

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VG 295 .20

Gashäll

Gaskogefelt

Gass-koketopp

Kaasukeittotaso

Innehållsförteckning	3
Indholdsfortegnelse	16
Innholdsfortegnelse	30
Sisällysluettelo	43

Innehållsförteckning

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

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 4000 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 runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- 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.

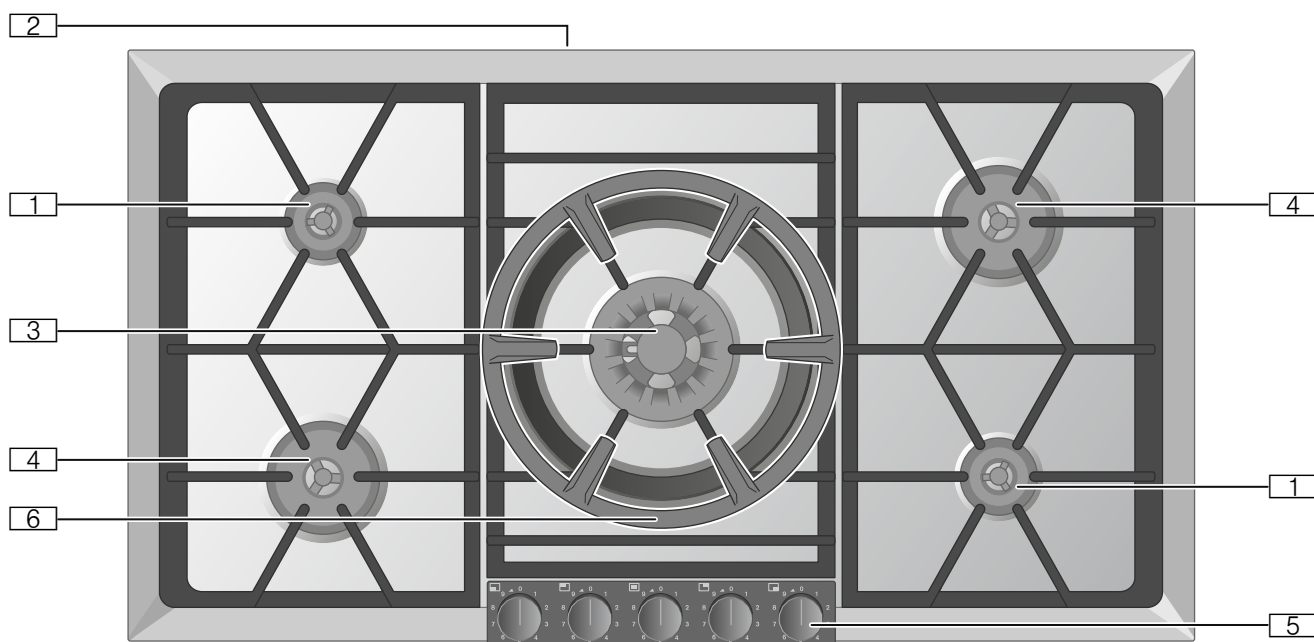


Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär dig enheten

Gashäll



- 1 Normalbrännare 2,0 kW
- 2 Luftintag
- 3 Wokbrännare 6,0/5,8 kW
- 4 Effektbrännare 4,0 kW
- 5 Vred:
 - Effektläge 1-9
 - ◀ Vredriktning
- 6 Wokring

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

WP 400 001 Wokpanna av sandwichmaterial.
Rundbottnad med handtag, Ø 36 cm,
6 l, höjd 10 cm.

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

Indikering i lysringen

Vredet har en ljusring med olika indikeringar.

Indikering	Betydelse
○ Av	Enheten är AV
● Lyser: orange	Enheten är PÅ
● Blinkar långsamt: orange	Enheten är AV Restvärmeindikering
☀ Blinkar: orange	Fel på enheten Ring service!

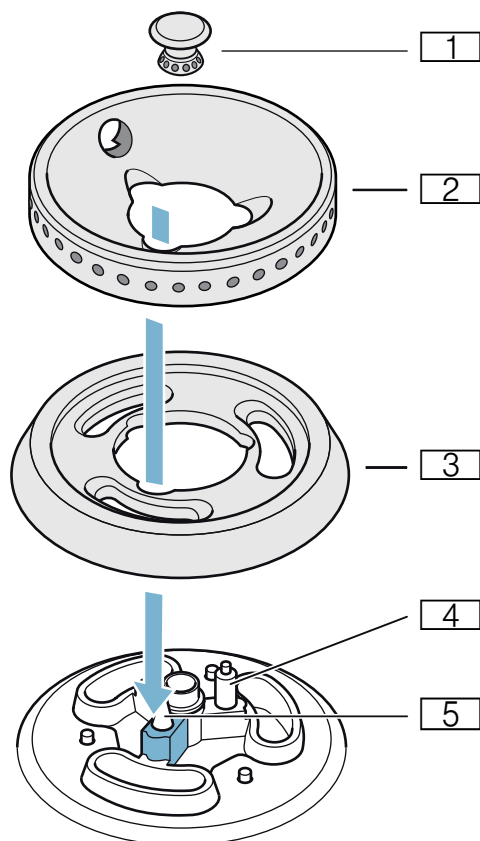
Brännardelar

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.

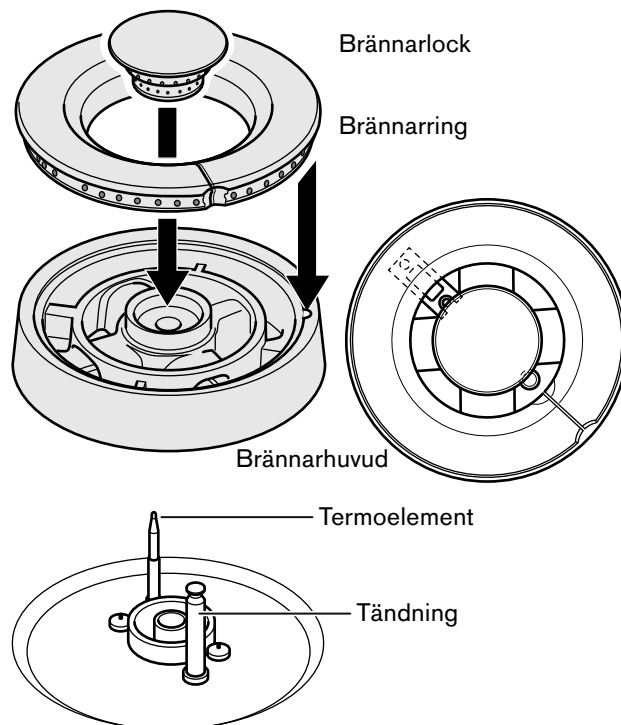
Normal- och effektbrännarnas delar



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

Brännarens konstruktion

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.



Så använder du enheten

Anvisningar

- Använd bara angivna tillbehör. Täck inte den rostfria botten (t.ex. med aluminiumfolie).
- Täck inte över ventilationsspringorna på baksidan av kontrollerna.
- Håll brännare och tändning rena och torra.
- Tänd inte brännaren förrän alla kärlstöd och brännardelar sitter där de ska.
- Håll vredet intryckt mot anslaget vid tändning och vrid sedan till det effektläge du vill ha
- Håll vredet intryckt ca 2 till 4 sekunder efter tändning eftersom termogivaren som öppnar upp för gasen kräver uppvärmning.
- Tänds ingen låga inom 2 till 4 sekunder, vrid vredet längre åt vänster till sparlåga och vrid tillbaka upp igen efter tändning. Det går oftast snabbare att tända på sparlåga eftersom de olika gaserna har olika tändförhållanden.
- 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.

Påslagning

Enheten har stegventil. Vredmarkeringarna visar effektläge 1 till 9.

Gashällen har eltändning.

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

Du ställer in effektläge genom att vrida på vredet.

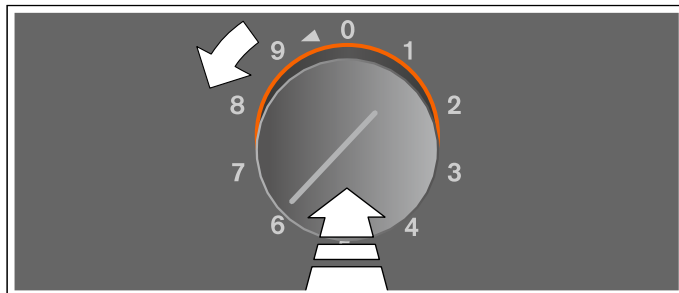
Obs!

Risk för enhetsskador!

Försök aldrig att vrida vredet direkt från läge 0 till läge 1 eller direkt från läge 1 till läge 0. Stegventilen blir skadad.

⚠ 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.



Tända för hand

Du kan även tända brännarna för hand, t.ex. vid strömavbrott.

- 1 Ställ en lämplig kastrull, gryta på kärlstöden.
- 2 Tryck på vredet till brännaren du valt och vrid det åt vänster det effektläge du vill ha. Håll vredet intryckt.
- 3 Tänd brännaren med gnisttändare eller tändstickor. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning.

Anvisning: Ljusringsindikeringen är av.

Termoelektrisk brännarövervakning

Hällen har termoelektrisk brännarövervakning som extra säkerhet. Den förhindrar gasläckage om brännaren slocknar av misstag (t.ex. av luftdrag).

Har brännaren slocknat av misstag, vrid vredet till läge 0 och vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.

Fråslagning

Vrid vredet åt höger till läge 0.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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.

Restvärmeindikator

Vredets ljusring blinkar långsamt orange när du slår av tills det är riskfritt att ta på enheten. Rör inte enheten när restvärmeindikeringen blinkar.

Inställningstabell och tips

Effektläge	Tillagningsmetod	Exempel
9	Hetta upp	Vatten, klara soppor
	Blanchering	Grönsaker
	Friter	Pommes frites, bakverk
7 - 9	Bryna på	Kött
	Stekning på höga temperaturer	Kött, potatis
6 - 8	Fortsatt tillagning utan lock	Vätskor, pasta
5 - 7	Gräddning	Mjölrätter
	Stekning på medelhöga temperaturer	Fågel, fisk
4 - 5	Stekning på låga temperaturer	Bratwurst, lök, ägggrätter
	Upptining	Djupfrost
4	Sjuda utan lock	Klump, varmkorv
	Värma på	Grönsaker, soppor, grytor
3 - 4	Bräsering	Rullader, stekar
	Ångning	Grönsaker
2 - 4	Fortsatt tillagning med locket på	Soppor, grönsaker
1	Förvällning	Ris, risgrynsgröt, gryn

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

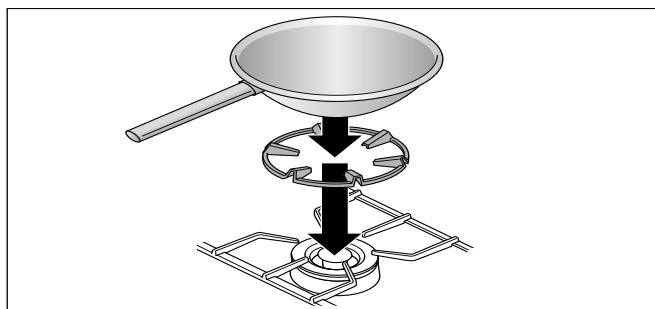
Anvisning: Ska du använda wokpanna, lägg wokringen på wokbrännarens kärlostöd. Se till så att wokpannan står stadigt på wokringen när du wokar.

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. jordnötssolja.

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.



⚠ Varning – Risk för personskador!!

Normal- och effekt brännaren är inte avsedda för wokring och wokpanna. Wokpannan står inte stabilt och kan tippa. Lägg aldrig wokringen på normal- eller effektbrännaren.

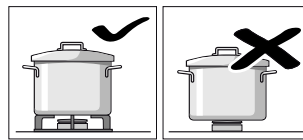
Tips om kastruller, grytor och pannor

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

Lämpliga kokkärl

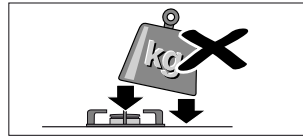
Brännare	Rekommenderad diameter kokkärlsbotten	Minsta diameter kokkärlsbotten
Normalbrännare	200 - 240 mm	90 mm
Starkbrännare	240 - 280 mm	90 mm
Wokbrännare	240 - 320 mm	160 mm

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



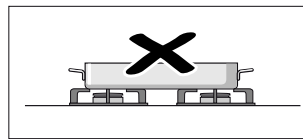
Placera kokkärlen på gallren, aldrig direkt på brännaren.

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



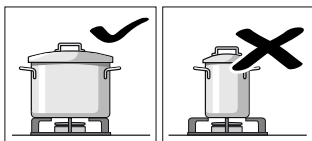
Hantera kärlen försiktigt när de står på hällen

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



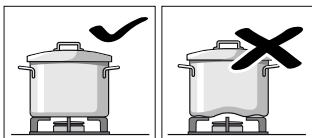
Värm aldrig upp ett kokkärl (t.ex. stekgryta, stekpanna eller grillsten) med flera brännare. Den ackumulering av värme som då uppstår medför skador hos apparaten.

Råd angående användningen



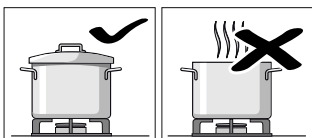
Använd alltid kokkärl i lämplig storlek för respektive brännare.

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

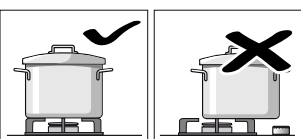


Använd inte deformerade kastruller om de inte står stadigt på hällen. Kastrullerna kan tippa omkull.

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.

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.

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	Diskmedel och varmvatten – eftertorka med mjuk 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.
Kärlstöd, 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	Diskmedel och varmvatten – eftertorka med mjuk trasa. Se till så att öppningarna inte är igensatta. Se till så att du inte tappar bort smådelarna. Maskindiska inte!
Kontroller	Vatten och diskmedel – disktrasan får inte vara för blöt. Eftertorka med mjuk trasa.
Vred	Vatten och diskmedel – disktrasan får inte vara för blöt. Eftertorka med mjuk trasa. Obs! Risk för enhetsskador! Ta inte av vreden vid rengöring.

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 brännardelar, kontroller eller vred.

Missfärgade brännare

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

Felsökning

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.

Ofta beror felet bara på småsaker. Följ anvisningarna i tabellen innan du ringer service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Fel i det allmänna elsystemet.	Hushållets säkring har löst ut.	Kontrollera i säkringsskåpet, om säkringen har lösts ut.
Den elektriska tändningen fungerar inte.	Det kan finnas matrester eller rester av rengöringsmedel mellan tändstiften och brännarna.	Mellanrummet mellan tändstift och brännare måste vara rent.
	Brännarna är våta.	Torka brännarlocken noggrant.
	Brännarlocken är inte korrekt påsatta.	Kontrollera att locken ligger på korrekt.
	Strömavbrott	Tänd lågan för hand.
Ojämn gaslåga	Brännardelarna är inte korrekt påsatta.	Lägg på brännardelarna korrekt.
	Brännarens öppningar är smutsiga.	Rengör brännarens öppningar.
Gasflödet verkar inte normalt eller det kommer inte ut någon gas.	Mellankopplade ventiler är stängda.	Öppna de mellankopplade ventilerna.
	Kontrollera vid användning av gasflaska att den inte är tom.	Byt gasflaska.
Det luktar gas i köket.	Möjligtvis finns det ett otätt ställe på gasflaskans anslutning.	Kontrollera om gasflaskan är tät.
Brännaren slocknar genast efter tändningen.	Du har inte tryckt in vredet tillräckligt länge.	Håll vredet intryckt några sekunder till efter det att lågan har tänts. Tryck in stadigt.
	Brännarens öppningar är smutsiga.	Rengör brännarens öppningar.

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 unit with a grid of small squares representing the underside. A central rectangular area is highlighted with a border. Inside this area, there are three labels: 'E-Nr:' followed by a row of 10 squares, 'FD-Nr:' followed by a row of 5 squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of 5 squares. Below this central area, the label 'Type:' is followed by a row of 10 squares. The entire diagram is enclosed in a rounded rectangle.

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	17
Vigtige sikkerhedsanvisninger	18
Årsager til skader	20
Miljøbeskyttelse	20
Energibesparelse	20
Miljøvenlig bortskaffelse	20
Lær apparatet at kende	21
Gaskogetop	21
Indikering ved den oplyste ring	21
Specialtilbehør	21
Blussets enkelte dele	22
Blussets opbygning	22
Betjening af apparat	23
Tænde	23
Manuel tænding:	23
Elektrisk sikret flammeovervågning	23
Slukke	23
Restvarmeindikering	24
Indstillingstabel og tips	24
Tips omkring madlavning og stegning	24
Tips om wok	24
Oplysninger om gryder og pander	25
Egnet kogegrej	25
Henvisninger vedr. brugen	25
Rengøring og pleje	26
Rengøring af apparatet	26
Fastbrændt smuds	27
Farveændring af brændere	27
En fejl, hvad gør man?	28
Kundeservice	29
E-nummer og FD-nummer	29

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 4000 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 effektttrin.

⚠️ 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.

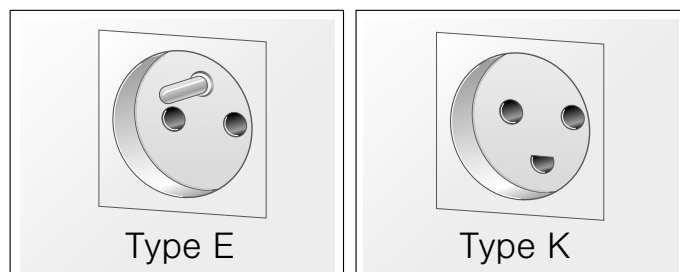
- Tomme gryder og pander bliver ekstremt varme på tændte gaskogezoner. Opvarm aldrig tomme gryder og pander.
- Hvis gasflasken ikke er placeret lodret, kan der trænge flydende propan-/butangas ind i apparatet. Dette kan medføre, at der kommer en stikflamme ud af brænderne. Derved kan komponenter blive 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 stegegryder, 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 blusset.
- 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.

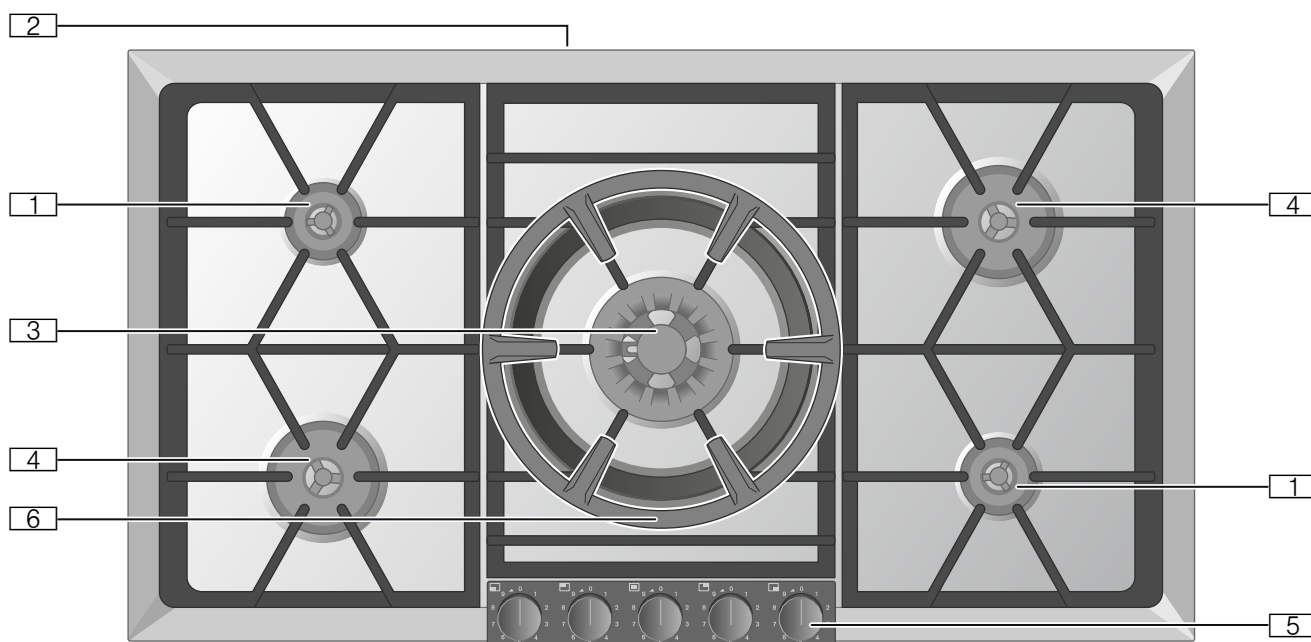


Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lær apparatet at kende

Gaskogetop



- 1 Normalt blus 2,0 kW
- 2 Åbning, luftindtag
- 3 Wok-brænder 6,0/5,8 kW
- 4 Kraftigt blus 4,0 kW
- 5 Betjeningsgreb:
Effekttrin 1-9
◀ Betjeningsgrebenes drejningsretning
- 6 Wok-ring

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

WP 400 001 Wok-pande af sandwich-materiale.
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.

Indikering ved den oplyste ring

Betjeningsgrebet er forsynet med en lysring, som angiver forskellige tilstande.

Indikator	Betydning
○ Fra	Apparat slukket
● Lyser: orange	Apparat tændt
● Blinker langsomt: orange	Apparat slukket Restvarmeindikator
☀ Blinker: orange	Fejl ved apparatet Kontakt kundeservice!

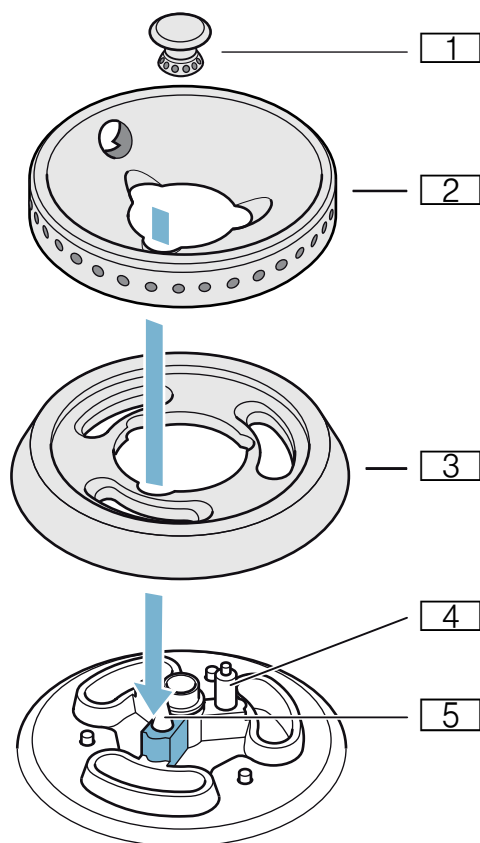
Blussets enkelte dele

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.

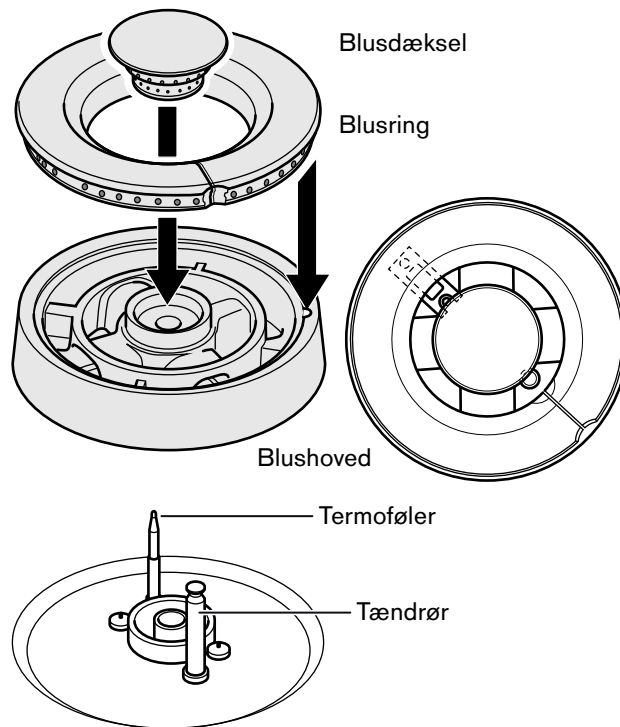
Enkeltdelene i normalt blus og kraftigt blus



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

Blussets opbygning

Blusdelene 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.



Betjening af apparat

Anvisninger

- Anvend kun det foreskrevne tilbehør. Den rustfri kogetop må ikke dækkes til (f.eks. med aluminiumfolie).
- Ventilationsåbningerne på bagsiden af betjeningspanelet må ikke tildækkes.
- Blus og tænderør skal være rene og tørre.
- Tænd kun for en kogezone, hvis grydeholder og blusdele er lagt korrekt på.
- Tænde blusset: Tryk betjeningsgrebet ind til anslaget, hold det fortsat trykket ind, og drej det hen til den ønskede position.
- Hold stadig betjeningsgrebet trykket ind i ca. 2 til 4 sekunder efter tændingen, fordi termoføleren, som åbner for gastilførslen, først skal opvarmes.
- Drej betjeningsgrebet længere mod venstre til positionen for lille blus, hvis flammen ikke tændes indenfor 2 til 4 sekunder, og drej det tilbage til positionen for stort blus igen, når flammen er tændt. Det er ofte lettere at tænde blusset på positionen for lille blus, fordi de forskellige gasser har forskellige antændingsegenskaber.
- Når der tændes for et blus, bliver der afgivet en tændgnist ved alle blussene.
- Rør ikke ved tænderøret, mens gasapparatet tændes.
- Vær meget omhyggelig med renligheden. Hvis tænderørene er snavsede, kan der opstå fejl ved tændingen. Rens med regelmæssige mellemrum tænderørene med en lille børste, som ikke må være af metal. Pas på, at tænderørene ikke udsættes for kraftige stød.

Tænde

Dette apparat er udstyret med en trin-ventil. Markeringerne på betjeningsgrebet viser effekten for kogetrin 1 til 9.

Gaskogetoppen er udstyret med tænderør til elektronisk tænding.

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

Kogetrinnet indstilles ved at dreje på betjeningsgrebet.

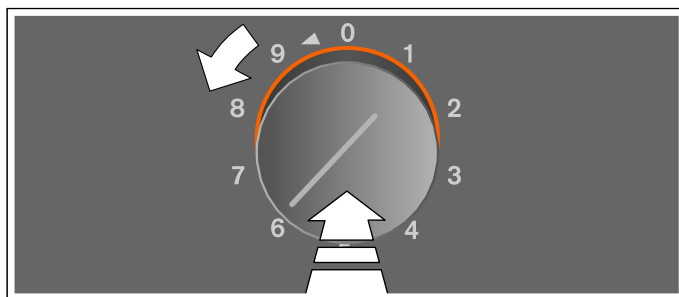
Pas på!

Skader på apparatet

Forsøg aldrig at dreje betjeningsgrebet direkte fra position 0 til position 1 eller direkte fra position 1 til position 0. Dette vil i givet fald beskadige trin-ventilen.

⚠ 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.



Manuel tænding:

I tilfælde af strømsvigt kan blussene også tændes manuelt.

- 1 Sæt en passende gryde eller pande på grydeholderen.
- 2 Tryk betjeningsgrebet for det valgte blus ind, og drej det mod venstre til det ønskede kogetrin. Hold betjeningsgrebet trykket ind, mens det drejes.
- 3 Tænd blusset med en gastænder eller en tændstik. Hold stadig betjeningsgrebet trykket ind i nogle sekunder efter tændingen.

Bemærk: Indikatoren i lysringen er slukket.

Elektrisk sikret flammeovervågning

Af hensyn til sikkerheden er kogetoppen udstyret med en elektrisk sikret flammeovervågning. Den forhindrer, at der stømmer gas ud i tilfælde af, at et blus ved et uheld går ud (f.eks. på grund af træk).

Hvis et blus ved et uheld går ud under driften: drej betjeningsgrebet hen på position 0, og vent mindst 1 minut, inden blusset tændes igen.

Slukke

Drej betjeningsgrebet mod højre hen til position 0.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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.

Restvarmeindikering

Når der slukkes for apparatet, blinker lysringen ved betjeningsgrebet langsomt orange, så længe apparatet stadig er for varmt til, at man uden risiko kan berøre det. Rør ikke ved apparatet, så længe restvarmeindikatoren blinker.

Indstillingstabel og tips

Kogetrin	Tilberedningsmåde	Eksempler
9	Opvarmning	Vand, klar suppe
	Blanchering	Grøntsager
	Fritering	Pommes frites, bagværk
7 - 9	Bruning	Kød
	Stegning ved høj temperatur	Kød, kartofler
6 - 8	Fortsat tilberedning uden låg	Væske, pasta/nudler
5 - 7	Bagning	Pasta/nudler
	Stegning ved mid-del temperatur	Fjerkræ, fisk
4 - 5	Stegning ved lav temperatur	Pølser, løg, retter med æg
	Optøning	Dybfrost
4	Simrekogning uden låg	Knödel, kogte pølser
	Opvarmning	Grøntsager, supper, sammenkogte retter
3 - 4	Grydestegning	Benløse fugle, stege
	Dampning	Grøntsager
2 - 4	Fortsat tilberedning med låg	Suppe, grøntsager
1	Iblødsætning	Ris, mælkeris, korn

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

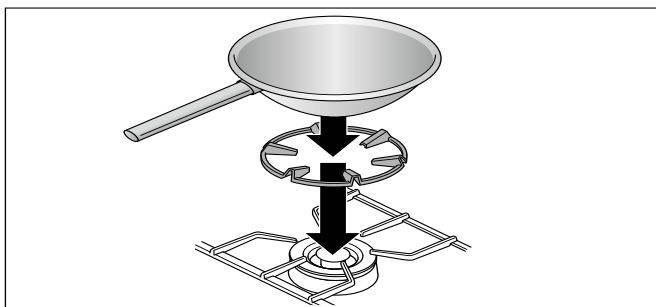
Bemærk: Ved tilberedning med en wok-pande skal wok-ringen lægges på grydeholderen over wok-blusset. Sørg for, at wok-panden står sikkert på wok-ringen under tilberedningen.

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. jordnøddesolie) 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.



⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Det normale blus og det kraftige blus er ikke beregnet til anvendelse af wok-ringen og en wok-pande. Wok-panden står ikke stabilt og kan vippe. Læg ikke wok-ringen på det normale eller det kraftige blus.

Oplysninger om gryder og pander

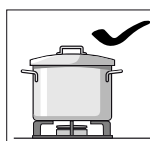
Følgende anvisninger hjælper med at spare på energien og til at undgå skader på gryder og pander.

Egnet kogegej

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

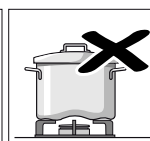
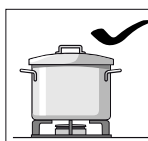
Gryder med en diameter på under 90 mm resp. over 280 mm (320 mm for wok-blusset) burde ikke benyttes. Hvis De benytter større gryder, skal De overholde en minimumsafstand på 50 mm mellem kogegejet og brændbare dele. Overhold en minimumsafstand på 50 mm mellem betjeningsknappen resp. betjeningspanelet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

Henvisninger vedr. brugen



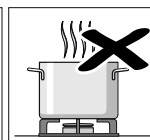
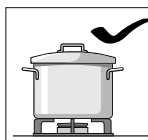
Benyt kogegej af passende størrelse til den respektive brænder.

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

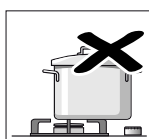
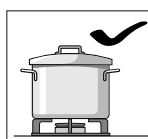


Brug ikke noget deformeret kogegej, som ikke står stabilt på kogetoppen. Gryderne kan vælte.

Benyt kun kogegej med jævn og tyk bund.

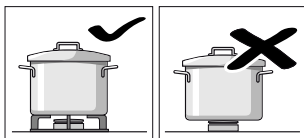


Lav ikke mad uden låg på eller når låget er forskudt. En stor del af energien spildes på den måde.



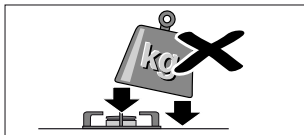
Sæt kogegejet midt på brænderen, ellers kan det vælte.

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



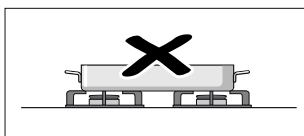
Sæt gryderne på grydebærerne og aldrig direkte på brænderne.

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 kogeobjekt (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 højtryksrenser 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 skrubbesvampe, 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 apparatet, hver gang det har været i brug og er kølet af. Fjern altid væske og overkogt mad med det samme. Lad ikke madrester brænde fast.

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 på.

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.

Apparatdel/ overflade	Anbefalet rengøring
Flader af rustfrit stål	Opvaskevand - tør efter med en blød klud. 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 det 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 opvaske-maskinen. Derved kan grydeholderen få en lys misfarvning. Det har ingen indflydelse på brugbarheden.
Blusdele	Opvaskevand - tør efter med en blød klud. Pas på, at åbningerne ikke er tilstoppede. Pas på, at smådele ikke bliver væk. Må ikke rengøres i opvaskemaskine!
Betjeningspanel	Opvaskevand – kluden må ikke være for våd. Tør af med en blød klud.
Betjeningsgreb	Opvaskevand – kluden må ikke være for våd. Tør af med en blød klud. Pas på! Skader på apparatet Træk ikke betjeningsgrebene af for at rengøre dem.

Fastbrændt smuds

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 egnet til brug på grydeholdere og til kogetoppens underdel 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 anvendes på blusdelene eller på betjeningsgrebene.

En fejl, hvad gør man?

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 sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

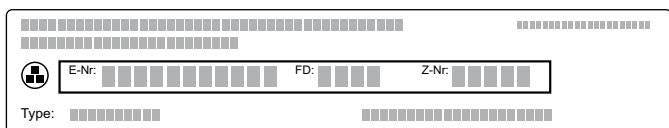
Fejl	Mulig årsag	Løsning
Fejl i den generelle elektrisk.	Husholdssikringen er udløst.	Check i sikringskassen, om sikringen er udløst.
Den elektriske tænding fungerer ikke.	Mellem tændrørene og brænderne kan der befinde sig rester fra levnedsmidler eller rengøringsmidler.	Mellemrummet mellem tændrør og brænder skal være ren.
	Brænderne er våde.	Tør brænderdækslet omhyggeligt.
	Brænderdækslerne er ikke korrekt lagt på.	Check, om dækslerne er korrekt lagt på.
	Strømsvigt	Tænd brænderne manuelt.
Ujævn brænderflamme	Brænderdelene er ikke korrekt lagt på.	Læg brænderdelene korrekt på.
	Brænderens åbninger er snavset.	Rens brænderens åbninger.
Gasflowet ser ikke ud til at være normalt, eller der kommer ikke noget gas.	Mellemkoblede ventiler er lukket.	Åbn de mellemkoblede ventiler.
	Check ved brug af en gasflaske, at den ikke er tom.	Udskift gasflasken.
I køkkenet lugter det af gas.	Muligvis et utæt sted ved gasflaskens tilslutning.	Check gasflaskens tilslutning for tæthed.
Brænderen går omgående ud efter tændingen.	De har ikke holdt betjeningsknappen inde længe nok.	Efter at brænderen er blevet tændt, skal De holde betjeningsknappen inde i nogle sekunder. Tryk den fast ind.
	Brænderens åbninger er snavset.	Rens brænderens åbninger.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal reparerer. 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 fabrikationsnummer (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	31
Viktige sikkerhetsanvisninger	32
Årsaker til skader	34
Miljøvern	34
Energisparing	34
Miljøvennlig håndtering	34
Gjør deg kjent med apparatet	35
Gasstopp	35
Visning på lysringen	35
Spesialutstyr	35
Brennernes komponenter	36
Brennerens oppbygning	36
Betjene apparatet	37
Innkobling	37
Tenning for hånd	37
Termoelektrisk flammeovervåking	37
Utkobling	37
Restvarmeindikator	38
Innstillingstabell og tips	38
Tips for å koke og brase	38
Tips for wok	38
Merknader om kokekar	39
Egnede kokekar	39
Henvisninger til bruk	39
Rengjøring og vedlikehold	40
Rengjøre apparatet	40
Fastbrente flekker	40
Misfarging på brennerne	40
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	41
Kundeservice	42
E-nummer og FD-nummer	42

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. 4000 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 gass-kokesoner 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.
- 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.

⚠ 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.

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.

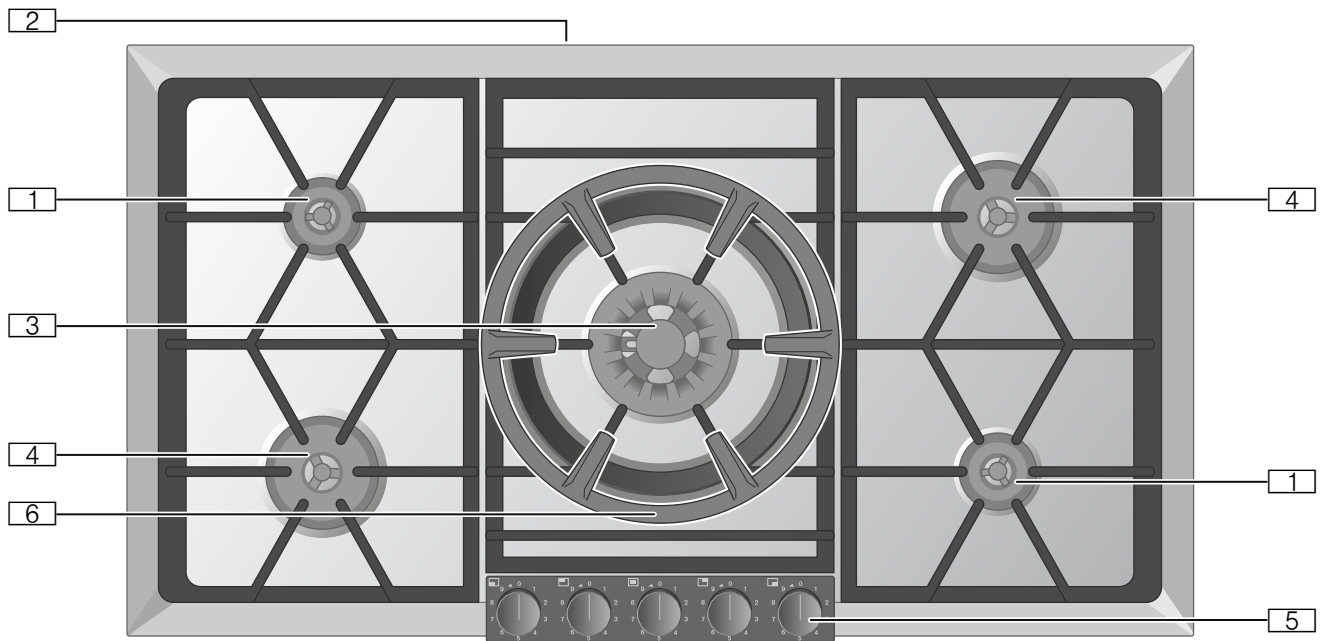


Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Gjør deg kjent med apparatet

Gasstopp



- 1 Normalbluss 2,0 kW
- 2 Luftinntak
- 3 Wokbrenner 6,0/5,8 kW
- 4 Sterkbrenner 4,0 kW
- 5 Dreiebryter:
Effekttrinn 1-9
◀ Dreiebryterens dreieretning
- 6 Wokring

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

WP 400 001 Wokpanne av flerlagsmateriale. Med hvelvet bunn og håndtak, Ø 36 cm, 6 liter, høyde 10 cm.

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

Visning på lysringen

Dreiebryteren er utstyrt med en lysring med forskjellige indikeringsmuligheter.

Indikasjon	Betydning
○ Av	Apparat AV
● Lyser: oransje	Apparat PÅ
● Langsom blinking: oransje	Apparat AV Restvarmeindikator
☀ Blinker: oransje	Apparatfeil Ring kundeservice!

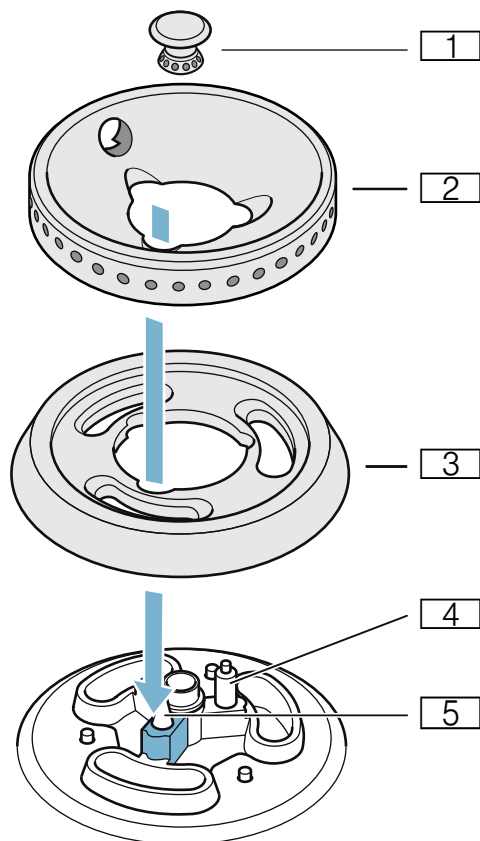
Brennernes komponenter

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

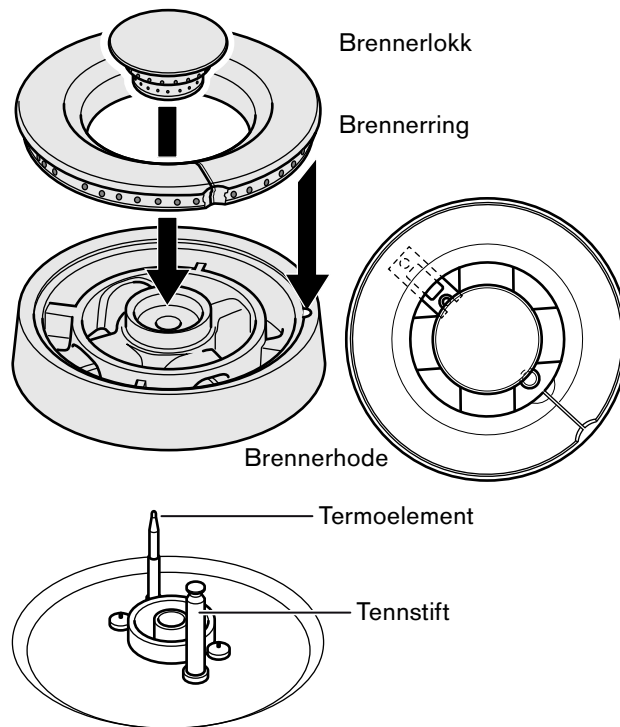


- 1 Brennerlokk
- 2 Brennerring
- 3 Brennerhode
- 4 Tennstifter
- 5 Termoelementer

Brennerens oppbygning

Sett sammen brennerdelene nøyaktig og rett, ellers kan det oppstå feil ved tenning eller under bruk.

Brennerhodet må plasseres slik at varmeelementet går inn i riktig hull på brennerhodet. Låsetappen på brennerringen skal gå i inngrep i det aktuelle hullet på brennerhodet.



Betjene apparatet

Merknader

- Bruk kun angitt tilbehør. Ikke dekk til koketoppens overflate i rustfritt stål (f.eks. med aluminiumfolie).
- Lufteåpningene på baksiden av betjeningspanelet må ikke tildekkes.
- Brennere og tennstifter må være rene og tørre.
- Kokesonene må kun tennes når gryteholderne og alle brennerdelene er satt på riktig.
- Du tenner kokesonene ved å trykke dreiebryteren hardt inn, holde den inne og vri den til ønsket posisjon.
- Etter at du har tent kokesonen, holder du dreiebryteren inne i ca. 2 til 4 sekunder fordi termoføleren som åpner for gassen, må varmes opp først.
- Dersom blusset ikke tennes innen 2 til 4 sekunder, vrir du dreiebryteren videre til venstre, til lav innstilling, og vrir den tilbake til høy innstilling igjen etter tenning. Ofte er det lettere å tenne blusset på lav innstilling fordi de forskjellige gassene har forskjellige tennegenskaper.
- Når du tenner en brenner, oppstår det en gnist på alle brennerne.
- 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.

Innkobling

Dette apparatet er utstyrt med en trinnventil. Markeringene på dreiebryteren viser effekten for koketrinn 1 til 9.

Gasskoketoppen har tennstifter slik at den kan tennes elektrisk.

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

Velg koketrinn ved å vri på dreiebryteren.

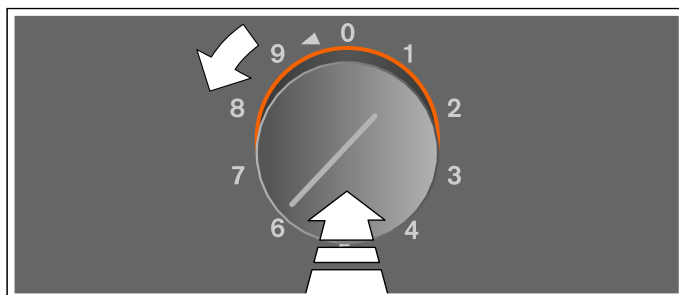
Obs!

Skader på apparatet

Du må aldri prøve å vri dreiebryteren rett fra posisjon 0 til posisjon 1 eller rett fra posisjon 1 til posisjon 0. Da blir trinnventilen skadet.

⚠ 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.



Tenning for hånd

Ved strømbrydd kan du også tenne brennerne for hånd.

- 1 Sett et egnet kokekar på risten.
- 2 Trykk inn dreiebryteren for den valgte brenneren, og vri den mot venstre til ønsket koketrinn. Hold dreiebryteren inne.
- 3 Bruk en gasstenner eller fyrstikk til å tenne brenneren. Fortsett å holde dreiebryteren inne noen sekunder etter at brenneren er tent.

Merk: Lysringens indikering forblir avslått.

Termoelektrisk flammeovervåking

For din egen sikkerhet er koketoppen utstyrt med termoelektrisk flammeovervåking. Denne hindrer at det strømmer ut gass dersom blusset utilsiktet slukker under drift (f.eks. på grunn av trekk).

Dersom blusset utilsiktet slukker under drift, skal du vri dreiebryteren til posisjonen 0 og vente i minst 1 minutt før du tenner blusset igjen.

Utkobling

Vri dreiebryteren mot høyre til posisjon 0.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

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.

Restvarmeindikator

Etter at du har slått på apparatet, lyser lysringen på dreiebryteren oransje så lenge apparatet er for varmt til at det er trygt å berøre det. Ikke berør apparatet så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Innstillingstabell og tips

Koketrinn	Fremgangsmåte ved tilberedning	Eksempler
9	Varme opp	Vann, klare supper
	Forvelling	Grønnsaker
	Fritering	Pommes frites, bakst
7 - 9	Bruning	Kjøtt
	Steking på høy temperatur	Kjøtt, poteter
6 - 8	Viderekoking med lokket av	Væsker, deiger
5 - 7	Steking	Bakverk
	Steking på middels temperatur	Fjærkre, fisk
4 - 5	Steking på lav temperatur	Pølser, løk, eggeretter
	Tining	Dypfryste matvarer
4	Koketider med lokket av	Melboller, pølser
	Oppvarming	Grønnsaker, supper, gryteretter
3 - 4	Surring	Rullader, steker
	Smørdamping	Grønnsaker
2 - 4	Viderekoking med lokket på	Supper, grønnsaker
1	Swelling	Ris, risgrøt, korn

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

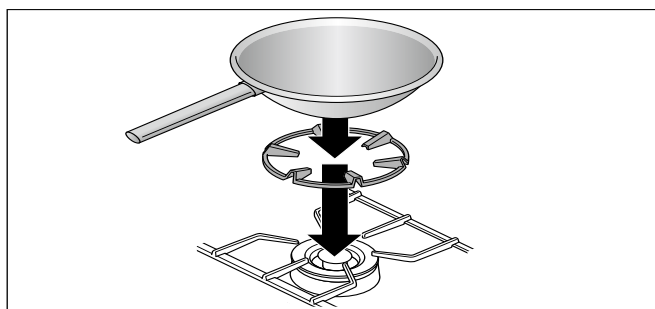
Merk: Skal du lage mat i wokpanne, må du legge wokringen over wokblusset på gryteholderen. Pass på at wokpannen står stabilt på wokringen under steking.

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.



⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Normalbrenneren og den kraftige brenneren er ikke egnet til bruk med wokringen og wokpanne. Wokpannen står ikke stabilt og kan velte. Wokringen må aldri legges på normalbrenneren eller den kraftige brenneren.

Merknader om kokekar

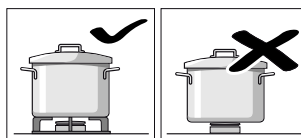
Følgende anvisninger hjelper deg med å spare energi og unngå skader på kokekarene.

Egnede kokekar

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

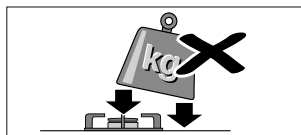
Gryter med en diameter under 90 mm eller over 280 mm (320 mm for wokbrenneren) bør ikke brukes.

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



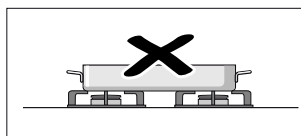
Sett grytene på gryteholderne, aldri direkte på brennerne.

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



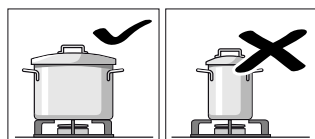
Hånder karene som står på koketoppen forsiktig.

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



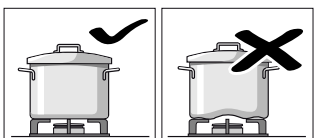
Varm aldri opp et kokekar (f. eks. stekekar, stekepanne, grillstein) med flere brennere. Varmeopphopningen ville da føre til skader på apparatet.

Henvisninger til bruk



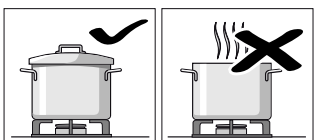
Benytt for den henholdsvis brenneren kokekar med egnet størrelse.

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

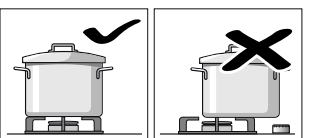


Benytt ikke deformerte kokekar som ikke står stabilt på koketoppen. Karene kan velte.

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.

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.

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	Bruk såpevann, tørk av med en myk klut etterpå. 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 langs gummilisten slik at den 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	Bruk såpevann, tørk av med en myk klut etterpå. Pass på at åpningene ikke er tette. Pass på at du ikke mister noen smådeler. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin!
Betjeningspanel	Såpevann, men kluten må ikke være for våt. Tørk deretter av med en myk klut.
Dreiebryter	Såpevann, men kluten må ikke være for våt. Tørk deretter av med en myk klut. Obs! Skader på apparatet Ikke trekk av dreiebryteren når den skal rengjøres.

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 toppen i rustfritt stål. La om nødvendig rengjøringsmiddelet virke natten over. Les informasjonen på rengjøringsmiddelet.

Obs!

Skader på overflaten

Ikke bruk rengjøringsgel på brennerdelene, betjeningspanelet eller dreiebryterne.

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?

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.

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Feil i det elektriske systemet.	Sikringen har utløst.	Kontroller i sikringsboksen at sikringen har utløst.
Den elektriske tenningen virker ikke.	Det kan befinne seg rester etter næringsmidler eller rengjøringsmidler mellom tennpluggene og brennerne.	Mellomrommet mellom tennplugg og brenner må være rent.
	Brennerne er våte.	Tørk brennerdekslene omhyggelig.
	Brennerdekslene er ikke satt på korrekt.	Kontroller at dekslene sitter på riktig.
	Strømbrudd	Tenn brennere for hånd.
Ujevn brennerflamme	Brennerdelene er ikke satt på riktig.	Sett brennerdeler på riktig.
	Brennerens åpninger er tilsmusset.	Rengjør brennerens åpninger.
Gasstrømmen synes ikke å være normal eller det strømmer ikke ut gass.	Mellomkoblede ventiler er stengt.	Åpne de mellomkoblede ventilene.
	Kontroller ved bruk av en gassflaske at denne ikke er tom.	Skift ut gassflaske.
På kjøkkenet lukter det gass.	Mulig utett sted på gassflaskens tilkobling.	Kontroller gassflaskens tilkobling for tetthet.
Brenneren slukner rett etter tenningen.	Du har ikke trykt bryteren lenge nok.	Hold bryteren trykt inne i noen sekunder etter at brenneren har tent. Trykk fast inn.
	Brennerens åpninger er tilsmusset.	Rengjør brennerens åpninger.

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.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Inside the label, there is a box containing three fields: 'E-Nr.' followed by a row of 10 squares, 'FD-' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 4 squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by a row of 10 squares. Above the box, there are two rows of 20 squares each. To the right of the box, there is a row of 10 squares.

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	44
Tärkeitä turvallisuusohjeita	45
Vaurioiden syyt	47
Ympäristönsuojelu	47
Energiansäästö	47
Ympäristöystävällinen hävittäminen	47
Tutustuminen laitteeseen	48
Kaasukeittotaso	48
Valorenkaassa oleva näyttö	48
Erityislisätarvikkeet	48
Polttimien osat	49
Polttimen rakenne	49
Laitteen käyttö	50
Päällekytkentä	50
Sytyttäminen käsin	50
Termoelektroninen liekinvalvonta	50
Poiskytkentä	50
Jälkilämmön ilmaisin	51
Säätötaulukko ja vihjeitä	51
Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä	51
Wokkipannua koskevat ohjeet	51
Keittoastiaa koskevia ohjeita	52
Sopivat keittoastiat	52
Käyttäjälle tarkoitettuja vihjeitä	52
Puhdistus ja huolto	53
Laitteen puhdistus	53
Kiinni palanut lika	53
Polttinten värjäytyminen	54
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	54
Huoltopalvelu	55
Mallinumero ja sarjanumero	55

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 myöhempää 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 liitännästä johtuvia vaurioita. Jos haluat vaihdattaa laitteen toiseen kaasutyyppiin, ota yhteys huoltopalveluun.

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

Älä asenna tätä laitetta veneeseen tai autoon.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 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 suojavarusteita tai lasten turvaristikoita. Sopimattomat suojavarusteet 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 liitäntäjohton 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 ylikuumeneminen. 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. Rakenneosat voivat vaurioitua ja niihin voi tulla ajan mittaan vuotoja, joista kaasua pääsee purkautumaan hallitsemattomasti. Molemmista voi olla seurauksena palovammoja. Käytä nestekaasupulloja aina pystyasennossa.
- 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.

⚠ 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.
- Väärän kokoiset 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 höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. 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.
- **Ylikuumenemisen 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 määriille 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.

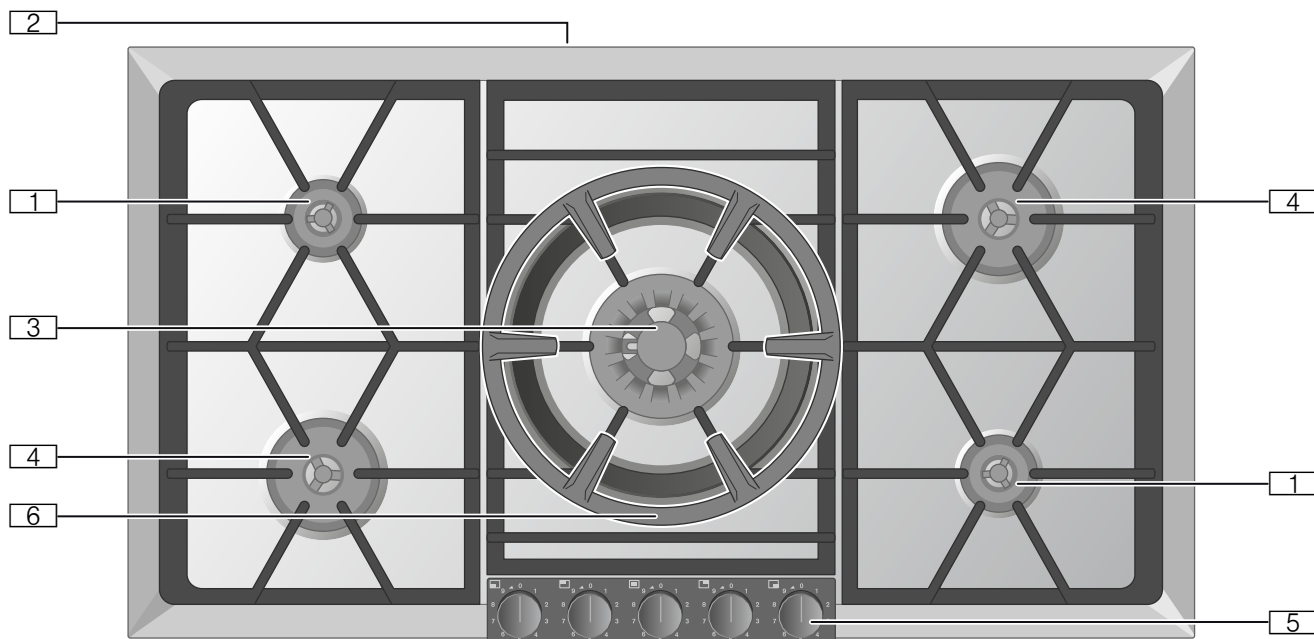


Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Tutustuminen laitteeseen

Kaasukeittotas



- 1** Normaali poltin 2,0 kW
- 2** Ilmantuloaukko
- 3** Wokkipoltin 6,0/5,8 kW
- 4** Tehopoltin 4,0 kW
- 5** Valitsimet:
Tehotas 1-9
◀ Valitsimen kääntösuunta
- 6** Wokkirengas

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

WP 400 001 Monikerrosmateriaalista valmistettu wokkipannu. Kupera pohja ja varsi, Ø 36 cm, 6 litraa, korkeus 10 cm.

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

Valorenkaassa oleva näyttö

Valitsimessa on valorengas, jolla voidaan ilmaista eri toimintoja.

Näyttö	Merkitys
○ Pois	Laite POIS PÄÄLTÄ
● Palavat: oransseina	Laite PÄÄLLÄ
● Vilkkuvat hitaasti: oransseina	Laite POIS PÄÄLTÄ Jälkilämmön näyttö
☀ Vilkkuvat: oransseina	Laitevika Soita huoltopalveluun!

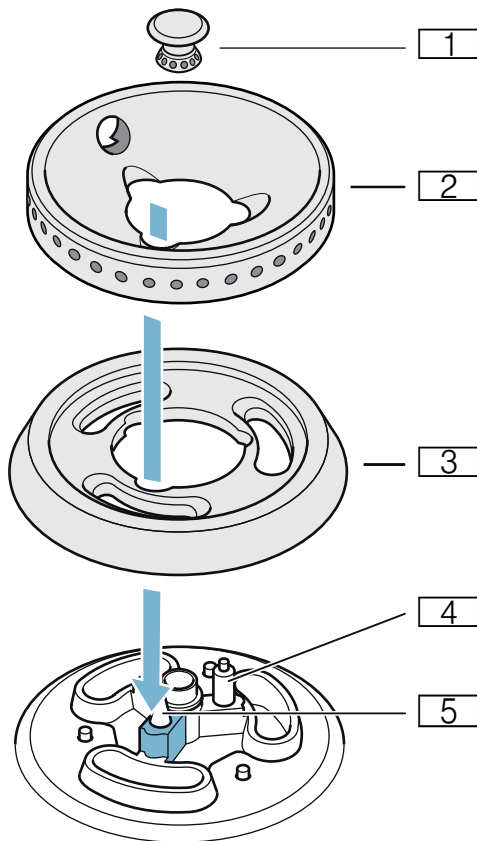
Polttimien osat

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.

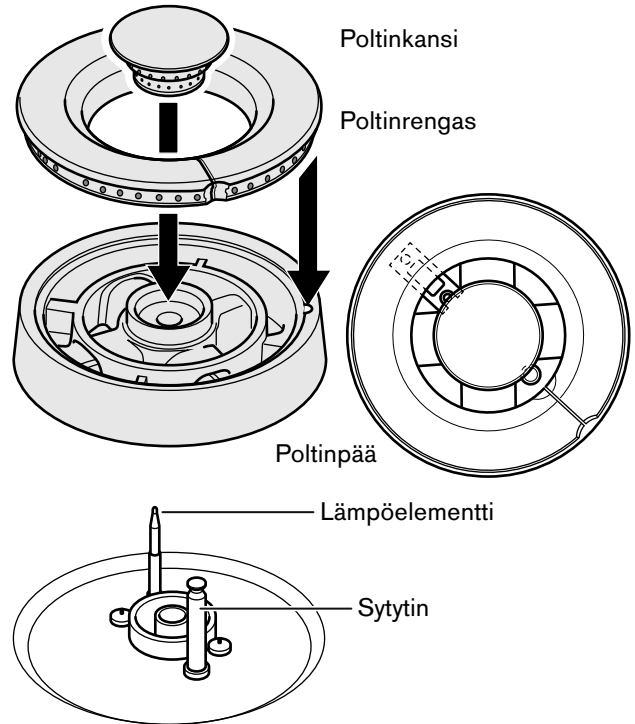
Normaalin polttimen ja tehopolttimen osat



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

Polttimen rakenne

Aseta polttimien osat paikoilleen täsmällisesti ja 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.



Laitteen käyttö

Huomautuksia

- Käytä vain ohjeen mukaisia varusteita. Älä peitä terässyvennyksiä (esim. alumiinifoliolla).
- Älä peitä ohjauspaneelin takasivulla olevia ilmareikiä.
- Polttimien ja sytyttimien pitää olla puhtaita ja kuivia.
- Sytytä keittoalueet vain, kun kattilankannatin ja kaikki poltinosat ovat oikein paikoillaan.
- Kierrä valitsin sytytystä varten tiukasti vasteseeseen saakka ja pidä painettuna, kierrä sitten haluamaasi asentoon.
- Pidä valitsin painettuna n. 2-4 sekunnin ajan sytytyksen jälkeen, koska kaasun tulon avaavan lämpötunnistimen pitää ensin lämmetä.
- Jos liekki ei syty 2-4 sekunnin kuluessa, käännä valitsinta eteenpäin vasemmalle pienen liekin asentoon ja syttymisen jälkeen taas takaisin suuren liekin asentoon. Sytytys tapahtuu pienen liekin asennossa usein nopeammin, koska eri kaasujen sytytyskäyttäytyminen on erilainen.
- 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 sytyttiimiin ei kohdistu voimakkaita kolhuja.

Päällekytkentä

Tällä laitteessa on porrasventtiili. Valitsimissa olevat merkinnät näyttävät tehoalueen 1 - 9 tehon.

Kaasukeittotasossa on sähköisesti toimivat sytyttimet.

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

Kiertämällä valitsinta voit säätää tehoalueen.

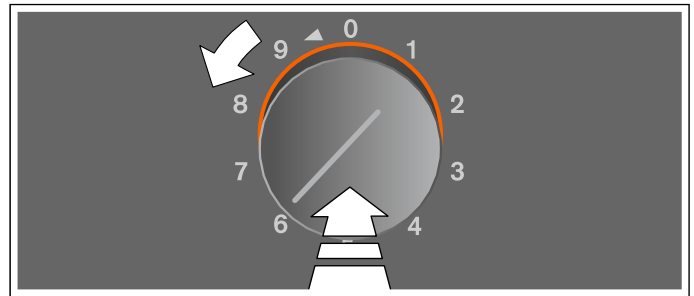
Huomio!

Laitevauriot

Älä yritä kiertää valitsinta kohdasta 0 suoraan kohtaan 1 tai kohdasta 1 suoraan kohtaan 0. Porrasventtiili vaurioituu tällöin.

⚠ 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.



Sytyttäminen käsin

Sähkökatkon sattuessa voit sytyttää polttimet myös käsin.

- 1 Aseta sopiva keittoastia kattilankannattimelle.
- 2 Paina valitsemasi polttimen valitsinta ja kierrä vasemmalle haluamasi tehoalueen kohdalle. Pidä valitsin painettuna.
- 3 Sytytä poltin kaasusytyttimellä tai tulitikulla. Pidä valitsin painettuna muutaman sekunnin ajan sytytyksen jälkeen.

Huomautus: Valorenkaan näyttö ei toimi.

Termoelektroninen liekinvalvonta

Keittotasossa on turvallisuuden varmistamiseksi termoelektroninen liekinvalvonta. Tämä estää kaasun virtauksen, jos poltin kytkeyty tahattomasti pois päältä (esim. vedon takia).

Jos poltin kytkeyty tahattomasti pois päältä, kierrä valitsin asentoon 0 ja odota vähintään 1 minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.

Poiskytkentä

Kierrä valitsin oikealle kohtaan 0.

⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!

Kun laitekansi on kiinni, vaarana on ylikuumeneminen. Käytä laitetta ja kytke se päälle vain laitekansi avoinna. Älä käytä laitekannta ruokien lämpimänäpitämiseen tai säilytysalustana. Sulje laitekansi vasta, kun laite on jäähtynyt.

Huomio!

Laitevauriot

Poista laitekannelle läikkyneet nesteet ennen kannen avaamista.

Jälkilämmön ilmaisin

Valitsimen valorengas vilkkuu pois päältä kytkemisen jälkeen hitaasti oranssina niin kauan kuin laite on liian kuuma, jotta sitä voisi vaaratta koskettaa. Älä kosketa laitetta jälkilämmön näytön vilkkuessa.

Säätötaulukko ja vihjeitä

Tehoalue	Kypsennystapa	Esimerkit
9	Kuumentaminen	Vesi, kirikkaat keitot
	Ryöppäys	Vihannekset
	Friteeraus	Ranskalaiset perunat, leivonnaiset
7 - 9	Ruskistaminen	Liha
	Paistaminen korkeassa lämpötilassa	Liha, perunat
6 - 8	Keittämisen jatkamisen kansi avoimena	Nesteet, pasta
5 - 7	Leivonta	Jauhopitoiset ruoat
	Paistaminen keskilämmöllä	Lintu, kala
4 - 5	Paistaminen matalassa lämpötilassa	Bratwursti, sipulit, munaruoat
	Sulatus	Pakasteruoat
4	Haudutus kypsäksi kansi avoimena	Knöödelit, nakkimakkarat
	Lämmittäminen	Vihannekset, keitot, padat
3 - 4	Haudutus	Kääryleet, paistit
	Höyrystys	Vihannekset
2 - 4	Keittämisen jatkamisen kansi suljettuna	Keitot, vihannekset
1	Turvottaminen	Riisi, riisipuuro, vilja

Keittämistä ja paistamista koskevia vinkkejä

Säätötaulukossa annetut arvot ovat vain ohjearvoja. 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

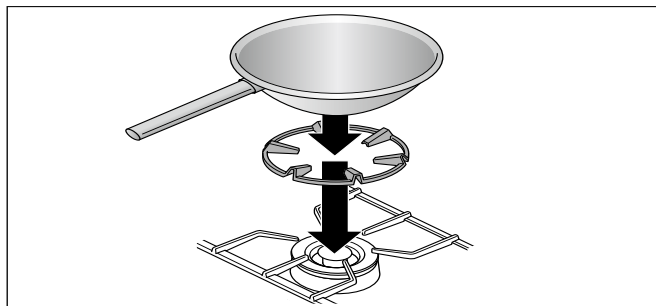
Huomautus: Kun ruokaa valmistetaan wokkipannulla, wokkirengas on asetettava wokkipolttimen päälle kattilankannattimelle. Varmista, että wokkipannu on keitetessä vakaasti wokkirenkaan päällä.

Suosittelimme 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, pitkävartista kauhaa, joka on kuumuutta kestävä materiaalia.



⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Normaali poltin ja tehopoltin eivät sovellu wokkirenkaan ja wokkipannun käyttöön. Wokkipannun asento ei ole vakaa ja se voi kallistua. Älä aseta wokkirengasta normaalin polttimen tai tehopolttimen päälle.

Keittoastiaa koskevia ohjeita

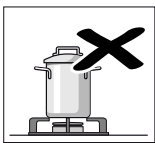
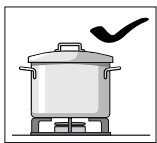
Seuraavat ohjeet auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vauriot.

Sopivat keittoastiat

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

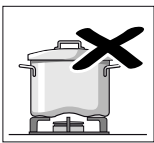
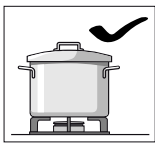
Ei ole suositeltavaa käyttää kattiloita, jotka ovat läpimitaltaan pienempiä kuin 90 mm tai suurempia kuin 280 mm (320 mm Wok-polttimella). Mikäli joudut käyttämään suurempia kattiloita, varmista että etäisyys keittoastiasta lähimpään palonarkaan kalusteeseen on vähintään 50 mm. Vähimmäisetäisyyden keittoastian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

Käyttäjälle tarkoitettuja vihjeitä



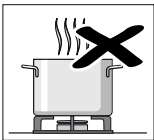
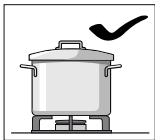
Käytä kooltaan kullekin polttimelle sopia keittoastioita.

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

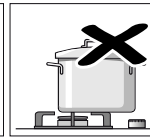
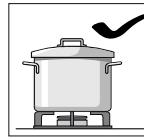


Älä käytä keittoastoita, joiden pohja on vääntynyt ja jotka eivät pysy tukevasti keittoalueen päällä. Keittoastiat voivat muutoin kaatua.

Käytä vain keittoastioita, joissa on tasainen ja paksu pohja.

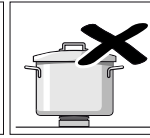
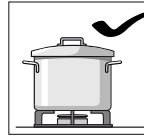


Käytä keittäessä aina kantta ja aseta se suoraan keittoastian päälle. Tällöin ei energiaa mene hukkaan.



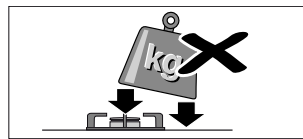
Aseta keittoastia keskelle poltinta, keittoastia voi muutoin kaatua.

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



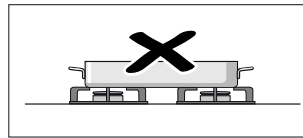
Aseta kattilat aina ritilän päälle, ei koskaan suoraan polttimen päälle.

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.

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	Astianpesuaineliuos - kuivaa pehmeällä liinalla. 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	Astianpesuaineliuos - kuivaa pehmeällä liinalla. Varmista, että aukot eivät ole tukossa. Varo kadottamasta pieniä osia. Älä pese astianpesukoneessa!
Ohjauspaneeli	Astianpesuaineliuos - puhdistusliina ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.
Valitsimet	Astianpesuaineliuos - puhdistusliina ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Huomio! Laitevauriot Älä ota valitsimia puhdistusta varten pois paikoiltaan.

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, ohjauspaneeliin tai valitsimiin.

Poltinten värjäytyminen

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

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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.

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Huomioi taulukossa olevat ohjeet, ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Yleinen sähköhäiriö.	Sulake on pois päältä.	Tarkista sulakekaapista, onko sulake pois päältä.
Sähkösytytys ei toimi.	Sytytystulppien ja polttimien välissä voi olla ruuan rippeitä tai puhdusaineiden jäännöksiä.	Sytytystulpan ja polttimen väliin jäävän tilan on oltava puhdas.
	Polttimet ovat märkiä.	Kuivataan polttimen kansi huolellisesti.
	Polttimien kansia ei ole asennettu kunnolla paikoilleen.	Tarkista, onko kannet asetettu kunnolla paikoilleen.
	Sähkökatkos	Sytytä poltin käsin.
Epätasainen polttimen liekki	Polttimien osia ei ole asennettu kunnolla paikoilleen.	Aseta polttimien osat kunnolla paikoilleen.
	Polttimen aukot ovat likaiset.	Puhdista polttimen aukot.
Kaasuntulo ei näytä olevan normaalia tai kaasuntulo on täysin estynyt.	Väliin kytketyt venttiilit ovat suljettuja.	Avaa väliin kytketyt venttiilit.
	Jos käytät kaasupulloa, tarkista, että se ei ole tyhjä.	Vaihda kaasupullo.
Keittiössä tuntuu kaasun haju.	Kaasupullon liittoksessa mahdollisesti vuotava kohta.	Tarkista, onko kaasupullon liitos tiivis.
Poltin sammuu heti sytytyksen jälkeen.	Säätönuppia ei ole painettu tarpeeksi pitkään.	Pidä säätönuppia painettuna muutaman sekunnin polttimen sytytyksen jälkeen. Säätönuppia on painettava lujasti.
	Polttimen aukot ovat likaiset.	Puhdista polttimen aukot.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jotta vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteen alapuolelta.

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu ☎

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

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

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

9001329076 (990305)
da, fi, no, sv

GAGGENAU

