

Gaggenau

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksveiledning

Käyttöohje

VI 232 12.

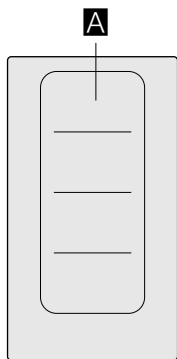
VI 242 12.

Häll

Kogesektion

Kokesone

Keittotaso



		g^*	b^*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Innehållsförteckning

Avsedd användning	4
Viktiga säkerhetsanvisningar	5
Skadeorsaker	6
Översikt	6
Miljöskydd	7
Råd för energibesparing	7
Återvinning	7
Använda induktionshällen	7
Fördelar med att använda induktion	7
Kokkärl	7
Lär dig enheten	9
Kontrollpanelen	9
Vred	9
Kokzonerna	9
Restvärmeindikering	9
Så använder du maskinen	10
Ställa in kokzonen	10
Rekommendationer	10
Flexibel kokzon	12
Rekommendationer för användning av kokkärl	12
Som två oberoende kokzoner	12
Som en enda kokzon	12
Powerboost-funktion	13
Slå på	13
Slå av	13
Steksensor	13
Fördelarna vid stekning	13
Pannor för steksensorn	13
Temperaturlägen	14
Tabell	14
Gör så här	16
Automatisk säkerhetsavstängning	16
Rengöring	17
Häll	17
Hällinfattningen	17
Vred	17
Rengöring av kontrolllytan	17
FAQ	18
Felsökning	19
Demoläge	19

Service	20
E- och FD-nummer	20

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 igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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.

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

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

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

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

Har du ett aktivt, medicinskt implantat (t.ex. pacemaker eller defibrillator), kontrollera med läkare att det är utvalt, implanterat och programmerat för att uppfylla EU-direktiv 90/385/EWG från 20:e juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 och DIN EN 45502-2-2 enligt VDE-AR-E 2750-10. Är de förutsättningarna uppfyllda och du dessutom bara använder köksredskap som inte är av metall eller har metallhandtag, så är det inga problem att använda induktionshällen för avsedd användning.

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ 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 varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. genom överhettning, antändning eller materialsprängning.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

⚠ Varning – Risk för fel!!

Hällen har en fläkt på undersidan. Förvara inte små eller spetsiga föremål, papper eller kökshanddukar i ev. låda under hällen. De kan sugas upp och skada fläkten eller påverka kylningen.

Det ska vara ett minimiavstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

⚠ Varning – Risk för skador!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta
	Skrovliga bottnar repar hällen	Kontrollera kastruller, grytor och pannor
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
	Slitage från kastruller, grytor och pannor	Lyft kastruller och pannor när du flyttar dem.
Urgröpningar	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Miljöskydd

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Råd för energibesparing

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

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.

Använda induktionshällen

Fördelar med att använda induktion

Matlagning med induktionshäll skiljer sig radikalt från vanlig matlagning eftersom värmen blir överförd direkt till grytan. Det ger flera fördelar:

- du kokar och steker snabbare.
- du spar effekt.
- du får smidigare skötsel och rengöring. mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- Effektregering och säkerhet; hällen höjer och sänker effekten direkt när du ändrar. Induktionshällen slår av effektmatningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

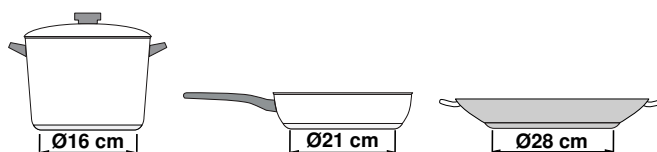
Kokkärl

Använd bara ferromagnetiska grytor gjorda för induktionshäll som t.ex.:

- gjorda av stålmalj
- gjorda av gjutjärn
- specialgjorda i rostfritt för induktionshäll.

Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll genom att se om en magnet fastnar på botten eller titta i tillverkarens anvisningar.

Bra slutresultat kräver att den ferromagnetiska delen av grytbotten matchar storleken på kokzonen. Om kokzonen inte känner av grytan, prova igen på en mindre kokzon.

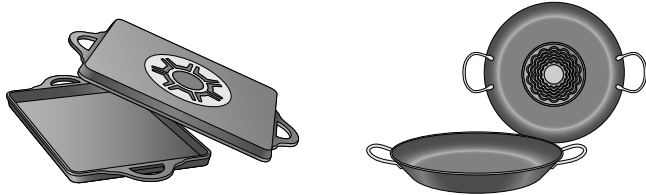


Använder du Flexzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Mer information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flexibel kokzon".

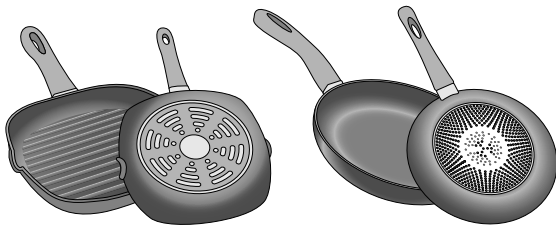


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- Om bara delar av grytbotten är ferromagnetisk, så är det de ytorna som blir varma. Det kan ge ojämn värmefördelning. Den del som inte är ferromagnetisk kan ge för låg matlagningstemperatur.



- Består grytbotten t.ex. av material med aluminiuminnehåll minskar det också den ferromagnetiska ytan. Det kan göra så att grytan inte blir riktigt varm eller att hällen inte ens känner av den.



Olämpliga kokkärl

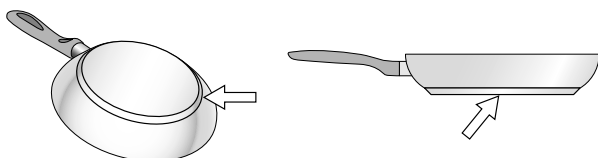
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

Bottnarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Använd grytor och pannor av material som ger jämn värmefördelning som t.ex. rostfria grytor med sandwichbotten, så spar du både tid och effekt.

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Ingen kastrull, gryta eller panna eller fel storlek

Ställer du inte på någon kastrull, gryta eller panna, använder kastrull, gryta eller panna av olämpligt material eller med fel storlek, så lyser vredets ljusring vit. Ställ på lämplig kastrull, gryta eller panna på kokzonen så att indikeringen slutar blinka. Tar det längre än 9 minuter, så slår kokzonen av automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

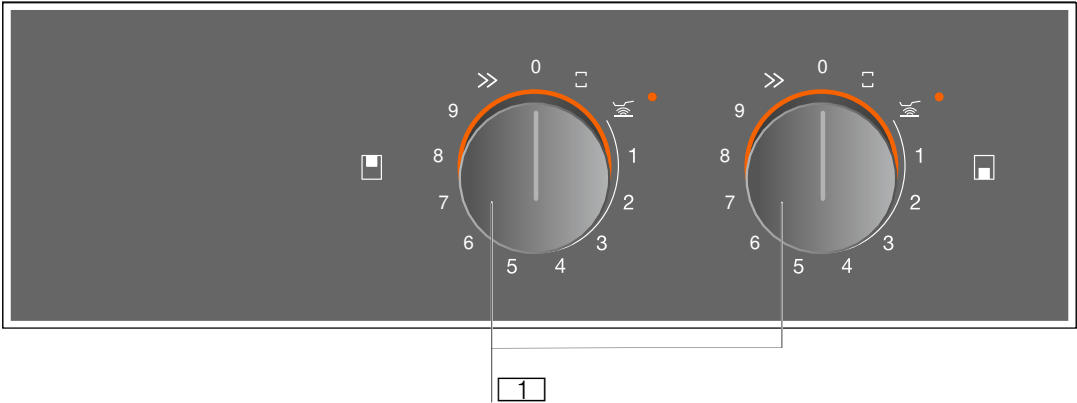
Zonvakt

Kokzonerna har en undre avkänningsgräns för grytor som beror på ferromagnetisk Ø och grytbottenmaterial. Så använd alltid den kokzon som bäst matchar grytbotten-Ø.

Lär dig enheten

Du hittar information om kokzonernas storlek och effekt i → *Sidan 2*

Kontrollpanelen



Vred

1 Vred

Du ställer in effektlägen och andra funktioner med vreden. Vreden går att vrida åt vänster och höger från nollläget.

Vredläge	
0	Kokzonen är av
	Flex-kokzon
	Steksensor
●	Steksensorindikering
1-9	Effektlägen
1-5	Temperaturlägen
	PowerBoost-funktion

Indikering	
●	Steksensorindikering

Vredet har en ljusring med ljusindikeringar för varje funktion. Ljusringen ändrar färg när du slår på vissa funktioner eller sekvenser.

Kokzonerna

Kokzon	
Enkelkokzon	Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek.
Flexzon	Se kap. → " <i>Flexibel kokzon</i> "
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se kap. → " <i>Använda induktionshällen</i> "	

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Vredets ljusring blinkar orange så länge kokzonen är varm. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser eller precis när den slocknat.



Tar du av kastrullen, grytan, pannan från kokzonen under tillagningen, så blinkar vredet orange. Vrid vredet till läge 0.

Slår du av kokzonen, så blinkar vredets ljusring orange. Ljusringen fortsätter att blinka så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.

Så använder du maskinen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Ställa in kokzonen

Ställ in det effektläge du vill ha med vredet.

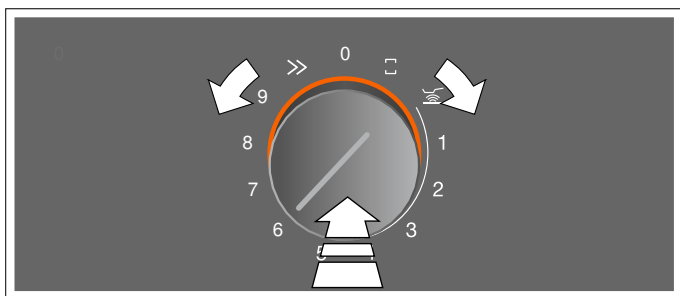
0	Kokzonen är av
Effektläge 1	lägsta effektläget
Effektläge 9	högsta effektläget

Anvisningar

- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att skydda enhetens känsliga delar mot överhettning eller elöverbelastning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att förhindra oljud från enheten.

Välja effektläge

Tryck på vredet och vrid det till det effektläge du vill ha.



Vredets ljusring lyser orange. Effektläget är inställt.

Slå av kokzonen

Vrid vredet till läge 0. Kokzonen slår av och vredets ljusring blinkar orange tills kokzonen svalnat.

Anvisningar

- Står det ingen kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller känner enheten inte av dem, så lyser vredets ljusring vit. Kokzonen slår av efter ca 9 minuter. Vredets ljusring blinkar i så fall orange och vit. Vrid vredet till läge 0 igen, ljusringen slutar blinka.
- Ta bort kastruller, grytor, pannor, lock och andra metallföremål från hällen efter matlagningen. Kommer du åt något av vreden osv. och oavsiktligt slår på en kokzon när du rengör arbetsytan, så blir sådana föremål mycket snabbt heta.

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Håll locket på till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- Se till så att oljan inte ryker, det ger hälsosammare slutresultat.
- Bryn på maten i småportioner.
- Kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd helst grytlappar!
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning, se kap. → "Miljöskydd".

Tillagningstabell

Tabellen visar vilka effektlägen som passar vilken mat.
Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

Effektläge	Tillagningsmetoder	Exempel
8 - 9	Förvärmning	Vatten
	Bryna på	Kött
	Hetta upp	Fett/olja, vätskor
	Koka upp	Soppor, såser
	Blanchering	Grönsaker
6 - 8	Steka	Kött, potatis
5 - 7	Steka	Fisk
6 - 7	Steka	Mjöl- och/eller äggrätter, t.ex. pannkakor
	Koka utan lock	Pasta, vätskor
5 - 6	Bryna på	Mjöl, lök
	Rosta	Mandlar, ströbröd
	Steka	Fläsk/bacon
	Reducera	Köttbuljong, såser
4 - 5	Fortsatt tillagning utan lock	Kroppkakor, grönsakssoppor, grytor, pocherade ägg
3 - 4	Fortsatt tillagning utan lock	Varmkorv
4 - 5	Ångkokning	Grönsaker, potatis, fisk
	Ångning	Grönsaker, frukt, fisk
	Bräsering	Rullader, köttfärslimpa, grönsaker
2 - 4	Bräsering	Gulasch
2 - 4	Koka med lock	Soppor, såser
2 - 3	Upptining	Djupfrysta produkter
	Koka med lock	Ris, baljväxter, grönsaker
	Koagulering	Äggrätter, t.ex. omelett
1 - 2	Värma på/varmhålla	Soppor, stuvade grönsaker
1	Värma på/varmhålla	Gryta, t.ex. linsgryta
	Smälta	Smör, choklad

Flexibel kokzon

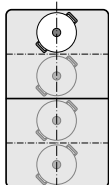
Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

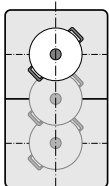
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

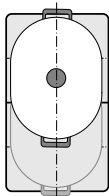
Som en enda kokzon



Ø ≤ 13 cm
Ställ grytan på 1 av de 4 lägen som bilden visar.

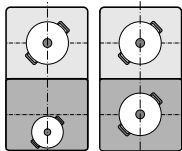


Ø > 13 cm
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

Som två oberoende kokzoner



De främre och bakre kokzonerna har 2 induktorer var som går att använda oberoende av varandra. Ställ in det effektläge du vill ha på resp. kokzon. Använd bara en gryta på varje kokzon.

Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

Slå på

Se kap. → "Så använder du maskinen"

Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

Koppla ihop de båda kokzonerna

- 1 Ställ på kastrull, gryta eller panna. Vrid något av vreden till läge
- 2 Välj effektläge med det andra vredet.

De båda vredens ljusringar lyser orange. Flex-kokzonen slår på.

Ändra effektläge

Ändra effektläge med vredet du valde effektläge med.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannan. Vrid vredet du valde Flexzon med till läge 0 och sedan till läge

Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Anvisning: Flyttar eller lyfter du på kastrullen, grytan eller pannan på använd kokzon, så gör hällen en automatisk sökning och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Dela på de båda kokzonerna

Vrid vredet du valde Flex-kokzon med till läge 0.

Flex-kokzonen slår av. En av kokzonerna fungerar fortfarande som oberoende kokzon.

Powerboost-funktion

PowerBoost-funktionen värmer upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9.

Funktionen är tillgänglig på en kokzon när den andra kokzonen inte är på. Annars blinkar ljusringen 3 ggr och du hör 3 ljudsignaler; sedan ställs effektläge 9 in automatiskt utan att funktionen slår på. Vrid vredet till läge 0.

Anvisning: Det går även slå på Powerboost-funktionen i flexidelen om du använder kokzonen som en enda kokzon.

Slå på

Tryck på vredet och vrid det till läge >>. Enheten ger signal, vredets ljusring slocknar och lyser sedan orange.



Funktionen är på.

Slå av

Vrid vredet till det effektläge du vill ha. Enheten ger signal, vredets ljusring slocknar och lyser sedan orange.

Funktionen slår av.

Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

Då ställs effektläge 9 in automatiskt, ljusringen blinkar 3 ggr och du hör 3 ljudsignaler.

Vrid vredet till läge 0 eller det effektläge du vill ha.

Steksensor

Funktionen steker med bibehållen, lämplig panntemperatur.

Fördelarna vid stekning

- Kokzonen värmer bara på för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fett bränner inte vid.
- Stekfunktionen indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

Anvisningar

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.

Pannor för steksensorn

Det finns specialpannor som passar steksensorn. Du kan köpa dem som extratillbehör i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

- GP900001 Panna med Ø 15 cm.
- GP900002 Panna med Ø 19 cm.
- GP900003 Panna med Ø 21 cm.

Pannorna har släppa lätt-beläggning, så att du kan steka fettsnålt.

Anvisningar

- Steksensorn är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ pannan mitt på kokzonen.
- Steksensorn går ev. inte igång på Flexzonen vid avvikande pannstorlek eller felplacerad panna. Se kap. → "Flexibel kokzon"
- Andra panntyper kan bli överhettade. Temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Börja först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för
1 mycket låg	Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2 låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3 låg - medel	Steka fisk och tjock stekmat, t.ex. köttbullar och grillkorv.
4 medel - hög	Steka biffar medium eller well done, panerade frysvaror, tunn stekmat som schnitzel, strimlat kött och grönsaker.
5 hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare (blodiga), råakor och stekt potatis.

Tabell

Tabellen visar vilka temperaturlägen som passar vilken mat. Stektiden kan variera beroende på matens typ, vikt, storlek och kvalitet.

Inställt temperaturläge varierar med vilken pannan du använder.

Förvärm tom panna, ha i olja och mat vid signalen.

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött		
Schnitzel, opanerad eller panerad	4	6 - 10
Filé	4	6 - 10
Kotletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	5	6 - 8
Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock)	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	3	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*	3	6 - 30
Ragu, kebabkött	4	7 - 12
Köttfärs	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3 - 4	10 - 20
Räkor, krabbor	4	4 - 8
Äggrätter		
Pannkakor**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Stekta ägg	2 - 4	2 - 6
Äggröra	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8

* Vänd flera gånger.

** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Potatis		
Stekpotatis (på skalpotatis)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis)	4	15 - 25
Rårakor**	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	2	50 - 55
Glaserad potatis	3	15 - 20
Grönsaker		
Vitlök, lök	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	1	10 - 20
Svamp	4	10 - 15
Glaserade grönsaker	3	6 - 10
Rostad lök	3	5 - 10
Djupfrysta produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fågelbröst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Kebabkött	4	10 - 15
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3	10 - 20
Fiskpinnar	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling	3	6 - 10
Vårrullar	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
Såser		
Tomatsås med grönsaker	1	25 - 35
Béchamelsås	1	10 - 20
Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	1	10 - 20
Reducerade såser, t.ex. tomatsås, köttfärssås	1	25 - 35
Söta såser, t.ex. apelsinsås	1	15 - 25
Övrigt		
Camembert/ost	3	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandlar/valnötter/pinjenötter	4	3 - 15

* Vänd flera gånger.

** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

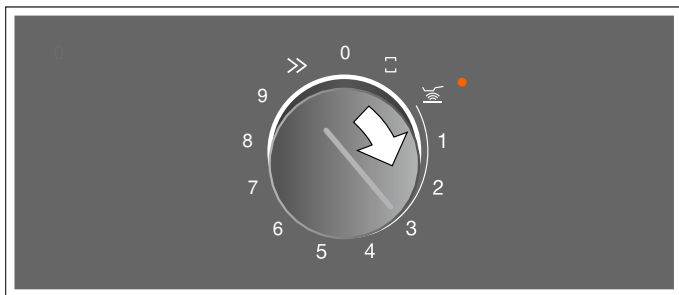
Gör såhär

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ en tom kastrull, gryta eller panna på kokzonen.

- Tryck på vredet och vrid det till läge . Vredets ljusring lyser vit.
Enheten ger signal efter 3 sekunder, indikeringen vid  lyser.



- Välj det temperaturläge du vill ha med vredet.
Anvisning: Funktionen har temperaturlägen från 1 till 5, se temperaturlägestabellen.



Funktionen är på.

Ljusringen övergår från vit till orange när enheten värmer upp. Enheten ger signal vid inställd temperatur.

- När stektemperaturen är uppnådd, håll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.

Anvisningar

- Väljer du temperaturläge över 5, så blinkar ljusringen orange och vit utan att funktionen slår på. Välj lämpligt temperaturläge.
- Vänd maten, så att den inte blir bränd.

Slå av steksensorn

Vrid vredet till läge 0. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen.

Automatisk säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning för att skydda dig. Kokzonen slår av uppvärmningen om du inte ändrat något inom en viss tid som beror på valt effektläge.

Effektläge	Slå av efter
1	10 timmar
2 till 3	5 timmar
4 till 5	4 timmar
6 till 7	3 timmar
8 till 9	1 timme

Temperaturläge steksensor	Slå av efter
1 till 5	3 timmar

Enheten ger signal när tiden går ut. Det aktiva vredets ljusring blinkar vit och orange.

Vrid vredet till läge 0. Ställ in kokzonen igen.

Rengöring

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

Häll

Rengöring

Rengör alltid hällen efter användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmeindikeringen slocknat.

Rengör hällen med fuktad disktrasa och torka sedan torrt så att det inte blir kalkfläckar.

Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Använd aldrig:

- koncentrerat diskmedel
- maskindiskmedel
- skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugsnrengöring eller fläckborttagning
- skursvampar
- högtryckstvätt eller ångrengöring

Hårt sittande smuts tar du lättast bort med rakbladsskrapa som du hittar i butik. Följ tillverkarens anvisningar.

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

Möjliga fläckar

Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hållrengöring.*
Socket, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*

* Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa.

Anvisning: Använd aldrig rengöringsmedel på varm häll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

- Använd bara varmvatten med lite diskmedel.
- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Använd inte glasskrapa eller vassa föremål.

Vred

Använd bara varmt vatten och diskmedel. Använd inga skurande eller aggressiva rengöringsmedel. Använd inte glasskrapa, det kan skada vredet.

Använd inte citron och ättika för att rengöra vreden. Det kan ge matta fläckar.

Rengöring av kontrollytan

Använd enbart varmt vatten med lite diskmedel. Använd inte rengöringsprodukter som innehåller slipämnen eller frätande ämnen. Använd inte glasskrapor. Annars kan kontrollytan skadas.

Citron och vinäger lämpar sig inte för att rengöra kontrollytan. De kan leda till att matta fläckar uppstår.

FAQ

Oljud

Vad är det som låter vid tillagning?

Materialegenskaperna hos kastrullen, grytans eller pannans botten kan alstra ljud när du använder hällen. Ljuden är helt normala och beror på induktionstekniken. Det är inget fel.

Möjliga ljud:

Dovt surrande som en transformator:

uppstår vid tillagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

Dovt pipljud:

uppstår när kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner när häller på vatten eller lägger i livsmedlet.

Knasterljud:

uppstår när kastrullen, grytan eller pannan består av sandwichmaterial eller om du använder flera samtidigt och de har olika storlek och består av olika material. Volymen på oljudet kan variera beroende på mängd och tillagningssätt.

Gälla pipljud:

kan uppstå om du använder 2 kokzoner samtidigt på max. effektläge. Pipljuden försvinner eller tystnar när du sänker effektläget.

Fläktljud:

Hällen har en fläkt som slår på vid hög temperatur. Fläkten kan även fortsätta gå när hällen är av om temperaturen är för hög fortfarande.

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

För information om kastruller, grytor och pannor för induktion, se kap. → *"Använda induktionshällen"*.

Varför värmer inte kokzonen upp?

Kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är inte på.

Se till så att kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är på.

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktion.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktion och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. För information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → *"Använda induktionshällen"* och → *"Flexibel kokzon"*.

Varför tar det så lång tid för kastrullen, grytan eller pannan att bli varm resp. varför blir den inte tillräckligt varm trots högt effektläge?

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktion.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktion och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. För information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → *"Använda induktionshällen"* och → *"Flexibel kokzon"*.

Rengöring

Hur rengör jag hällen?

Du får optimalt resultat med särskild hållrengöring. Använd inte aggressiva eller skurande rengöringsmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurtrasor.

Mer information om rengöring och skötsel av hällen hittar du i kap. → *"Rengöring"*

Felsökning

Felen beror ofta på småsaker som du själv lätt åtgärdar.
Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

Indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Ingen	Strömmatningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger. Elektronikfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Vredets ljusring blinkar orange och vit.	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. Du har inte vridit vredet på ett tag. Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap. → <i>"Automatisk säkerhetsavstängning"</i> på sidan 16 Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
Enheten ger 3 signaler och ljusringen tänds 3 ggr	Powerboost-funktionen är inte riktigt på. PowerBoost-funktionen slog av automatiskt för att skydda hållens invändiga elektronikelement.	Se kap. → <i>"Powerboost-funktion"</i> på sidan 13 Vrid vredet till läge 0. Slå på kokzonen igen som vanligt.
Vredets ljusring blinkar snabbt och orange	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. Hällen är felansluten	Kontakta elleverantören. Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplingsschemat anger.

Anvisningar

- Blinkar vredets ljusring snabbt och orange, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.

Demoläge

Lyser vredets ljusring vit utan att kokzonen blir varm, så är demoläget på. Gör enheten strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut enheten igen. Slå sedan av demoläget såhär inom 3 minuter:

- 1 Vrid vredet från höger till vänster och läge >>.
- 2 Vrid samma vred åt höger till läge .
- 3 Vrid samma vred åt vänster till läge 0.
Vredets ljusring lyser vit.

Demoläget slår av.

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 the underside of a device with a grid of small squares representing the surface. A central rectangular area is highlighted, containing three labels: 'E-Nr:', 'FD:', and 'Z-Nr:'. Below these labels is a 'Type:' label. The grid is composed of small squares, some of which are shaded to indicate the location of the labels.

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	22
Vigtige sikkerhedsanvisninger	23
Årsager til skader	25
Oversigt	25
Beskyttelse af miljøet	26
Råd om energibesparelse	26
Miljøvenlig bortskaffelse	26
Madlavning med induktion	26
Fordele ved madlavning med induktion	26
Kogegrej	26
Lær apparatet at kende	28
Betjenings panel	28
Betjeningsgreb	28
Kogezonerne	28
Restvarmeindikator	28
Betjening af apparatet	29
Indstille kogezone	29
Gåde råd om tilberedning	29
Fleksibel kogezone	31
Anbefalinger for brug af kogegrej	31
Som to uafhængige kogezoner	31
Som en enkelt kogezone	31
PowerBoost-funktion	32
Aktivere	32
Deaktivere	32
Stegesensor	32
Fordele ved stegning	32
Pander til stegesensoren	32
Temperaturtrin	33
Tabel	33
Indstilling	35
Automatisk sikkerhedsafbrydelse	35
Rengøring	36
Kogesektion	36
Kogetoppens ramme	36
Betjeningsgreb	36
Rengøring af betjeningspanelet	36
FAQ	37
Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	38
Demotilstand	38

Kundeservice	39
E-nummer og FD-nummer	39

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. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under 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.

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparat stemmer overens med direktivet 90/385/EØF fra Rådet fra de Europæiske Fællesskaber af 20.juni 1990 samt med DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og at det pågældende apparat er valgt, implanteret og programmeret i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis der endvidere anvendes køkkenredskaber og håndtag på gryder og pander, som ikke er af metal, er der ingen risiko forbundet ved brug af induktions-kogesektion i henhold til sit formål.

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠️ 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 kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

⚠️ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogefelterne med betjeningsknapperne. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

⚠️ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare for fejl!

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator på undersiden. Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Disse genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen. Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad ved hjælp af en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- eller pandebunde ridser kogetoppen	Kontroller gryder og pander
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slitage af gryder og pander	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformet afskalning	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad ved hjælp af en glasskraber med det samme.

Beskyttelse af miljøet

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Råd om energibesparelse

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

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.

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmen og større sikkerhed: Kogetoppen forøger eller reducerer varmetilførslen umiddelbart efter betjeningen. Kogetoppen afbryder straks varmetilførslen, hvis gryden eller panden tages af kogezone, uden at der forinden blev slukket for den.

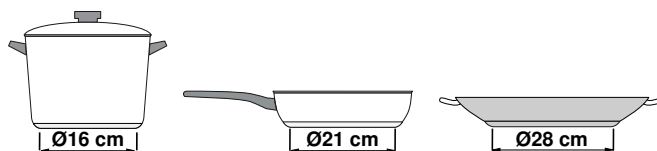
Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegne specialgryder og -pander af rustfrit stål.

For at undersøge om gryden eller panden er egnet til brug med induktion: Prøv, om bunden bliver tiltrukket af en magnet, eller se producentens angivelser vedr. dette.

For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezone. Prøv igen på en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.

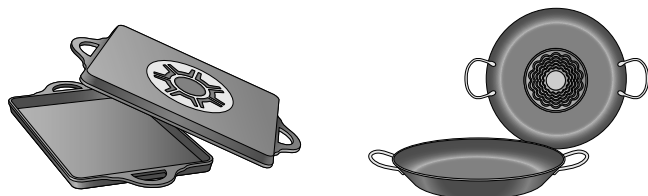


Når Flex-kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes flere oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flexibel kogezone".

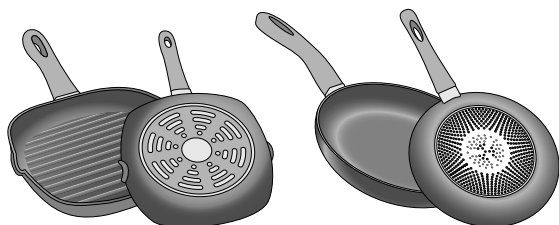


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, er det kun det ferromagnetiske område, der bliver varmt. Det kan medføre, at varmen ikke bliver fordelt jævnt. Det område, der ikke er ferromagnetisk, opnår muligvis en for lav temperatur, som er uegnet til madlavning.



- Hvis grydens eller pandens bund også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver rigtig varm eller muligvis slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegrej

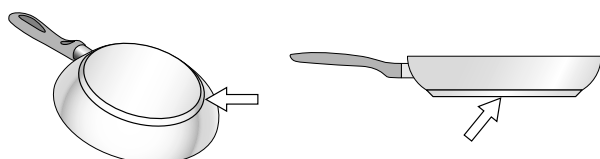
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Anvend gryder og pander af materialer, som fordeler varmen jævnt, f.eks. gryder med "sandwich-bund" af rustfrit stål, for på den måde kan der spares både tid og energi.

Anvend gryder og pander med flad bund, ujævne bunde forringer varmetilførslen.



Gryden/panden mangler eller har en uegnet størrelse

Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezone, eller gryden/panden er af uegnet materiale eller har en forkert størrelse, lyser lysringen ved betjeningsgrebet hvidt. Stil en egnet gryde eller pande på kogezone, så indikatoren holder op med at blinke. Hvis dette varer mere end 9 minutter, slukkes kogezone automatisk.

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

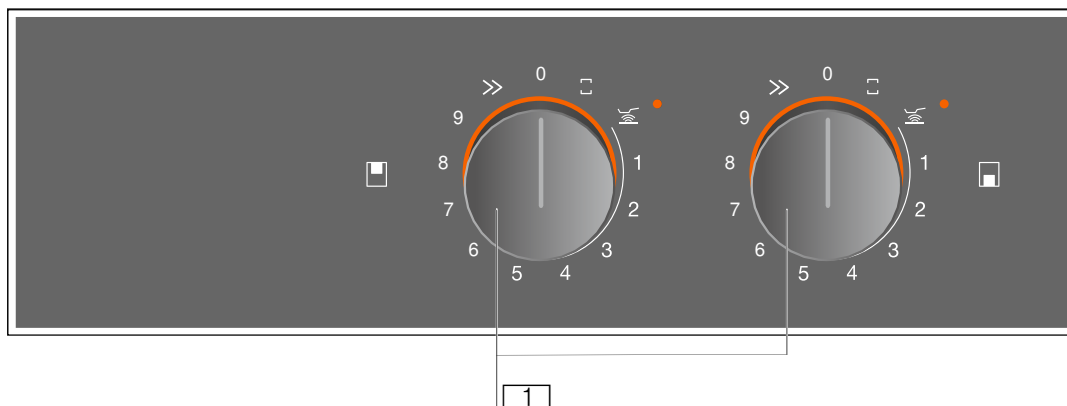
Registrering af gryder og pander

Alle kogezone har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i → *Side 2*

Betjenings panel



Betjeningsgreb

1 Betjeningsgreb

Effekttrinnene og andre funktioner kan indstilles med betjeningsgrebene. Fra position Nul kan betjeningsgrebet drejes både mod venstre og mod højre.

Betjeningsgrebenes positioner	
0	Kogezone slukket
□	Flex-kogezone
🔥	Stegesensor
●	Indikator, stegesensor
1-9	Effekttrin
1-5	Temperaturtrin
>>	PowerBoost-funktion

Indikator

●	Indikator, stegesensor
---	------------------------

Betjeningsgrebet er udstyret med en lysring, som har en optisk indikering for hver funktion. Lysringen ændrer farve, når bestemte funktioner eller processer bliver aktiveret.

Kogezonerne

Kogezone

☐	Enkelt kogezone	Anvend gryder og pander, som passer i størrelsen.
☐	Flex-kogezone	Se kapitlet → "Fleksibel kogezone"

Anvend kun gryder og pander, der er egnet til brug med induktion, se kapitlet → "Madlavning med induktion"

Restvarmeindikator

Kogetoppen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Når kogezone slukkes, blinker lysringen ved betjeningsgrebet orange, så længe kogezone stadig er varm. Rør ikke ved kogezone, når disse indikatorer stadig lyser eller umiddelbart efter, at de er slukket.



Hvis gryden eller panden flyttes væk fra kogezone, blinker betjeningsgrebet orange. Drej betjeningsgrebet hen til position 0.

Når kogezone slukkes, blinker lysringen ved betjeningsgrebet orange. Selv om kogezone er slukket, fortsætter lysringen med at blinke, så længe kogezone stadig er varm.

Betjening af apparatet

I dette kapitel beskrives, hvordan kogezoneerne indstilles. I tabellen vises kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Indstille kogezone

Indstil det ønskede effekttrin med betjeningsgrebet.

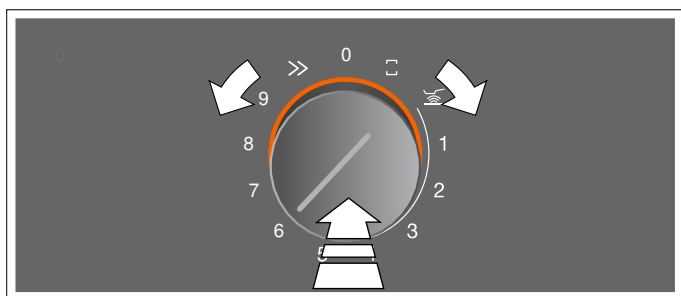
0	Kogezone slukket.
Effekttrin 1	Laveste trin
Effekttrin 9	Højeste trin

Anvisninger

- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.
- For at undgå støj udvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

Vælge kogezone

Tryk på betjeningsgrebet, og drej det hen til det ønskede kogetrin.



Lysringen ved betjeningsgrebet lyser orange. Effekttrinnet er indstillet.

Slukke kogezone

Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Kogezonen slukkes, og lysringen blinker orange, indtil kogezonen er afkølet.

Anvisninger

- Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezonen, eller hvis gryden/panden ikke bliver registreret, lyser lysringen ved betjeningsgrebet hvidt. Efter ca. 9 minutter slukkes kogezonen. I så fald blinker lysringen ved betjeningsgrebet orange og hvidt. Drej igen betjeningsgrebet hen til position 0, lysringen holder op med at blinke.
- Fjern gryder/pander, låg og andre metalgenstande fra kogetoppen efter madlavningen. Sådanne genstande kan hurtigt blive meget varme, hvis en kogezone utilsigtet bliver tændt, når et betjeningsgreb eller lignende berøres under rengøringen.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tyktflydende sauce.
- Anvend effekttrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning under låg skal der indstilles et lavere effekttrin, så snart der kommer damp ud. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Lad låget blive på efter tilberedningen til lige inden serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- For at bevare næringsstofferne skal retterne ikke tilberedes for længe. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på af hensyn til sundheden, at olien ikke begynder at ryge.
- Steg små portioner efter hinanden ved bruning af retterne.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det er bedst at bruge grydelapper.
- Gode råd om energibesparende madlavning, se kapitlet → "*Beskyttelse af miljøet*".

Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket kogetrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

Effekttrin	Tilberedningsmåder	Eksempler
8 - 9	Forvarmning	Vand
	Bruning	Kød
	Opvarmning	Fedtstof/olie, væske
	Hurtig opkogning	Suppe, sauce
	Blanchering	Grøntsager
6 - 8	Stegning	Kød, kartofler
5 - 7	Stegning	Fisk
6 - 7	Stegning	Mel- og/eller æggeretter, f.eks. pandekager
	Tilberedning uden låg	Pasta, væske
5 - 6	Bruning	Mel, løg
	Ristning	Mandler, rasp
	Stegning	Bacon/skinkebacon
	Reducering	Kødboullion, sauce
4 - 5	Videretilberedning uden låg	Kartoffelkløbe, grøntsagssuppe, gryderetter, pocherede æg
3 - 4	Videretilberedning uden låg	Kogte pølser
4 - 5	Tilberedning med damp	Grøntsager, kartofler, fisk
	Dampning	Grøntsager, frugt, fisk
	Grydestegning	Benløse fugle, kødruller, grøntsager
2 - 4	Grydestegning	Gullasch
2 - 4	Tilberedning med låg	Suppe, sauce
2 - 3	Optøning	Dybfrostprodukter
	Tilberedning med låg	Ris, bælgfrugter, grøntsager
	Jævning	Æggeretter, f.eks. omelet
1 - 2	Opvarmning / varmholdning	Suppe, grøntsager i sauce
1	Opvarmning / varmholdning	Gryderetter, f.eks. linsegryde
	Smeltning	Smør, chokolade

Fleksibel kogezone

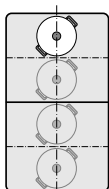
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

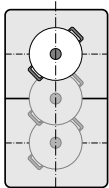
Anbefalinger for brug af kogegrej

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

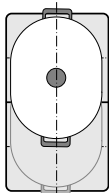
Som en enkelt kogezone



Diameter mindre eller lig med 13 cm
Placer gryder eller pander på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.

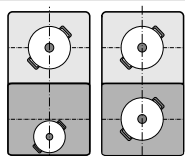


Diameter over 13 cm
Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

Som to uafhængige kogezone



De forreste og de bageste kogezone med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede kogetrin for hver af kogezoneerne. Anvend kun én gryde eller pande på hver kogezone.

Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af apparatet"

Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

Forbinde de to kogezone

- 1 Sæt en gryde eller pande på. Drej et af betjeningsgrebene hen til position 0.
- 2 Vælg effekttrinnet med det andet betjeningsgreb.

Lysringen ved begge betjeningsgreb lyser orange. Flex-kogezone er aktiveret.

Ændre kogetrin

Kogetrinnet ændres med det samme betjeningsgreb, som brugtes til at vælge kogetrinnet med.

Tilføje en ny gryde eller pande

Sæt den nye gryde eller pande på. Drej det betjeningsgreb, som brugtes til valg af Flex-kogezone, til position 0, og drej det derefter igen til position 0.

Den nye gryde eller pande bliver registreret, og det forinden valgte kogetrin bibeholdes.

Bemærk: Hvis gryden eller panden på den anvendte kogezone bliver flyttet eller løftet, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

Adskille de to kogezone

Drej det betjeningsgreb, som brugtes til valg af Flex-kogezone, til position 0.

Flex-kogezone er deaktiveret. En af kogezoneerne fungerer stadig som uafhængig kogezone.

PowerBoost-funktion

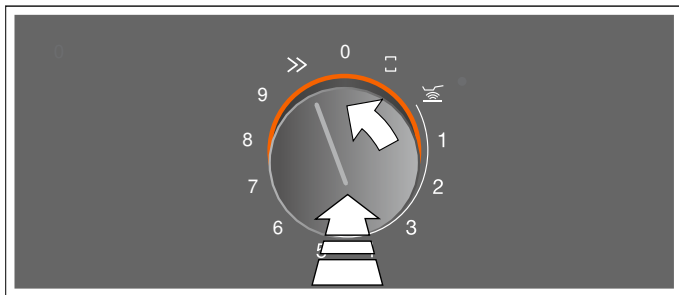
Med PowerBoost-funktionen kan store mængder vand opvarmes hurtigere end med effekttrin 9.

Denne funktion kan kun aktiveres for en kogezone, når den anden kogezone ikke er i brug. I modsat fald blinker lysringen 3 gange, og der lyder 3 lydsignaler. Derefter indstilles effekttrin 9 automatisk, uden at funktionen bliver aktiveret. Drej betjeningsgrebet hen til position 0.

Bemærk: I Flex-området kan Powerboost-funktionen også aktiveres, hvis kogezone bruges som den eneste kogezone.

Aktivere

Tryk på betjeningsgrebet, og drej det hen til position >>. Der lyder et signal, lysringen ved betjeningsgrebet slukkes og lyser derefter orange.



Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

Drej betjeningsgrebet hen til det ønskede effekttrin. Der lyder et signal, lysringen ved betjeningsgrebet slukkes og lyser derefter orange.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

I så fald indstilles effekttrin 9 automatisk, lysringen blinker 3 gange, og der lyder 3 lydsignaler. Drej betjeningsgrebet hen til position 0 eller til det ønskede effekttrin.

Stegesensor

Denne funktion medvirker til at holde den egnede pandetemperatur under stegning.

Fordele ved stegning

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at bibeholde temperaturen. På den måde spares der energi, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegefunktion meddeler, hvornår temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olie og derefter levnedsmidler.

Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænkelåg til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend egnet olie eller fedt til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, ekstra jomfruolivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsigt under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver stegesensoren ikke aktiveret korrekt.

Pander til stegesensoren

Der findes pander, som er specielt egnet til stegesensoren. Dette ekstra tilbehør kan efterfølgende købes hos forhandleren eller via vores tekniske kundeservice. Angiv altid det pågældende referencenummer.

- GP900001, pande med en diameter på 15 cm.
- GP900002, pande med en diameter på 19 cm.
- GP900003, pande med en diameter på 21 cm.

Panderne er beklædt med en slip-let-belægning, så det er muligt at stege stort set uden olie.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Sørg for, at pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezone.
- På Flex-kogezonerne kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret, hvis panden ikke passer i størrelsen eller bliver placeret forkert. Se kapitlet → "Fleksibel kogezone"
- Andre pandetyper kan blive overophedet. Temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til
1 meget lavt	Tilberedning og reducere af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.
2 lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
3 lav - mellem	Stegning af fisk og tykke stegeretter, f.eks. frikadeller og pølser.
4 mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller well done, panerede dybfrostprodukter, tynde stegeretter som schnitzel, Bøf Stroganoff og grøntsager.
5 højt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare (blodige), kartoffelpuffer og stegte kartofler.

Tabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket temperaturtrin der er egnet til de enkelte retter. Stegetiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, størrelse og kvalitet.

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

Forvarm den tomme pande, tilsæt olien og retten efter lydsignalet.

	Temperaturtrin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel eller paneret	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	4	10 - 15
Steak, blodig (3 cm tyk)	5	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)	4	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	3	10 - 20
Pølser, kogte eller rå	3	8 - 20
Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller*	3	6 - 30
Ragout, gyros	4	7 - 12
Hakket kød	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	3 - 4	10 - 20
Rejer	4	4 - 8
Retter med æg		
Pandekager**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Spejlæg	2 - 4	2 - 6
Røræg	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8

* Vend flere gange.

** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

	Temperaturtrin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kartofler		
Stegte kartofler (af pillekartofler)	5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	2	50 - 55
Brunede kartofler	3	15 - 20
Grøntsager		
Hvidløg, løg	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	3	4 - 15
Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter	1	10 - 20
Svampe	4	10 - 15
Glaserede grønnsager	3	6 - 10
Ristede løg	3	5 - 10
Dybfrostprodukter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fiskefilet, naturel eller paneret	3	10 - 20
Fiskepinde	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	3	6 - 10
Forårsruller	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
Sauce		
Tomatsauce med grønnsager	1	25 - 35
Bechamelsauce	1	10 - 20
Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce	1	10 - 20
Reducerede saucer, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese	1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsinsauce	1	15 - 25
Andet		
Camembert/ost	3	7 - 10
Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta	1	5 - 10
Croutoner	3	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner	4	3 - 15

* Vend flere gange.

** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt en tom gryde/pande på kogezone.

- Tryk på betjeningsgrebet, og drej det hen til position . Lysringen ved betjeningsgrebet lyser hvidt.
Efter 3 sekunder lyder der et signal, og indikatoren ved siden af symbolet  lyser.



- Vælg det ønskede temperaturtrin med betjeningsgrebet.

Bemærk: Ved denne funktion kan der vælges temperaturtrin fra 1 til 5, se tabellen over temperaturtrin.



Funktionen er aktiveret.

Lysringens farve dæmpes fra hvid til orange, så længe apparatet er under opvarmning. Der lyder et signal, når den indstillede temperatur er nået.

- Hæld først olie på panden, når stegetemperaturen er nået, og læg dernæst maden på panden.

Anvisninger

- Hvis der vælges et temperaturtrin over 5, blinker lysringen orange og hvidt, uden at funktionen bliver aktiveret. Vælg et passende temperaturtrin.
- Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren bliver aktiveret.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Som beskyttelse er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbrydelse. Afhængigt af det valgte effekttrin bliver opvarmningen af kogezonen deaktiveret, når der ikke er foretaget nogen indstillinger indenfor et bestemt tidsrum.

Effekttrin	Deaktivering efter
1	10 timer
2 til 3	5 timer
4 til 5	4 timer
6 til 7	3 timer
8 til 9	1 time

Temperaturtrin stegesensor	Deaktivering efter
1 til 5	3 timer

Et akustisk signal angiver, når tiden er udløbet. Lysringen ved det aktive betjeningsgreb blinker hvidt og orange.

Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Indstil kogezone igen.

Rengøring

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektion

Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

Rengør kogetoppen med en fugtig klud eller svamp, og tør efter med et viskestykke for at undgå, at der danner sig kalkpletter.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type. Følg producentens anvisninger på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrensere eller dampstråler

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik-kogetoppe er særlig effektivt.

Ved pletter

Rester af vand og kalk	Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.*
Sukker, ris-stivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.*

* Rengør bagefter med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.

Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

Betjeningsgreb

Anvend udelukkende varmt opvaskevand. Anvend ikke skurende eller skarpe rengøringsmidler. Brug ikke en glasskraber, for dette kan beskadige betjeningsgrebene.

Der må ikke bruges citron eller eddike til rengøring af betjeningsgrebene. Der kan opstå matte pletter.

Rengøring af betjeningspanelet

Brug kun varmt vand med en smule sæbe. Brug ikke rengøringsmiddel med slibemiddel eller ætsende middel. Brug ikke glasskrabere. I så fald kan betjeningspanelet blive ødelagt.

Citron og eddike er ikke egnet til rengøring af betjeningspanelet. De kan efterlade pletter.

FAQ

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens/pandens bund kan der opstå lyde under kogetoppens drift. Disse lyde er normale og skyldes induktionsteknikken. De er ikke tegn på en defekt.

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformator:

Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.

Dyb fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der fyldes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Knitrende lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige lagdelte materialer, eller når der anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer samtidig. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og tilberedningsmåde.

Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezone anvendes på højeste kogetrin samtidig. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

Ventilatorlyd:

Kogetoppen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogetoppen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

Gryder/pander

Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til brug med induktion i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*.

Hvorfor varmer kogezone ikke?

Der er ikke tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.

Kontroller, at der er tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnede til brug med induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion, og at den er placeret på den kogezone, der passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → *"Madlavning med induktion"* og → *"Fleksibel kogezone"*.

Hvorfor varer det så længe, inden gryden eller panden bliver varm, hhv. hvorfor bliver de ikke tilstrækkeligt varme, selv om der er indstillet et højt effektrin?

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnede til brug med induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion, og at den er placeret på den kogezone, der passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → *"Madlavning med induktion"* og → *"Fleksibel kogezone"*.

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

Det bedste resultat opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet → *"Rengøring"*

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Normalt skyldes fejl småting, som er lette at afhjælpe. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Lysringen ved det aktive betjeningsgreb blinker orange og hvidt	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse. Betjeningsgrebet er ikke blevet drejet i lang tid. Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoner.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → <i>"Automatisk sikkerhedsafbrydelse" på side 35.</i> Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
Der høres 3 signaler, og lysringen lyser 3 gange	Powerboost-funktionen er ikke aktiveret korrekt. PowerBoost-funktionen er automatisk blevet deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.	Se kapitlet → <i>"PowerBoost-funktion" på side 32.</i> Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Tænd for kogezonen igen på normal vis.
Lysringen ved betjeningsgrebet blinker hurtigt orange og hvidt	Der er fejl i driftsspændingen, den er udenfor det normale driftsområde. Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Kontakt elseskabet. Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at kogetoppen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.

Anvisninger

- Hvis lysringen ved betjeningsgrebet blinker hurtigt og orange: Afbryd strømforsyningen til kogetoppen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

Demotilstand

Hvis lysringen ved betjeningsgrebet lyser hvidt, og kogetoppen ikke varmer, er demotilstanden aktiveret. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent 30 sekunder, og tilslut apparatet igen. Deaktiver derefter demotilstanden indenfor de næste 3 minutter på følgende måde:

- 1 Drej betjeningsgrebet fra højre mod venstre til position .
- 2 Drej det samme betjeningsgreb mod højre hen til position .
- 3 Drej det samme betjeningsgreb mod venstre hen til position 0.
Lysringen ved betjeningsgrebet lyser hvidt.

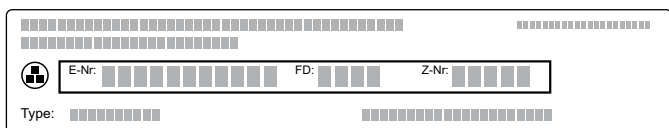
Demotilstanden er deaktiveret.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

For at vi bedre kan løse det aktuelle problem, skal det komplette modelnummer (E-nr.) og 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	41
Viktige sikkerhetsanvisninger	42
Årsaker til skader	43
Oversikt	43
Beskyttelse av miljøet	44
Råd om energibesparelse	44
Miljøvennlig håndtering	44
Matlaging med induksjon	44
Fordeler med matlaging med induksjon	44
Kokekar	44
Bli kjent med apparatet	46
Bryterpanelet	46
Dreiebryter	46
Kokesonene	46
Restvarmeindikator	46
Betjening av apparatet	47
Stille inn kokesone	47
Anbefalinger for tilberedning	47
Fleksibel kokesone	49
Råd for bruk av kar	49
Som to uavhengige kokesoner	49
Som en eneste hel kokesone	49
Powerboost-funksjon	50
Aktiver	50
Deaktivere	50
Stekesensor	50
Fordelene når du steker	50
Panner til stekesensoren	50
Temperaturtrinn	51
Tabell	51
Slik stiller du inn	53
Automatisk sikkerhetsutkobling	53
Rengjøring	54
Koketopp	54
Platetoppamme	54
Dreiebryter	54
Rengjøring av bryterpanelet	54
Spørsmål og svar	55
Hva kan du gjøre ved feil?	56
Demonstrasjonsmodus	56

Kundeservice	57
E-nummer og FD-nummer	57

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 anvisningen nøye. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

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

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF fra 20. juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ 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 varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare for svikt!

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden. Dersom det finnes en skuff under platetoppen, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. De kan suges inn og skade ventilatoren eller forringe kjøleeffekten.

Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

⚠ Advarsel – Fare for skader!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike koketopper.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i koketoppen.	Kontroller kokekarene.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike koketopper.
	Kokekar som lager riper	Løft gryter og panner når du flytter på dem.
Avskalling	Sukker, retter med høyt innhold av sukker	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Beskyttelse av miljøet

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

Råd om energibesparelse

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

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.

Matlaging med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

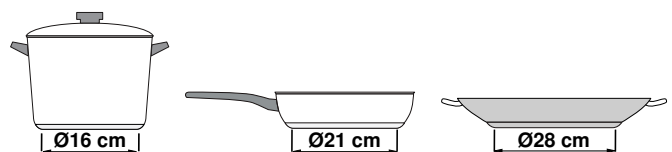
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

For å finne ut om kokekaret er egnet for induksjon, kontrollerer du om bunnen av kokekaret tiltrekkes av en magnet. Se ev. opplysningene fra produsenten.

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

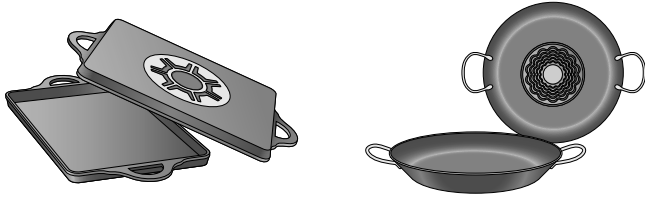


Når Flex-kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Mer informasjon om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Fleksibel kokesone".

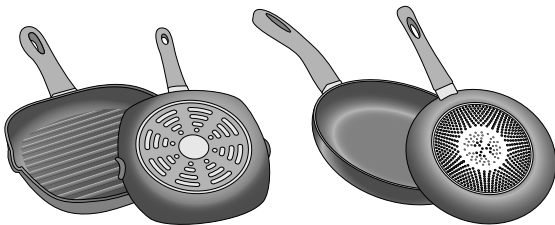


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagnetisk, blir bare den ferromagnetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdele, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnede kokekar

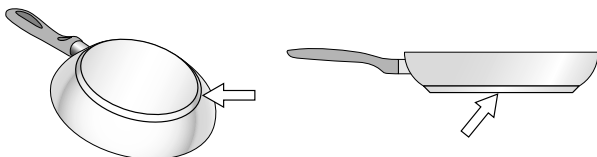
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaftenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Kokekar mangler eller har uegnet størrelse

Dersom du ikke setter noe kokekar på kokesonen eller bruker kokekar av uegnet materiale eller av upassende størrelse, lyser dreiebryterens lysring hvitt. Sett et egnet kokekar på kokesonen slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom dette tar lenger enn 9 minutter, slår kokesonen seg av automatisk.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

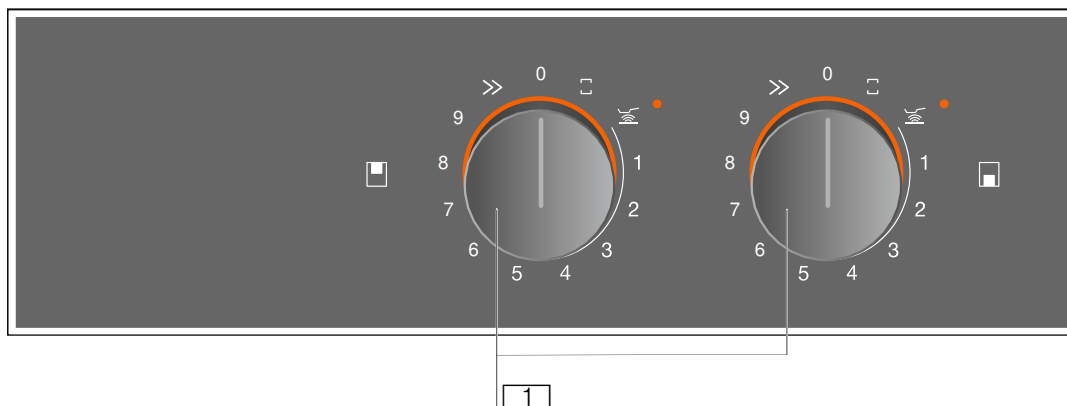
Kokekarsensor

Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

Bli kjent med apparatet

Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i → *Side 2*

Bryterpanelet



Dreiebryter

1 Dreiebryter

Med dreiebryteren kan du stille inn effekttrinn og andre funksjoner. Du kan vri dreiebryteren fra nullstilling og til venstre eller høyre.

Dreiebryterens posisjoner	
0	Kokesone av
[]	Flex-kokesone
[flame]	Stekesensor
●	Display stekesensor
1-9	Effekttrinn
1-5	Temperaturtrinn
>>	PowerBoost-funksjon

I displayet

- Display stekesensor

Dreiebryteren har en lysring som viser hver funksjon visuelt. Lysringen endrer farge når bestemte funksjoner eller prosesser aktiveres.

Kokesonene

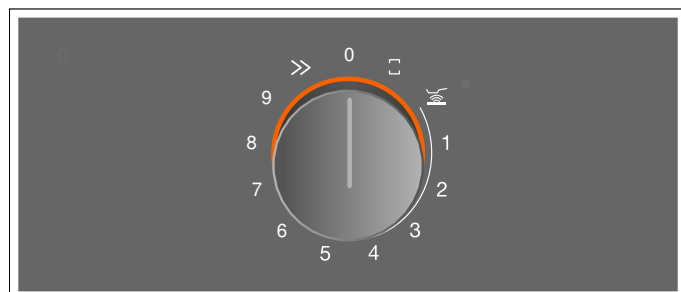
Kokesone

[] Enkrets-kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse
[] Flex-kokesone	Se kapittel → " <i>Fleksibel kokesone</i> "

Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se kapittelet → "*Matlaging med induksjon*"

Restvarmeindikator

Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Lysringen til dreiebryteren blinker oransje så lenge kokesonen fortsatt er varm. Ikke ta på kokesonen når restvarmeindikatoren lyser, eller rett etter at den har slukket.



Dersom du fjerner kokekaret fra kokesonen under kokingen, blinker dreiebryteren oransje. Vri dreiebryteren til posisjon 0.

Dersom du slår av kokesonen, blinker lysringen til dreiebryteren hvitt og oransje. Selv om koketoppen er slått av, blinker lysringen så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Stille inn kokesone

Still inn ønsket effekttrinn med dreiebryteren.

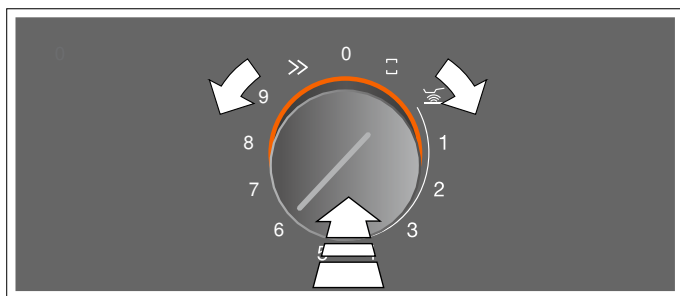
0	Kokesone av.
Effekttrinn 1	Laveste trinn
Effekttrinn 9	Høyeste trinn

Merknader

- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støyutvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

Velge koketrinn

Trykk på dreiebryteren og vri den til ønsket koketrinn.



Lysringen bak dreiebryteren lyser oransje. Det er stilt inn et effekttrinn.

Slå av kokesone

Vri dreiebryteren til posisjon 0. Kokesonen slår seg av, og dreiebryterens lysring blinker oransje helt til kokesonen er avkjølt.

Merknader

- Hvis det ikke står noe kokekar på kokesonen, eller hvis det ikke blir registrert, lyser dreiebryterens lysring hvitt. Etter ca. 9 minutter slås kokesonen av. I slike tilfeller blinker lysringen bak dreiebryteren i oransje og hvitt. Vri dreiebryteren til posisjon 0 igjen, Lysringen slutter å blinke.
- Etter kokingen fjerner du kokekar, lokk og andre metallgjenstander fra koketoppen. Dersom du ved et uhell slår på en kokesone når du rengjør arbeidsflaten, berører dreiebryteren osv., vil slike gjenstander bli varme svært raskt.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Bruk effekttrinn 8–9 til forvarming.
- Når du koker under lokk, velger du et lavere effekttrinn med en gang det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- La lokket ligge på helt til servering.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- For å beholde næringsstoffene må du ikke koke maten for lenge. Med timeren kan du stille inn optimal tilberedningstid.
- Pass på at det ikke ryker av oljen, så oppnår du et sunnere resultat.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Bruk helst grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → "Beskyttelse av miljøet".

Koketabell

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

Effekttrinn	Tilberedningsmetoder	Eksempler
8 - 9	Forvarming Bruning Varme opp Rask oppkoking Forvelling	Vann Kjøtt Fett/olje, væske Supper, sauser Grønnsaker
6 - 8	Steking	Kjøtt, poteter
5 - 7	Steking	Fisk
6 - 7	Steking Koking uten lokk	Mel- og/eller eggeretter, f.eks. pannekaker Pasta, væsker
5 - 6	Bruning Risting Steking Innkoking	Mel, løk Mandler, brødrasp Flesk/bacon Kjøttbuljong, sauser
4 - 5	Kok videre uten lokk	Potetballer, grønnsakssupper, gryteretter, posjerte egg
3 - 4	Kok videre uten lokk	Wienerpølser
4 - 5	Tilberedning med damp Smørdamping Surring	Grønnsaker, poteter, fisk Grønnsaker, frukt, fisk Rulade, kjøtttruller, grønnsaker
2 - 4	Surring	Gulasj
2 - 4	Koking med lokk	Supper, sauser
2 - 3	Tining Koking med lokk Gjøre mer tyktflytende	Dypfryste produkter Ris, belgfrukter, grønnsaker Eggeretter, f.eks. omelett
1 - 2	Oppvarming/varmholding	Suppe, grønnsaker i saus
1	Oppvarming/varmholding Smelting	Gryterett, f.eks. linsegryte Smør, sjokolade

Fleksibel kokesone

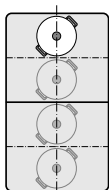
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

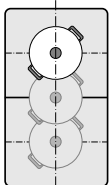
Råd for bruk av kar

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

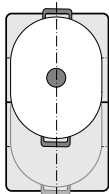
Som en eneste kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm
Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.

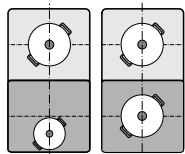


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

Som to uavhengige kokesoner



De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre. Still inn ønsket koketrinn for hver kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.

Aktivere

Se kapittel → "Betjening av apparatet"

Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

Sammenkobling av de to kokesonene

- 1 Sett på et kokekar. Vri en av dreiebryterne til posisjon .
- 2 Velg effekttrinn med den andre dreiebryteren.

Lysringen til de to dreiebryterne lyser oransje. Flex-kokesonen er aktivert.

Endre koketrinn

Endre koketrinn med den dreiebryteren du har valgt koketrinn med tidligere.

Legge til et nytt kokekar

Sett på det nye kokekaret. Vri dreiebryteren du brukte til å velge Flex-kokesonen med, til posisjon 0, og deretter til posisjon  igjen.

Kokekaret blir registrert, og det valgte koketrinnet beholdes.

Merk: Hvis kokekaret forskyves eller løftes fra den kokesonen som brukes, starter koketoppen et automatisk søk og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

Koble de to kokesonene fra hverandre

Vri dreiebryteren du brukte til å velge Flex-kokesonen med, til posisjon 0.

Den fleksible kokesonen er deaktivert. En av kokesonene fungerer fortsatt som uavhengig kokesone.

Powerboost-funksjon

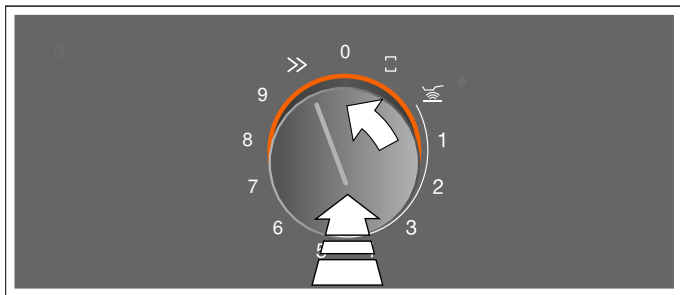
Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann enda raskere enn med effekttrinnet 9.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone så fremt den andre kokesonen ikke er i bruk. Ellers blinker lysringen 3 ganger, og du hører 3 lydsignaler, deretter stilles effekttrinn 9 automatisk inn uten at funksjonen aktiveres. Vri dreiebryteren til posisjon 0.

Merk: I fleksi-området kan powerboost-funksjonen også aktiveres hvis den fleksible kokesonen brukes som eneste kokesone.

Aktiver

Trykk på dreiebryteren og vri den til posisjon >>. Du hører et lydsignal, dreiebryterens lysring slukker og lyser deretter oransje.



Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

Vri dreiebryteren til ønsket effekttrinn. Du hører et lydsignal, dreiebryterens lysring slukker og lyser deretter oransje.

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan Powerboost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen. I dette tilfellet vil effekttrinn 9 stilles inn automatisk, lysringen blinker 3 ganger, og det kommer 3 lydsignaler. Vri dreiebryteren til posisjon 0 eller til ønsket effekttrinn.

Stekesensor

Med denne funksjonen kan det stekes mens en egnet pannetemperatur beholdes.

Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når dette er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du energi og oljen eller fettene blir ikke for varmt.
- Stekefunksjonen melder i fra om når den tomme pannen har perfekt temperatur for å tilsette olje og deretter når matvaren kan legges inn.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som er egnet for steking. Still inn på tempaturtrinn 1 eller 2 dersom du bruker smør, margarin, olivenolje native extra eller svinefett.
- La aldri en tom panne stå og varmes opp uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

Panner til stekesensoren

Det finnes spesielle panner som er egnet for stekesensoren. Dette ekstratilbehøret kan du kjøpe i etterkant hos forhandleren eller vår tekniske kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

- GP900001 Panne med en diameter på 15 cm.
- GP900002 Panne med en diameter på 19 cm.
- GP900003 Panne med en diameter på 21 cm.

Pannene har non-stick-belegg, slik at det knapt trengs olje ved steking.

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokesonen.
- På Flex-kokesonen kan det skje at stekesensoren ikke aktiveres dersom kokekaret har en lite egnet størrelse eller er plassert feil. Se kapittel → "Fleksibel kokesone"
- Andre typer grytekar kan bli overopphetet. Temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Begynn først med det laveste temperaturtrinnet og endre etter behov.

Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
1 svært lavt	Tilberedning og innkoking av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin.
2 lav	Steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter
3 lav-middels	Steking av fisk og tykke, stekte retter, som karbonader og pølser.
4 middels-høy	Steking av biff, medium eller godt stekt, panerte, dypfryste produkter, tynne, stekte retter som snitsel, panerte, dypfryste retter, strimlet kjøtt og grønnsaker
5 høy	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

Tabell

I tabellen ser du hvilket temperaturtrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

Forvarm den tomme pannen, tilsett olje og matvare etter signaltonen.

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Kjøtt		
Schnitzel, naturell eller panert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	5	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	3	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	3	8 - 20
Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller*	3	6 - 30
Ragu, gyros	4	7 - 12
Kjøttdeig	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	3	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	3 - 4	10 - 20
Krabber og reker	4	4 - 8
Eggeretter		
Pannekaker**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Speilegg	2 - 4	2 - 6
Eggerøre	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	3	10 - 15
Fransk toast**	3	4 - 8

* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Poteter		
Stekte poteter (av kokte poteter)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	4	15 - 25
Potetlapper**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	2	50 - 55
Brunede poteter	3	15 - 20
Grønnsaker		
Hvitløk, løk	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	3	4 - 15
Grønnsaker dampet i olje, f.eks. squash, grønn paprika	1	10 - 20
Sopp	4	10 - 15
Glaserte grønnsaker	3	6 - 10
Sprøstekt løk	3	5 - 10
Dypfrysede produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjærkrebryst*	4	10 - 30
Kylling-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fiskefilet, naturell eller panert	3	10 - 20
Fiskepinner	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	3	6 - 10
Vårruller	4	10 - 30
Camembert, ost	3	10 - 15
Saus		
Tomatsaus med grønnsaker	1	25 - 35
Béchamelsaus	1	10 - 20
Ostesaus, f.eks. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Konserverte sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus	1	25 - 35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	1	15 - 25
Annet		
Camembert, ost	3	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	4	3 - 15

* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

Slik stiller du inn

Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Sett et tomt kokekar på kokesonen.

- Trykk på dreiebryteren og vri den til posisjon . Lysringen bak dreiebryteren lyser hvitt. Etter 3 sekunder hører du et lydsignal, indikatoren ved siden av symbolet  lyser.



- Velg ønsket temperaturtrinn med dreiebryteren.

Merk: Ved denne funksjonen kan du velge temperaturtrinn fra 1 til 5. Se tabellen over temperaturtrinn.



Funksjonen er aktivert.

Lysringen dimmes fra hvit til oransje mens apparatet varmes opp. Når den innstilte temperaturen er nådd, hører du et lydsignal.

- Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

Merknader

- Dersom det velges et temperaturtrinn over 5, blinker lysringen oransje og hvitt uten at funksjonen aktiveres. Velg et passende temperaturtrinn.
- Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

Vri dreiebryteren til posisjon 0. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren aktiveres.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling av hensyn til din sikkerhet. Alt etter hvilket effekttrinn som er valgt, deaktiveres oppvarmingen av kokesonen etter en viss tid uten aktivitet.

Effekttrinn	Deaktivering etter
1	10 timer
2 til 3	5 timer
4 til 5	4 timer
6 til 7	3 timer
8 til 9	1 time

Temperaturtrinn for stekesensor	Deaktivering etter
1 til 5	3 timer

Et lydsignal indikerer at tiden er ute. Lysringen til den aktive dreiebryteren blinker hvitt og oransje.

Vri dreiebryteren til posisjon 0. Still inn kokesone på nytt.

Rengjøring

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Koketopp

Rengjøring

Rengjør alltid platetoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør platetoppen først når restvarmeindikatoren har slukket.

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk av den med en tørr klut, slik at det ikke oppstår kalkflekker.

Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på produktpakningen.

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper gjennom vår kundeservice eller i vår nettbutikk.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

Kalk- og vannrester	Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper.
Sukker, risstivelse eller plast	Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.*

* Rengjør deretter med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut.

Merk: Bruk ingen rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, fordi det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.

Dreiebryter

Bruk kun varmt såpevann. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler. Ikke bruk glasskrape, da det kan skade dreiebryteren.

Sitron og eddik er ikke egnet til rengjøring av dreiebryteren. Det kan dannes matte områder.

Rengjøring av bryterpanelet

Bruk kun varmt vann med litt såpe. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler. Ikke bruk glasskraper. Da kan bryterpanelet skades.

Sitron og eddik er ikke egnet til å rengjøre bryterpanelet med. De kan danne flekker.

Spørsmål og svar

Lyder

Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i drift. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. Lydene indikerer ikke feil.

Mulige lyder:

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. Lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller når kokekar av forskjellig størrelse og ulikt materiale brukes samtidig. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere når koketrinnet reduseres.

Ventilatorlyd:

Koketoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at koketoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

For informasjon om kokekar som er egnet til induksjon: Se kapittel → *"Matlaging med induksjon"*

Hvorfor varmer ikke kokesonen?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er for lite til den kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → *"Matlaging med induksjon"*, og → *"Fleksibel kokesone"*.

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok selv om det er valgt et høyt effekttrinn?

Kokekaret er for lite til den kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → *"Matlaging med induksjon"*, og → *"Fleksibel kokesone"*.

Rengjøring

Hvordan rengjøres koketoppen?

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av koketoppen finner du i kapittel → *"Rengjøring"*.

Hva kan du gjøre ved feil?

Ved feil dreier det seg normalt om bagateller som er lette å rette opp. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

I displayet	Mulig årsak	Utbedring
Ingen	Strømtilførselen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblings-skjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Lysringen til dreiebryteren blinker oransje og hvitt	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd. Dreiebryteren er ikke blitt betjent på lenge. Elektronikken har blitt overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone. Elektronikken ble overopphetet og alle kokesoner slått av.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen har blitt aktivert. Se kapittel → <i>"Automatisk sikkerhetsutkobling"</i> på side 53. Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
Du hører 3 lydsignaler, og lysringen lyser 3 ganger	PowerBoost-funksjonen har ikke blitt aktivert riktig. Powerboost-funksjonen har blitt deaktivert automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.	Se kapittel → <i>"Powerboost-funksjon"</i> på side 50. Vri dreiebryteren til posisjon 0. Slå på kokesonen på nytt på vanlig måte.
Lysringen til dreiebryteren blinker raskt oransje	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde. Koketoppen er ikke riktig tilkoblet	Meld fra til strømleverandøren. Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.

Merknader

- Dersom dreiebryterens lysring blinker raskt oransje, kobler du koketoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Demonstrasjonsmodus

Dersom dreiebryterens lysring lyser hvitt og kokesonen ikke varmer, er demomodus aktivert. Koble apparatet fra strømmettet. Vent 30 sekunder og slå apparatet på igjen. Deaktiver deretter demomodus innen 3 minutter på følgende måte:

- 1 Vri dreiebryteren fra høyre til venstre og til posisjon .
- 2 Vri den samme dreiebryteren mot høyre til posisjon .
- 3 Vri den samme dreiebryteren mot venstre til posisjon 0.
Lysringen bak dreiebryteren lyser hvitt.

Demomodus er deaktivert.

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 are four main sections: a small square with a cross icon, a section labeled 'E-Nr.' with a grid of squares, a section labeled 'FD-' with a grid of squares, and a section labeled 'Z-Nr.' with a grid of squares. Below these sections, there is a section labeled 'Type:' followed by a long grid of 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	59
Tärkeitä turvallisuusohjeita	60
Vaurioiden syyt	61
Yhteenvedo	61
Ympäristönsuojelu	62
Ohjeita energian säästämiseen	62
Ympäristöystävällinen hävittäminen	62
Keittäminen induktiotekniikalla	62
Induktiolla keittämisen edut	62
Keittoastiat	62
Tutustuminen laitteeseen	64
Ohjauspaneeli	64
Valitsimet	64
Keittoalueet	64
Jälkilämmön näyttö	64
Laitteen käyttö	65
Keittoalueen säätäminen	65
Keittosuositukset	65
Muuntuva keittoalue	67
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	67
Kahtena itsenäisenä keittoalueena	67
Ainoana keittoalueena	67
PowerBoost-toiminto	68
Aktivointi	68
Deaktivointi	68
Paistotunnistin	68
Paistamisen edut	68
Pannut paistotunnistinta varten	68
Lämpötilatasot	69
Taulukko	69
Toimi näin	71
Automaattinen turvakatkaisu	71
Puhdistus	72
Keittotaso	72
Keittotason kehys	72
Valitsimet	72
Ohjauspaneelin puhdistus	72
FAQ	73
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	74
Esittelytila	74

Huoltopalvelu	75
Mallinumero ja sarjanumero	75

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

⚠ Määräystenmukainen käyttö

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

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia DIN EN 45502-1 ja DIN EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

⚠️ Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠️ 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. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotasot kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Keittotason suojuksia ei saa käyttää. Ne voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠️ Varoitus – Häiriöiden vaara!

Tämän keittotason alaosassa on tuuletin. Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä laatikossa pieniä tai teräviä esineitä, paperia tai astiapyyhkeitä. Esineet voivat joutua tuulettimen sisään ja vaurioittaa tuuletinta tai heikentää laitteen jäähdytystä.

Laatikon sisällön ja puhaltimen tuloliitännän välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavassa taulukossa on lueteltu yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana
	Karkeat kattiloiden ja pannujen pohjat naarmuttavat keittotasoa	Tarkasta keittoastia
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita
	Keittoastian aiheuttama hankautuminen	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoiset säröt	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

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

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.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

Induktiotekniikalla keittäminen poikkeaa ratkaisevasti perinteisestä keittämisestä, sillä lämpö muodostuu suoraan keittoastiassa. Siitä on monia etuja:

- Keitettäessä ja paistettaessa säätyy aikaa.
- Energiansäästö.
- Helpompi hoito ja puhdistus. Yli kiehunut ruoka ei pala niin nopeasti kiinni.
- Lämmönvalvonta ja turvallisuus; keittotaso lisää tai vähentää lämmöntuottoa heti valitsimen käytön jälkeen. Induktiokeittoalue keskeyttää lämmöntuoton heti, kun astia otetaan keittoalueelta, vaikka sitä ei olisi kytketty ensin pois päältä.

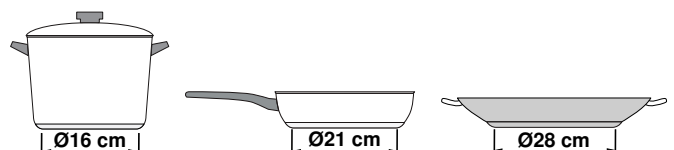
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

- astiat emaloitua terästä
- astiat valurautaa
- erityisiä teräksisiä induktioastioita.

Voit varmistaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön tarkastamalla, vetäkö astian pohja puoleensa magneetin, tai tarkasta asia astian valmistajan tiedoista.

Jotta keittotulos olisi hyvä, kattilan pohjan ferromagneettisen alueen pitää vastata keittoalueen kokoa. Jos astiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, kokeile uudelleen toisella keittoalueella, jonka halkaisija on pienempi.

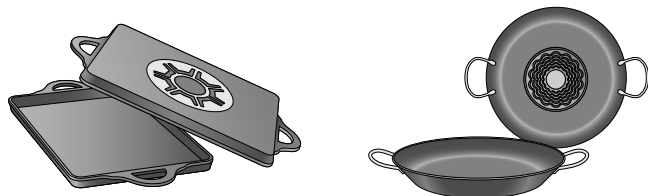


Kun muuntuvaa Flex-keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Lisätietoja keittoastian sijoittamisesta löydät luvusta → "Muuntuva keittoalue".



On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen:

- Jos keittoastian pohja on vain osittain ferromagneettinen, vain ferromagneettinen pinta kuumenee. Lämpö saattaa siis jakautua epätasaisesti. Ei-ferromagneettisen alueen lämpötila saattaa olla liian alhainen keittämiseen.



- Jos astian pohjan materiaali sisältää esimerkiksi alumiinia, ferromagneettinen pinta on pienempi. Tällainen astia ei ehkä lämpene kunnolla tai sitä ei mahdollisesti tunnisteta lainkaan.



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

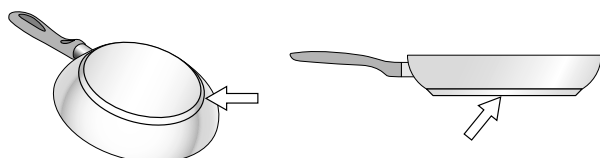
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Käytä kattiloita ja pannuja, joiden materiaali jakaa lämmön tasaisesti astiaan, esimerkiksi kattiloita, joissa on teräksinen sandwich-pohja. Näin säästyy aikaa ja energiaa.

Käytä astioita, joissa on tasainen pohja. Astioiden epätasaiset pohjat heikentävät lämmöntuottoa.



Puuttuva keittoastia tai epäsojiva koko

Jos et aseta astiaa keittoalueelle tai käytät epäsojivaa materiaalia tai kokoa olevaa astiaa, valitsimen valorengas palaa valkoisena. Aseta tarkoitukseen sojiva astia keittoalueelle, jotta näyttö lakkaa vilkkumasta. Jos tämä kestää yli 9 minuuttia, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

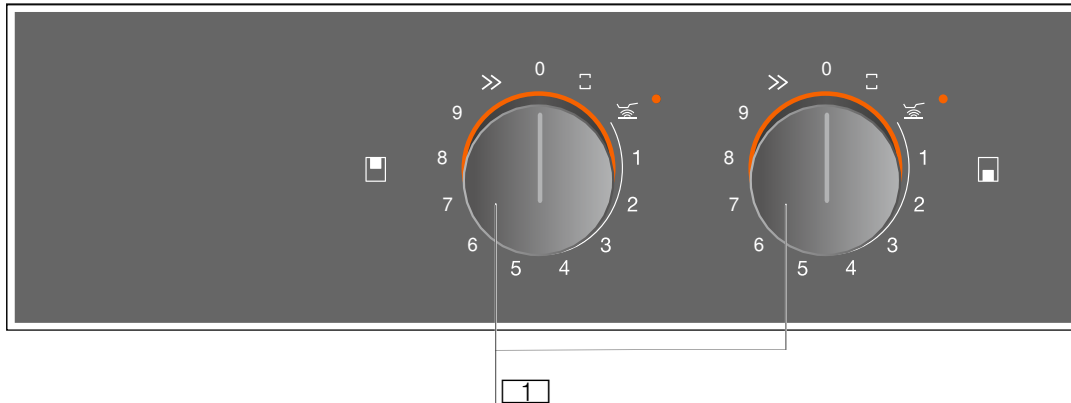
Kattilantunnistin

Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.

Tutustuminen laitteeseen

Löydät tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista kohdasta → *Sivu 2*

Ohjauspaneeli



Valitsimet

1 Valitsimet

Valitsimilla voit säätää tehotasot ja toiminnot. Voit kiertää valitsimia asennosta nolla sekä vasemmalle että oikealle.

Valitsimen asennot	
0	Keittoalue pois päältä
□	Muuntuva Flex-keittoalue
⚡	Paistotunnistin
●	Paistotunnistimen näyttö
1-9	Tehotasot
1-5	Lämpötilatasot
>>	PowerBoost-toiminto

Näyttö	
●	Paistotunnistimen näyttö

Valitsimissa on valorengas, jossa on optinen näyttö kaikille toiminnoilla. Valorengaan valo muuttuu, kun tietyt toiminnot tai toimenpiteet aktivoidaan.

Keittoalueet

Keittoalue	
☐ Yksiosainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa
☐ Muuntuva Flex-keittoalue	Katso luku → "Muuntuva keittoalue"

Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. luku → "Keittäminen induktiotekniikalla"

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Valitsimen valorengas vilkkuu oranssina niin kauan kuin keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa, tai välittömästi sen sammumisen jälkeen.



Jos poistat keittoastian keittoalueelta keittämisen kuluessa, valitsin vilkkuu oranssina. Kierrä valitsin kohtaan 0.

Kun kytket keittoalueen pois päältä, valitsimen valorengas vilkkuu oranssina. Vaikka keittotaso on jo kytketty pois päältä, valorengas vilkkuu niin kauan kuin keittotaso on vielä kuuma.

Laitteen käyttö

Tästä luvusta löydät ohjeet siitä, miten keittoalue säädetään. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsymisajat eri ruokalajeille.

Keittoalueen säätäminen

Säädä valitsimella haluamasi tehotaso.

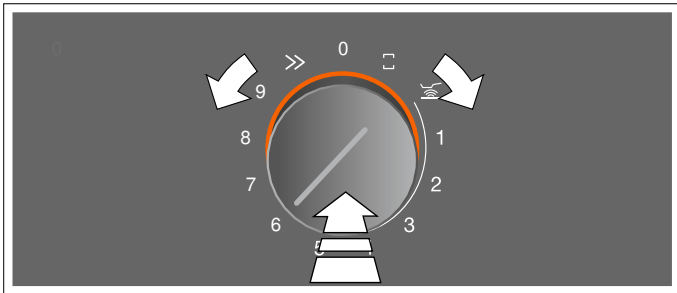
0	Keittoalue pois päältä.
Tehotaso 1	Pienin teho
Tehotaso 9	Suurin teho

Huomautuksia

- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti laitteen herkkien osien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai ylikuormitukselta.
- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti, jotta laitteen melutaso ei nouse.

Tehoalueen valitseminen

Paina valitsinta ja kierrä haluamasi tehoalueen kohdalle.



Valitsimen valorengas palaa oranssina. Tehotaso on asetettu.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Kierrä valitsin kohtaan 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja valitsimen valorengas vilkkuu oranssina, kunnes keittoalue on jäähtynyt.

Huomautuksia

- Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai jos sitä ei tunnisteta, valitsimen valorengas palaa valkoisena. Keittoalue kytkeytyy n. 9 minuutin kuluttua pois päältä. Tässä tapauksessa valitsimen valorengas vilkkuu oranssina ja valkoisena. Kierrä valitsin uudelleen kohtaan 0, valorengas lakkaa vilkkumasta.
- Poista astia, kansi ja muut metalliesineet keittämisen jälkeen keittoalueelta. Jos keittoalue kytkeytyy tahattomasti päälle puhdistuksen yhteydessä tai valitsinta kosketettaessa, tällaiset esineet kuumenevat hyvin nopeasti.

Keittosuositukset

Suositukset

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Käytä esilämmitykseen tehotasoa 8 - 9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehotasoa, kun kannen alta tulee höyryä. Höyryn poistuminen ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Pidä astia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Hälyttimellä voit asettaa optimaalisen kypsennysajan.
- Jotta paistamistulos on terveellinen, älä päästä öljyä savuamaan.
- Paista ja ruskista elintarvikkeet pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Käytä mieluiten patalappuja.
- Energiatohokasta keittämistä koskevia suosituksia, ks. luku → "Ympäristönsuojelu".

Kypsennystaulukko

Tästä taulukosta löydät tiedot eri ruokiin sopivista tehoalueista. Kypsennysaika voi vaihdella ruokien tyypin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

Tehotaso	Kypsennysmenetelmät	Esimerkit
8 - 9	Esilämmitys	Vesi
	Ruskistaminen	Liha
	Kuumentaminen	Rasva/öljy, nesteet
	Kuumentaminen kiehuvaaksi	Keitot, kastikkeet
	Ryöppäys	Vihannekset
6 - 8	Paistaminen	Liha, perunat
5 - 7	Paistaminen	Kala
6 - 7	Paistaminen	Jauho- ja/tai munaruoat, esim. ohukaiset
	Keittäminen ilman kantta	Nuudelit, nesteet
5 - 6	Ruskistaminen	Jauhot, sipulit
	Paahtaminen	Mantelit, korppujauhot
	Paistaminen	Pekoni
	Keittäminen kokoon	Lihaliemi, kastikkeet
4 - 5	Kypsennys ilman kantta	Perunapyörökät, vihanneskeitot, pataruoat, uppomunat
3 - 4	Kypsennys ilman kantta	Nakkimakkarat
4 - 5	Höyrykypsennys	Vihannekset, perunat, kala
	Höyrystys	Vihannekset, hedelmät, kala
	Haudutus	Kääryleet, käärepaisti, vihannekset
2 - 4	Haudutus	Gulassi
2 - 4	Keittäminen kansi päällä	Keitot, kastikkeet
2 - 3	Sulatus	Pakasteet
	Keittäminen kansi päällä	Riisi, palkovihannekset, vihannekset
	Saostaminen	Munaruoat, esim. munakas
1 - 2	Lämmittäminen / lämpimänäpito	Keitto, vihannekset kastikkeessa
1	Lämmittäminen / lämpimänäpito	Pata, esim. linssipata
	Sulatus	Voi, suklaa

Muuntuva keittoalue

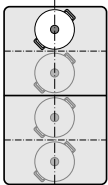
Sitä voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun muuntuva keittoalue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

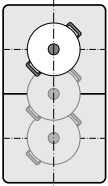
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

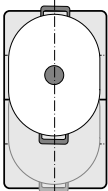
Ainoana keittoalueena



Halkaisija 13 cm tai pienempi
Sijoita astia johonkin neljästä paikasta, jotka näkyvät kuvassa.

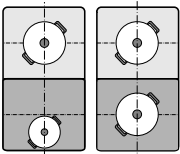


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



Jos keittoastia tarvitsee enemmän kuin yhden keittoalueen, sijoita se keittotasolle muuntuvan keittoalueen ylä- tai alareunasta alkaen.

Kahtena itsenäisenä keittoalueena



Etummaisissa ja takimmaisissa keittoalueissa on kummassakin kaksi induktoria, voidaan käyttää toisistaan riippumatta. Säädä jokaiselle yksittäiselle keittoalueelle haluamasi tehoalue. Käytä kullakin keittoalueella vain yhtä keittoastiaa.

Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Muuntuvaa keittoaluetta käytetään kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

Aktivointi

Katso luku → "Laitteen käyttö"

Ainoana keittoalueena

Koko keittoalueen käyttö yhdistämällä molemmat keittoalueet.

Yksittäisten keittoalueiden yhdistäminen

- 1 Aseta keittoastia liedelle. Kierrä toinen valitsimista kohtaan 0.
- 2 Valitse tehotaso toisella valitsimella.

Molempien valitsimien valorengas palaa oranssina. Muuntuva Flex-keittoalue on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen

Muuta tehoaluetta valitsimella, jolla tehoalue aikaisemmin valittiin.

Uuden keittoastian liittäminen

Aseta uusi keittoastia liedelle. Kierrä valitsin, jolla muuntuva Flex-keittoalue valittiin, kohtaan 0 ja sen jälkeen uudelleen kohtaan 0.

Uusi keittoastia tunnistetaan, ja edellä valittu tehoalue pysyy valittuna.

Huomautus: Jos siirrät tai nostat astiaa käytössä olevalla keittoalueella, keittotaso käynnistää automaattisen haun, ja aikaisemmin valittu tehoalue pysyy voimassa.

Keittoalueiden erottaminen

Kierrä valitsin, jolla muuntuva Flex-keittoalue valittiin, kohtaan 0.

Muuntuva Flex-keittoalue on deaktivoitu. Toinen keittoalueista toimii vielä itsenäisenä keittoalueena.

PowerBoost-toiminto

PowerBooster-toiminnolla voit kuumentaa suuren vesimäärän nopeammin kuin tehotasolla 9.

Tämä toiminto on käytettävissä keittoalueelle, jos toinen keittoalue ei ole käytössä. Muussa tapauksessa valorengas vilkahtaa 3 kertaa ja kuuluu 3 äänimerkkiä; tehotaso kytkeytyy sen jälkeen automaattisesti arvoon 9 ilman, että tämä toiminto aktivoituu. Kierrä valitsin kohtaan 0.

Huomautus: Muuntuvalla alueella voidaan Powerboost-toiminto aktivoida myös, kun keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena.

Aktivointi

Paina valitsinta ja kierrä se kohtaan >>. Kuuluu äänimerkki, valitsimen valorengas sammuu ja palaa sitten oranssina.



Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

Kierrä valitsin haluamasi tehotason kohdalle. Kuuluu äänimerkki, valitsimen valorengas sammuu ja palaa sitten oranssina.

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisällä olevien elektroniikkaelementtien suojaamiseksi. Tässä tapauksessa tehotaso kytkeytyy automaattisesti arvoon 9, valorengas vilkahtaa 3 kertaa ja kuuluu 3 äänimerkkiä.

Kierrä valitsin kohtaan 0 tai haluamasi tehotason kohdalle.

Paistotunnistin

Tällä toiminnolla voidaan paistaa siten, että pannun lämpötila pysyy sopivana.

Paistamisen edut

- Keittoalue kuumenee vain, kun se on lämpötilan ylläpitämiseksi tarpeen. Näin säästyy energiaa, eikä öljy tai rasva ylikuumene.
- Paistotoiminto ilmoittaa, milloin tyhjä pannu on saavuttanut optimaalisen lämpötilan öljyn ja sen jälkeen elintarvikkeiden lisäämiselle.

Huomautuksia

- Älä laita pannulle kantta. Toiminto ei muutoin aktivoidu oikein. Voit käyttää roiskesuojaa rasvaroiskeiden välttämiseksi.
- Käytä paistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, extra virgin luomuoliiviöljyä tai laardia, aseta lämpötilateho 1 tai 2.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, paistotunnistin ei aktivoidu oikein.

Pannut paistotunnistinta varten

Paistotunnistinta varten on saatavana erityisesti tähän tarkoitukseen sopivia pannuja. Näitä lisävarusteita voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero.

- GP900001 Pannu, halkaisija 15 cm.
- GP900002 Pannu, halkaisija 19 cm.
- GP900003 Pannu, halkaisija 21 cm.

Pannuissa on tarttumaton pinnoite, joten paistamiseen tarvitaan vain hyvin vähän öljyä.

Huomautuksia

- Paistotunnistin on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä varten.
- Varmista, että pannun pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Laita pannu keittoalueen keskelle.
- Muuntuvalla Flex-keittoalueella on mahdollista, että paistotunnistin ei aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku → "Muuntuva keittoalue"
- Muut pannutyyppit voivat ylikuumentua. Lämpötila voi asettua valitun lämpötilatason alapuolelle tai yläpuolelle. Aloita ensin alemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa.

Lämpötilatasot

Lämpötilataso	Sopii seuraaville
1 hyvin matala	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten hauduttaminen ja ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla.
2 matala	Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.
3 matala - keskitaso	Kalan ja paksujen paistettavien tuotteiden paistaminen, esim. jauhelihapihvit, makkarat.
4 keskitaso - korkea	Pihvien, medium tai well done, paistaminen, paneroitujen pakastetuotteiden, ohuiden paistettavien tuotteiden kuten leikkeiden, lihasuikaleiden ja vihannesten paistaminen.
5 korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare (verinen), perunaohukaiset ja paistetut perunat.

Taulukko

Taulukossa on lueteltu sopivat lämpötilatasot kullekin ruokalajille. Paistoaika voi vaihdella ruokien tyyppin, painon, koon ja laadun mukaan.

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

Esikuumenna tyhjää pannua, lisää öljy ja elintarvikkeet, kun kuulet äänimerkin.

	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Liha		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	4	6 - 10
Filee	4	6 - 10
Kyljykset*	3	10 - 15
Cordon bleu, wieninleike*	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	5	6 - 8
Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)*	3	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raa'at*	3	8 - 20
Hampurilaiset, jauhelihapörykät, täytetyt lihapyörykät*	3	6 - 30
Ragout, Gyros	4	7 - 12
Jauheliha	4	6 - 10
Silava	2	5 - 8
Kala		
Kala, paistettu, kokonainen, esim. purotaimen	3	10 - 20
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	3 - 4	10 - 20
Katkaravut	4	4 - 8
Munaruuat		
Ohukaiset**	5	1,5 - 2,5
Munakas**	2	3 - 6
Paistetut kananmunat	2 - 4	2 - 6
Munakokkeli	2	4 - 9
Kaiserschmarrn-pannukakku	3	10 - 15
Köyhät ritarit**	3	4 - 8

* Käännä useita kertoja.

** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

	Lämpötilataso	Kokonaispaistoaika äänimerkistä (min)
Perunat		
Paistetut perunat (kuoriperunoista)	5	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista)	4	15 - 25
Perunaohukaiset**	5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti	2	50 - 55
Glaseeratut perunat	3	15 - 20
Vihannekset		
Valkosipuli, sipulit	1 - 2	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	3	4 - 12
Paprika, vihreä parsia	3	4 - 15
Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika	1	10 - 20
Sienet	4	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	3	6 - 10
Paahdetut sipulit	3	5 - 10
Pakastetuotteet		
Leike	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Linnunrinta*	4	10 - 30
Kananugetit	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	3	10 - 20
Kalapuikot	4	8 - 12
Ranskalaiset perunat	5	4 - 6
Pannuruoat, esim. vihannespannu broilerin kera	3	6 - 10
Kevätkääryleet	4	10 - 30
Camembert/juusto	3	10 - 15
Kastikkeet		
Tomaattikastike vihannesten kera	1	25 - 35
Béchamelkastike	1	10 - 20
Juustokastike, esim. gorgonzolakastike	1	10 - 20
Kokoon keitetyt kastikkeet, esim. tomaattikastike, Bolognese-kastike	1	25 - 35
Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike	1	15 - 25
Muut		
Camembert/juusto	3	7 - 10
Esikypsennetyt kuivatuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit	1	5 - 10
Krutongit	3	6 - 10
Mantelit/pähkinät/pinjansiemenet	4	3 - 15

* Käännä useita kertoja.

** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

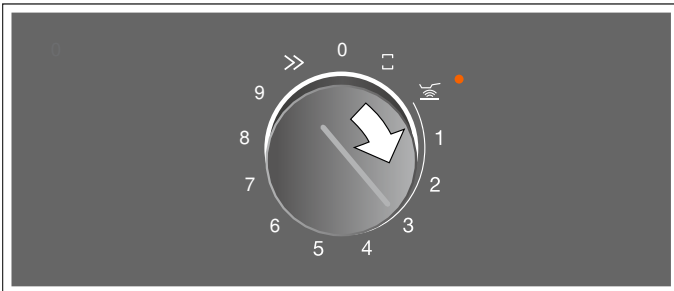
Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpötila-asetus. Aseta tyhjä astia keittoalueelle.

- 1 Paina valitsinta ja kierrä se kohtaan . Valitsimen valorengas palaa valkoisena. 3 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki, symbolin  vieressä oleva näyttö palaa.



- 2 Valitse valitsimella haluamasi lämpötilataso.
Huomautus: Tätä toimintoa varten käytettävissä ovat lämpötilatasot 1 - 5, ks. lämpötilatasojen taulukko.



Toiminto on aktivoitu.

Valorengas muuttuu valkoisesta oranssiksi niin kauan kuin laite kuumenee. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki.

- 3 Kun paistolämpötila on saavutettu, laita ensin öljy ja sen jälkeen ruoka pannulle.

Huomautuksia

- Jos valitset yli arvon 5 olevan lämpötilatason, valorengas vilkkuu oranssina ja valkoisena ilman, että toiminto aktivoituu. Valitse sopiva lämpötilataso.
- Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Kierrä valitsin kohtaan 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö aktivoituu.

Automaattinen turvakatkaisu

Laitteessa on turvallisuutesi varmistamiseksi automaattinen turvakatkaisu. Valitusta tehotasosta riippuen keittoalueen kuumeneminen deaktivoituu, kun tietyn ajan kuluessa ei ole tehty mitään toimenpiteitä.

Tehotaso	Deaktivointi kun on kulunut
1	10 tuntia
2 - 3	5 tuntia
4 - 5	4 tuntia
6 - 7	3 tuntia
8 - 9	1 tunti

Paistotunnistimen lämpötilataso	Deaktivointi kun on kulunut
1 - 5	3 tuntia

Äänimerkki ilmoittaa, että aika on kulunut loppuun. Aktiivisen valitsimen valorengas vilkkuu valkoisena ja oranssina.

Kierrä valitsin kohtaan 0. Säädä keittoalue uudelleen.

Puhdistus

Sopivia puhdistus- ja hoitoaineita on saatavana huoltopalvelusta tai e-Shopistamme.

Keittotaso

Puhdistus

Puhdista keittotaso aina ruoanvalmistuksen jälkeen. Näin vältetään lian palaminen kiinni. Puhdista keittotaso vasta, kun jälkilämmön näyttö on sammunut.

Puhdista keittotaso kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla, jotta kalkkitahroja ei synny.

Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita. Noudata tuotteen pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Älä missään tapauksessa käytä:

- laimentamatonta astianpesuainetta
- astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausainetta
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahranpoistoainetta
- hankaussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua

Itsepintaisen lian poistat parhaiten alan liikkeistä saatavana olevalla puhdistuslastalla. Noudata valmistajan ohjeita.

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Mahdolliset tahrat

Kalkki- ja vesijäämät	Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasaille soveltuvaa puhdistusainetta.*
Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovammavaara.*

* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

Huomautus: Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa kuuma, muutoin syntyy tahroja. Varmista, että käytetyn puhdistusaineen kaikki jäämät on poistettu.

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta.
- Huuhtelee uudet keittiöliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistuslastaa tai teräviä esineitä.

Valitsimet

Käytä vain lämmintä astianpesuaineliuosta. Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Älä käytä puhdistuslastaa, valitsin voi vaurioitua.

Sitruuna ja etikka eivät sovellu valitsimen puhdistamiseen. Niistä voi aiheutua mattapintaisia kohtia.

Ohjauspaneelin puhdistus

Käytä puhdistukseen ainoastaan kuumaa vettä ja hiukan saippuaa. Älä käytä kuluttavia tai syövyttäviä tuotteita. Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta. Ohjauspaneeli voi vaurioitua.

Ohjauspaneelia ei saa puhdistaa sitruunalla ja viinietikalla. Muutoin ohjauspaneeliin voi jäädä läikkiä.

FAQ

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja ja ne liittyvät induktiotekniikkaan. Ne eivät viittaa vikaan.

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

Muodostuu keitettäessä suurella tehoalueella. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoaluetta pienennetään.

Matala vihellys:

Muodostuu, kun keittoastia on tyhjä. Tämä ääni lakkaa, kun keittoastian laitetaan vettä tai elintarviketta.

Rätinä:

Muodostuu, kun käytetään erilaisista päällekkäisistä materiaaleista valmistettuja keittoastioita tai käytetään samanaikaisesti erikokoisia ja eri materiaaleja olevia keittoastioita. Äänen voimakkuus voi vaihdella ruokien määrän ja valmistustavan mukaan.

Korkeat viheltävät äänet:

Voivat muodostua, kun käytetään samanaikaisesti kahta keittoaluetta suurimmalla tehoalueella. Viheltävät äänet lakkaavat tai heikkenevät, kun tehoaluetta pienennetään.

Tuulettimen äänet:

Keittotasossa on tuuletin, joka kytkeytyy korkeissa lämpötiloissa päälle. Tuuletin voi käydä myös keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos mitattu lämpötila on vielä liian korkea.

Astia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista, ks. luku → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*

Miksi keittoalue ei kuumene?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

Varmista, että keittoalue, jolla keittoastia on, on kytketty päälle.

Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön.

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Lisätietoja keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta, ks. luku → *"Keittäminen induktiotekniikalla"* ja → *"Muuntuva keittoalue"*.

Miksi astian lämpeneminen kestää niin kauan, tai miksi astia ei lämpene riittävästi, vaikka valittuna on suuri tehotaso?

Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön.

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Lisätietoja keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta, ks. luku → *"Keittäminen induktiotekniikalla"* ja → *"Muuntuva keittoalue"*.

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

Parhaan tuloksen saat käyttämällä erityisesti keraamiselle lasille tarkoitettuja puhdistusaineita. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita (tiivisteitä) tai hankausliinoja.

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → *"Puhdistus"*

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

Häiriöt ovat yleensä helposti korjattavia pikkuseikkoja. Huomioi taulukossa olevat ohjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

Näyttö	Mahdollinen syy	Toimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Valitsimen valorengas vilkkuu oranssina ja valkoisena	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä. Valitsinta ei ole kierretty pitkään aikaan. Elektroniikka on ylikuumentunut ja kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä. Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku → <i>"Automaattinen turvakatkaisu" sivulla 71</i> . Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
Kuuluu 3 äänimerkkiä ja valorengas vilkahtaa 3 kertaa	PowerBoost-toimintoa ei aktivoitu oikein. PowerBoost-toiminto on deaktivoitu automaattisesti keittotason sisällä olevien elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.	Katso luku → <i>"PowerBoost-toiminto" sivulla 68</i> . Kierrä valitsin kohtaan 0. Kytke keittoalue uudelleen päälle tavanomaiseen tapaan.
Valitsimen valorengas vilkkuu nopeasti ja oranssina	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Ota yhteys sähköyhtiöön. Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.

Huomautuksia

- Jos valitsimen valorengas vilkkuu nopeasti ja oranssina, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä se uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.

Esittelytila

Jos valitsimen valorengas palaa valkoisena ja keittoalue ei kuumene, esittelytila on aktivoitu. Irrota laite sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Deaktivoi sitten esittelytila 3 minuutin kuluessa seuraavasti:

- 1 Kierrä valitsin oikealta vasemmalle kohtaan >>.
- 2 Kierrä sama valitsin oikealta kohtaan .
- 3 Kierrä sama valitsin vasemmalta kohtaan 0. Valitsimen valorengas palaa valkoisena.

Esittelytila on deaktivoitu.

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 takuuaikana.

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.

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

GAGGENAU



9001360096 sv, da, no, fi (021024)