af betjeningsgrebene mod venstre til position 12.
- 4 Drej betjeningsgrebet mod højre til position 1.
- 5 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position 0.
Vent, til lysringen lyser gult.
- 6 Drej betjeningsgrebet mod højre til position 1.
Lysringen lyser grønt.
Vent 5 sekunder. Lysringen skifter til gult.

Demotilstanden er deaktiveret. **For at gemme indstillingen skal menuen ubetinget forlades på følgende måde:**

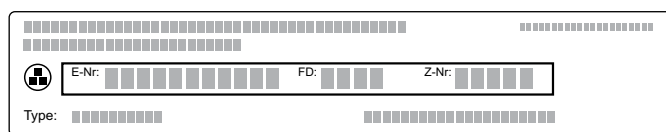
- 7 Drej betjeningsgrebet til position 0. Drej derefter betjeningsgrebet mod venstre til position 12. Drej betjeningsgrebet mod højre til position 1. Drej betjeningsgrebet mod venstre til position 0. Vent, til lyset i lysringen slukkes.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

For at vi bedre kan løse det aktuelle problem, skal det komplette modelnummer (E-nr.) og fabriksnummer (FD-nr.) altid oplyses ved kontakt med kundeservice. Typeskiltet med numrene findes på undersiden af apparatet.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det i givet fald er let at finde oplysningerne.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	33
Viktige sikkerhetsanvisninger	34
Årsaker til skader	36
Miljøvern	36
Energisparing	36
Miljøvennlig håndtering	36
Gjør deg kjent med apparatet	37
Gasstopp	37
Brytere	37
Visning på lysringen	38
Spesialutstyr	38
Brennernes komponenter	39
Wokbrennerens komponenter	39
Betjene apparatet	40
Innkobling	40
Trekketrinn	40
Elektronisk flammeovervåking og automatisk gjentening	40
Utkobling	40
Restvarmeindikator	40
Sikkerhetsutkobling	40
Innstillingstabell og tips	41
Brenneranbefaling	41
Tips for å koke og brase	41
Tips for wok	41
Merknader om kokekar	42
Egnede kokekar	42
Henvisninger til bruk	42
Rengjøring og vedlikehold	43
Rengjøre apparatet	43
Fastbrente flekker	43
Misfarging på brennerne	43
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	44
Demonstrasjonsmodus	45
Kundeservice	45
E-nummer og FD-nummer	45

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:

www.gaggenau.com og nettbutikk:

www.gaggenau.com/zz/store

Forskriftsmessig bruk

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

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

Dette apparatet må ikke bygges inn i båter eller biler.

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

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

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

Bruk kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Advarsel – OPPFØRSEL VED GASSLUKT!

Gass som strømmer ut kan føre til eksplosjon.

Dersom du oppdager gasslukt eller feil ved gassinstallasjonen:

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

⚠ Advarsel – Fare for kvelning!

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

⚠ Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.

- Apparatet blir svært varmt. Tekstiler og andre gjenstander kan ta fyr. Holder tekstiler (f.eks. klær, gardiner) unna flammene. Grip aldri over flammene. Ikke legg brennbare gjenstander (f.eks. kjøkkenhåndklær, aviser) på, ved siden av eller bak apparatet.
- Gass-kokesoner som ikke har kokekar oppå seg, utvikler sterk varme når de er slått på. Apparatet og en avtrekksvifte som er plassert over apparatet, kan bli skadet eller satt i brann. Fettrester i filteret til avtrekkshetten kan antennes. Gass-kokesoner må bare brukes med kokekar.
- Dersom brenneren ikke er tent etter 15 sekunder, må du slå av dreiebryteren og åpne døren eller vinduet i rommet. Vent minst et minutt før du tenner brenneren på nytt.

⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!

- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.
- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdekselet er lukket, oppmagasineres det varme. Apparatet må kun slås på og brukes med apparatdekselet åpent. Apparatdekselet må ikke brukes til varmholdning eller frasetting. Apparatdekselet må ikke lukkes før apparatet er avkjølt.

Obs!

Skader på apparatet

Fjern væskesøl før apparatdekselet åpnes.

- Tomme kokekar blir veldig varme på gasskokesoner som er i bruk. Varm aldri opp tomme kokekar.
- Dersom flasken med flytende gass ikke står loddrett, kan flytende propan/butan trenge inn i apparatet. Da kan det oppstå voldsomme stikkflammer ved blussene. Komponenter kan skades og etter hvert bli utette slik at gass siver ukontrollert ut. Begge deler kan føre til forbrenningsskader. Ha alltid flasker med flytende gass i loddrett stilling.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

- 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.

Årsaker til skader

Obs!

- **Varmeskader på apparater eller møbler i nærheten:** Dersom apparatet brukes over lengre tid, oppstår det varme og fuktighet. Da er det nødvendig med ekstra utlufting. Åpne vinduet, eller slå på en ventilator som fører luften ut.
- **Skader på apparatet på grunn av varmeopphopning:** Ikke varm opp gryter, panner eller grillsteiner på flere brennere samtidig.
- **Funksjonsfeil:** Sett alltid dreiebryteren i nullstilling når apparatet ikke er i bruk.

Miljøvern

Her får du energisparingstips og informasjon om kassering/avfallshåndtering.

Energisparing

- Velg en brenner som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på brenneren.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Koking uten lokk krever betydelig mer energi. Bruk et glasslokk, slik at du kan se ned i gryten uten at du må løfte av lokket.
- Bruk lite vann til småkoking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokesonen tidsnok ned til et lavere trinn. Dette sparer energi.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

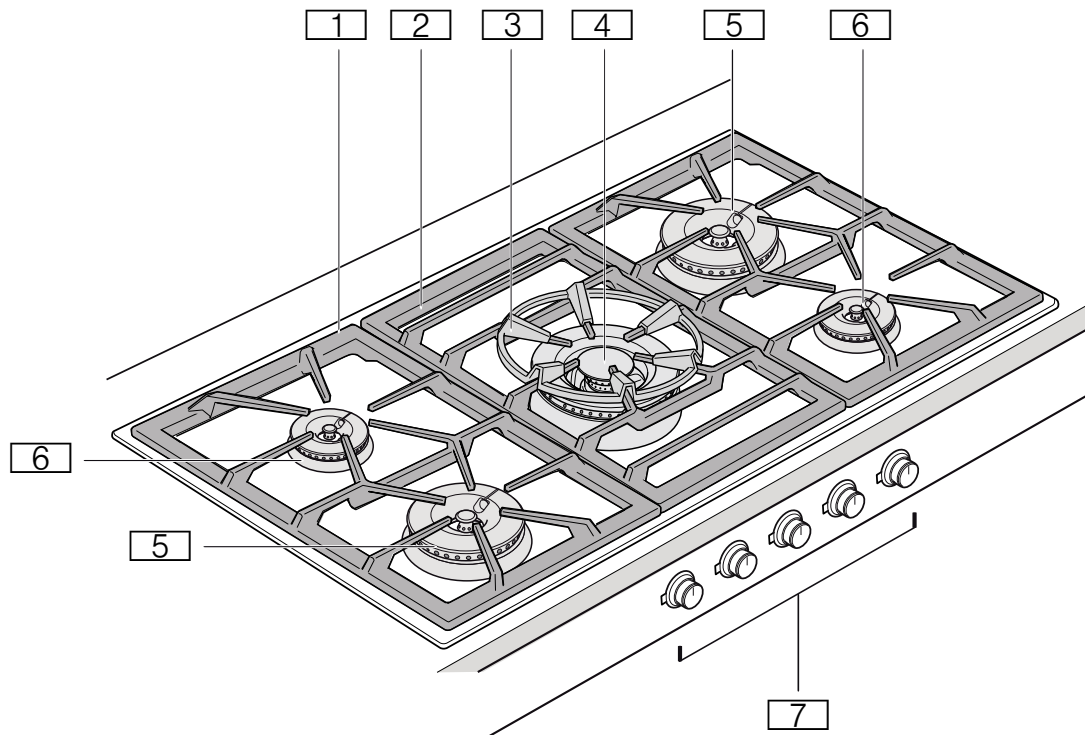


Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

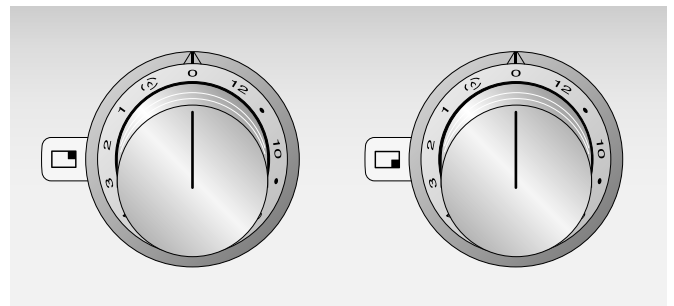
Gjør deg kjent med apparatet

Gasstopp



- 1 Lufteåpninger (under gryteholderen)
- 2 Gryteholder
- 3 Wokring
- 4 Wokbrenner 6,0/5,8 kW
- 5 Sterkbrenner 4,0 kW
- 6 Normalbrenner 2,0 kW
- 7 Dreiebryter

Brytere



Markeringene på hver enkelt dreiebryter viser hvilken brenner den er tilordnet, samt innstillingen av koketrinn 1 til 12 eller trekketrinn (☺).

<input type="checkbox"/>	Venstre kokesone foran
<input type="checkbox"/>	Venstre kokesone bak
<input type="checkbox"/>	Midtre kokesone (wok)
<input type="checkbox"/>	Høyre kokesone bak
<input type="checkbox"/>	Høyre kokesone foran

Visning på lysringen

Alle dreiebrytere er utstyrt med en lysring med ulike indikasjonsmuligheter.

Visning	Betydning
○ Av	Apparat AV
● Lyser oransje	Apparat PÅ
☀ Blinker oransje	Apparat AV Restvarmeindikator
☀ blinker vekselvis oransje og hvitt	Sikkerhetsutkobling, strømbrudd
☀ blinker vekselvis gult og rødt	Apparatfeil Ring kundeservice!
● Lyser grønt i noen sekunder og deretter gult	Apparatet starter opp kun etter første gangs tilkobling eller strømbrudd

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

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

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

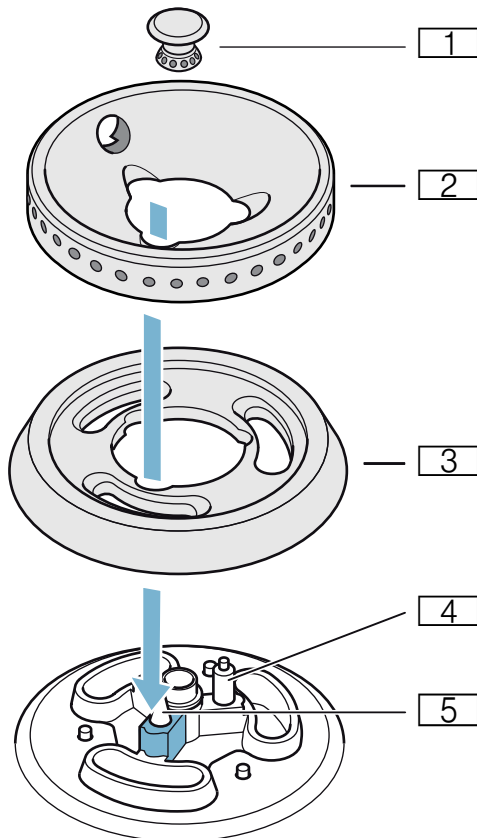
Brennernes komponenter

Sett sammen brennernes komponenter nøyaktig og rett, ellers kan det oppstå feil ved tenning eller under drift.

Brennerhodet og brennerringen må plasseres slik at låseknappene til underdelen av brenneren låses på plass i de tilsvarende utsparingene. Posisjonen til brennerhodet og brennerringen er ikke viktig.

Merk: Dersom brennerdelene settes skjevt sammen, fungerer ikke apparatet.

Komponenter i normalbrenner og sterkbrenner

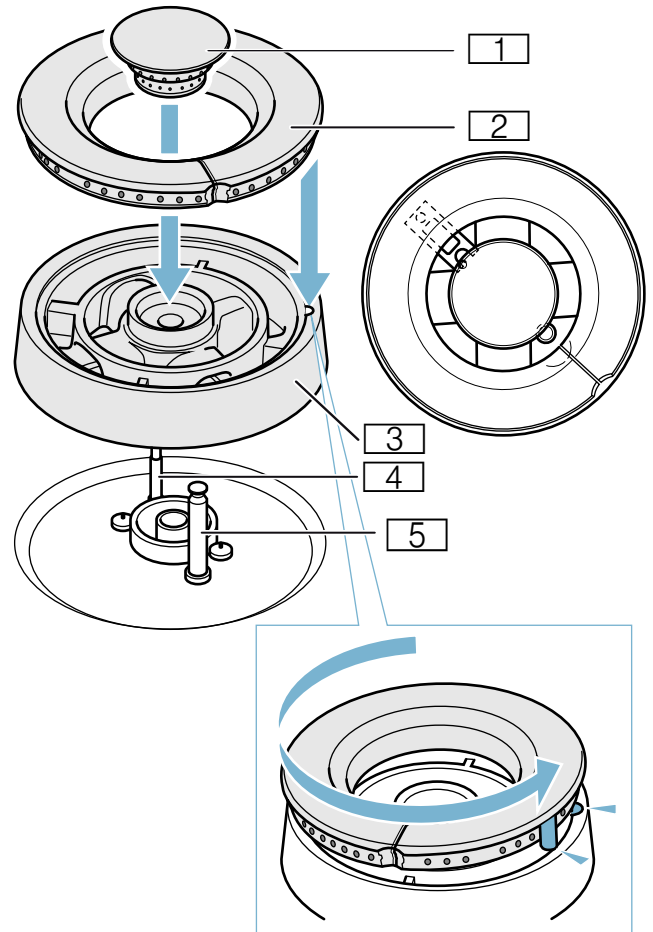


- 1 Brennerlokk
- 2 Brennerring
- 3 Brennerhode
- 4 Tennstifter
- 5 Termoelementer

Wokbrennerens komponenter

Sett sammen wokbrennerens komponenter nøyaktig og rett, ellers kan det oppstå feil ved tenning eller under drift. Brennerhodet plasseres slik at varmeelementet går inn i riktig hull på brennerhodet. Låsetappen på brennerringen skal gå i inngrep i det aktuelle hullet på brennerhodet.

Merk: Dersom brennerdelene settes skjevt sammen, fungerer ikke apparatet.



- 1 Brennerlokk
- 2 Brennerring
- 3 Brennerhode
- 4 Termoelementer
- 5 Tennstifter

Betjene apparatet

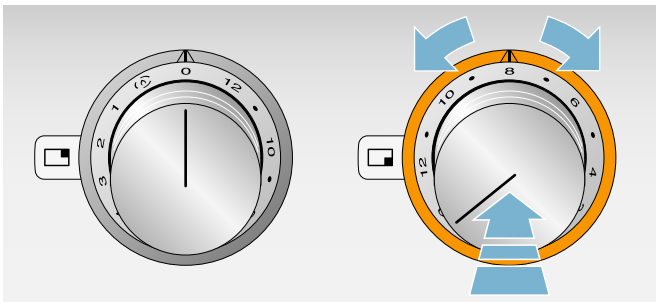
Merknader

- Bruk kun angitt tilbehør. Ikke dekk til koketoppens overflate i rustfritt stål (f.eks. med aluminiumfolie).
- Brennere og tennstifter må være rene og tørre.
- Kokesonene må kun tennes når gryteholderne og alle brennerdelene er satt på riktig.
- Når du tenner et bluss, oppstår det en gnist på alle blussene.
- Ikke berør tennstiftene under tenning av gassapparatet.
- Vær svært nøye med renhold. Dersom tennstiftene er skitne, kan tenningen bli feil. Rengjør tennstiftene regelmessig med en liten børste som ikke inneholder metall. Pass på at tennstiftene ikke utsettes for kraftige støt.
- Skal du lage mat i wokpanne, må du legge wokringen over wokblusset på gryteholderen. Pass på at wokpannen står stabilt på wokringen under steking.
- Når du skifter fra trinn 3 til trinn 4 eller høyere, går blusset på maksimal effekt en kort stund. Dette gir optimal tenning mellom blusskretsene.
- Lufteåpningene på baksiden av gasstoppen må ikke tildekkes.
- Når gasstoppen slås på, åpner elektronikken gasstilførselen, og du hører en kort lyd. Dette er normalt.
- Apparatet kan ikke brukes under et strømbrudd. Gasstilførselen er stengt.

Innkobling

Gasstoppen har automatisk hurtigtenning.

- 1 Sett et egnet kokekar på risten.
- 2 Trykk inn dreiebryteren for den valgte brenneren, og vri den mot venstre eller høyre til ønsket koketrinn. Brenneren tennes automatisk.



Velg koketrinn ved å vri på dreiebryteren.

⚠ Advarsel – Eksplosjonsfare!

Dersom brenneren ikke er tent etter 15 sekunder, må du slå av dreiebryteren og åpne døren eller vinduet i rommet. Vent minst et minutt før du tenner brenneren på nytt.

Trekke-trinn

På trekke-trinnet slår brenneren gassflammen av og på. Dermed kan du f.eks. smelte sjokolade eller varme opp ømfintlige sauser.

Vri dreiebryteren til (0). Gassflammen slås av og på i henholdsvis 10–50 sekunder.

Elektronisk flammeovervåking og automatisk gjentening

For din egen sikkerhet er koketoppen utstyrt med en elektronisk flammeovervåking. Dersom flammen slokner under bruk (f.eks. på grunn av trekk), tenner apparatet automatisk brenneren igjen.

Dersom gjenteningen mislykkes (f.eks. på grunn av smuss på brenneren etter overkok), kobler apparat ut gasstilførselen. Lysringen bak dreiebryteren blinker.

Vri dreiebryteren til 0. Vent til apparatet er tilstrekkelig avkjølt og kontroller om alle brennerdelene er satt riktig på. Kontroller om brenneren eller tennstiftene er tilsmusset. → "Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?" på side 44

Utkobling

Vri dreiebryteren til posisjon 0. Apparatets elektronikk stenger gasstilførselen.

Restvarmeindikator

Lysringen bak bryteren blinker etter utkoblingen så lenge apparatet er for varmt for å kunne berøre det uten fare.

Sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling for din egen sikkerhet. Apparatet slår seg automatisk av når det har vært i bruk lenge. Hvor lang tid det tar før utkoblingen, er avhengig av innstillingen (trinn 12 = 1 time, trinn 1 = 4 timer). Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis oransje og hvitt.

Drei dreiebryteren til 0, så kan du ta apparatet i bruk som vanlig igjen.

Innstillingstabell og tips

Koketrinn	Fremgangsmåte ved tilberedning	Eksempler
12	Varme opp Forvelling	Vann, klare supper Grønnsaker
10–12	Bruning Steking ved høy temperatur	Kjøtt, wokretter/panneretter Kjøtt, poteter
7–10	Viderekoking med lokket av	Væsker, deiger
6–8	Steking Steking ved midt-dels temperaturer	Bakverk Fjærkre, fisk
4–6	Steking ved lav temperatur Oppvarming Fritering Koketider med lokket av	Pølser, løk, eggretter Grønnsaker, supper, gryteretter Pommes frites, bakst Melboller, pølser
3–4	Opptining Surring Dampkoking, fresing	Dypfryste matvarer Rullader, steker Grønnsaker
2–4	Viderekoking med lokket på	Supper, grønnsaker
Trekke-trinn inntil 3	Svelling	Ris, risgrøt, korn
Trekke-trinn	Smelting, varmhoding	Sjokolade, smør

Brenneranbefaling

Ved tilberedning med lave temperaturer og lang tilberedningstid (f.eks. smelting, svelling, baking) bør du velge normalbluss eller kraftig bluss (ikke wokbrenner).

Ved tilberedning med høye temperaturer og kort tilberedningstid (f.eks. oppvarming, fritering) anbefaler vi bruk av wokbrenner eller kraftig bluss.

Tips for å koke og brase

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

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

Tips for wok

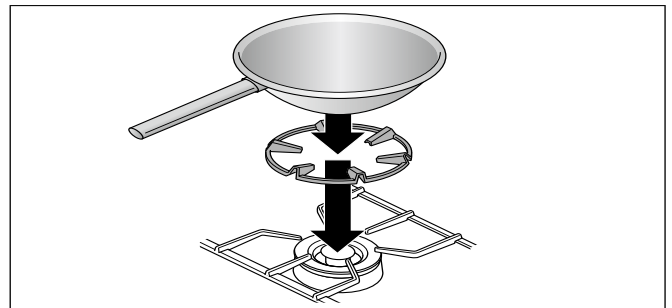
Merk: Skal du lage mat i wokpanne, må du legge wokringen over wokblusset på gryteholderen. Pass på at wokpannen står stabilt på wokringen under steking.

Vi anbefaler wokpanner med hvelvet bunn. Du kan bestille en wokpanne i høy kvalitet som ekstra tilbehør (WP 400 001).

Når du lager mat i wokpannen, må du kun bruke stekeolje som tåler høye temperaturer, f.eks. peanøttolje.

Stek maten på høy varme mens du rører kontinuerlig. Ikke stek maten for lenge. Grønnsakene skal fortsatt være al dente.

Bruk helst en flat sleiv av varmebestandig materiale med langt skaft når du rører i og tar ut maten.



Merknader om kokekar

Følgende anvisninger hjelper deg med å spare energi og unngå skader på kokekarene.

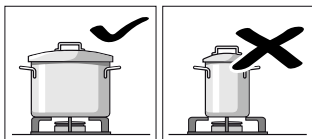
Egnede kokekar

Brenner	Anbefalt diameter på grytebunn	Minimal diameter på grytebunn
Normalbrenner	200–240 mm	90 mm
Sterkbrenner	240–280 mm	90 mm
Wokbrenner	240–320 mm	160 mm

Når du bruker wokpanne, må du bruke wokring.

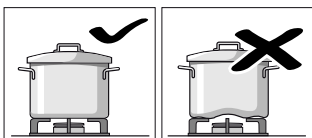
Ikke bruk kasseroller med diameter under 90 mm eller over 280 mm (320 mm ved wokbrenner). Hvis du bruker større kasseroller, må de ikke være bredere enn apparatet.

Henvisninger til bruk



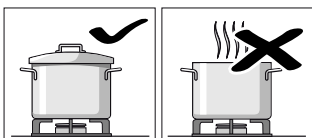
Benytt for den henholdsvis brenneren kokekar med egnet størrelse.

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

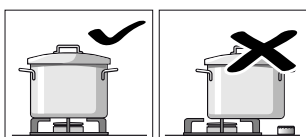


Benytt ikke deformerte kokekar som ikke står stabilt på koketoppen. Karene kan velte.

Benytt bare kokekar med flat og tykk bunn.

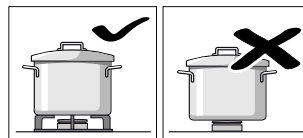


Lag ikke mat uten at lokket er på eller hvis lokket er forskjøvet. En stor del av energien sløses bort.



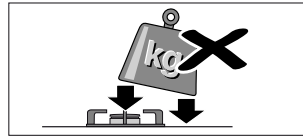
Sett kokekaret i midten over brenneren, karet kan ellers velte.

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



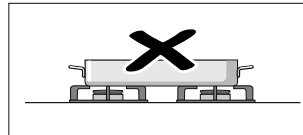
Sett grytene på gryteholderne, aldri direkte på brennerne.

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



Håndter karene som står på koketoppen forsiktig.

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



Varm aldri opp et kokekar (f. eks. stekekar, stekepanne, grillstein) med flere brennere. Varmeopphopningen ville da føre til skader på apparatet.

Rengjøring og vedlikehold

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.

Obs! Oveflateskader

Disse rengjøringsmidler må ikke benyttes

- Skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- Stekeovnsspray
- Etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- Sterk alkoholholdige rengjøringsmidler
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer

Hvis et slikt middel kommer på apparatet, tørk det med en gang av med vann.

Nye svampkluter må alltid vaskes grundig før bruk!

Rengjøre apparatet

Rengjør apparatet hver gang etter bruk når det er tilstrekkelig avkjølt. Fjern overkok umiddelbart, pass på at ingen matrester brenner seg fast.

Hold lufteåpningene under gryteholderen rene. Lufteåpningene må ikke tildekkes.

Tørk grundig av brennerne etter rengjøringen. Brennerne må være tørre når apparatet tas i bruk. Fuktige brennere kan føre til problemer ved tenning eller ustabil flamme.

Pass på at brennerdelene er riktig plassert (låsetapper) ved montering. Alle delene må ligge rett.

Apparatdel/ overflate	Anbefalt rengjøring
Flater i rustfritt stål	Rengjøres med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Bruk bare litt vann, det må ikke trenge vann inn i apparatet. Bløt opp fastbrente flekker med litt vann og oppvaskmiddel, ikke skur dem bort. Fjern kraftig smuss eller gulfarge som er forårsaket av sterk varme, med vårt rengjøringsmiddel for rustfritt stål (bestillingsnummer 00311499).
Gryteholder, wokring	Ta den forsiktig av for rengjøring. Bløtlegg den i vasken. Rengjør med oppvaskbørste og oppvaskmiddel. Rengjør forsiktig rundt gummiknottene slik at de ikke løsner. Skyll med rent vann og tørk før du setter den på plass igjen. Du kan også vaske gryteholderen i oppvaskmaskinen. Da kan gryteholderen få lys misfarging. Dette påvirker ikke kvaliteten.
Brennerdeler	Rengjøres med en myk, fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk deretter av med en myk klut. Pass på at åpningene ikke er tette. Pass på at du ikke mister noen smådeler. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin!
Dreiebryter	Rengjøres med en myk og fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Kluten må ikke være for våt. Tørk deretter av med en myk klut.

Fastbrente flekker

Fastbrente flekker som er vanskelig å fjerne, kan du enkelt bli kvitt ved hjelp av en rengjøringsgele som fås kjøpt i vår nettbutikk eller hos forhandleren, eller som kan bestilles fra vår kundeservice (bestillingsnummer 00311859). Den er egnet for gryteholderne og platetoppen i rustfritt stål. La om nødvendig rengjøringsmiddelet virke natten over. Les informasjonen på rensedettelet.

Obs! Skader på overflaten

Rengjøringsgeleen må ikke brukes på brennerdelene.

Misfarging på brennerne

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Ofte kan du lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på de følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

Advarsel – 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.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Brenneren tenner ikke ved innkobling.	Ingen strømforsyning.	Vri alle dreiebrytere til 0. Se i sikringsskapet og kontroller om sikringen har gått.
Brenneren tenner ikke ved innkobling. Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis oransje og hvitt.	Feil ved brenneren eller gasstilførselen.	Vri alle dreiebrytere til 0. Kontroller: <ul style="list-style-type: none"> ● Er brennerdelene riktig montert? ● Er gasstengeventilen åpen? ● Er brennerne tørre og rene? ● Er det luft i ledningen etter første gangs tilkobling eller bytte av flaske (ved flytende gass)? ● Er gassflasken tom (ved flytende gass)?
Brenneren tenner ikke når den slås på. Alle lysringer bak dreiebryterne lyser hvitt i 10 sekunder etter innkobling. Deretter lyser lysringen bak den aktive dreiebryteren oransje.	Demomodus er aktivert.	Deaktiver demomodus.
Brenneren tenner ikke når den slås på. Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis gult og rødt.	Elektronikkfeil	Vri alle dreiebrytere til 0 og koble fra strømmen i ett minutt (slå av sikringen eller trekk ut støpselet). Koble til apparatet igjen. Lysringene i dreiebryterne lyser grønt i noen sekunder og deretter gult. Vent til lysringene slukner. Deretter dreier du en av dreiebryterne til et vilkårlig koketrinn og tilbake til 0 Slå på brenneren. Hvis lysringen blinker vekselvis gult og rødt på nytt, må du kontakte kundeservice.
Brenneren slukker under drift. Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis oransje og hvitt.	Sikkerhetsutkobling: Det er ikke foretatt betjening på lenge.	Vri alle dreiebrytere til 0 og slå på igjen.
Brenneren slukker under drift. Lysringen bak dreiebryteren blinker vekselvis oransje og hvitt.	Strømbrudd i boligen: Etter et strømbrudd forblir apparatet utkoblet av sikkerhetshensyn.	Vri alle dreiebrytere til 0 og slå på igjen.
Det lukter gass på kjøkkenet.	Det er mulig at gassflasken ikke er koblet til helt tett.	Kontroller om koblingen til gassflasken sitter tett. Åpne vinduet og luft godt ut av rommet.
Hjørnene på apparatet krummer seg lett under drift.	Metallet i koketoppen utvider seg på grunn av varmen.	Dette er normalt. Når apparatet er kaldt, ses ingen krumming.

Merknader

- Hver gang du kobler til strøm og etter strømbrudd høres en lyd, ettersom gassventilene starter opp. Lysringene i dreiebryterne lyser grønt i noen sekunder og deretter gult. Vent til lysringene slukner.

- Når gasstoppen slås på, åpner elektronikken gasstilførselen, og det høres da en kort lyd. Også når effektinnstillingen endres, høres en lyd. Dette er normalt.

Demonstrasjonsmodus

Dersom alle lysringer bak dreiebryterne lyser hvitt i 10 sekunder etter innkobling, er demomodus aktivert. Brenneren tenner ikke. Lysringen bak den aktive dreiebryteren lyser oransje.

Slik kan du deaktivere demomodus:

- 1 Vri alle dreiebrytere til 0. Koble apparatet fra strømmettet. Vent i minst 30 sekunder.
- 2 Koble til apparatet igjen. Lysringene i dreiebryterne lyser grønt i noen sekunder og deretter gult. Vent til lysringene slukner.
- 3 Deaktiver deretter demomodus innen 3 minutter på følgende måte:
Vri en av dreiebryterne mot venstre til posisjonen 12.
- 4 Vri dreiebryteren mot høyre til posisjonen 1.
- 5 Vri dreiebryteren mot venstre til posisjonen 0. Vent til lysringen lyser gult.
- 6 Vri dreiebryteren mot høyre til posisjonen 1. Lysringen lyser grønt.
Vent i 5 sekunder. Lysringen blir gul.

Demomodus er deaktivert. **For å lagre innstillingen må du gå ut av menyen på følgende måte:**

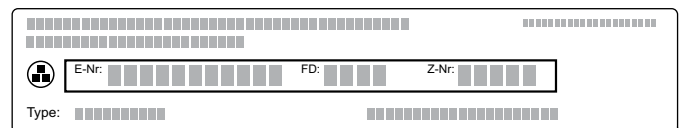
- 7 Vri dreiebryteren til 0. Vri deretter dreiebryteren mot venstre til posisjonen 12. Vri dreiebryteren mot høyre til posisjonen 1. Vri dreiebryteren mot venstre til posisjonen 0. Vent til lysringen slukker.

Kundeservice

Hvis apparatet trenger reparasjon, kan du henvende deg til kundeservice. Vi finner alltid en løsning, også for å unngå unødige besøk av servicepersonell.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Du finner typeskiltet med numrene på undersiden av apparatet.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Vær oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	47
Tärkeitä turvallisuusohjeita	48
Vaurioiden syyt	50
Ympäristönsuojelu	50
Energiansäästö	50
Ympäristöystävällinen hävittäminen	50
Tutustuminen laitteeseen	51
Kaasukeittotaso	51
Säätönupit	51
Valorenkaassa oleva näyttö	52
Erityislisätarvikkeet	52
Polttimien osat	53
Wokkipolttimen osat	53
Laitteen käyttö	54
Päällekytkentä	54
Hiljainen kiehuminen	54
Elektroninen liekin valvonta ja automaattinen uudelleensytytys	54
Poiskytkentä	54
Jälkilämmön ilmaisin	54
Turvakatkaisu	54
Säätötaulukko ja vihjeitä	55
Poltinsuositus	55
Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä	55
Wokkipannua koskevat ohjeet	55
Keittoastiaa koskevia ohjeita	56
Sopivat keittoastiat	56
Käyttäjälle tarkoitettuja vihjeitä	56
Puhdistus ja huolto	57
Laitteen puhdistus	57
Kiinni palanut lika	57
Poltinten värjäytyminen	57
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	58
Esittelytila	59
Huoltopalvelu	59
Mallinumero ja sarjanumero	59

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

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempiä käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

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

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

Älä asenna tätä laitetta veneeseen tai autoon.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

Älä käytä muita kuin valmistajan hyväksymiä suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Sopimattomat suojarusteet tai lasten turvaristikot voivat aiheuttaa tapaturmia.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

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

⚠️ Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠️ Varoitus – TOIMENPITEET, JOS HUONEESSA HAISEE KAASU!

Ulos virtaava kaasu voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos haistat kaasun hajua tai huomaat kaasuasennuksessa häiriöitä:

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

⚠️ Varoitus – Tukehtumisvaara!

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

⚠️ Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, tekstiilit ja muut esineet voivat syttyä palamaan. Pidä tekstiilit (esimerkiksi vaatteet, verhot) poissa liekkien läheltä. Älä kurkota koskaan liekkien yli. Älä laske pieniä palavia esineitä (esimerkiksi astiapyyhettä, aikakauslehtiä) laitteen päälle, viereen tai sen taakse.
- Kaasukeittoalueet, joilla ei ole astiaa, muodostavat käytössä erittäin korkean kuumuuden. Laite ja sen yläpuolelle asennettu liesituuletin voivat vaurioitua tai syttyä palamaan. Liesituulettimen suodattimessa olevat rasvajäämät voivat syttyä palamaan. Käytä kaasukeittoaluetta vain siten, että keittoastia on keittoalueella.
- Jos poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, kytke valitsin pois päältä ja avaa huoneen ovi tai ikkuna. Odota vähintään yksi minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kun laitekansi on kiinni, vaarana on ylikuumentuminen. Käytä laitetta ja kytke se päälle vain laitekansi avoinna. Älä käytä laitekantta ruokien lämpimänäpitämiseen tai säilytysalustana. Sulje laitekansi vasta, kun laite on jäähtynyt.

Huomio!

Laitevauriot

Poista laitekannelle läikkyneet nesteet ennen kannen avaamista.

- Tyhjä keittoastia kuumenee päälle kytketyllä kaasukeittoalueella erittäin kuumaksi. Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa.
- Jos nestekaasupullo ei ole pystyasennossa, nestemäistä propaania/butaania voi päästä laitteeseen. Tällöin polttimista voi tulla voimakkaita palavia suihkuja eli pistoliekkejä. Rakennesosat voivat vaurioitua ja niihin voi tulla ajan mittaan vuotoja, joista kaasu pääsee purkautumaan hallitsemattomasti. Molemmista voi olla seurauksena palovammoja. Käytä nestekaasupulloja aina pystyasennossa.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitännäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkuja.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- 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.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- **Kuumuuden aiheuttamat vauriot viereisissä laitteissa tai huonekaluissa:** Kun laitetta käytetään pidemmän aikaa, muodostuu kuumuutta ja kosteutta. Lisätuuletus on tarpeen. Avaa ikkuna tai kytke poistoilmalla toimiva liesituuletin päälle.
- **Ylikuumentamisen aiheuttamat laitevauriot:** Älä kuumenna paistovuokia, pannuja tai grillikiviä samanaikaisesti useammalla polttimella.
- **Toimintahäiriö:** Kierrä valitsin aina nolla-asentoon, kun laitetta ei käytetä.

Ympäristönsuojelu

Tästä löydät energiansäästövihjeitä ja ohjeita laitteen hävittämisestä.

Energiansäästö

- Valitse poltin, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia polttimen keskelle.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Keittäminen ilman kantta kuluttaa merkittävästi enemmän energiaa. Käytä lasikantta, jotta voit nähdä kattilan sisällön ilman, että nostat kantta.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle. Näin säästyy energiaa.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

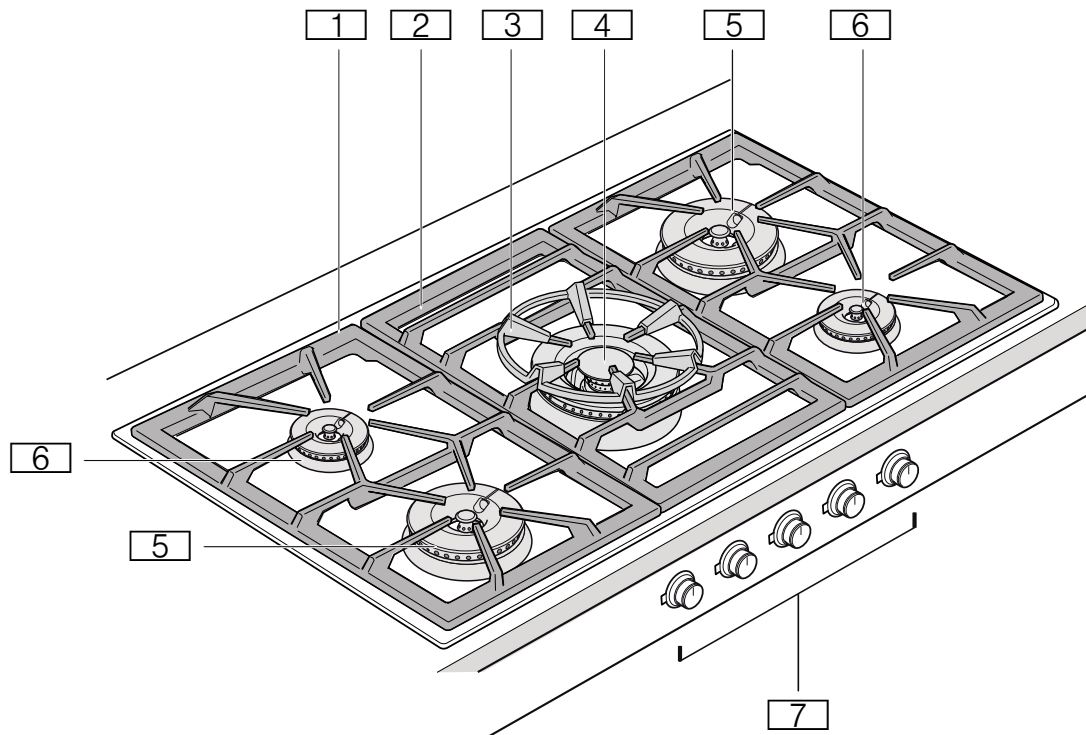


Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

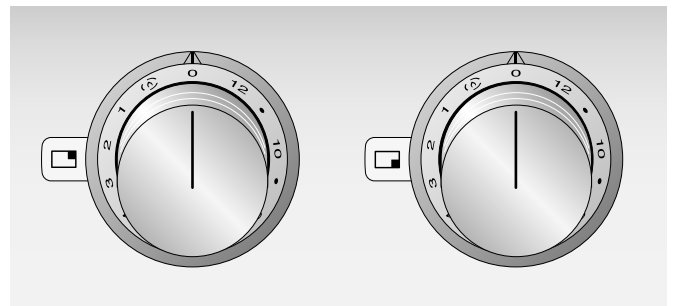
Tutustuminen laitteeseen

Kaasukeittotasao



- 1 Ilmareiät (kattilankannattimen alla)
- 2 Kattilankannatin
- 3 Wokkirengas
- 4 Wokkipoltin 6,0/5,8 kW
- 5 Tehopoltin 4,0 kW
- 6 Normaali poltin 2,0 kW
- 7 Valitsimet

Säätönupit



Valitsimissa olevat merkinnät näyttävät, mitä poltinta valitsin koskee, ja tehoalueen 1 - 12 tai hiljaisen kiehumisen tehon (H).

<input type="checkbox"/>	Keittoalue vasemmalla edessä
<input type="checkbox"/>	Keittoalue vasemmalla takana
<input type="checkbox"/>	Keittoalue keskellä (wokki)
<input type="checkbox"/>	Keittoalue oikealla takana
<input type="checkbox"/>	Keittoalue oikealla edessä

Valorengaassa oleva näyttö

Jokaisessa valitsimessa on valorengas, jolla voidaan ilmaista eri toimintoja.

Näyttö	Merkitys
○ Pois	Laite POIS PÄÄLTÄ
● Palavat oransseina	Laite PÄÄLLÄ
☀ Vilkkuvat oransseina	Laite POIS PÄÄLTÄ Jälkilämmön näyttö
☀ Vilkkuvat vuorotellen oransseina ja valkoisina	Turvakatkaisu, virtakatkos
☀ Vilkkuvat vuorotellen keltaisina ja magentanpunaisina	Laitevika Soita huoltopalveluun!
● Palavat muutaman sekunnin vihreinä ja sitten kaltaisina	Laite perusasetettu, vain ensiasennuksen tai sähkökatkon jälkeen

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

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

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

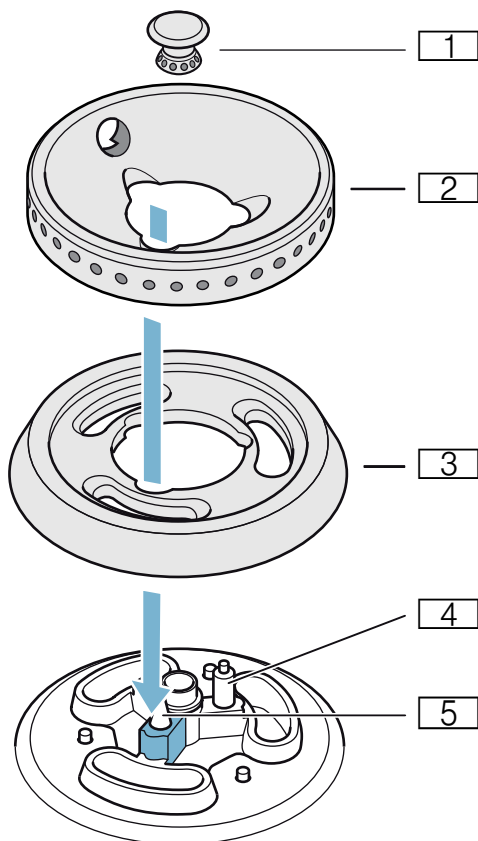
Polttimien osat

Aseta polttimien yksittäiset osat paikoilleen suoraan asentoon, muutoin seurauksena voi olla häiriöitä sytytyksen yhteydessä tai käytön aikana.

Aseta poltinpää ja poltinrenkas paikoilleen siten, että polttimen alaosan lukitusnokat lukittuvat tätä tarkoitusta varten oleviin koloihin. Poltinpään ja poltinrenkaan suunnalla ei ole merkitystä.

Huomautus: Jos polttimen osat ovat vinossa asennossa, laite ei toimi.

Normaalin polttimen ja tehopolttimen osat

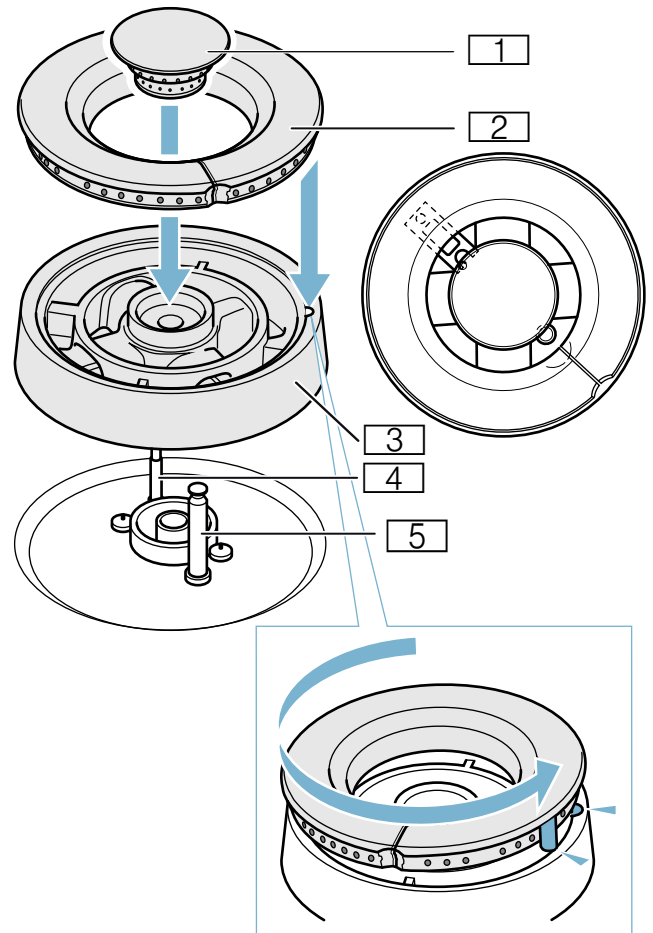


- 1 Poltinkansi
- 2 Poltinrenkas
- 3 Poltinpää
- 4 Sytytin
- 5 Lämpöelementti

Wokkipolttimen osat

Aseta wokkipolttimen yksittäiset osat paikoilleen suoraan asentoon, muutoin seurauksena voi olla häiriöitä sytytyksen yhteydessä tai käytön aikana. Aseta poltinpää paikalleen siten, että lämpöelementti asettuu tätä tarkoitusta varten olevaan koloon poltinpäässä. Poltinrenkaassa olevan lukitusnokan pitää lukittua vastaavaan koloon poltinpäässä.

Huomautus: Jos polttimen osat ovat vinossa asennossa, laite ei toimi.



- 1 Poltinkansi
- 2 Poltinrenkas
- 3 Poltinpää
- 4 Lämpöelementti
- 5 Sytytin

Laitteen käyttö

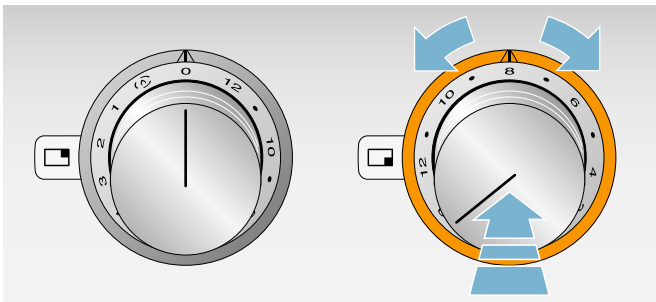
Huomautuksia

- Käytä vain ohjeen mukaisia varusteita. Älä peitä terässyvennystä (esim. alumiinifoliolla).
- Polttimien ja sytyttimien pitää olla puhtaita ja kuivia.
- Sytytä keittoalueet vain, kun kattilankannatin ja kaikki poltinosat ovat oikein paikoillaan.
- Yhden polttimen sytyttämisen yhteydessä syttyy kaikkiin polttimiin sytytyskipinä.
- Älä kosketa sytytintä, kun kaasulaite syttyy.
- Pidä erityisesti huolta puhtaudesta. Jos sytyttimet ovat likaantuneet, seurauksena voi olla virheellinen sytytys. Puhdista sytyttimet säännöllisesti pienellä harjalla, joka ei ole metallia. Varmista, että sytyttimiin ei kohdistu voimakkaita kolhuja.
- Kun ruokaa valmistetaan wokkipannulla, wokkirengas on asetettava wokkipolttimen päälle kattilankannattimelle. Varmista, että wokkipannu on keitettäessä vakaasti wokkirenkaan päällä.
- Kun vaihdetaan teholta 3 teholle 4 tai suuremmalle, poltin kytkeytyy hetkeksi maksimiteholle. Tämä auttaa optimoimaan syttymisen poltinpiirien välillä.
- Älä peitä kaasukeittotasoa takasivulla olevia ilmareikiä.
- Kun kaasukeittotaso kytketään päälle, elektroniikka avaa kaasun tulon, jolloin kuuluu lyhyt ääni. Se on normaalia.
- Sähkökatkon sattuessa laite ei toimi. Kaasun tulo on katkaistu.

Päällekytkentä

Kaasukeittotasossa on automaattinen pikasytytys.

- 1 Aseta sopiva keittoastia kattilankannattimelle.
- 2 Paina valitsemasi polttimen valitsinta ja kierrä vasemmalle tai oikealle haluamasi tehoalueen kohdalle.
Poltin syttyy automaattisesti.



Kiertämällä valitsinta voit säätää tehoalueen.

⚠ Varoitus – Räjähdyshumahdusvaara!

Jos poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, kytke valitsin pois päältä ja avaa huoneen ovi tai ikkuna. Odota vähintään yksi minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.

Hiljainen kiehuminen

Hiljaisen kiehumisen teholla poltin kytkee kaasuliekkin päälle ja pois päältä. Siten voidaan esim. sulattaa suklaata tai lämmittää hellävaraisen käsittelyn vaativia kastikkeita.

Kierrä valitsin kohtaan (D). Liekki on kytkettynä päälle tai pois päältä 10 - 50 sekuntia.

Elektroninen liekin valvonta ja automaattinen uudelleensytytys

Keittotasossa on turvallisuuden varmistamiseksi elektroninen liekin valvonta. Jos liekki sammuu (esim. vedon takia), laite sytyttää polttimen automaattisesti uudelleen.

Jos uudelleensytytys ei onnistu (esim. yli kiehunut ruoka tukkii polttimen), laite katkaisee kaasun tulon. Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu.

Käännä valitsin asentoon 0. Odota, kunnes laite on jäähtynyt riittävästi ja tarkasta sitten, ovatko kaikki poltinosat kunnolla paikoillaan. Tarkasta, onko poltin tai sytytin likaantunut. → "Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?" sivulla 58

Poiskytkentä

Kierrä valitsin kohtaan 0. Laitteen elektroniikka sulkee kaasun tulon.

Jälkilämmön ilmaisin

Valorengas säätönupin takana vilkkuu poiskytkennän jälkeen niin kauan, kunnes laite on jäähtynyt niin, että sitä voi koskettaa.

Turvakatkaisu

Laitteessa on turvallisuutesi varalta turvakatkaisu. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun sitä on käytetty pitkään. Aika pois päältä kytkeytymiseen riippuu asetuksesta (teho 12 = 1 tunti, teho 1 = 4 tuntia). Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen oranssina ja valkoisena.

Kierrä valitsin kohtaan 0, sitten voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan.

Säätötaulukko ja vihjeitä

Tehoalue	Kypsennystapa	Esimerkit
12	Kuumentaminen	Vesi, kirkaat keitot
	Ryöppäys	Vihannekset
10 - 12	Ruskistaminen	Liha, wokkiruoat/pannurouat
	Paistaminen korkeassa lämpötilassa	Liha, perunat
7 - 10	Keittämisen jatkaminen kansi avoimena	Nesteet, pasta
6 - 8	Leivonta	Jauhopitoiset ruoat
	Paistaminen keskilämmöllä	Lintu, kala
4 - 6	Paistaminen matalassa lämpötilassa	Bratwursti, sipulit, munaruuat
	Lämmittäminen	Vihannekset, keitot, padat
	Friteeraus	Ranskalaiset perunat, leivonnaiset
	Haudutus kypsäksi kansi avoimena	Knöödelit, nakkimakkarat
3 - 4	Sulatus	Pakasteruoat
	Haudutus	Kääryleet, paistit
	Höyrystys	Vihannekset
2 - 4	Keittämisen jatkaminen kansi suljettuna	Keitot, vihannekset
Hiljainen kiehuminen, enint. 3	Turvottaminen	Riisi, riisipuuro, vilja
Hiljainen kiehuminen	Sulatus, lämpimänäpito	Suklaa, voi

Poltinsuositus

Valitse matalassa lämpötilassa kypsentämiseen ja pitkää valmistusaikaa varten (esim. sulatus, turvottaminen, leivonta) normaali poltin tai tehopoltin (ei wokkipoltinta).

Kypsentämiseen korkeassa lämpötilassa ja lyhyttä valmistusaikaa varten (esim. lämmitys, friteeraus) suosittelemme wokkipoltinta tai tehopolttinta.

Keittämistä ja paistamista koskevia vinkejä

Säätötaulukossa annetut arvot ovat vain ohjevoja. Arvot voivat vaihdella kypsennettävien ruoka-aineiden laadun mukaan ja kattilan koon ja täyttämisen mukaan.

Suuresta tehosta johtuen rasva ja öljy kuumenevat nopeasti. Pidä paistettavia elintarvikkeita silmällä, rasva voi syttyä palamaan, paistettavat elintarvikkeet palaa.

Wokkipannua koskevat ohjeet

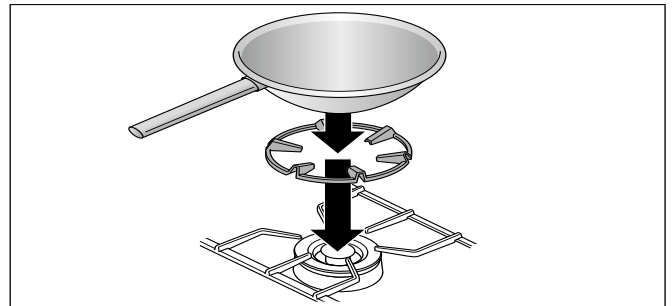
Huomautus: Kun ruokaa valmistetaan wokkipannulla, wokkirengas on asetettava wokkipolttimen päälle kattilankannattimelle. Varmista, että wokkipannu on keitetessä vakaasti wokkirengaankin päällä.

Suosittellemme käyttämään wokkipannua, jossa on kupera pohja. Korkealaatuisen wokkipannun voit tilata lisävarusteena (tilausnumero WP 400 001).

Kun valmistat ruokaa wokkipannulla, käytä vain korkeaa kuumuutta kestävästä ruokaöljystä, esim. maapähkinäöljyä.

Kypsennä ainekset korkeassa kuumuudessa jatkuvasti sekoittamalla ja vain nopeasti. Vihannesten pitäisi jäädä purukypsiksi.

Käytä sekoittamiseen ja ruokien wokkipannusta ottamiseen mieluiten matalaa, pitkävirtaista kauhaa, joka on kuumuutta kestävä materiaalia.



Keittoastiaa koskevia ohjeita

Seuraavat ohjeet auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vauriot.

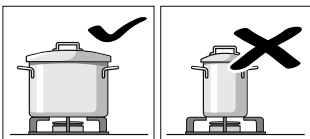
Sopivat keittoastiat

Poltin	Suosittelun kattilan pohjan halkaisija	Kattilan pohjan minimihalkaisija
Normaali poltin	200 - 240 mm	90 mm
Tehopoltin	240 - 280 mm	90 mm
Wokkipoltin	240 - 320 mm	160 mm

Käytä wokkipannua vain wokkirenkään päällä.

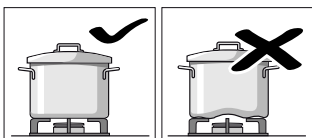
Halkaisijaltaan alle 90 mm tai yli 280 mm (320 mm wokkipolttimelle) olevien kattiloiden käyttö ei ole suositeltavaa. Jos käytät suurempia kattiloita, ne eivät saa ylittää laitteen leveyttä.

Käyttäjälle tarkoitettuja vihjeitä



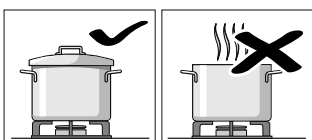
Käytä kooltaan kullekin polttimelle sopia keittoastioita.

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

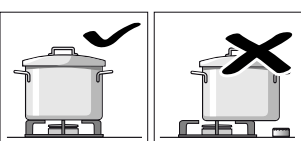


Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on vääntynyt ja jotka eivät pysy tukevasti keittoalueen päällä. Keittoastiat voivat muutoin kaatua.

Käytä vain keittoastioita, joissa on tasainen ja paksu pohja.

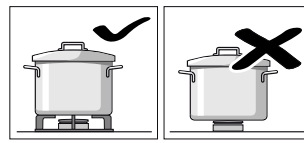


Käytä keittäessä aina kanta ja aseta se suoraan keittoastian päälle. Tällöin ei energiaa mene hukkaan.



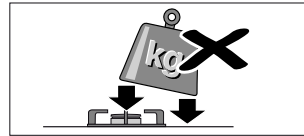
Aseta keittoastia keskelle poltinta, keittoastia voi muutoin kaatua.

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



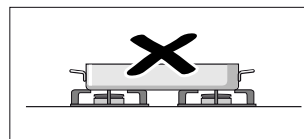
Aseta kattilat aina ritilän päälle, ei koskaan suoraan polttimen päälle.

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



Käsittele varoen keittoalueen päällä olevia keittoastioita.

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



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

Puhdistus ja huolto

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Huomio!

Keittotason pinnan vahingot

Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- Uunien puhdistusaineita
- Syövyttäviä, klooripitoisia tai aggressiivisia puhdistusaineita
- Voimakkaasti alkoholipitoisia puhdistusaineita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä

Mikäli jotain yllämainituista aineita pääsee laitteelle, puuhdo se heti pois vedellä.

Pese uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä!

Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen, kun laite on jäähtynyt. Poista yli kiehuneet nesteet heti, älä päästä ruoantähteitä palamaan kiinni.

Pidä kattilankannattimen alla olevat ilmareiät puhtaina. Ilmareikiä ei saa peittää.

Kuivaa polttimet puhdistuksen jälkeen huolellisesti. Ota laite käyttöön vain, kun polttimet ovat kuivat. Kosteat polttimet aiheuttavat sytytysongelmia, tai liekki on epävaka.

Varmista polttimen osia kootessasi, että sijoitat ne oikein paikoilleen (lukitusnokat). Kaikkien osien pitää olla suorassa.

Laitteen osa/ pinta	Suosittelava puhdistusmenetelmä
Teräspinnat	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Käytä puhdistukseen vain vähän vettä, vettä ei saa päästä laitteen sisään. Liota kiinni palaneet kohdat vähällä vedellä ja astianpesuaineella, älä irrota hankaamalla. Poista runsas lika tai kuumuuden aiheuttamat kellastumat teräksen puhdistusaineella (tuotenro 00311499).
Kattilankannatin, wokkirengas	Ota puhdistusta varten varovasti pois paikaltaan. Liota astianpesualtaassa. Puhdista astianpesuharjalla ja astianpesuaineella. Puhdista kumityynyjen alue varovasti, jotta ne eivät irtoa. Huuhtelee puhtaalla vedellä, anna kuivua ennen paikalleen asentamista. Voit puhdistaa kattilankannattimen myös astianpesukoneessa. Kattilankannatin voi silloin värjäytyä vaaleaksi. Se ei vaikuta käyttöön.
Poltinosat	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla. Varmista, että aukot eivät ole tukossa. Varo kadottamasta pieniä osia. Älä pese astianpesukoneessa!
Valitsimet	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta; liina ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Kiinni palanut lika

Pinttyneen, kiinni palaneen lian poistamiseen voit tilata Online-Shopistamme, alan liikkeistä tai huoltopalvelusta puhdistusgeeliä (tuotenro 00311859). Se soveltuu kattilankannattimiin ja terässyvennykseen. Anna tarvittaessa puhdistusaineen vaikuttaa yön yli. Noudata puhdistusaineen käyttöohjeita.

Huomio!

Pinnan vauriot

Älä käytä puhdistusgeeliä polttimen osiin.

Poltinten värjäytyminen

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

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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

Varoitus – 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.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Sytytin ei sytytä, kun laite kytketään päälle.	Laitteessa ei ole virtaa.	Kierrä kaikki valitsimet kohtaan 0. Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake palannut tai lauennut.
Sytytin ei sytytä, kun laite kytketään päälle. Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen oranssina ja valkoisena.	Häiriö polttimessa tai kaasunsyötössä.	Kierrä kaikki valitsimet kohtaan 0. Tarkasta: <ul style="list-style-type: none"> ● Onko poltinosat asennettu kunnolla paikoilleen? ● Onko kaasuhanauki? ● Onko poltin kuiva ja puhdas? ● Onko putkessa ilmaa ensimmäisen liittämisen tai pullon vaihdon jälkeen (jos kyseessä nestekaasu)? ● Onko kaasupullo tyhjä (jos kyseessä nestekaasu)?
Sytytin ei sytytä, kun laite kytketään päälle. Kaikki valorenkaat valitsimien takana palavat päälle kytkemisen jälkeen valkoisina 10 sekunnin ajan. Aktiivisen valitsimen valorengas palaa sen jälkeen oranssina.	Esittelytila on aktivoitu.	Deaktivoi esittelytila.
Sytytin ei sytytä, kun laite kytketään päälle. Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen keltaisena ja magentanpunaishena.	Elektroniikkavika	Kierrä kaikki valitsimet asentoon 0 ja irrota laite yhden minuutin ajaksi sähköverkosta (kytke sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke). Liitä laite uudelleen sähköverkkoon. Valitsimien valorenkaat palavat muutaman sekunnin ajan vihreinä ja sitten keltaisina. Odota, kunnes valorenkaat sammuvat. Kierrä sitten joku valitsin jollekin tehoalueelle ja takaisin asentoon 0 Kytke poltin päälle. Jos valorengas vilkkuu uudelleen vuorotellen keltaisena ja magentanpunaishena, soita huoltopalveluun.
Poltin sammuu käytön aikana. Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen oranssina ja valkoisena.	Turvakatkaisu: Laitteeseen ei koskettu pitkään aikaan.	Kierrä kaikki valitsimet kohtaan 0 ja kytke laite sitten tarvittaessa uudelleen päälle.
Poltin sammuu käytön aikana. Valitsimen takana oleva valorengas vilkkuu vuorotellen oranssina ja valkoisena.	Kotitaloudessa on sähkökatko: Laite pysyy sähkökatkon jälkeen turvallisuussyistä pois päältä.	Kierrä kaikki valitsimet kohtaan 0 ja kytke laite sitten tarvittaessa uudelleen päälle.
Keittiössä haisee kaasu.	Mahdollinen vuotava kohta kaasupullon liittännässä.	Tarkasta kaasupullon liittännän tiiviys. Avaa ikkuna ja tuuleta huone hyvin.
Laitteen kulmat taipuvat käytön aikana vähän ylöspäin.	Keittosyvennyksen metalli laajenee kuumuuden takia.	Se on normaalia. Kun laite on jäähtynyt, taipumia ei ole enää näkyvissä.

Huomautuksia

- Kun laite kytketään verkkoon tai on sattunut sähkökatko, laitteesta kuuluu ääni, koska kaasuventtiilit perusasetetaan. Valitsimien valorenkaat palavat muutaman sekunnin ajan

vihreinä ja sitten keltaisina. Odota, kunnes valorenkaat sammuvat.

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

9001154592 (990308)
sv, da, no, fi

GAGGENAU

