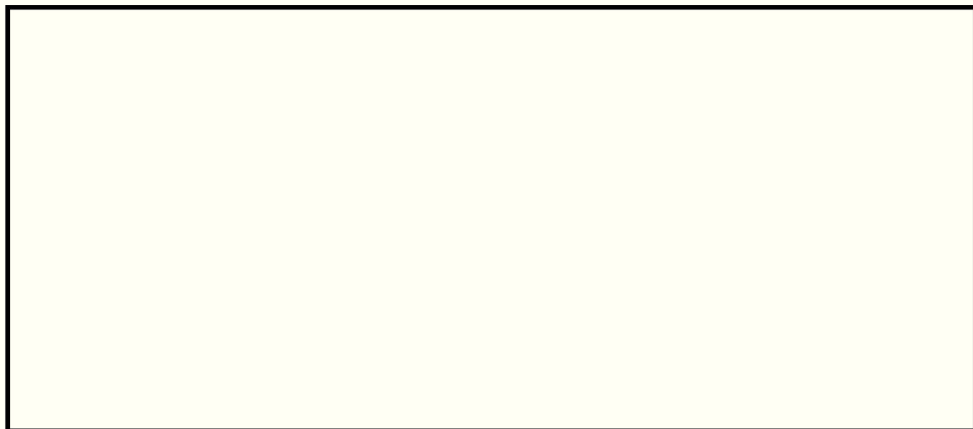




sv	Bruksanvisning	2
no	Bruksanvisning	20
da	Brugervejledning	38
fi	Käyttöohjeet	56



Innehåll

Säkerhetsanvisningar	3
Din nya apparat	5
Gasbrännare	6
Manuel tändning	6
Automatisk tändning	7
Säkerhetssystem	7
Att stänga av en brännare	7
Effektnivåer	7
Huvudströmbrytare / Knapplås spishällen (Main Switch)	8
OBS!	9
Lämpliga kokkärl	10
Wokgryta	10
Funktion för elektrisk häll med dubbel Kokzon	11
På och av	11
Förslag	12
Tillbehör	13
Extra wok-galler	13
Extra galler för kaffebryggare	13
Tillagningsråd	13
Varning	14
Rengöring och underhåll	15
Rengöring	15
Olämpliga produkter	15
Underhåll	16
Fel	17
Kundtjänst	18
Garantivillkor	18
Förpackning och begagnade produkter	18
Miljövänlig avfallshantering	18

Bästa kund,

Gratulerar till ditt inköp och tack för att du valde vår produkt. Denna praktiska apparat, som både är modern och funktionell, har tillverkats med material av högsta kvalitet underkastade strikt kvalitetskontroll under tillverknings-processen och som noggrant testats för att uppfylla alla krav på perfekt matlagning.

Packa inte upp apparaten ur skyddsemballaget förrän den skall monteras.

Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar och använder apparaten. Informationen är grundläggande för korrekt funktion och -- ännu viktigare -- för din säkerhet.

Förpackningen till din apparat är tillverkad av material för att säkerställa effektivt skydd under transporten. Dessa material är helt återvinningsbara, vilket minskar miljöpåverkan. Vi föreslår att du hjälper till med att bevara miljön genom att följa följande råd:

- Placera förpackningen i avsedd kontainer för återvinning.
- Gör en använd apparat obrukbar innan du gör dig av med den. Fråga hos lokala myndigheter om närmaste miljöanläggning och lämna apparaten där.
- Håll inte ut använd olja i avloppet. Spara den i slutet kärl och lämna in den på miljöanläggning eller, i avsaknad av sådan, i sopkärl (för vidare transport till kontrollerad sopanläggning; detta är förmodligen inte den bästa lösningen med vi undviker att smutsa ned vattnet).

VIKTIGT:

Om, trots våra förväntningar, apparaten skulle vara skadad eller om den inte motsvarar dina kvalitetskrav ber vi dig att meddela oss snarast möjligt. För att garantin skall gälla får apparaten inte utsättas för ingrepp eller felaktig användning.

Säkerhetsanvisningar

Läs dessa anvisningar noggrant. Endast på detta sätt kan du hantera produkten effektivt och säkert. Spara bruks- och installationsanvisningarna och se till att nästa ägare får dem vid eventuell försäljning.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om anvisningarna i handboken inte följs.

Bilderna i dessa anvisningar är endast vägledande.

Packa inte upp apparaten ur skyddande emballaget förrän den skall monteras.

Om du upptäcker något fel på produkten, slå inte på strömmen. Kontakta Teknisk Service.

Denna apparat är av klass 3 enligt normen EN 30-1-1 för gasutrustning: apparat som är bänkmonterad.

Den här apparaten får endast användas i välventilerade lokaler.

Allt arbete som gäller installation, anslutning, reglering och anpassning till andra gastyper måste utföras av en auktoriserad installationstekniker i enlighet med tillämpliga normer och lagstiftning samt i enlighet med de lokala gas- och elbolagens bestämmelser. Detta gäller i synnerhet ventilationen.

Vi rekommenderar att du kontaktar Teknisk Service för anpassning till andra gastyper.

Tillse att installationen utförs i enlighet med monteringsanvisningen.

Denna apparat levereras från fabriken anpassad till gastype som anges på märkplåten. Om det är nödvändigt att byta ut den, se monteringsanvisningarna.

Denna apparat har konstruerats endast för hemmabruk och den får inte användas för kommersiellt eller professionellt bruk. Apparaten får inte installeras på båt eller i husvagn. Garantin gäller endast om man respekterar den användningstyp som den har konstruerats för.

Använd endast produkten för matlagning, aldrig för uppvärmning av lokal.

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

Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Barn under 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental färdighet eller som saknar erfarenhet eller kunskaper får bara använda enheten

under överinseende av någon eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn får bara göra rengöring och skötsel under uppsikt.

Om gas som inte har förbränts samlas i ett stängt kärl föreligger fara för förbränning. Läs anvisningarna och varningarna gällande gasbrännarnas funktion noggrant.

Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna. Ta aldrig på de heta ytor. Håll barn under 8 år borta.

Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.

Förvara och använd inte frätande kemikalier, ångor, brandfarliga material eller icke ätbara ämnen under eller nära denna hushållsapparat.

Upphettat fett och olja börjar lätt brinna. Gå aldrig ifrån spisen vid uppvärmning av fett eller olja. Om det börjar brinna, släck inte elden med vatten. Risk för brännskador! Täck kärlet med ett lock för att kväva elden och stäng av kokzonen.

Kärl med skador, av fel storlek, som överskrider spishällens kanter eller placeras fel kan orsaka allvarliga skador. Följ de råd och varningar som anges för tillagning i kokkärl.

Användning av gasspis alstrar värme, fukt och avgaser i lokalen där den installerats. Försäkra dig om att köket är väl ventilerat, särskilt medan spishällen används: låt dörrar och fönster vara öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (utdragningsklocka).

Vid intensiv och långvarig användning av apparaten kan utökad eller mer effektiv ventilation behövas: öppna ett fönster eller höj effekten på den mekaniska ventilationen.

Utsätt inte apparaten för drag. Gasbrännare kan slockna.

Använd inte ångrengöringsmaskin på spishällen.
!Varning för elchock!

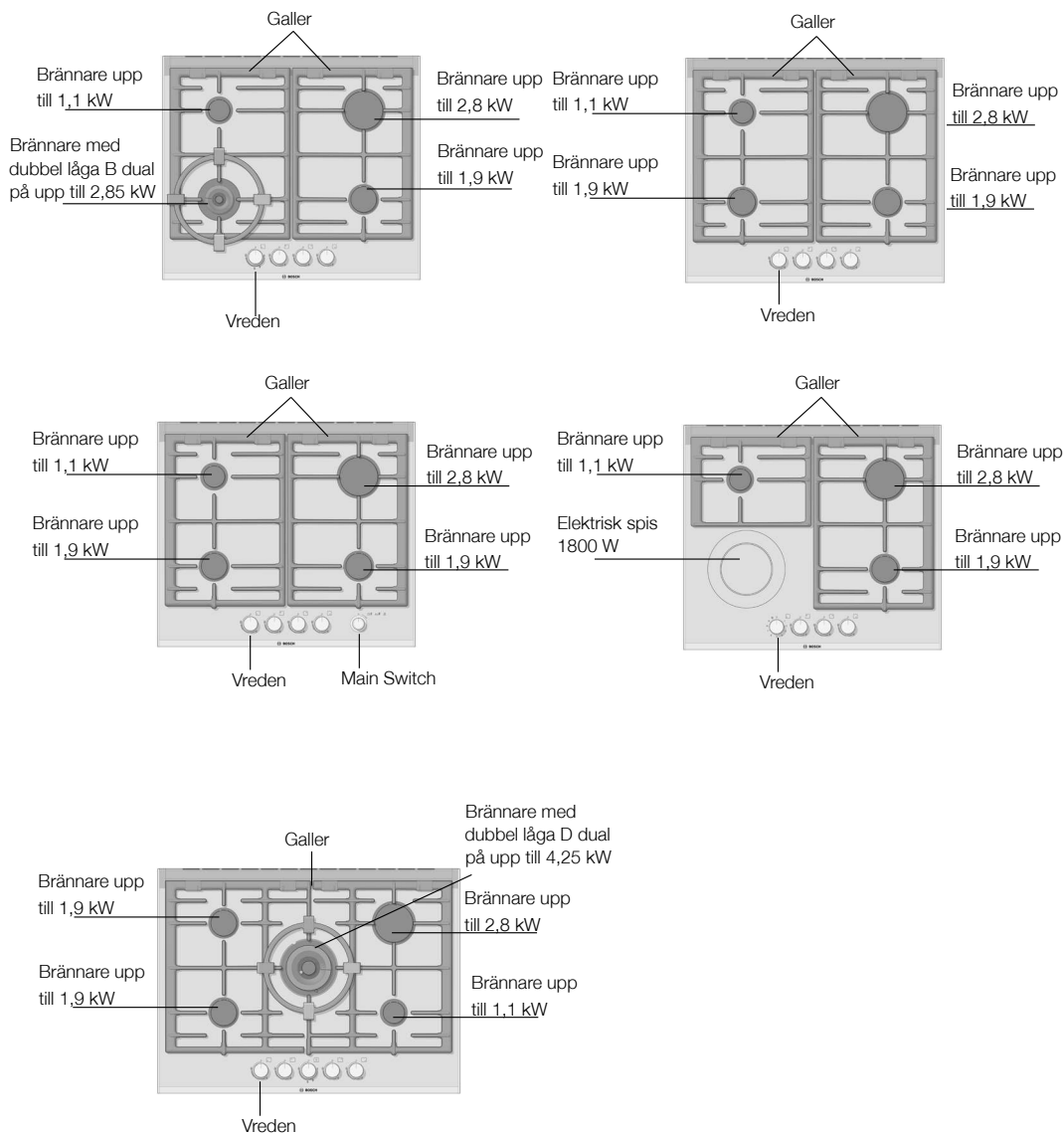
Om fel uppstår ska du stänga av gas- och elförsörjningen till apparaten. Om spisen behöver repareras, kontakta Teknisk Service.

Vidrör inte produktens inre delar. Om detta måste göras, kontakta Teknisk Service.

Om det inte går att vrida ett reglage, använd inte tvång. Kontakta genast Teknisk Service för reparation eller byte.

Eventuella sprickor eller brott i glaset medför risk för elchock. Koppla ur säkringen i säkringsskåpet. Kontakta kundtjänst.

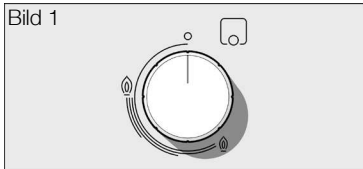
Din nya apparat



Gasbrännare

Funktion

Bild 1



Varje vrede har en symbol som anger vilken brännare det kontrollerar. Bild 1.

Bild 2



För att apparaten skall fungera korrekt måste galler och samtliga delar i brännarna sitta på rätt plats. Bild 2-3-4.

Bild 3

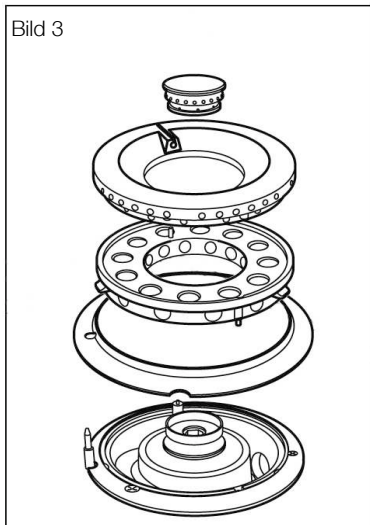
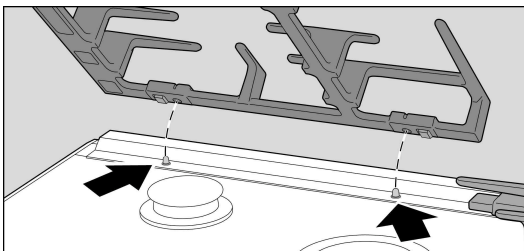


Bild 4



Manuel tändning

1. Tryck på vredet för vald brännare och vrid vredet till vänster till önskat läge.
2. För en tändare eller låga (tändstickor, t.ex.) mot brännaren.

Automatisk tändning

Om spishällen är utrustad med automatisk tändning (tändelektroder):

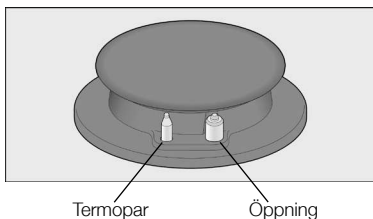
1. Tryck på vredet för vald brännare och vrid vredet till vänster till läget för högsta effekt. Så länge vredet hålls intryckt alstras gnistor i samtliga brännare. Lågan tänds (det är inte längre nödvändigt att hålla vredet intryckt).

2. Vrid vredet till önskat läge.

Om lågan inte tänds, vrid vredet till läge 0 och upprepa stegen. Håll nu vredet intryckt under längre tid, upp till 10 sekunder.

Varning! Om lågan inte har tänts efter 15 sekunder, stäng brännaren och vädra lokalen. Vänta minst 1 minut innan du försöker tända brännaren på nytt.

Säkerhetssystem



Vissa spishällar är utrustade med ett säkerhetssystem (bimetall) för att förhindra gasutsläpp om en låga släcks oavsiktligt. För att säkerställa att denna detta är aktivt, tänd brännaren på normalt sätt och släpp inte vredet utan håll det intryckt i 4 sekunder efter det att lågan tänts.

Att stänga av en brännare

Vrid vredet åt höger till läge 0.

Effektnivåer

Läge

○ Stäng vred

Stor
låga

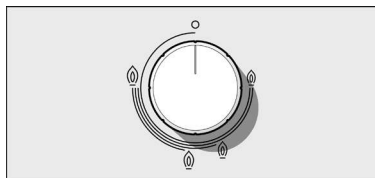


Största öppning eller
högsta effekt med
elektrisk tändning

Liten
låga

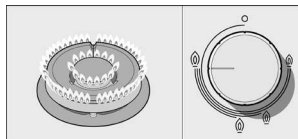


Största öppning eller
högsta effekt

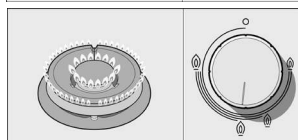


I brännarna med dubbel låga dual kan den inre och den yttre lågan ställas in var för sig.

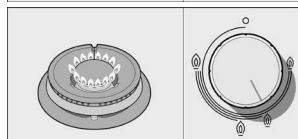
Effektnivåer:



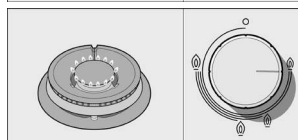
Yttre och inre låga på högsta effekt.



Yttre låga på lägsta effekt och inre låga på högsta effekt.

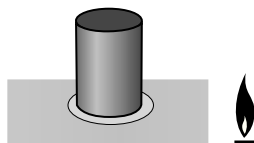


Inre låga på högsta effekt.



Inre låga på lägsta effekt.

Huvudströmbrytare / Knapplås spishällen (Main Switch)

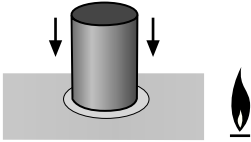


Spishällen är utrustad med en huvudströmbrytare som kan stänga av gastillförseln och släcka samtliga brännare samtidigt. Denna brytare är mycket praktisk om man har barn hemma eller om man av andra skäl måste släcka samtliga brännare snabbt.

För att låsa spishällen:

1. Tryck på huvudströmbrytaren.

Samtliga tända brännare släcks. Spishällen spärras.

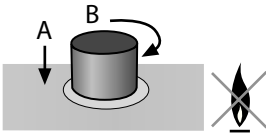


För att öppna spishällen:

1. Ställ alla reglage i läge 0.

2. Tryck på huvudströmbrytare och vrid den medsols till stopp. Gastillförseln öppnas.

Nu kan du använda spishällen som vanligt igen.



OBS!

När lågan brinner är det normalt att ett pipljud hörs.

De första gångerna när hällen används kan lukt kännas, Detta innebär ingen risk eller fel och den kommer att upphöra.

Några sekunder efter det att lågan släckt hörs ett ljud (ett kort slag). Detta är normal utan det är tecken på att säkerhetssystemet har stängts.

Håll rent. Om tändelektroderna är smutsiga, kommer tändningssystemet att fungera dåligt. Rengör dem regelbundet med en liten borste som inte är av metall. Tändelektroderna får inte utsättas för våld.

En orangefärgad låga är normal. Detta beror på damm i luften, spillda vätskor etc.

Om lågorna släcks oavsiktligt, stäng vredet och försök inte tända på nytt under minst 1 minut.

Lämpliga kokkärl



Brännare	Minsta diameter för kokkärl	Största diameter för kokkärl
Brännare med dubbel låga	22 cm	
Brännare med dubbel låga B	22 cm	
Brännare med dubbel låga D	22 cm	
Snabb brännare	22 cm	26 cm
Nolmalkokplatta	14 cm	20 cm
Extra brännare	12 cm	16 cm
Elektriska kokplattor	18 cm	

Wokgryta



En wok är ett redskap från Kina, en slags lätt stekpanna, rundad och djup, med handtag och plan eller konkv botten.

En wok kan användas på olika sätt för matlagning: grytor, fritering, sjuda, på grillen eller för ångkokning. Man brukar säga att en wok är både stekpanna och gryta, tack vare dess form och storlek som gör det möjligt att tillaga ganska stora ingredienser. I en wok fördelas värmen jämt och mjukt och den intensiva värmen som samlas kan användas för att tillaga maten snabbare. Dessutom behövs mindre olja och därför är det ett av de snabbaste och mest hälsosamma sättet att laga mat.

Följ tillverkarens anvisningar när du använder en wokgryta.

Funktion för elektrisk håll med dubbel kokzon

Modellerna med glaskeramikhåll har två värmeslingor och kan därför användas med två kokzoner: en mindre på 700 W och en större på 1800 W, under förutsättning att hållen är ansluten till nätspänning 230 V.

På och av

Sätta på spisen

Bild 5

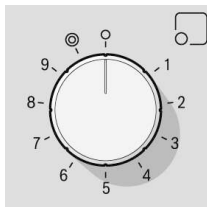
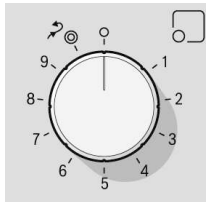


Bild 5a



Den mindre kokzonen (i mitten) slås på genom att reglaget vrids medsols förbi läge 0. Därefter kan det ställas i läge 1-9. Bild 5.

Läge 1: lägsta effekt

Läge 9: högsta effekt

Om dessutom den utökade kokzonen skall användas skall reglaget vridas förbi läge 9, Bild 5a och därefter ställas i läge 9 (högsta värme) eller i vilket som helst annat läge för lägre värme. Om den mindre kokzonen skall användas, vrid reglaget motsols till läge 0 och starta på nytt.

Slå av spisen

Kontrolllampan för funktion / restvärme släcks när hållens yta har svalnat.

Anmärkning

Använd maximal effekt i början av tillagningen och övergå till mellannivåerna efter några minuter.

Undvik att vätska spills på hållens yta.

Använd inte fuktiga kärl.

Restvärme

Hällen kan slås av strax innan matlagningen avslutas. Restvärmen gör att uppvärmningen kan fortsätta några minuter. På så sätt sparar du energi.

Förslag

	Häll med 9 lägen
Smälta: choklad, smör, gelatin.	1-2
Koka: ris, bechamelsås, stuvning.	2-3
Koka: potatis, pasta, grönsaker	4-5
Steka: stuvningar, stekar	4-5
Ångkoka: fisk	5
Värma och hålla varmt: färdig mat	2-3-4-5
Steka: schnitzel, biff, omelett.	6-7-8
Koka och bryna	9

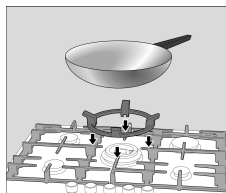
Förslagen är endast riktlinjer.
Effekten bör ökas vid:

- Stor mängd vätska.
- Stor kvantitet mat.
- Tillagning utan lock.

Tillbehör

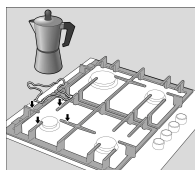
Följande tillbehör kan medfölja spishällen, beroende på modell. De kan också beställas från serviceavdelningen med angivande av artikelnummer.

Extra wok-galler



Endast för brännare med dubbel låga och kokkärl med diameter större än 26 cm (grytpannor, lergods-grytor etc.) och kokkärl med konkav botten.

Extra galler för kaffebryggare



Endast för extrabrännaren och kokkärl med diameter mindre än 12 cm.

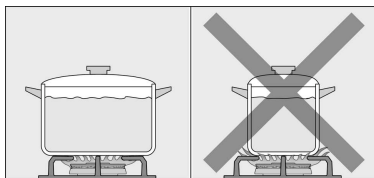
Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om dessa extragaller inte används eller om de används felaktigt.

Tillagningsråd

Brännare	Mycket hög	Hög	Medelhög	Låg
Brännare med dubbel låga	Koka, steka, grilla, bryna, paellor, asiatiska rätter (wok).		Värma mat och hålla maten varm: Färdigrätter, kokta rätter.	
Snabb brännare	Schnitzel, biff, omelett, fritering.		Ris, bechamelsås, stuvning.	Ångkokning: fisk, grönsaker.
Nolmalkokplatta	Ångkokt potatis, färska grönsaker, gryträtter, nudelrätter.		Uppvärmning och varmhållning av förberedda rätter och tillagning av festmat.	
Extra brännare	Koka: grytor, gröt, karamell.		Tina upp och sjuda: bönor och linser, frukt, frysta matvaror.	Smälta: smör, choklad, gelatin.

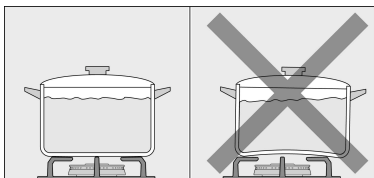
Varning

Följande råd bör följas för att spara energi och undvika skador på kokkärlen:



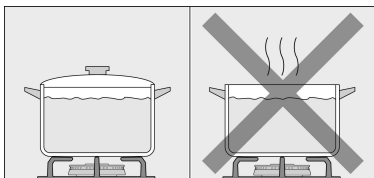
Använd kokkärl av lämplig storlek för varje brännare.

Använd inga små kärl på stora brännare. Lågan får inte vidröra kärlets kanter.

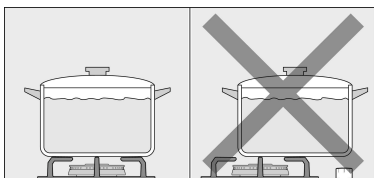


Använd aldrig deformerade kokkärl som kan stå ostadigt på spisen. Kokkärl kan välta.

Använd enbart kärl med plan och tjock botten.

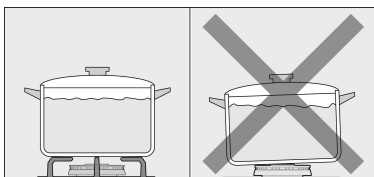


Laga inte mat utan lock, då försvinner en del av energin.



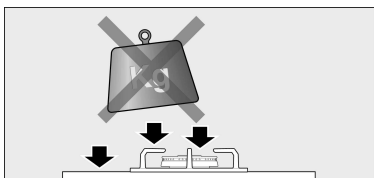
Placera kokkärl mitt på brännaren. I annat fall kan det välta.

Använd inte stora kokkärl på brännarna nära reglagen. De kan skadas av alltför hög värme.



Placera kokkärl på gallret, aldrig direkt på brännaren.

Handskas försiktigt med kokkärlen på hällen.

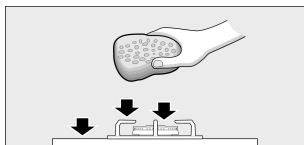


Utsätt inte hällen för slag. Placera inte heller tunga föremål på den.

Försäkra dig om att galler och brännarnas lock sitter i rätt läge innan du använder dem.

Rengöring och underhåll

Rengöring



När spisen har svalnat kan den rengöras med svamp, vatten och diskmedel.

Efter varje användning ska du rengöra brännarens delar när den har kallnat. Om det finns rester kvar (mat som kokat över, fettdroppar osv.), även om de är små, fastnar de lätt på ytan och blir svåra att ta bort vid ett senare tillfälle. Hål och spår måste vara rena för att lågan skall brinna på rätt sätt.

Vissa kärls rörelser kan efterlämna metallrester på gallren.

Rengör brännarna och gallren med en lösning av tvål och vatten och gnugga dem med en borste som inte består av metall.

Annars kan man placera gallren i diskmaskinen. Använd det rengöringsmedel som rekommenderas av diskmaskinstillverkaren. Vid hård smuts bör gallren rengöras i förväg.

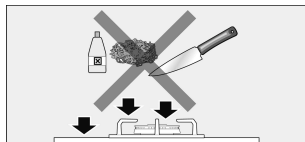
Placera inte brännarnas lock i diskmaskinen.

Om gallerna är försedda med gummifötter, var försiktig vid rengöring. Fötterna kan lossna och gallret repa spishällen.

Torka alltid brännare och galler. Vattendroppar och fuktiga ytor vid början av matlagningen kan skada emaljen.

När brännarna har rengjorts och torkats försäkras du dig om att locken sitter ordentligt på brännarnas spridare.

Olämpliga produkter



Dra inte kokkärlen över ytan då den kan repas. Undvik att hårda eller vassa föremål faller ner på glaset. Stöt inte till kockhällen vid något av dess hörn.

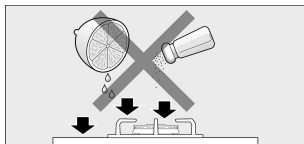
Använd inte ångrengöringsapparater. De kan skada spishällen.

Använd aldrig slipmedel, stålull, eggverktyg eller kniv för att avlägsna fasta matrester från spishällen.

Om spishällen har en glas- eller aluminiumpanel får inte knivar, skrapor eller liknande användas för att rengöra skarven mot metallen.

Använd aldrig kniv, skrapor eller liknande föremål för att rengöra skarven mellan glas och brännarnas bussningar, metallister eller eventuella glas- och aluminiumpaneler.

Underhåll



Rengör omedelbart spill så sparar du ansträngning senare.

Sandkorn som t.ex. kan komma från baljväxter och grön-saker repar glasytan.

Smält socker eller andra matrester med högt socker-innehåll som kokat över måste omedelbart avlägsnas från hällen med en glasskrapa.

Fel

Ibland kan fel lösas lätt. Innan du kontaktar serviceavdelningen, kontrollera följande:

Fel	Möjlig orsak	Lösning
Ingen ström.	Defekt säkring.	Kontrollera i elskåpet om säkringen är trasig och byt den.
	En automatsäkring eller differentialsäkring har löst ut.	Kontrollera i elskåpet om automatsäkringen eller en differentialsäkring har löst ut.
Automatisk tändning fungerar inte.	Det kan finnas matrester eller rester av rengöringsmedel mellan tändelektrodena och brännarna.	Utrymmet mellan tändelektrod och brännare ska vara rent.
	Brännarna är fuktiga.	Torka brännarens lock ordentligt.
	Brännarens lock sitter fel.	Kontrollera att locken sitter rätt.
	Apparaten är inte jordad, den är dåligt ansluten eller jorduttaget är defekt.	Kontakta elinstallatören.
Brännarens låga är inte jämn.	Brännarens delar sitter fel.	Placera delarna korrekt på motsvarande brännare.
	Brännarens spår är smutsiga.	Rengör brännarens spår.
Gasflödet verkar onormalt, eller också kommer ingen gas alls.	Gastillförseln är stängd med föravstängningsventiler (mellannyckel).	Öppna eventuella föravstängningsventiler (mellannyckel).
	Om gasen kommer från en gasbehållare, kontrollera att denna inte är tom.	Byt gasbehållare.
Det luktar gas i köket.	Ett ventil är öppen.	Stäng ventilerna.
	Felaktig anslutning av gasflaskan.	Kontrollera att anslutningen inte läcker.
	Möjligt gasläckage.	Stäng gasventilen, ventiler utrymmet och kontakta omedelbart en tekniker med behörighet för kontroll och certifiering av installationen. Använd inte apparaten förrän du är säker på att det inte förekommer något gasläckage i installationen eller i apparaten.
Brännaren släcks omedelbart efter det att man har släppt reglaget.	Reglaget hölls inte intryckt under tillräcklig lång tid.	När du har tänt brännaren, håll reglaget intryckt några sekunder längre.
	Brännarens spår är smutsiga.	Rengör brännarens spår.

Kundtjänst

Om du kontaktar serviceavdelningen, se till att du har produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) till hands. Denna information finns på produktens märkskylt som sitter under spishållen samt på en etikett i instruktionsboken.

Garantivillkor

Garantivillkoren är de som gäller hos vår representant i det land där köpet av produkten genomförts. Du kan få mer information av din lokala återförsäljare. För att garantin ska gälla måste kvitto uppvisas. Vi förbehåller oss rätten till ändringar.

Förpackning och begagnade produkter

Om följande symbol finns på märkskylten,



beakta följande anvisningar.

Miljövänlig avfallshantering

Packa upp produkten och lämna förpackningen till en återvinningsstation.

Produkten uppfyller kraven i europeiska direktivet 2002/96/CE för elektriska och elektroniska apparater som identifieras som WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Innhold

Sikkerhetsanvisninger	21
Ditt nye apparat	23
Gassbrennere Bruk	24
Manuell antenning	24
Automatisk antenning	25
Sikkerhetssystem	25
Slå av en brenner	25
Effektnivåer	25
Hovedbryter/Blokkering av koketoppen (Main Switch)	26
Veiledning	27
Egnede kokekar	28
Wok-panne	28
Bruk av koketopp med dobbel kokesone	29
På og av	29
Forslag	30
Tilleggsutstyr	31
Tilleggsrist for wok.....	31
Tilleggsrist for kaffekjeler.....	31
Råd om matlaging	31
Bruksadvarsler	32
Rengjøring og vedlikehold	33
Rengjøring	33
Uegnede produkter	33
Vedlikehold	34
Feil	35
Teknisk service	36
Garantivilkår	36
Emballasje og brukte apparater	36
Miljøvennlig avfallsbehandling	36

Kjære kunde:

Vi gratulerer deg med valget og takker for tilliten du har vist oss. Dette praktiske, moderne og funksjonelle produktet er fremstilt av materialer av førsteklasses kvalitet. Disse materialene har undergått strenge kvalitetskontroller under hele produksjonsprosessen og er blitt nøye testet for å tilfredsstille alle krav som stilles til perfekt tilbereding av mat. Ikke ta apparatet ut av den beskyttende emballasjen før du skal foreta innbyggingen.

Vi ber deg om å lese instruksjonene nøye før du begynner å montere eller bruke apparatet. Informasjonen du finner i instruksjonsheftet er svært viktig for at apparatet skal fungere korrekt og, enda viktigere, for din egen sikkerhet.

Apparatets emballasje består kun av de materialer som er nødvendige for å garantere effektiv beskyttelse under transport. Disse materialene er fullstendig resirkulerbare og reduserer derfor eventuelle skader på miljøet. Vi oppfordrer deg også til å bevare miljøet ved å følge disse rådene:

- kast emballasjen i riktig resirkuleringscontainer,
- før du avhender et produkt, må du gjøre det ubrukelig. Spør din lokale kommuneadministrasjon om hvor nærmeste gjenvinningsanlegg befinner seg og lever apparatet ditt der,
- ikke kast brukt olje i vasken. Oppbevar oljen i en lukket beholder og lever den som spesialavfall, eller, hvis dette ikke er mulig, kast den i husholdningsavfallet (den blir da tatt hånd om i kontrollerte omgivelser, og selv om dette nok ikke er den beste løsningen unngås i det minste at forurensingen når ut i vann og vannveier)

VIKTIG:

Hvis apparatet, mot formodning, skulle vise seg å være skadet, eller på annen måte unnlate å oppfylle kvalitetskravene, ber vi deg om å gi oss beskjed så snart som mulig. For at garantien skal være gyldig må ikke apparatet ha blitt manipulert eller misbrukt.

Sikkerhetsanvisninger

Les disse instruksjonene nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på en sikker og effektiv måte. Ta vare på monterings- og bruksanvisningen slik at disse kan gis videre til en eventuell ny eier.

Produsenten står ikke ansvarlig dersom forholdsreglene som angis i denne brukerveiledningen ikke overholdes.

Bildene i bruksanvisningen er bare til orientering.

Ikke ta apparatet ut av beskyttelsesemballasjen før du skal foreta innbyggingen.

Dersom produktet er skadet på noen måte må det ikke tilkobles. Ta kontakt med vår tekniske service.

Dette apparatet er av klasse 3, i henhold til standard EN 30-1-1 for gassprodukter: innebygget apparat.

Dette apparatet skal bare brukes på steder med tilstrekkelig ventilasjon.

All installering, tilkobling, regulering og omstilling til andre gasstyper skal kun utføres av autorisert fagpersonell. Gjeldende lover og regler skal etterfølges samt retningslinjer fra lokale elektrisitets- og gasselskaper. Legg spesielt merke til bestemmelsene som gjelder for ventilasjon.

Vi anbefaler deg å kontakte vår tekniske service for omstilling til andre gasstyper.

Før du installerer din nye koketopp må du forsikre deg om at installeringen gjøres i henhold til monteringsanvisningene.

Koketoppen er fabrikkinnstilt for den gasstypen som er angitt på typeskiltet. Hvis den må skiftes ut, må du følge monteringsanvisningene.

Dette apparatet er konstruert for kun privat bruk. Kommersiell og profesjonell bruk er ikke tillatt. Dette apparatet må ikke installeres i yachter eller campingvogner. Garantien er kun gyldig hvis man respekterer den tiltenkte bruken til apparatet.

Bruk koketoppen kun til tilberedning av mat, aldri som varmekilde.

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

Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Dette apparatet kan bare benyttes av barn over 8 år og personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap, dersom de

er under oppsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet og dermed har forstått farene som kan oppstå.

Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Ubrent gass som samler seg opp i et lukket område, fører til fare for store flammer. Les bruksanvisningen og veiledningen nøye vedrørende bruken av gassbluss.

Kokeplatene og området rundt blir svært varme. Ikke berør de varme flatene. Hold barn under 8 år på avstand.

Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.

Ikke oppbevar eller bruk korrosive kjemiske produkter, damp, brennbare materialer eller annet enn næringsprodukter under dette husholdningsapparatet eller i nærheten av det.

Overopphetet fett og olje kan lett ta fyr. Hold deg i nærheten når du varmer opp fett eller olje. Dersom det tar fyr, må du ikke bruke vann for å slukke ilden. Brannfare! Dekk til kokekaret med et lokk for å kvele ilden, og slå av kokesonen.

Beholdere som er ødelagt, har en uegnet størrelse, rager ut over kantene på koketoppen eller blir plassert feil, kan forårsake alvorlig skade. Følg råd og advarsler som hører til kokekarene.

Bruk av gassapparat produserer varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i det rommet hvor det er installert. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert, særlig mens koketoppen brukes: hold alle naturlige lufteåpninger åpne, eller installer mekanisk ventilasjon (avtrekksvifte)

Hvis apparatet brukes mye og over lang tid, kan det være nødvendig med en tilleggsventilasjon eller en mer effektiv ventilasjon: åpne vinduer eller øk effekten til avtrekksviften.

Ikke utsett apparatet for trekk. Det kan føre til at brennerne vil slukke.

Ikke bruk damprensere for å rengjøre koketoppen. Fare for elektrisk støt!

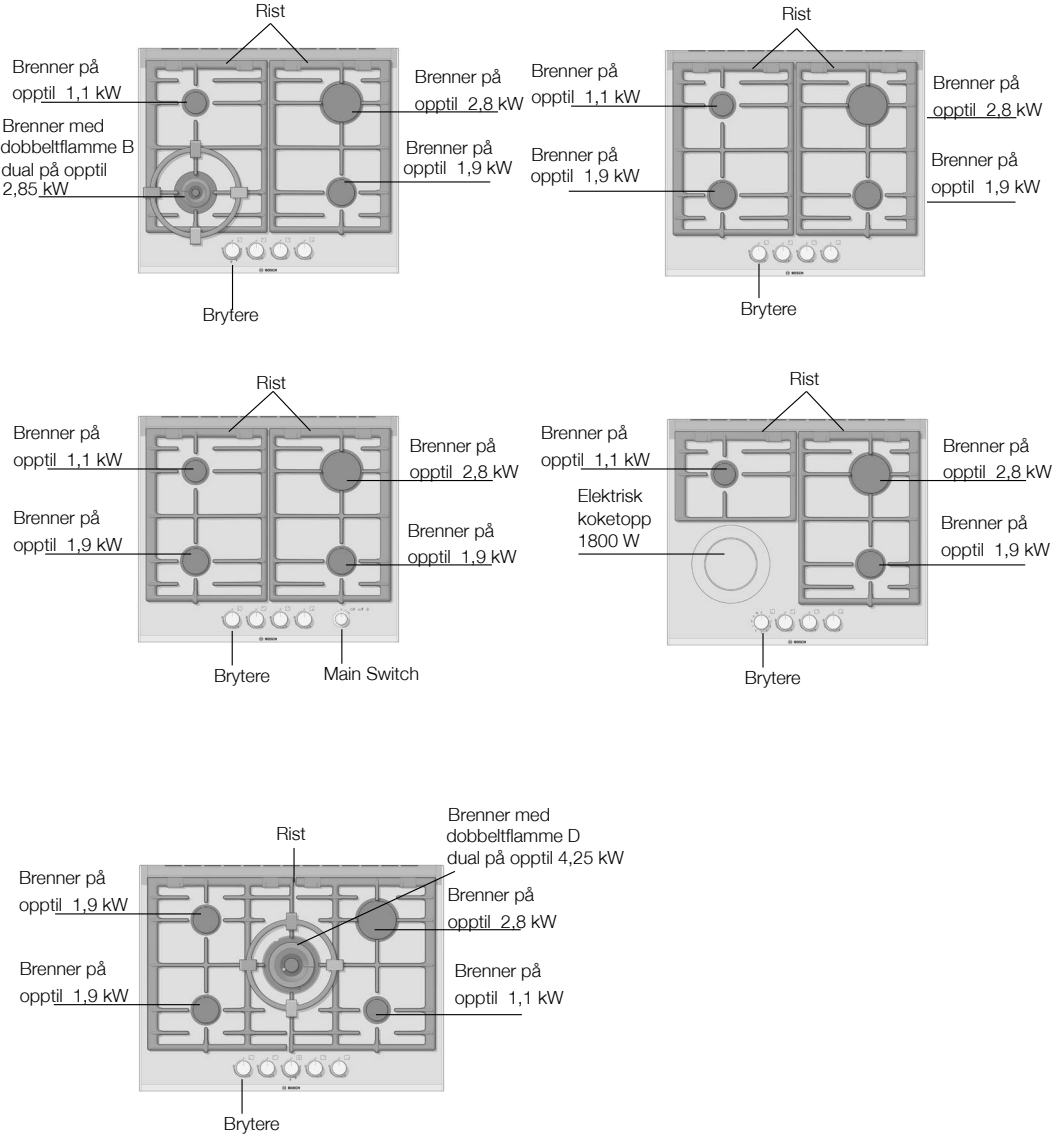
Dersom koketoppen slutter å fungere, må strøm og gasstilførsel kobles fra. Dersom produktet må repareres, skal du kontakte vår tekniske service.

Ikke berør apparatets innvendige deler. Dersom det er nødvendig må du kontakte vår tekniske service.

Dersom noen av bryterne ikke lar seg vri på, må du ikke bruke makt. Ring umiddelbart til vår tekniske service, så ordner vi reparasjon eller bytte.

Sprekker eller skader i glasset kan medføre fare for elektrisk sjokk. Koble fra sikringen i sikringsboksen. Kontakt teknisk service.

Ditt nye apparat



Gassbrennere

Bruk

Fig. 1

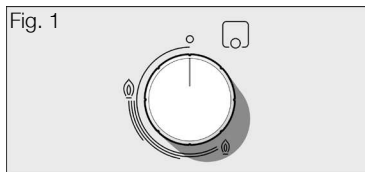
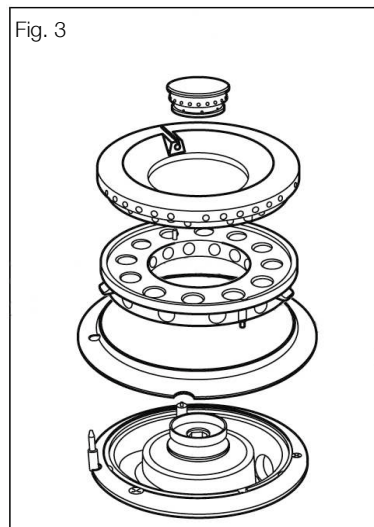


Fig. 2



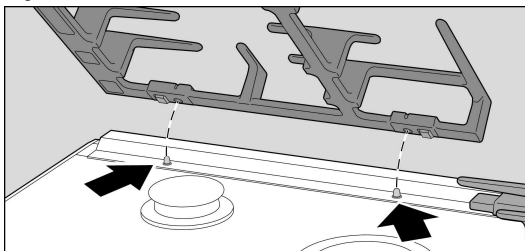
Fig. 3



På hver bryter er det angitt hvilken brenner som styres, jf. figur 1.

For å oppnå korrekt bruk av apparatet må du forsikre deg om at kokeristene og alle delene til brennerne sitter godt. Fig. 2-3-4.

Fig. 4



Manuell antenning

1. Trykk ned bryteren for den valgte brenneren og vri den mot venstre til ønsket innstilling.

2. Før en tennertenne eller flamme (lighter, fyrstikker, osv.) bort til brenneren.

Automatisk antenning

Dersom din koketopp har et automatisk tennsystem (tennrør):

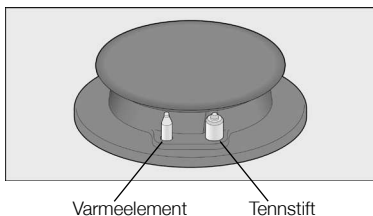
1. Trykk ned bryteren for den valgte brenneren og vri den mot venstre til høyeste innstilling. Det vil komme gnister fra alle brennerne mens bryteren holdes inne. Flammen tennes (det er ikke lenger nødvendig å holde bryteren inne).

2. Vri bryteren til ønsket innstilling.

Dersom brenneren ikke tar fyr, vri bryterne til avslått posisjon og gjenta fremgangsmåten. Denne gangen holder du bryteren nede i mer enn 10 sekunder).

Viktig! Dersom flammen etter 15 sekunder ikke tennes må du slå av brenneren og åpne døren eller vinduet. Vent minst ett minutt før du forsøker å tenne brenneren igjen.

Sikkerhetssystem



Noen modeller har et sikkerhetssystem (termopar), som forhindrer gassgjennomstrømming dersom brennerne slukkes ved et uhell. For å kontrollere at dette systemet er aktivert skal du tenne brenneren som normalt og, uten å slippe bryteren, holde den nede i 4 sekunder etter at flammen er tent.

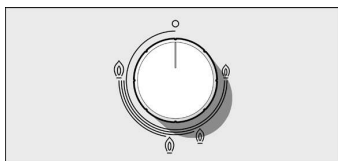
Slå av en brenner

Vri gjeldende bryter mot høyre til trinn 0.

Effektnivåer

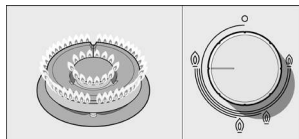
Posisjon	○ Stengt bryter
Stor flamme	⦿ Full åpning eller kapasitet og elektrisk antenning
Liten flamme	⦿ Minste åpning eller laveste kapasitet

De progressive bryterne gjør det mulig å regulere effektnivået mellom høyeste og laveste nivå.

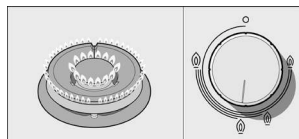


Ved brennere med dobbel flamme dual, kan den indre og ytre flammen reguleres uavhengig av hverandre.

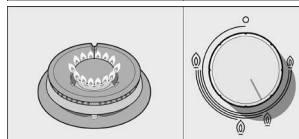
Mulige effektnivåer er:



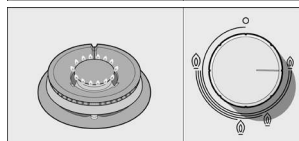
Ytre og indre flamme på høyeste innstilling.



Ytre flamme på laveste innstilling, indre flamme på høyeste innstilling.

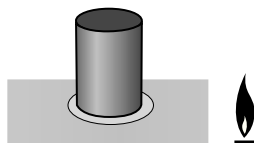


Indre flamme på høyeste innstilling.



Indre flamme på laveste innstilling.

Hovedbryter/ Blokking av koketoppen (Main Switch)

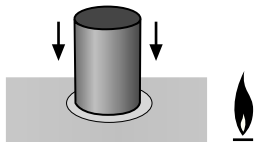


Noen koketopper har en hovedbryter som stenger hovedgassgjennomstrømmingen, og slukker alle brennerne samtidig. Denne bryteren er svært praktisk dersom det finnes barn i huset, eller hvis det av en eller annen grunn er nødvendig å raskt slukke alle brennerne.

Blokkering av koketoppen:

1. Trykk på hovedbryteren.

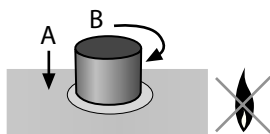
Alle brennerne som står på slukkes. Koketoppen blokkeres.



Fjerne blokkering av koketoppen:

1. Sett alle bryterne til avslått posisjon.
2. Trykk på hovedbryteren og vri den med klokken så langt den går. Hovedgassgjennomstrømmingen åpnes.

Du kan nå bruke koketoppen som normalt.



Veiledning

Det er normalt å høre en pipelyd ved bruk av apparatet.

De første gangene du bruker apparatet er det normalt at det forekommer lukt. Dette er ikke farlig og betyr heller ikke at apparatet ikke fungerer som det skal, det vil forsvinne etter hvert.

Noen sekunder etter at du har slått av brenneren vil det høres en lyd (kort støt), dette er ingen feil, det betyr at sikkerhetssystemet ikke lenger virker.

Det er viktig med god rengjøring. Dersom gnisttennerne er skitne, antennes ikke brenneren.

Rengjør dem jevnlig med en liten børste (ikke metall).

Vær oppmerksom på at gnisttennerne ikke tåler harde støt.

Det er normalt at flammen er oransje. Dette er på grunn av støv i luften, sølte væsker, osv.

Dersom brennerens flammer slukkes ved et uhell, må du stenge brennerens bryter og ikke forsøke å tenne den igjen på minst 1 minutt.

Egnede kokekar



Brenner	Minste diameter for kokekar	Største diameter for kokekar
Brenner med dobbeltflamme	22 cm	
Brenner med dobbeltflamme B	22 cm	
Brenner med dobbeltflamme D	22 cm	
Rask brenner	22 cm	26 cm
Medium	14 cm	20 cm
Hjelpebrenner	12 cm	16 cm
Elektrisk koketopp	18 cm	

Wok-panne



Wok-pannen er et kjøkkenredskap som opprinnelig kommer fra Kina. Den er en slags lett stekepanne som er rund, dyp, har hanker og flat eller konkav bunn.

I wok-pannen kan du tilberede mat på forskjellige måter: lage gryteretter, fritere, småkoke, steke, i tillegg til å dampkoke. Man kan si at wok-pannen kan gjøre nytte som både stekepanne og gryte og takket være sin form og størrelse kan man tilberede ingredienser av ganske stor størrelse i den.

I en wok-panne blir varmen fordelt på en mer jevn og langsom måte. Den intense varmen som oppstår gjør at maten lages på mindre tid og i tillegg trengs det mindre olje, noe som gjør det til en av de raskeste og sunneste matlagings-metodene.

Når du bruker en wok-panne må du følge produsentens instruksjoner.

Bruk av koketopp med dobbel kokesone

Modeller med keramisk koketopp har en tokrets kokesone, og dette gir to ulike kokesoner, en kokesone i midten på 700 W og en større kokesone på 1800 W. Dette gjelder for koketopper på 230 V.

På og av

Hvordan slå på

Fig. 5

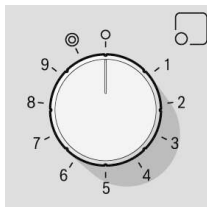
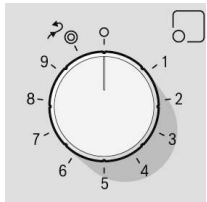


Fig. 5a



Hvordan slå av

Bemerk

Den minste kokesonen (i midten) slås på ved å vri bryteren med klokken til posisjon 0 slippes opp. Etter det kan en velge hvilket som helst trinn mellom 1 og 9. Fig. 5.

Trinn 1: laveste effekt.

Trinn 9: høyeste effekt.

Dersom du ønsker å bruke hele kokesonen, vrir du bryteren til den kommer over trinn 9, Fig. 5a. La den deretter stå på trinn 9 (maksimal varme) eller lavere, dersom du ønsker mindre varme. Du kan gå tilbake til bare å bruke den lille kokesonen ved å vri bryteren mot klokken til posisjon 0, og slå den på igjen.

Kontrollampen slutter å lyse med en gang overflaten har blitt kald.

Det anbefales å bruke maksimal effekt når du begynner å tilberede maten, og å skru ned til lavere temperatur etter noen minutter.

Unngå at det søles væske på koketoppens overflate.

Ikke bruk våte kokekar.

Restvarme

Du kan slå av koketoppen litt før du er ferdig å tilberede maten. Restvarmen kan brukes i noen minutter, og på den måten sparer du energi.

Forslag

	Koketopp med 9 trinn
Smelte: sjokolade, smør, gelatin	1-2
Lag: ris, hvit saus, ragu.	2-3
Lag: poteter, pasta, grønnsaker	4-5
Lag: stuing, rundstek	4-5
Dampkoke: fisk	5
Oppvarming, varmholding: ferdiglagde retter	2-3-4-5
Steke: schnitzel, biff, omelett	6-7-8
Koke og brune	9

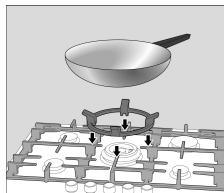
Disse forslagene til bruk av effekttrinn er veiledende. Du bør øke effekten ved:

- store mengder væske.
- store mengder mat,
- koking i kokekar uten lokk.

Tilleggsutstyr

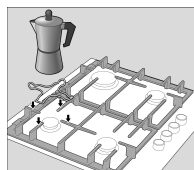
Noen modeller har følgende tilleggsutstyr. Disse kan du også kjøpe gjennom vår tekniske service ved å bruke tilhørende referansenummer.

Tilleggsrist for wok



Skal kun brukes på brenneren med dobbel flamme og med kokekar med en diameter på minst 26 cm (stekepanner, leirgryter, osv.) og med kokekar med konkav bunn.

Tilleggsrist for kaffekjeler



Skal kun brukes på hjelpebrenneren med kokekar som har en diameter på ikke mer enn 12 cm.

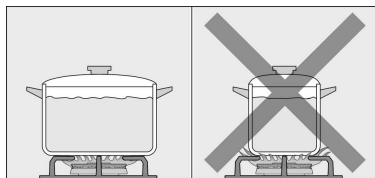
Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom disse tilleggsristene ikke brukes eller de brukes på feil måte.

Råd om matlaging

Brenner	Meget sterk Sterk	Middels	Svak
Brenner med dobbeltflamme	Koking, baking, steking, bruning, paella, asiatiske matretter (wok).	Varm opp og hold dem varme: ferdiglagde retter, ferdigkokte retter.	
Rask brenner	Schnitzel, biff, omelett, stekt mat.	Ris, hvit saus, ragu.	Dampkoking: fisk, grønnsaker.
Medium	Dampede poteter, friske grønnsaker, suppe, pasta.	Oppvarming, holde ferdiglaget mat varm og delikat.	
Hjelpebrenner	Lag: risgrøt, karamell.	Tin og tilberede sakte: grønnsaker, frukt, frysevarer.	Smelting: smør, sjokolade, gelatin.

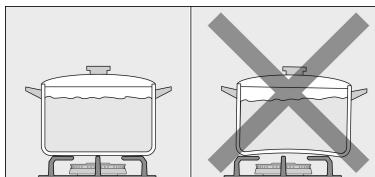
Bruksadvarsler

Følgende råd vil hjelpe deg til å spare energi og å unngå skader på kokekarene:



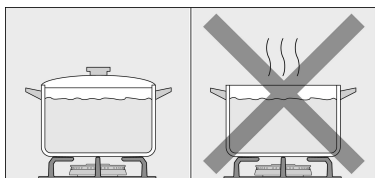
Bruk kokekar av korrekt størrelse til hver brenner.

Ikke bruk små kokekar på store brennere. Flammen må ikke komme borti sidene på kokekaret.

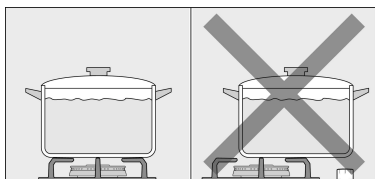


Bruk ikke deformerte kokekar som kan stå ustøtt på koketoppen. Kokekarene kan velte.

Bruk kun kokekar med plan og tykk bunn.

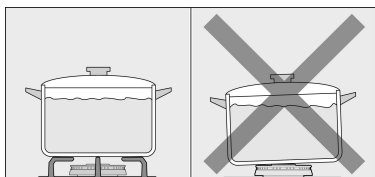


Ikke tilbered mat uten å bruke lokk, da mye energi går tapt.



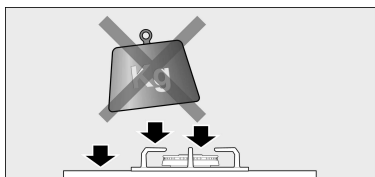
Sett beholderen midt på brenneren. Hvis ikke kan den velte.

Plasser ikke store kokekar på brennerne som befinner seg ved siden av bryterne. Disse kan bli skadet på grunn av for høy temperatur.



Plasser kokekarene på ristene, aldri direkte på brenneren.

Håndter beholderne forsiktig over komfyrtoppen.



Ikke utsett koketoppen for slag eller sett tunge ting på den.

Sørg for at ristene og dekslene på brennerne er godt festet før de tas i bruk.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring



Rengjør med svamp, vann og såpe med en gang koketoppen har blitt kald.

Rengjør overflaten på brennerens deler med en gang det har blitt kaldt etter bruk. Dersom du lar matrester ligge igjen (matsøl, fettdråper, osv.), hvor lite det enn måtte være, vil de sette seg fast i overflaten og bli svært vanskelige å fjerne senere. Alle hull og riller må være rene for å få riktig flamme.

Enkelte kokekar som forflyttes kan etterlate metalliske rester på ringene.

Rengjør brennerne og ringene med såpevann og skrub dem med en ikke-metallisk børste.

Alternativt kan ringene settes i oppvaskmaskinen. Bruk oppvaskmidlet som anbefales av oppvaskmaskinprodusenten. Hvis de er meget skitne, anbefaler vi en grovrengjøring av ringene.

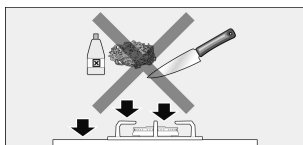
Du må ikke sette inn lokkene til brennerne i oppvaskmaskinen.

Dersom ristene er utstyrt med gummiknotter må du være forsiktig når du rengjør dem. De kan løsne og risten kan forårsake riper i koketoppen.

Tørk alltid brennerne og ristene godt. Vanndråper eller fukt ved starten av matlagingen kan noen ganger føre til skader på emaljen.

Etter at brennerne er rengjort og tørket, må du sørge for at dekslene er korrekt satt på over munnstykket.

Uegnete produkter



Ikke dra kokekarene over glasset, da dette kan forårsake riper. Pass også på at skarpe eller tunge gjenstander ikke faller på glasset. Dunk ikke borti komfyrtoppen i noen av hjørnene.

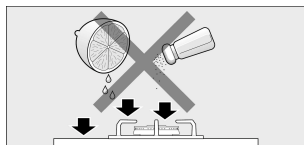
Ikke bruk damprensere. Det kan skade koketoppen.

Bruk aldri grove produkter, stålull, spisse gjenstander, kniver eller lignende for å fjerne stivnede matrester fra koketoppen.

Dersom koketoppen har en glass- eller aluminiumsplate, må du ikke bruke en kniv, skrape eller lignende til å rengjøre overgangen til metalldelene.

Ikke bruk kniver, skrapere og lignende for å rengjøre overgangen mellom glasset og beskyttelsen på brennerne, metall-kantlistene og heller ikke eventuelle glass- eller aluminiumsplater.

Vedlikehold



Tørk med en gang opp væskesøl så slipper du å bruke krefter på stivnede rester.

Sandkorn, for eksempel rester etter rensing av grønnsaker, kan føre til riper i glasset.

Smeltet sukker eller overkok av matvarer med høyt sukkerinnhold, må fjernes umiddelbart fra kokesonen med en glasskrape.

Feil

Noen feil er det enkelt å ordne. Før du kontakter vår tekniske service bør du ta hensyn til følgende råd:

Feil	Mulige årsaker	Løsning
Det elektriske systemet fungerer ikke.	Defekt sikring.	Kontroller sikringen i hovedboksen og bytt den ut om nødvendig.
	En automatisk sikring eller jordfeilbryter er blitt utløst.	Kontroller bryterpanelet for å sjekke om en automatisk sikring eller jordfeilbryter er blitt utløst.
Den automatiske antenningen fungerer ikke.	Det er mulig det finnes rester av mat eller rengjøringsmidler mellom tennstiftene og brennerne.	Området mellom tennstiften og brenner må være rent.
	Brennerne er fuktige.	Tørk dekslene på brennerne forsiktig.
	Dekslene på brenneren er ikke satt på riktig.	Kontroller at dekslene er riktig satt på.
	Apparatet er ikke koplet til jord, er feilkoplet, eller jordkontakten er defekt.	Ta kontakt med en elektriker.
Flammen i brenneren er ikke jevn.	Delene til brenneren er ikke satt på riktig.	Plasser delene riktig på den respektive brenneren.
	Brennerens åpninger er skitne.	Rengjør brennerens åpninger.
Gasstrømmen virker ikke normal, eller det slippes ikke ut gass.	Gassgjennomstrømmingen er avstengt i mellomliggende koblingspunkter i tilførselsslangen (midtre nøkkel).	Åpne eventuelle mellomliggende koblingspunkter (midtre nøkkel).
	Dersom gassen kommer fra en beholder, må du kontrollere at den ikke er tom.	Bytt gassbeholder.
Det lukter gass på kjøkkenet.	En eller annen ventil er åpen.	Steng ventilene.
	Feil tilkobling av gassbeholderen.	Kontroller at koblingen er korrekt.
	Mulig gasslekkasje.	Steng hovedkranen for gass, luft området og kontakt en autorisert installatør for kontroll og sertifisering av installasjonen. Bruk ikke apparatet før du er sikker på at det ikke finnes fare for gasslekkasje i installasjonen eller i apparatet.
Brenneren slukker med én gang jeg slipper bryteren.	Du har kanskje ikke trykket bryteren ned lenge nok.	Hold bryteren nede noen sekunder ekstra når du tenner på brenneren.
	Brennerens åpninger er skitne.	Rengjør brennerens åpninger.

Teknisk service

Ved alle henvendelser til vår tekniske service ber vi deg oppgi apparatets produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD). Denne informasjonen står på typeskiltet som er plassert på nedre del av koketoppen, samt på etiketten som du finner på brukerveiledningen.

Garantivilkår

Garantibetingelsene som gjelder er fastlagt av representanter for firmaet i det landet hvor produktet ble kjøpt. Mer informasjon kan fås på salgsstedene. Det er nødvendig å fremvise kjøpsbevis for at garantien skal gjelde. Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer.

Emballasje og brukte apparater

Hvis du ser symbolet  , på typeskiltet må du ta hensyn til følgende informasjon.

Miljøvennlig avfallsbehandling

Pakk ut apparatet, og kast emballasjen på en miljøvennlig måte.

Dette apparatet oppfyller kravene i EF-direktivet 2002/96/EF om elektrisk og elektronisk utstyr som er identifisert som WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Indhold

Sikkerhedsforanstaltninger	39
Dit nye apparat	41
Gasbrændere Funktionsmåde	42
Manuel tænding	42
Automatisk tænding	43
Sikkerhedssystem	43
Slukning af brænder	43
Styrketrin	43
Hovedafbryder/ Blokering af kogesektion □ ..	44
Råd	45
Egnet kogegrej	46
Wok	46
Funktionsmåde for elektrisk kogeplade med dobbelt kogezone	47
Tænding og slukning	47
Forslag	48
Tilbehør	49
Ekstra rist til wok	49
Ekstra kafferist	49
Råd om madlavning	49
Brugsvejledning	50
Rengøring og vedligeholdelse	51
Rengøring.....	51
Uegnede produkter	51
Vedligeholdelse	52
Fejl	53
Teknisk service	54
Garantibetingelser	54
Emballage og brugte apparater	54
Bortskaffelse af affald på en miljøvenlig måde	54

Kære kunde:

Vi ønsker dig tillykke med dit valg, og vi takker dig for den tillid, du har vist os. Dette praktiske, moderne og funktionelle apparat er fremstillet af materialer af højeste kvalitet, der er underkastet en streng kvalitetskontrol i hele produktionsprocessen og omhyggeligt afprøvet for at kunne tilfredsstille alle dine krav til perfekt madlavning.

Tag ikke apparatet ud af den beskyttende emballage, indtil det skal monteres.

Vi beder dig om at læse instruktionerne før installation eller anvendelse af apparatet. De indeholdte oplysninger er fundamentale for korrekt funktion og mere vigtigt din sikkerhed.

Apparatets emballage er fremstillet af materialer, der udelukkende er nødvendige for at garantere en effektiv beskyttelse under transporten. Disse materialer kan genbruges i fuldt omfang, så de ikke udgør en belastning af miljøet. Vi vil også gerne opfordre dig til at bidrage til beskyttelse miljøet ved at følge disse råd:

- Aflever emballagen på en genbrugsplads,
- og før du skaffer dig af med et gammelt apparat, skal du gøre det ubrugeligt. Find frem til dit lokale genbrugscenter, og aflever dit apparat dér,
- Hæld ikke brugt olie i afløbet. Opbevar det i en lukket beholder, og aflever det på et opsamlingssted og i mangel heraf i en affaldsbeholder (hvor det vil ende i et kontrolleret forløb, som sandsynligvis ikke er den bedste løsning, men forurening af vand undgås)

VIGTIGT:

Hvis apparatet i modsætning til vores forventninger udviser tegn på beskadigelse eller ikke opfylder de forudsete kvalitetskrav, beder vi dig om at informere os herom snarest muligt. For at garantien skal forblive i kraft må apparatet ikke have været udsat for ændringer eller forkert brug.

Sikkerhedsforanstaltninger

Læs venligst disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du håndtere dit apparat på en effektiv og sikker måde. Opbevar instruktionerne for brug og installation, og giv dem videre, hvis apparatet skifter ejer.

Producenten er fritaget for ethvert ansvar, hvis bestemmelserne i denne vejledning ikke overholdes.

De viste billeder i disse instruktioner skal opfattes som værende vejledende.

Tag ikke apparatet ud af den beskyttende emballage, indtil det skal monteres.

Hvis du bemærker en skade på apparatet, skal du ikke tilslutte det. Tag kontakt til vores tekniske serviceafdeling. Apparatet overholder klasse 3 i følge norm EN 30-1-1 til gasapparater: apparat indsat i møbel.

Dette apparat må kun anvendes på steder med tilstrækkelig ventilation.

Alt arbejde i forhold til installation, tilslutning, regulering og tilpasning til andre gastyper skal udføres af en autoriseret installatør, og alle gældende normer og juridiske forskrifter, der gælder i det pågældende land og de virksomheder, som står for forsyningen af elektricitet og gas, skal overholdes. Man bør være særligt opmærksom på de gældende forholdsregler vedrørende ventilation.

Vi anbefaler, at du ringer til vores tekniske serviceafdeling i forbindelse med tilpasning til en anden type gas.

Før installation af din nye kogesektion skal du sikre dig, at installationen udføres ifølge monteringsvejledningen.

Apparatet leveres fra fabrikken tilpasset den type gas, der angives på mærkepladen. Hvis det skulle være nødvendigt at udskifte den, bedes du følge monteringsvejledningen.

Hvis apparatet er udstyret med et Schuko-tilslutningsstik, er det nødvendigt at anvende en passende adapter ved tilslutning af apparatet for at sikre beskyttelse med danske stikkontakters jordforbindelse. En sådan adapter (tilladte op til maks. 13 ampere) kan anskaffes igennem Teknisk service (kode 616581).

Apparatet er udelukkende produceret til ikke-professionelt hjemmebrug. Apparatet må ikke installeres i lystbåde eller campingvogne. Garantien er kun gyldig, hvis man overholder den anvendelse, som det er beregnet til.

Brug kun apparatet til madlavning, aldrig til opvarmning. Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug. Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller

mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigst eller 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, uden at de er under opsigst.

Ophobning af uforbrændt gas i et lukket område skaber fare for stikflammer. Læs grundigt instruktioner og råd i forhold gasbrændernes funktion.

Kogezonerne og deres omgivelser bliver meget varme. Rør aldrig ved fladerne, når der er varme. Hold børn under 8 år på sikker afstand.

Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.

Opbevar, eller brug ikke korroderende, kemiske produkter, damp, ildfaste materialer eller ikke-fødevarer under apparatet eller i nærheden af det.

Fedtsstoffer eller opvarmet madolie kan let antændes. Vær ikke fraværende under opvarmning af fedtsstoffer eller olier. Hvis de antændes, må du ikke slukke ilden med vand. ¡Fare for forbrændinger! Dæk kogegrejet med et låg for at kvæle ilden, og afbryd kogezonen.

Kogegrej, der udviser skader, har en uegnet størrelse, støder på kanterne af kogesektionen eller er forkert placeret, kan resultere i alvorlige læsioner. Overhold råd og vejledninger om kogegrej til madlavning.

Anvendelse af gasapparatet producerer varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i lokalet, hvor det er installeret. Sørg for en passende ventilation i køkkenet, specielt imens kogesektionen er i brug: Hold de naturlige ventilationsåbninger åbne eller installér mekanisk ventilation (emhætte).

Kraftig og langvarig brug af apparatet kan skabe behov for ekstra eller mere effektiv ventilation: åbn et vindue eller forøg styrken på den mekaniske ventilation.

Udsæt ikke apparatet for luftstrømme. Brænderne kan blive slukket.

Brug ikke damprensemaskiner på kogesektionen. ¡Fare for elektrisk stød!

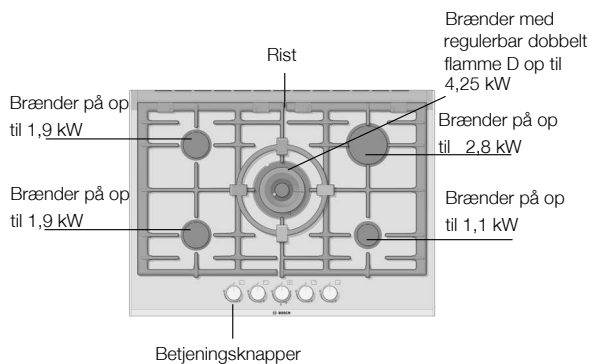
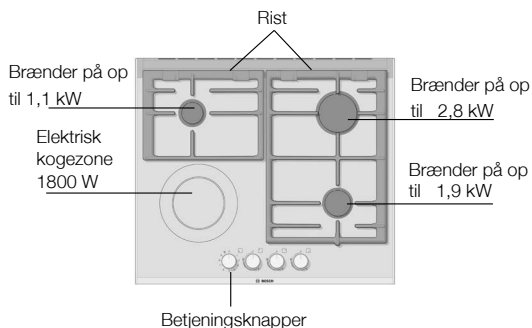
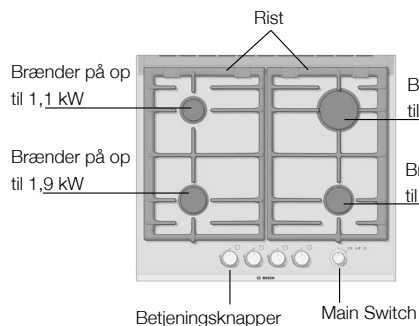
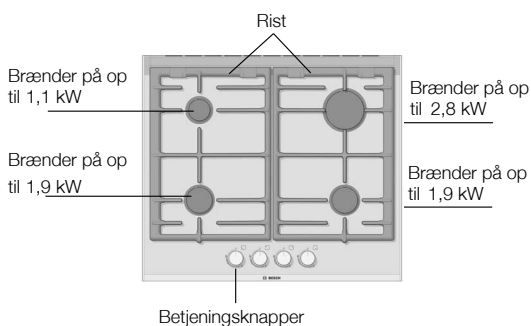
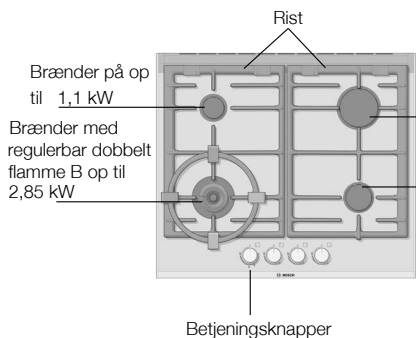
I tilfælde af nedbrud skal du afbryde tilførslen af gas og elektricitet til apparatet. Kontakt vores tekniske serviceafdeling i forbindelse med reparation.

Udfør ikke ændringer af de indvendige dele af apparatet. Hvis det skulle være nødvendigt, skal du kontakte vores tekniske serviceafdeling.

Hvis en af betjeningsknapperne ikke kan drejes rundt, må du ikke tvinge den. Ring øjeblikkeligt til vores tekniske serviceafdeling, så den kan blive repareret eller udskiftet.

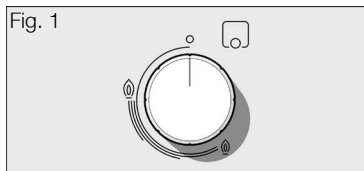
Revner og brud på glasset kan medføre risiko for elektrisk stød. Foretag frakobling af sikringen fra sikringsboksen. Henvend dig til Teknisk service.

Dit nye apparat



Gasbrændere

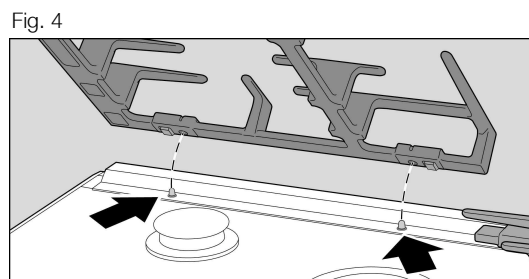
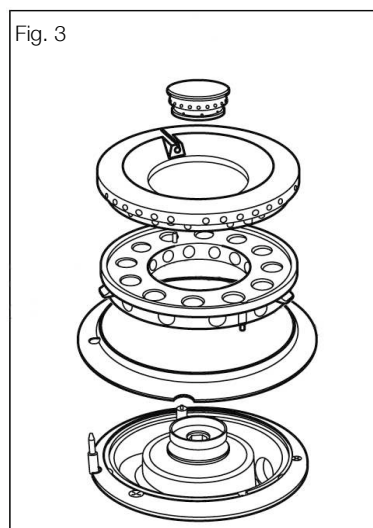
Funktionsmåde



Hver betjeningsknap angiver den brænder, som den styrer. Fig. 1.



Før at opnå en korrekt funktion i apparatet er det nødvendigt at sikre sig, at ristene og alle dele af brænderne er anbragt korrekt. Fig. 2-3-4.



Manuel tænding

1. Tryk på betjeningsknappen til den valgte brænder, og drej den mod venstre til det ønskede trin.
2. Før en flamme (lighter, tændstikker) hen mod brænderen.

Automatisk tænding

Hvis kogefeltet er udstyret med automatisk tænding (åbninger):

1. Tryk på betjeningsknappen til den valgte brænder, og drej den mod venstre til det maksimale trin.

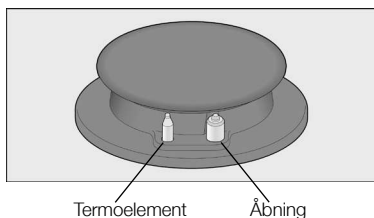
Mens betjeningsknappen er nedtrykket, produceres der gnister i alle brænderne. Flammen tændes (nu er det ikke længere nødvendigt at holde betjeningsknappen nedtrykket).

2. Drej betjeningsknappen til det ønskede trin.

Hvis der ikke sker tænding, skal du dreje betjeningsknappen til slukket position og gentage trinnene. Denne gang skal du holde knappen nede i mindst 10 sekunder).

Forsigtig! Hvis flammen ikke tændes efter 15 sekunder, skal du slukke brænderen og åbne døren eller vinduet til køkkenet. Vent mindst et minut, før du igen forsøger at tænde brænderen.

Sikkerhedssystem



Afhængigt af model kan kogesektionen være udstyret med et sikkerhedssystem (termoelement), der forhindrer udstømning af gas, hvis brænderne slukkes ved et uheld. For at garantere at dette system er aktivt, skal du tænde brænderen som normalt og uden at slippe knappen holde den fast nedtrykket i 4 sekunder, efter at flammen er tændt.

Slukning af brænder

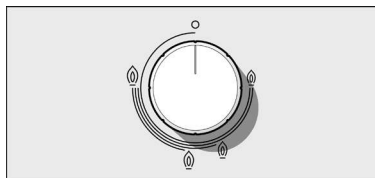
Drej den pågældende betjeningsknap mod højre til positionen 0.

Styrketrin

POSITION  Lukket betjeningsknap

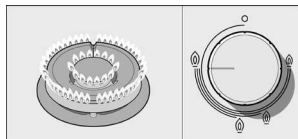
Stor flamme  Åbning eller maksimal kapacitet og elektrisk tænding

Lille flamme  Åbning eller minimal kapacitet

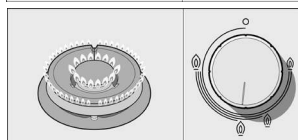


Ved brændere med regulerbar dobbelt flamme kan den indre og ydre flamme reguleres uafhængigt af den anden.

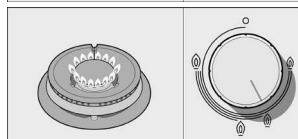
De mulige styrketrin er:



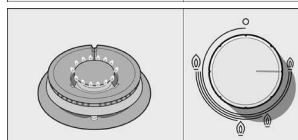
Ydre og indre flamme ved maksimal styrke.



Ydre flamme ved minimal styrke, indre flamme ved maksimal styrke.

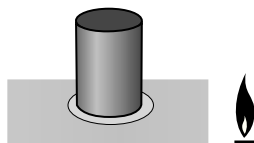


Indre flamme ved maksimal styrke.



Indre flamme ved minimal styrke.

Hovedafbryder / Blokering af kogesektion

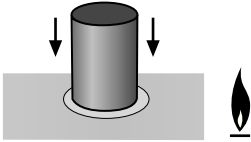


Kogesektionen kan være udstyret med en hovedafbryder, der generelt afbryder gasforsyningen samtidigt med alle brænderne. Denne afbryder er meget praktisk, hvis du har børn i huset, og af en årsag har brug for at slukke alle brænderne hurtigt.

Sådan blokeres kogesektionen:

1. Tryk på hovedafbryderen.

Alle tændte brændere slukkes. Kogesektionen blokeres.

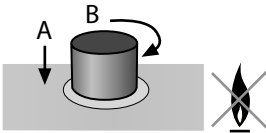


Sådan ophæves blokering af kogesektionen:

1. Sæt alle betjeningsknapperne i slukket position.

2. Tryk på, og drej hovedafbryderen med urets retning indtil toppen. Den generelle gasforsyning åbnes.

Du kan nu bruge kogefeltet som normalt.



Råd

Under brænderens funktion er det normalt at høre et bip. Ved de første anvendelser er det normalt, at der afgives lugte, der ikke udgør nogen risiko, og de forsvinder med tiden.

Nogle sekunder efter slukning af brænderen høres der en lyd, hvilket ikke er en fejl, da den angiver, at sikkerhedssystemet er afbrudt.

Sørg for at apparatet er rent. Hvis åbningerne er snavsede, kan der opstå fejl i tændingen. Rengør periodisk med en lille ikke-metallisk børste. Vær opmærksom på, at åbningerne ikke må behandles voldsomt.

En appelsingul flamme er normalt. Den skyldes støv i omgivelserne, spildte væsker osv.

Hvis brændernes flammer slukkes ved et uheld, skal du slukke med betjeningsknappen til brænderen og ikke forsøge at tænde igen, før der mindst er gået 1 minut.

Egnet kogegrej



Brænder	Minimums-diameter på kogegrej	Maksimal diameter på kogegrej
Brænder med todelt flamme	22 cm	
Brænder med todelt flamme B	22 cm	
Brænder med todelt flamme D	22 cm	
Hurtig brænder	22 cm	26 cm
Mellemstor brænder	14 cm	20 cm
Ekstra brænder	12 cm	16 cm
Elektrisk kogezone	18 cm	

Wok



En wok er kogegrej, der stammer fra Kina, og den er en slags let pande, rund, dyb med hanke og plan eller konkav bund.

I en wok kan levnedsmidlerne tilberedes på forskellige måder: stuvninger, stegeretter, ved lavt blus, grillretter og dampning. Man kan sige, at en wok både er en pande og en gryde og takket være dens form og størrelse kan man tilberede store mængder.

I en wok fordeler varmen sig jævnt og langsomt, og den intense varme, der akkumuleres, giver mulighed for, at fødevarerne tilberedes på kortere tid og desuden kræver mindre olie, hvorfor det er en af de hurtigste og mest hensigtsmæssige tilberedningsmetoder.

Når du bruger en wok, skal du følge fabrikantens instruktioner.

Funktionsmåde for elektrisk kogeplade med dobbelt kogezone

Modeller, der er udstyret med glaskeramik, har et dobbelt kredsløb, der giver to kogezone, en central på 700 W. og en supplerende på 1800 W, hvis apparatet fungerer ved en spænding på 230 V.

Tænding og slukning

Sådan tændes

Fig. 5

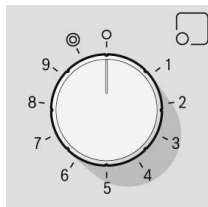
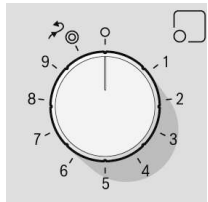


Fig. 5a



Den lille kogezone (central) tændes ved at dreje betjeningsknappen med uret indtil trinnet 0, hvorefter du kan anbringe det på ethvert af de angivne trin fra 1 til 9. Fig. 5.

Position 1: mindste styrke.

Position 9: maksimal styrke.

Hvis du desuden ønsker at bruge opvarmningszonen, skal du dreje betjeningsknappen forbi trinnet 9 (fig. 5a) og derefter lade det stå på 9 (maksimal opvarmning) eller på et andet trin for at få mindre varme. For igen at bruge den lille kogezone skal du dreje betjeningsknappen mod uret indtil trinnet 0, hvorefter det kan bruges igen.

Sådan slukkes

Funktionslampen / restvarme tændes, når kogesektionen er afkølet.

Tips

Det anbefales at bruge den maksimale styrke ved starten på madlavningen og gå ned på de mellemliggende trin efter nogle minutter.

Undgå spild af væsker på overfladen af den elektriske plade.

Udfør ikke madlavning med vådt kogelegre.

Restvarme

De elektriske kogeplader kan slukkes lidt før, at madlavningen afsluttes. Restvarmen giver mulighed for at fortsætte madlavning nogle minutter, hvorved der spares energi.

Forslag

	Kogefelt med 9 trin
Smelte: chocolate, smør, gelatine.	1-2
Koge: Ris, bechamel, ragout.	2-3
Koge: kartofler, pasta, grøntsager	4-5
Svitse: stuvninger, rullesteg	4-5
Dampe: fisk	5
Opvarme, holde varm: tilberedte retter	2-3-4-5
Steg: koteletter, steak, tortilla	6-7-8
Koge og brune	9

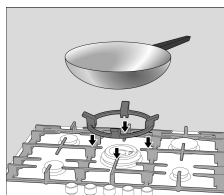
De foreslåede trin er vejledende.
Styrken kan øges i tilfælde af:

- Store mængder væske,
- store retter,
 - tilberedning med kogegej uden låg.

Tilbehør

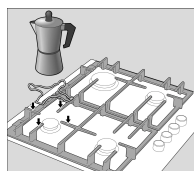
Afhængigt af model kan kogesektionen være leveret med følgende tilbehør. Dette kan også erhverves hos vores tekniske serviceafdeling med den angivne reference.

Ekstra rist til wok



Udelukkende til brug i brænder med dobbelt flamme for kogegrej med en diameter på over 26 cm (stegeplader, kasseroller af jern osv.) og kogegrej med konkav bund.

Ekstra kafferist



Udelukkende til brug på ekstra brænder for kogegrej med en diameter på under 12 cm.

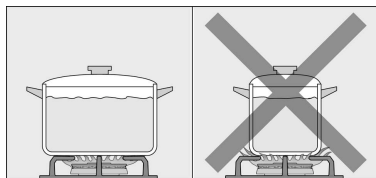
Fabrikanten påtager sig intet ansvar, hvis disse ekstra riste ikke bruges eller bruges forkert.

Råd om madlavning

Brænder	Meget kraftig - Kraftig	Middel	Langsom
Brænder med todelt flamme	Opkogning, kogning, stegning, bruning, "paella", asiatiske retter (wok).	Opvarmning: Forberedte og færdiglavede retter.	
Hurtig brænder	Wienerschnitzel, bøf, omelet, friturstegning.	Ris, bechamelsovs, ragout.	Dampkogning: fisk, grøntsager.
Mellemstor brænder	Dampkogte kartofler, friske grøntsager, supper, pasta.	Opvarmning af retter og tilberedelse af delikate retter.	
Ekstra	Kogning: Sammenkogte retter, rissengrød, karamel.	Optøning og kogning ved svag varme: Retter med bælgrugter,, frug, dybfrosne produkter.	Smeltning: smør, chokolade, gelatine.

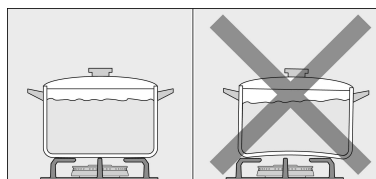
Brugsvejledning

De følgende råd vil hjælpe dig med at spare energi og undgå skader på kogeuret:



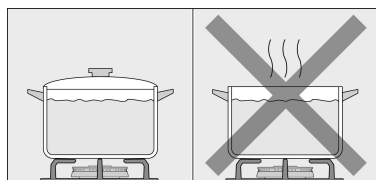
Brug kogeurej med korrekt størrelse på hver brænder.

Benyt aldrig små beholdere på store brændere.
Flammen må ikke berøre beholderens yderside.

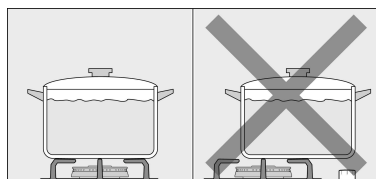


Brug ikke deformeret kogeurej, der står ustabil på kogepladen. Kogeurej kan vælte.

Brug kogeurej med flad, tyk bund.

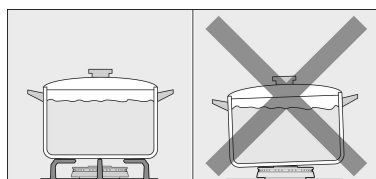


Tilbered ikke maden uden låg eller med låget lagt halvt over, idet en del af energien går tabt.



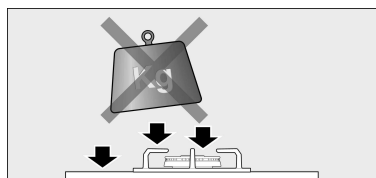
Anbring kogeurej centreret oven på brænderen. Ellers kan det vælte.

Anbring ikke stort kogeurej på de brændere, der er tæt på betjeningsknapperne. Disse kan blive beskadiget af den høje temperatur.



Anbring kogeurej oven på ristene og aldrig direkte oven på brænderen.

Håndter kogeurej med forsigtighed, når det befinder sig på kogepladen.



Udsæt ikke kogepladen for stød, og anbring heller ikke for stor vægt på den.

Kontroller, at brændernes riste og dæksler er placeret korrekt før brug.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring



Når apparatet er afkølet, skal du bruge en svamp, vand og sæbe.

Efter hver brug skal du rengøre overfladen på de forskellige brænderelementer, når de er afkølet. Hvis der efterlades rester (madrester, fedtdråber osv.) uanset hvor små de måtte være, så dannes der skorper på overfladen, som kan være vanskelige at fjerne senere. Det er nødvendigt, at hullerne og rillerne er rene for, at flammen kan være korrekt.

Håndteringen af visse typer kogegrej kan efterlade metalrester på ristene.

Rengør brænderne og ristene med sæbevand og skrub dem med en ikke-metallisk børste.

Alternativt kan riste sættes i opvaskemaskinen. Anvend det rengøringsmiddel, der anbefales af producenten af opvaskemaskinen. Hvis ristene er yderst snavsede, anbefaler man en forudgående rengøring af disse.

Sæt ikke brændernes dæksler i opvaskemaskinen.

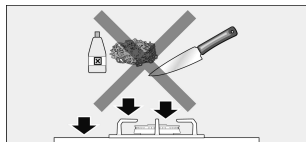
Hvis ristene har gummiklodser, skal du være forsigtig ved rengøring af dem. Klodserne kan løsne sig, og risten kan ridse kogesektionen.

Aftør altid brænderne og ristene omhyggeligt.

Tilstedeværelsen af vanddråber eller fugtige områder ved start af madlavningen kan forringe emaljen.

Efter rengøring og aftørring af brænderne skal du kontrollere, at dækslerne er placeret korrekt oven på brænderens flammedyse.

Uegnede produkter



Glid ikke kogegrejet hen over glasset, da det kan blive ridset. Undgå ligeledes, at der tabes tunge objekter på glasset. Bank ikke på nogen af kogesektionens kanter.

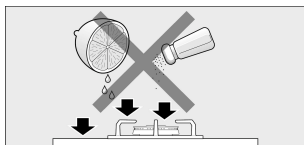
Brug ikke damprensingsudstyr. Kogepladen kan blive beskadiget.

Brug aldrig slibende produkter, ståluld, skarpe objekter, knive osv. til at fjerne fastbrændte madrester på kogesektionen.

Hvis kogesektionen er udstyret med et glas- eller aluminiumspanel, må du ikke bruge en kniv, skraber eller lignende til at rengøre samlingen med metallet.

Brug ikke knive, skrabere eller lignende til at rengøre glassets samling med brændernes kapsler, metalprofiler eller paneler af glas eller aluminium, hvis de forefindes.

Vedligeholdelse



Rengør øjeblikkeligt væsker, der kan brænde sig fast, hvorved unødvendige anstrengelser undgås.

Sandkorn fra f.eks. rensning af frugt og grøntsager kan ridse glasoverfladen.

Fastbrændt sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er brændt fast, skal fjernes øjeblikkeligt fra kogesektionen ved hjælp af en skraber til glas.

Fejl

I nogle tilfælde kan opståede fejl nemt rettes. Før du ringer til vores tekniske serviceafdeling, bedes du tage følgende råd i betragtning:

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Den generelle elektriske funktion er gået i stykker.	Defekt sikring.	Kontrollér sikringen i sikringskassen og udskift den, hvis den er defekt.
	HFI-afbryderen eller en differentialafbryder er blevet udløst.	Kontroller på betjeningsstavlen, om HFI-afbryderen eller en differentialafbryder er blevet udløst.
Den automatiske tænding fungerer ikke.	Der kan være madrester eller rester af rengøringsmiddel mellem åbningerne og brænderne.	Pladsen mellem åbningen og brænderen skal være ren.
	Brænderne er våde.	Aftør omhyggeligt brænderens dæksler.
	Brænderdækslerne sidder ikke rigtigt.	Kontrollér, at dækslerne er anbragt korrekt.
	Apparatet er ikke forbundet til jord, er forkert tilsluttet eller har et defekt jordstik.	Tag kontakt til vores elinstallatør.
Brænderens flamme er ikke ensartet.	Brænderens dele er anbragt forkert.	Anbring delene korrekt på den respektive brænder.
	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.
Gasstrømmen er ikke normal, eller der kommer ikke gas ud.	Gastilførslen er lukket af mellemhaner.	Åbn disse mellemhaner.
	Hvis gassen kommer fra en flaske, skal du kontrollere, at den ikke er tom.	Udskift flasken.
Der lugter af gas i køkkenet.	En hane er åben.	Luk hannerne.
	Flasken er forkert tilkoblet.	Kontrollér, om tilkoblingen er korrekt.
	Muligt gasudslip.	Luk for hovedgashanen, luft ud i lokalet og tilkald omgående en autoriseret installatør, der kan gennemse og godkende installationen. Anvend ikke apparatet, før du er sikker på, at der ikke er noget gasudslip i installationen eller apparatet.
Brænderen slukkes umiddelbart efter at betjeningsknappen slippes.	Betjeningsknappen er ikke blevet holdt nede længe nok.	Når brænderen er tændt, skal du holde betjeningsknappen nede et par sekunder mere.
	Rillerne i brænderen er snavsede.	Rengør rillerne i brænderen.

Teknisk service

Hvis du henvender dig til vores tekniske service, skal du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabrikationsnummer (FD). Disse oplysninger findes på mærkepladen, der sidder på den indre del af kogesektionen og på mærkaten for brugsvejledning.

Garantibetingelser

De gældende garantibestemmelser er de anførte fra vores virksomheds repræsentant i det land, hvor købet er foretaget. Du kan få detaljerede oplysninger på salgsstederne. Det er nødvendigt at fremvise købsbevis for at gøre brug af garantien. Ret til ændringer forbeholdes..

Emballage og brugte apparater

Hvis apparatets mærkeplade viser symbolet , skal du være opmærksom på følgende indikationer.

Bortskaffelse af affald
på en miljøvenlig
måde

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde.

Dette apparat overholder det europæiske direktiv 2002/96/CE for elektrisk og elektroniske apparater, der identificeres som WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Sisältö

Turvallisuusohjeet	57
Laitekuvaus	59
Kaasupoltttimien toiminta	60
Manuaalinen sytytys	60
Automaattinen sytytys	61
Turvajärjestelmä	61
Polttimen sammutus	61
Tehotasot	61
Pääkytkin / Keittotason katkaisin (Main Switch)	62
Varoitukset	63
Soveltuvat keittoastiat	64
Wokkipannu	64
Sähkötoimisen keittotason toiminta kaksoiskeittoalueella	65
Päälle ja pois päältä kytkentä □ □ □ □ □	65
Suosituksat □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	66
Lisävarusteet	67
Wokkipannun lisäritilä	67
Kahvipannun lisäritilä	67
Käyttösuositukset	67
Käyttöön liittyvät varoitukset	68
Puhdistus- ja huolto-ohjeet	69
Puhdistus	69
Sopimattomat tuotteet	69
Huolto	70
Ongelmat	71
Tekninen huoltopalvelu	72
Takuuehdot	72
Pakkaus ja käytetyt laitteet	72
Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys	72

Hyvä Asiakas,

Onnittelumme tuotteen valinnasta ja kiitämme teitä luottamuksestanne. Tämä käytännöllinen, uudenaikainen ja toiminnallinen laite on valmistettu laadukkaista materiaaleista, jotka ovat läpäisseet tiukat laatutarkastukset koko valmistusprosessin aikana ja jotka on tarkasti testattu, jotta laite täyttäisi kaikki vaatimuksenne.

Älä poista laitetta suojaavasta pakkauksesta ennen sen asennushetkeä.

Lue ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta tai käyttöä. Käyttöoppaan tiedot ovat oleellisen tärkeitä laitteen virheettömän toiminnan ja sen turvallisuuden kannalta.

Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu materiaaleista, jotka ovat välttämättömiä laitteen suojaamiseksi tehokkaasti kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit voidaan kierrättää täysin, jolloin niiden ympäristöhaittoja voidaan lieventää. Pyydämme teitä vaikuttamaan ympäristönsuojeluun toimimalla seuraavasti:

- vie pakkausmateriaalit sopiviin kierrätysastioihin
- ennen käytetyn laitteen hävitystä laite tulee tehdä käyttökelvottomaksi. Kysy paikalliselta viranomaiselta lähimmän kierrätyskeskuksen osoite ja vie laite keskuksen.
- älä kaada käytettyä öljyä viemäriin. Kaada käytetty öljy suljettuun astiaan ja vie se kierrätyskeskukseen tai hävitä se jätekeräyksen mukana (se tullaan tarkistamaan kaatopaikalla; ratkaisu ei ole paras, mutta vesistöjen saastumiselta välttyään).

TÄRKEÄÄ:

Jos laitteessa esiintyy vaurioita tai se ei täytä laatuvaatimuksianne, pyydämme teitä ilmoittamaan siitä meille mahdollisimman pian. Jotta takuu olisi voimassa, laitetta ei saa muokata tai väärinkäyttää.

Turvallisuusohjeet

Lue ohjeet huolellisesti. Vain tällöin voidaan laitetta käyttää tehokkaasti ja varmasti. Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Mikäli laite vaihtaa omistajaa, ohjeet on toimitettava laitteen mukana uudelle käyttäjälle.

Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, mikäli tämän oppaan ohjeita ei noudateta.

Näiden ohjeiden sisältämät kuvat ovat ainoastaan viitteelliset.

Älä poista laitetta suojaavasta pakkauksesta ennen sen asennushetkeä.

Jos laitteessa havaitaan vaurioita, älä kytke sitä virtalähteeseen. Ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Laite on luokan 3 kaasulaite standardin EN 30-1-1 mukaan: Kalusteeseen asennettu laite.

Tätä laitetta tulee käyttää vain tiloissa, joissa on riittävä tuuletus.

Kaikki muiden kaasutyyppien asennus-, liitäntä-, säätö- ja mukautustoimenpiteet saa suorittaa ainoastaan valtuutettu asennusteknikko noudattaen paikallisia kaasu- ja sähkötoimittajia koskevia määräyksiä ja lainsäädäntöä. Erityistä huomiota on kiinnitettävä tuuleutusta koskeviin määräyksiin.

Mikäli laitteen mukautus muunlaiselle kaasulle on tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluun.

Ennen uuden keittotason asennusta on varmistettava, että asennus suoritetaan asennusohjeiden mukaan.

Laite toimitetaan tyyppimerkintöjen kaasuominaisuuksilla. Jos kaasuominaisuuksia tulee muuttaa, lue lisätieto asennusohjeista.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, sitä ei saa käyttää kaupalliseen tai ammatilliseen tarkoitukseen. Laitetta ei saa asentaa huvipurseihin tai asuntoautoihin. Takuu edellyttää, että laitetta käytetään sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen, älä koskaan käytä sitä asuintilan lämmitykseen.

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

Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

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 valvotaan 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 ilman valvontaa.

Palamattoman kaasun kertyminen suljettuun tilaan aiheuttaa tulipalovaaran. Lue kaauspolttimien toimintaa koskevat ohjeet ja varoitukset huolellisesti.

Keittoalueet ja niiden ympäristö kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä.

Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.

Älä säilytä tai käytä syövyttäviä kemiallisia aineita, höryjä, syttyviä materiaaleja tai muita kuin elintarvikkeita tämän laitteen alapuolella tai sen lähellä.

Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt syttyvät helposti tuleen. Rasvojen tai öljyjen kuumennuksen aikana laitetta ei saa jättää ilman valvontaa. Jos ne syttyvät, älä sammuta tulta vedellä. Palovammavaara! Peitä keittoastia kannella, jotta liekki sammuu ja kytke keittoalue pois päältä.

Vaurioituneet, väärän kokoiset tai keittotason reunat ylittävät tai virheellisesti sijoitetut keittoastiat voivat aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja. Noudata keittoastioihin liittyviä neuvoja ja varoituksia.

Kaasutoimisen laitteen käyttö tuottaa lämpöä, kosteutta ja polttotuotteita asennuspaikkaan. Varmista keittiön hyvä tuuletus, erityisesti keittotason ollessa toiminnassa: pidä luonnolliset tuuletusaukot avoimina tai asenna koneellinen tuuletuslaite (liesituuletin).

Jos laitetta käytetään suurella teholla ja pitkään, lisätuuletus tai tehokkaampi tuuletus voi olla tarpeen: avaa ikkuna tai lisää mekaanisen tuuletuksen tehoa.

Älä altista laitetta ilmapirtauksille. Polttimet voivat tällöin sammua.

Älä puhdista keittotasoa höyrytoimisilla puhdistuslaitteilla. Sähköiskuvaara!

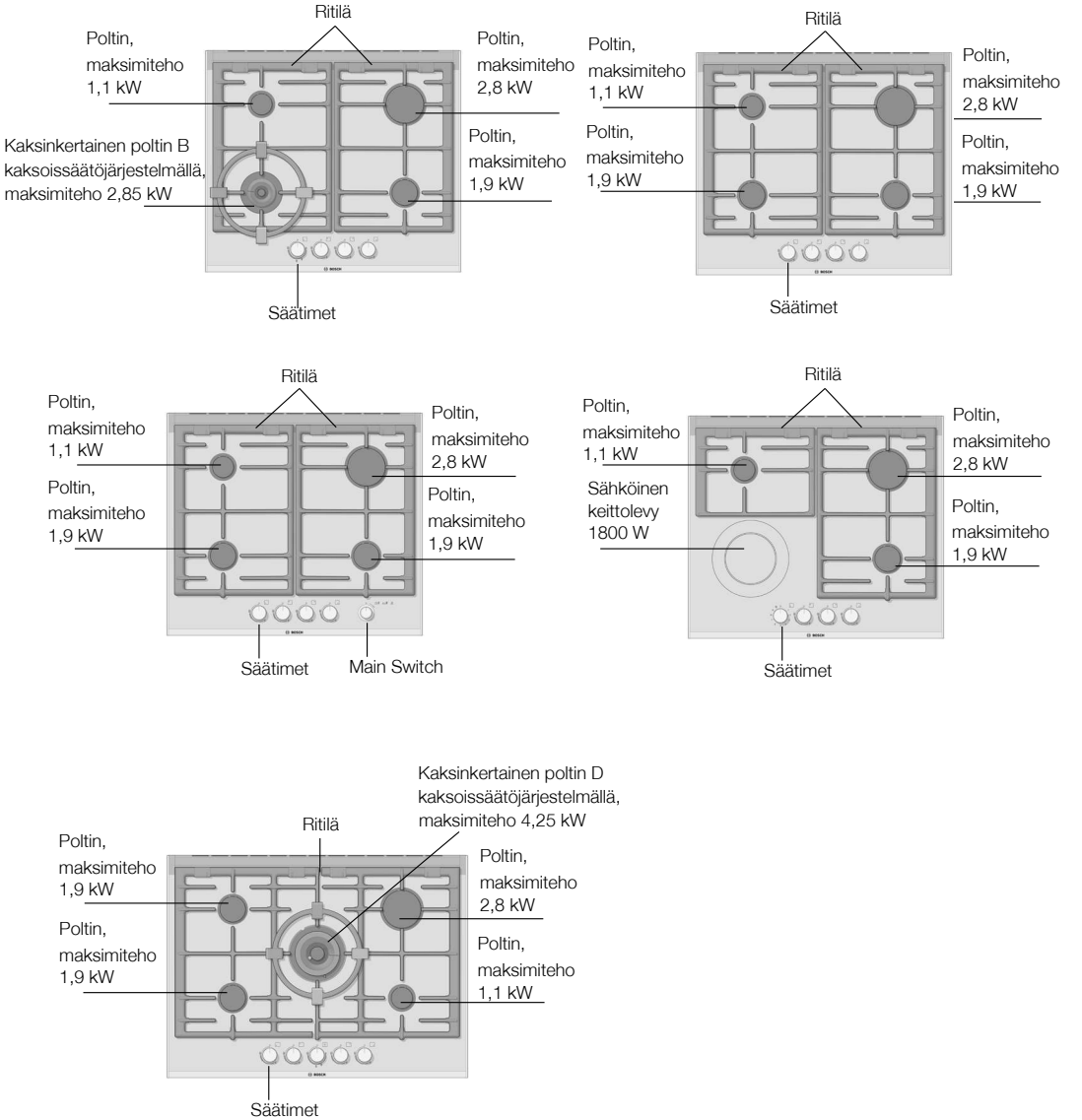
Vikojen esiintyessä kaasun ja sähkövirran syöttö laitteeseen on kytkettävä pois. Jos korjaus on tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Älä koske laitteen sisäosiin. Jos tämä on kuitenkin tarpeen, ota yhteyttä tekniseen palveluumme.

Jos joidenkin kytkimien kääntö ei ole mahdollista, älä käytä voimaa. Soita välittömästi tekniseen huoltopalveluumme, joka voi korjata tai vaihtaa vioittuneen osan.

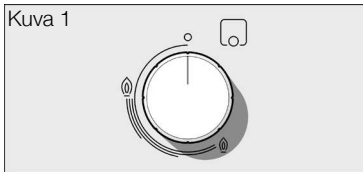
Lasin halkeamat tai rikkoutumat aiheuttavat sähköiskuvaaran. Irrota sulake sulakerasiasta. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Laitekuvaus



Kaasupolttimien Toiminta

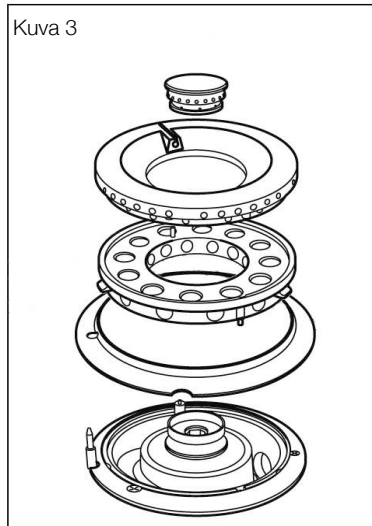
Kuva 1



Kuva 2



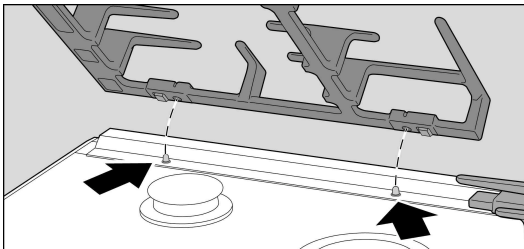
Kuva 3



Jokaiseen säätimeen on merkitty poltin, jota se säätää. Kuva 1.

Laitteen virheettömän toiminnan kannalta on ehdotonta varmistaa, että ritilät ja kaikki polttimien osat on oikein paikoillaan. Kuva 2-3-4.

Kuva 4



Manuaalinen sytytys

1. Paina valitun polttimen kytkintä ja käännä sitä vasemmalle haluttuun asentoon.
2. Aseta sytytin tai liekki (kaasusytytin, tulitikut, jne.) polttimen lähelle.

Automaattinen sytytys

Jos keittotasossa on automaattinen sytytys (sytytystulpat).

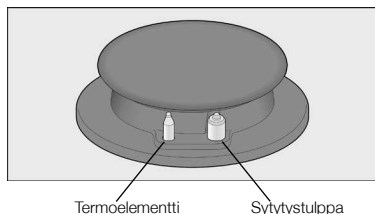
1. Paina valitun polttimen kytkintä ja käännä sitä vasemmalle maksimitehoasentoon. Kytkimen painalluksen aikana kaikissa polttimissa syttyy kipinöitä. Liekki syttyy (tämän jälkeen kytkintä ei tarvitse enää painaa).

2. Käännä kytkin haluttuun asentoon.

Jos poltin ei syty, käännä kytkin sammutusasentoon ja toista sytytystoimenpiteet. Pidä tällöin kytkintä alhaalla pitempään, kuitenkin korkeintaan 10 sekuntia).

Huomio! Jos liekki ei syty 15 sekunnin jälkeen, sammuta poltin ja avaa ovi tai ikkuna tuuletusta varten. Odota vähintään minuutti ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

Turvajärjestelmä



Mallista riippuen keittotasossa voi olla turvajärjestelmä (termoelementti), joka estää kaasun virtauksen, jos polttimet sammuvat vahingossa. Toiminnon takaamiseksi sytytä poltin normaalisti päästämättä irti kytkimestä, pidä kytkin painettuna 4 sekunnin ajan liekin syttymisen jälkeen.

Polttimen sammutus

Käännä kytkintä oikealle asentoon 0 saakka.

Tehotasot

Säädettävät kytkimet mahdollistavat tehon säätämisen maksimi- ja minimitasojen välillä.

Asento

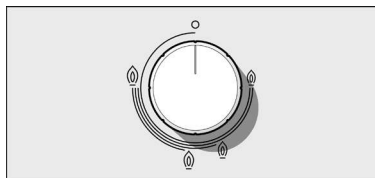
○ Suljettu kytkin

Suuri
liekki

Maksimillaan auki
tai maksimikyvyt ja
sähköinen sytytys

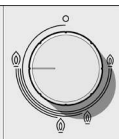
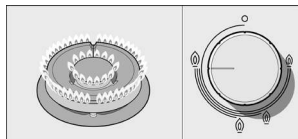
Pieni
liekki

Minimillään auki tai
minimikyky

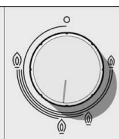
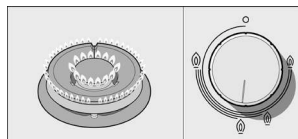


Jos kyse on kaksoisliekillä varustetuista polttimista, sisä- ja ulkoliekit voidaan säätää yksittäin.

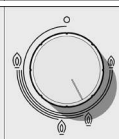
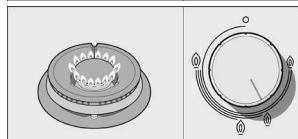
Tehotasot ovat:



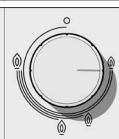
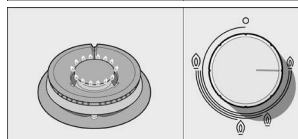
Ulko- ja sisäliekin maksimiteho.



Ulkoliekin minimiteho, sisäliekin maksimiteho.

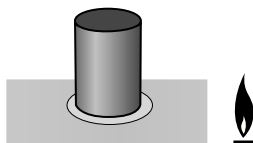


Sisäliekin maksimiteho.



Sisäliekin minimiteho.

Pääkytkin / Keittotasoin katkaisin (Main Switch)

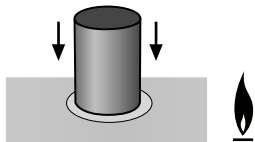


Keittotasossa on pääkytkin, joka katkaisee kaasun syötön ja sammuttaa kaikki polttimet yhdellä kertaa. Pääkytkin on erittäin käytännöllinen silloin, kun asuinrakennuksessa on lapsia tai kun kaikki polttimet on sammutettava jostakin syystä nopeasti.

Keittotason pois kytkentä:

1. Paina pääkytkintä.

Kaikki päällä olevat polttimet sammuvat. Keittotaso on kytketty pois.

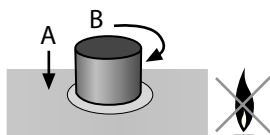


Keittotason päälle kytkentä:

1. Aseta kaikki säätimet sammutusasentoon.

2. Paina ja käännä pääkytkintä myötäpäivään ääriasentoon. Yleinen kaasun syöttö avautuu.

Keittotasoa voidaan käyttää normaalisti.



Varoitukset

Polttimen toiminnan aikana piipitysäni on normaalia.

Ensimmäisten käyttökertojen aikana laitteesta voi päästä hajuja ja se on normaalia, se ei merkitse riskitekijöitä tai toimintahäiriöitä ja ne loppuvat pian.

Muutama sekunti polttimen sammutuksen jälkeen laitteesta kuuluu ääni (kolahdusääni), se ei merkitse toimintahäiriötä vaan turvatoiminnon deaktivoitumista.

Huolehdi laitteen hyvästä puhtaudesta. Jos sytytystulpat ovat likaiset, syttyminen estyy.

Puhdista ne säännöllisesti pienellä harjalla, ei kuitenkaan metalliharjalla. Varo kohdistamasta iskuja sytytystulppiin.

Oranssin värinen liekki on normaalia. Se johtuu ympäristössä olevasta pölystä, kaatuneista nesteistä, jne.

Jos polttimen liekit sammuvat vahingossa, sulje polttimen toimintakytkin ja kokeile sen uudelleen sytyttämistä ainakin 1 minuutin ajan.

Soveltuvat keittoastiat



Poltin	Keittoastian vähimmäishalkaisija	Keittoastian enimmäishalkaisija
Kaksinkertainen poltin	22 cm	
Kaksinkertainen poltin B	22 cm	
Kaksinkertainen poltin D	22 cm	
Nopea poltin	22 cm	26 cm
Normaalikeittolevyt	14 cm	20 cm
Lisäpoltin	12 cm	16 cm
Sähköinen keittolevy	18 cm	

Wokkipannu



Wokkipannu on lähtöisin Kiinasta, se on yhdenlainen kevyt, pyöreä, syvä paistinpannu, jossa on kahvat, tasainen tai kovera pohja.

Wokkipannussa ruoka-ainekset voidaan valmistaa eri tavoin: muhennokset, friteeraus, hitaalla liekillä valmistus, grillaus sekä höyrytys. Wokkipannussa yhdistyy paistinpannu ja kattila, ja sen muodosta ja koosta johtuen sillä on mahdollista kypsentää melko suurikokoisia ruoka-annoksia.

Wokkipannussa lämpö jakautuu tasaisemmin ja lievemmin, kertyvä voimakas kuumuus mahdollistaa nopeamman kypsymisen ja valmistus vaatii vähemmän öljyä. Tämän takia se on yksi nopeimmista ja terveellisimmistä kypsennystavoista.

Wokkipannua käyttäessä on noudatettava pannun valmistajan ohjeita.

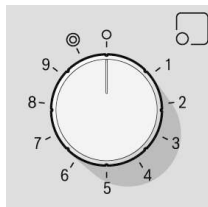
Sähkötoimisen keittotason toiminta kaksoiskeittoalueella

Mallit, joissa on keraamisesta lasista tehty taso, ovat kaksipiirisiä, ja täten niissä on kaksi keittoaluemahdollisuutta, yksi keskeinen 700 W ja toinen 1800 W, jos laite toimii 230 V jännitteellä.

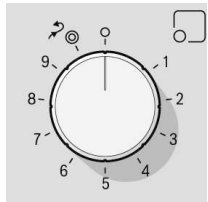
Päälle ja pois päältä kytkentä

Käynnistys

Kuva. 5



Kuva 5a



Pieni keittoalue (keskellä) kytketään päälle kääntämällä säädintä myötäpäivään, kunnes se siirretään pois asennosta 0 asettaen se mihin tahansa kohtaan 1 - 9. Kuva 5.

Asento 1: vähimmäisteho.

Asento 9: maksimiteho.

Jos halutaan käyttää laajaa keittoaluetta, säädin on käännettävä asennon 9 yli (kuva 5a) ja jätettävä sen jälkeen asentoon 9 (maksimiteho) tai mihin tahansa väliasentoon vähemmän lämmön käyttämiseksi. Pientä keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen kääntämällä säädin vastapäivään asentoon 0 ja kytkemällä se uudelleen päälle.

Sammutus

Toiminnon / jäännöslämmön merkkivalo sammuu, kun keittotaso on jäähtynyt.

Huomio

Maksimitehon käyttö on suositeltavaa kuumennuksen alussa, muutamien minuuttien jälkeen on suositeltavaa asettaa teho keskitasolle.

Varo nesteiden läikkymistä sähkötoimisen keittotason päälle.

Älä kuumenna märkiä keittoastioita.

Jälkilämpö

Sähkötoimiset keittotasot voidaan sammuttaa hieman ennen ruoanvalmistuksen lopettamista. Jälkilämpö mahdollistaa ruoanvalmistuksen jatkamisen joidenkin minuuttien ajan ja täten säästetään energiaa.

Suosituks

	9 asennon keittotaso
Sulatus: voi, suklaa, hyytelö	1-2
Keitto: riisi, bechamel-kastike, jauhelihakastike	2-3
Keitto: perunat, pasta, vihannekset	4-5
Paisto: pararuokat, paistot	4-5
Höyrytys: kala	5
Kuumennus, lämpimänä pito: valmiit ruokat	2-3-4-5
Paahto: leikkeleet, pihvit, munakkaat	6-7-8
Keitto ja ruskistus	9

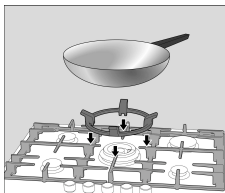
Ehdotetut asennot ovat viitteellisiä.
Tehoa tulee lisätä seuraavissa tapauksissa:

- runsaat nestemäärät
- suuret ruokamäärät
- keittoastioiden käyttö ilman kantta

Lisävarusteet

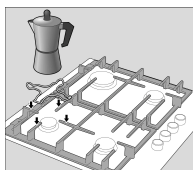
Mallista riippuen keittotasossa voi olla seuraavat lisävarusteet. Lisävarusteita voi myös hankkia teknisestä huoltopalvelusta viitteen avulla.

Wokkipannun lisäritilä



Voidaan käyttää yksinomaan kaksoisliekin omaavalla polttimella yli 26 cm halkaisijan keittoastioissa (paistinpannut, saviset keittoastiat, jne.) sekä koveran pohjan omaavissa keittoastioissa.

Kahvipannun lisäritilä



Voidaan käyttää yksinomaan lisäpolttimessa ja keittoastioissa, joiden halkaisija on alle 12 cm.

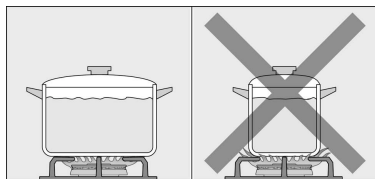
Valmistaja ei ota vastuuta, jos lisäritilöitä ei käytetä tai jos niitä käytetään virheellisesti.

Käyttösuositukset

Poltin	Hyvin voimakas Voimakas	Keskikova	Hidas
Kaksinkertainen poltin	Keitto, paisto, ruskistus, pannuruoat, aasialaiset ruoat (wokkiruoat).	Uudelleen kuumennus ja lämpimänä säilytys: valmiit ruoat.	
Nopea poltin	Leike, pihvit, munakas, friteeraukset.	Riisi, bechamel-kastike, lihakastike.	Höyrytys: kala, vihannekset.
Normaali	Höyryperunat, tuoreet vihannekset, pataruoat, pastaruoat.	Valmistettujen ruokien lämmittäminen ja lämpimänäpito ja hienojen ruokalajien valmistaminen.	
Lisäpoltin	Keitto: keitot, riisipuuro, karamelli.	Sulatus ja hidas kypsennys: vihannekset, hedelmät, pakasteruoat.	Keitto/Sulatus: voi, suklaa, hyytelö.

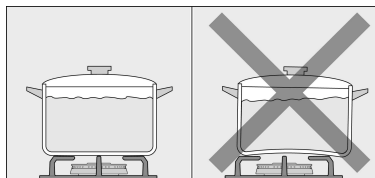
Käyttöön liittyvät varoitukset

Seuraavat neuvot auttavat säästämään energiaa ja välttämään keittoastioiden vaurioitumisen:



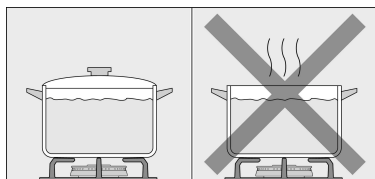
Käytä suuruudeltaan jokaiseen polttimeen sopivia keittoastioita.

Älä käytä pieniä keittoastioita suurilla polttimilla. Liekki ei saa tulla keittoastian sivujen yli.

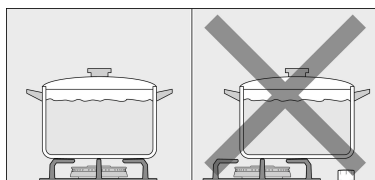


Älä käytä vääntyneitä keittoastioita, jotka ovat epävakaita keittoalueiden päällä. Keittoastiat voivat kaatua.

Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja paksu.

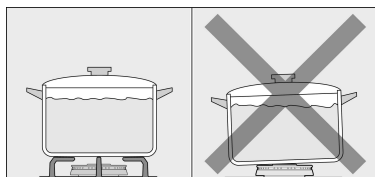


Älä keitä ilman kantta tai epäkeskisellä kannella, osa energiasta menee hukkaan.



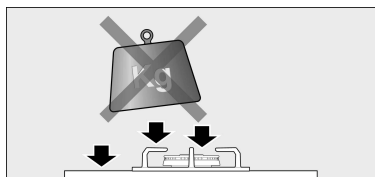
Aseta keittoastia hyvin keskitetysti polttimen päälle. Muutoin se voi kaatua.

Älä aseta suuria keittoastioita polttimiin, jotka sijaitsevat kytkimien lähellä. Kytkimet voivat vaurioitua liiallisen kuumumisen seurauksena.



Aseta keittoastiat ritilöiden päälle, älä koskaan aseta niitä suoraan polttimen päälle.

Käsittele keittoastioita varoen keittotason päällä.

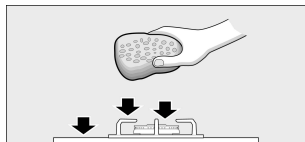


Älä kohdista iskuja keittotasoon, älä myöskään aseta sen päälle liiallisia painoja.

Varmista, että polttimien ritilät ja kannet on asetettu hyvin paikoilleen ennen niiden käyttöä.

Puhdistus- ja huolto-ohjeet

Puhdistus



Kun laite on jäähtynyt, puhdista se pesusienellä, vedellä ja saippualla.

Puhdista käytetyt keittoalueet jokaisen käyttökerran jälkeen, odota kuitenkin että ne jäähtyvät. Jos keittoalueille jää vähäisiäkin määriä jäämiä (ruokia, rasvaläikkii, jne.), ne kovettuvat pintaan ja niiden poistaminen on vaikeampaa. Reikien ja uurteiden on oltava puhtaita niin, että liekki palaa virheettömästi.

Joidenkin keittoastioiden liikuttamisen seurauksena rutilöiden päälle voi jäädä metallijäämiä.

Puhdista polttimet ja ritalät saippuavedellä ja harjaa ne harjalla, ei kuitenkaan metallisella.

Vaihtoehtoisesti ritalät voidaan pestä astianpesukoneessa. Käytä astianpesukoneen valmistajan suosittelemaa konetiskiainetta. Jos osat ovat erittäin likaisia, ritalät on suositeltavaa esipuhdistaa.

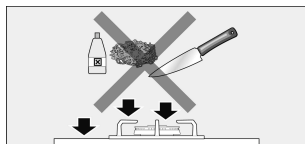
Älä pese polttimien kansia astianpesukoneessa.

Jos ritalöissä on kumiset kannat, varo irrottamasta niitä puhdistuksen aikana. Kannat voivat irrota ja ritalä voi naarmuttaa keittotasoa.

Kuivaa polttimet ja ritalät aina huolellisesti. Vesipisarat tai kosteat alueet voivat vaurioittaa emalipintaa keittotason käyttöönoton yhteydessä.

Polttimien puhdistuksen ja kuivauksen jälkeen on varmistettava, että kannet on asetettu oikein diffusorien päälle.

Sopimattomat tuotteet



Älä liu'uta keittoastioita lasin päällä, sillä se voi aiheuttaa naarmuja lasipintaan. Samoin on vältettävä pudottamista kovia tai teräviä esineitä lasipinnan päälle. Älä kohdista mihinkään keittotason osaan iskuja.

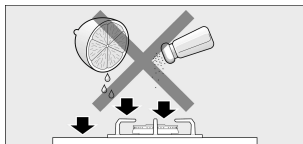
Älä käytä höyrytoimisia puhdistuslaitteita. Se voi vaurioittaa keittotasoa.

Älä koskaan käytä kuluttavia tuotteita, teräsriepuja, leikkausvälineitä, veitsiä, jne. kovettuneiden ruoka-ainesten jäämien poistamiseen keittotasosta.

Jos keittotasossa on lasi- tai alumiinipaneeli, älä käytä veitsiä, kaapimia tai vastaavia välineitä paneelin ja metallin yhdyskohdan puhdistamiseen.

Älä käytä veitsiä, kaapimia tai vastaavia välineitä lasin ja polttimien liitoskohdan, metalliosien tai mahdollisten lasi- tai alumiinipaneelien puhdistamiseen.

Huolto



Puhdista välittömästi yli kaatuneet nesteet, tämä helpottaa huomattavasti niiden puhdistusta.

Hiekka, joka pääsee liedelle esimerkiksi kasvisten ja hedelmien puhdistuksen seurauksena, aiheuttaa naarmuja lasipintaan.

Ylivalunut sulanut sokeri tai huomattavia määriä sokeria sisältävät ylivaluneet ruoka-aineet tulee poistaa välittömästi keittoalueelta lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta apuna käyttäen.

Ongelmat

Joskus ongelmat voidaan korjata helposti. Noudata seuraavia ohjeita ennen tekniseen huoltopalveluun yhteydenottoa:

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Yleinen sähköjärjestelmä on viallinen.	Viallinen sulake.	Tarkista sulake sulakekotelosta ja vaihda se tarvittaessa.
	Automaatti- tai differentiaaliyksikkö on voinut palaa.	Tarkista kytkintaulusta mahdollinen automaatti- tai differentiaaliyksikön palaminen.
Automaattinen sytytystoiminto ei toimi.	Ruokien tai puhdistusaineiden jäännöksiä voi olla jäänyt sytytystulpan ja polttimien väliin.	Sytytystulpan ja polttimen välinen tila on oltava puhdas.
	Polttimissa on kosteutta.	Kuivaa polttimen kannet varoen.
	Polttimen kannet on väärin paikoillaan.	Tarkista, että kannet on oikein paikoillaan.
	Laitetta ei ole kytketty maadoitettuun pistorasiaan, se on kytketty huonosti tai maadoitus on viallinen.	Ota yhteyttä tekniseen sähköasentajaan.
Polttimen liekki ei ole tasainen.	Polttimen osat on väärin paikoillaan.	Aseta osat oikein vastaavan polttimen päälle.
	Polttimen uurteet ovat likaiset.	Puhdista polttimen uurteet.
Kaasuvirta ei ole normaali tai kaasua ei tule.	Kaasukanava on suljettu välikytkimin.	Avaa mahdolliset välikytkimet.
	Jos kaasu tulee kaasusäiliöstä, tarkista ettei se ole tyhjä.	Vaihda kaasusäiliö.
Keittiössä on kaasun hajua.	Jokin hana on auki.	Sulje hanat.
	Kaasupullon virheellinen liitäntä.	Tarkista, että liitoskohdat ovat täydelliset.
	Mahdollinen kaasuvuoto.	Sulje yleinen kaasuhanan, tuuleta alue ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun asennusteknikkoon asennuksen tarkistamista ja sertifiointia varten. Älä käytä laitetta ennen kuin on varmistettu, ettei asennuksessa ja laitteessa ole kaasuvuotoja.
Poltin sammuu välittömästi kytkimen vapauttamisen jälkeen.	Säädintä ei ole pidetty riittävän kauan alhaalla.	Kun poltin on sytytetty, pidä säädintä alhaalla joitakin sekunteja.
	Polttimen uurteet ovat likaiset.	Puhdista polttimen uurteet.

Tekninen huoltopalvelu

Muistathan mainita laitteen tuotenumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD) ottaessa yhteyttä tekniseen palveluumme. Tiedot löytyvät laitteen tyyppikilvestä, joka sijaitsee keittotason alaosassa, sekä käyttöoppaan merkissä.

Takuuehdot

Laitteeseen sovelletaan niitä takuuehtoja, jotka yhtiömme on esittänyt maassa, jossa tuote on hankittu. Kysy lisätietoja takuuehdoista myyntipisteestä. Takuu edellyttää ostotositteen esitystä. Oikeus muutoksiin pidätetään.

Pakkaus ja käytetyt laitteet

Jos laitteen tyyppikilvessä on merkki , noudata seuraavia ohjeita.



Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys

Palauta laite ja hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2002/96/EY vaatimukset. Kyseisten laiteromujen tunnus on WEEE (waste electrical and electronic equipment).