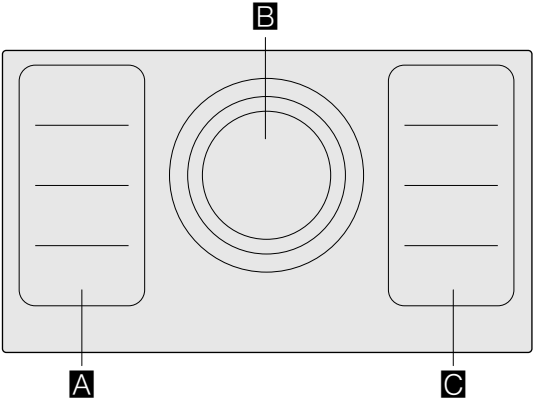


Gaggenau
Käyttöohje
Bruksanvisning

CI 292

Keittotaso
Häll



			g*	b*
A / C			2.200 W	3.700 W
			3.300 W	3.700 W
B	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Vaurioiden syyt	6
Yhteenvedo	6
Ympäristönsuojelu	7
Ohjeita energian säästämiseen	7
Ympäristöystävällinen hävittäminen	7
Keittäminen induktiotekniikalla	7
Induktiolla keittämisen edut	7
Keittoastiat	7
Tutustuminen laitteeseen	9
Ohjauspaneeli	9
Keittoalueet	10
Jälkilämmön näyttö	10
Monitoimikenttä ja monitoimivalitsin	11
Monitoimivalitsimen poistaminen	11
Monitoimivalitsimen säilytys	11
Laitteen käyttö	11
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	11
Keittoalueen säätäminen	11
Keittosuositukset	12
Flex-toiminto	15
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	15
Kahtena itsenäisenä keittoalueena	15
Ainoana keittoalueena	15
Siirtotoiminto	16
Profi-keittotoiminto	17
Aktivointi	17
Deaktivointi	17
Asetusten muuttaminen	17
Ajastintoiminnot	18
Keitto aika-automaatiikka	18
Hälytin	18
Ajanottokello-toiminto	19
Booster-toiminto kattiloille	19
Aktivointi	19
Deaktivointi	19
Booster-toiminto pannuille	20
Käyttöä koskevat suositukset	20
Aktivointi	20
Deaktivointi	20

Lämpimänäpito toiminto	21
Aktivointi	21
Deaktivointi	21
Automaatiikkatoiminnot	21
Automaatiikkatoiminnot	21
Soveltuva keittoastia	22
Tunnistimet ja lisävarusteet	22
Toiminnot ja tehoalueet	22
Suoritellut ruoat	26
Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito	31
Standardin mukaisuustodistus	33
Lapsilukko	33
Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	33
Näytön puhdistussuoja	34
Automaattinen poiskytkentä	34
Perussäädöt	35
Näin pääset perusasetuksiin:	36
Astiatesti	36
Puhdistus	37
Keittotaso	37
Keittotason kehys	37
Monitoimivalitsin	37
Langaton lämpötilatunnistin	37
Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	38
Häiriö – mitä on tehtävä?	40
Huoltopalvelu	42

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

Määräystenmukainen käyttö

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön.

Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

Keittämistä täytyy valvoa. Lyhyttä keittämistä täytyy valvoa koko ajan.

Keittotoimintoja käytettäessä on säädöt tehtävä keittoalueelle, jolla on lämpötilatunnistimella varustettu kattila.

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

⚠ Tärkeitä turvallisuusohjeita

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Magneetin aiheuttamat vaarat!

- Irrotettavat valitsimet ovat magneettiset. Magneetit voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Henkilöitä, joilla on elektronisia implantteja, eivät saa pitää valitsimia lähellä vartaloa (esimerkiksi paidan tai housujen taskussa); pitää niitä alle 10 cm:n etäisyydellä sydämentahdistimesta.
- Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Magneettiset elementit voivat vaurioittaa elektronisia implantteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja. Elektronisten implanttien käyttäjien ei sen tähden pidä kuljettaa lämpötilatunnistinta taskussaan, ja etäisyyden sydämentahdistimeen tai vastaavaan lääkinnälliseen laitteeseen on oltava vähintään 10 cm.

Vaurioitumisvaara!

Tässä keittotasossa on tuuletin, joka sijaitsee laitteen alaosassa. Jos keittotason alapuolella on laatikko, siinä ei saa säilyttää pieniä esineitä tai paperia, sillä ne voivat tuulettimeen imeytyessään vaurioittaa tuuletinta tai vaarantaa jäähdytyksen toimivuuden.

Laatikon sisällön ja tuulettimen tuloaukon välillä on oltava vähintään 2 cm.

Loukkaantumisvaara!

- Langattoman lämpötilatunnistimen paristo voi vaurioitua tai haljeta, jos se ylikuumenee. Poista tunnistin keittämisen jälkeen keittoalueelta äläkä säilytä sitä lämmönlähteiden lähellä.
- Lämpötilatunnistin voi olla kuuma, kun poistat sen kattilasta. Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehnut ruoka.	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
	Astioiden karheat pinnat naarmuttavat keittotasoa.	Tarkasta keittoastia.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita.
	Kattilan aiheuttama hankauma.	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat.	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo. Hävitä käytetty paristo ympäristöystävällisesti.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

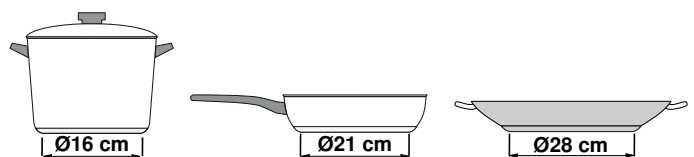
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

Voit tarkastaa itse, soveltuuko astia induktiokäyttöön. → "Astiatesti"

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

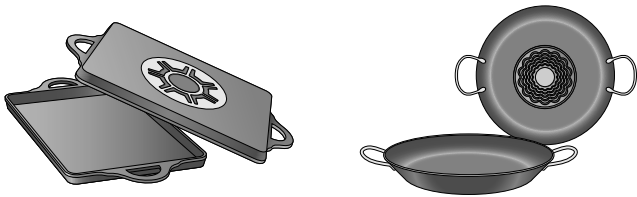


Kun muuntuva keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Flex-toiminto".

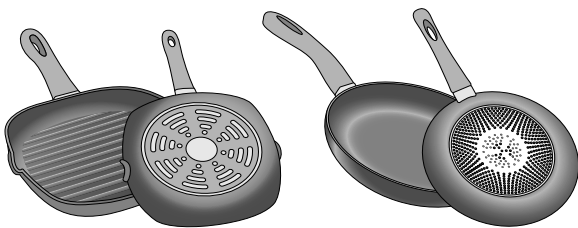


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

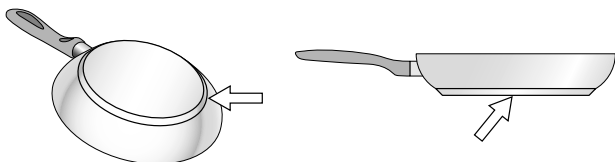
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

Kattilantunnistin

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

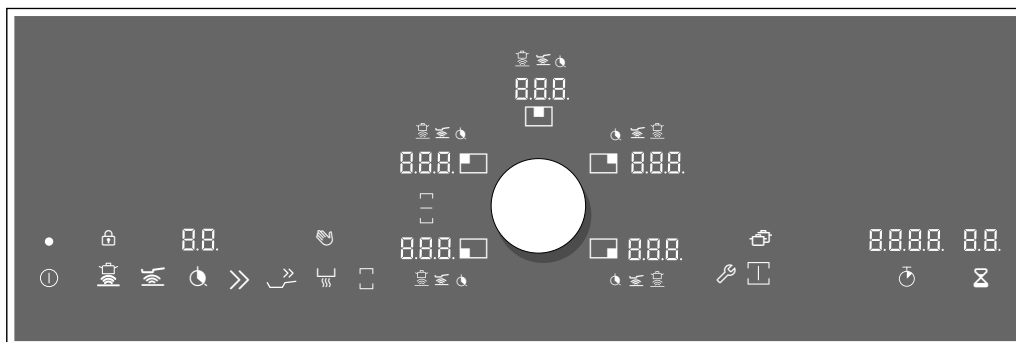
Automaattinen tunnistus kaksi- tai kolmitoimikeittoalueissa

Nämä keittoalueet voivat tunnistaa erikokoisia astioita. Astian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti aktivoimalla yksi-, kaksi- tai kolmitoimikeittoalueen siten, että hyvään keittotulokseen tarvittava teho välittyy.

Tutustuminen laitteeseen

Tietoja keittoalueiden mitoista ja tehoista löydät yhteenvedosta. → "" sivulla 2

Ohjauspaneeli



Kosketusvalitsimet

	Pääkytkin
	Keittotunnistintoiminto
	Paistotunnistintoiminto
	Ajastintoiminto
	Booster-toiminto kattiloille
	Booster-toiminto pannuille
	Lämpimänäpito toiminto
	Flex-toiminto
	Perusasetukset
	Profi-keittotoiminto
	Ajanottokello
	Hälytin

Näytöt

	Käyttötila
	Keittoalue
	Tehoalueet
	Keittotunnistintoiminto
	Paistotunnistintoiminto
	Keittoaika-automaatiikka
	Booster-toiminto kattiloille
	Booster-toiminto pannuille
	Lämpimänäpito toiminto
	Jälkilämpö
	Ajastintoiminto
	Ajanottokello-toiminto
	Näytön puhdistussuoja

Näytöt

	Lapsilukko
	Flex-toiminto aktivoitu
	Flex-toiminto deaktivoitu
	Siirtotoiminto

Kosketusvalitsimet

Kun keittotaso lämpenee, tällä hetkellä käytettävissä olevien kosketusvalitsimien symbolit palavat.

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu. Kuulet vahvistuksen merkkiään.

Huomautuksia

- Kosketusvalitsimien vastaavat symbolit palavat sen mukaan, ovatko ne käytettävissä. Käytettävissä olevien toimintojen näytöt palavat valkoisina. Kun toiminto on valittu, kyseinen näyttö palaa oranssina.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus voi heikentää toimintaa.

Keittoalueet

Keittoalueet		
	Tavallinen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa
	Kolmiosainen keittoalue	Keittoalue kytkeytyy automaattisesti käyttöön, kun käytät keittoastiaa, jonka pohja vastaa ulompaa aluetta (☉ tai ☺).
	Muuntuva keittoalue	Katso luku → "Flex-toiminto"

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

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, että keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoaluetta jälkilämmön näytön palaessa.

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

- Näyttö **H**: korkea lämpötila
- Näyttö **h**: matala lämpötila

Jos otat astian keittoalueelta keittämisen aikana, jälkilämmön näyttö ja valittu tehoalue vilkkuvat vuorotellen.

Kun keittoalue kytketään pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa. Vaikka keittotaso olisi jo kytketty pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa niin kauan kuin keittoalue on vielä lämmin.

Monitoimikenttä ja monitoimivalitsin

Monitoimikenttä on säätöalue, jolla voit valita monitoimivalitsimella keittoalueet ja tehoalueet.

Monitoimivalitsin on magneettinen, ja se asetetaan monitoimikentän merkityn alueen keskelle. Aktivoi keittoalue koskettamalla monitoimivalitsinta haluamasi keittoalueen korkeudella. Kiertämällä monitoimivalitsinta valitset tehoalueen.

Aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle siten, että se on niiden näyttöjen keskellä, jotka rajaavat monitoimikentän.

Huomautus: Vaikka monitoimivalitsin ei olisi aivan alueen keskellä, tämä ei heikennä missään vaiheessa monitoimivalitsimen toimintaa.

Monitoimivalitsimen poistaminen

Kun monitoimivalitsin poistetaan, pyyhintäsuojatoiminto aktivoituu.

Monitoimivalitsin voidaan poistaa keittämisen aikana. Pyyhintäsuojatoiminto aktivoituu 10 minuutin ajaksi. Jos monitoimivalitsinta ei aseteta tämän ajan päätyttyä takaisin paikalleen, keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Palovaara!

Jos näiden 10 minuutin kuluessa asetetaan monitoimikentän alueelle metalliesine, keittotaso saattaa kuumentua edelleen. Kytke sen tähden keittotaso aina pääkytkimellä pois päältä.

Monitoimivalitsimen säilytys

Monitoimivalitsimen sisällä on voimakas magneetti. Älä vie monitoimivalitsinta magneettisten tiedonsiirtovälineiden kuten esimerkiksi luottokorttien tai magneettinauhalla varustettujen korttien lähelle. Nämä saattavat vaurioitua.

Samoin voi aiheutua häiriöitä myös TV-laitteisiin ja näyttöpäätteisiin.

Huomautus: Monitoimivalitsin on magneettinen. Alapinnalle kiinnittävät metallipalat voivat naarmuttaa keittotason pintaa. Puhdista monitoimivalitsin aina huolellisesti.

Laitteen käyttö

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

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

Kytkeminen päälle: aseta monitoimivalitsin säätöalueelle. Kosketa symbolia ①. Keittoalueisiin kuuluvat symbolit ja toiminnot, jotka ovat tällä hetkellä käytettävissä, palavat. Keittoalueiden vieressä palaa . Keittotaso on käyttövalmis.

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

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa 5 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos keittotaso kytketään tämän ajan kuluessa taas päälle, aikaisemmin asetetut tehoalueet vilkkuvat. Jos monitoimivalitsinta napsautetaan seuraavien 5 sekunnin kuluessa, asetukset otetaan käyttöön. Jos monitoimivalitsinta ei napsauteta tai jos kosketetaan jotain muuta tunnistinvalitsinta, kaikki aikaisemmat asetukset poistuvat.

Keittoalueen säätäminen

Halutun tehoalueen asettaminen monitoimivalitsimella.

Tehoalue 1 = pienin teho.

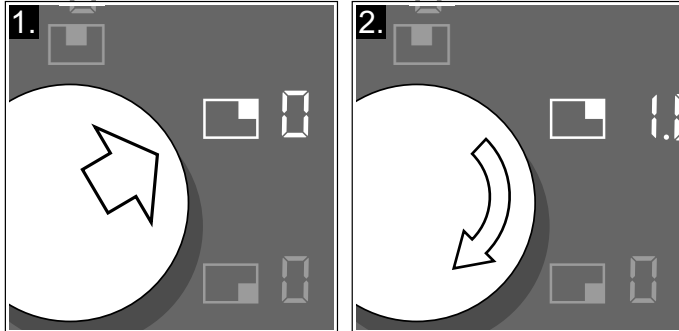
Tehoalue 9 = suurin teho.

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se näytetään keittoalueen näytössä merkinnällä .5.

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

- 1 Valitse keittoalue. Kosketa tätä varten monitoimivalitsinta haluamasi keittoalueen korkeudella.
- 2 Kierrä seuraavien 10 sekunnin kuluessa monitoimivalitsinta, kunnes näytössä palaa haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

Huomautuksia

- Kun keittoastia asetetaan muuntuvalle keittoalueella, keittoastia on asetettava koon mukaan oikealle paikalle, katso luku → "Flex-toiminto". Keittoastia tunnistetaan ja keittoalue valitaan automaattisesti. Voit tehdä asetukset.
- Jos näytöt vilkkuvat asetusten tekemisen jälkeen, tarkasta, soveltuuko keittoastia induktiokäyttöön. Katso luku → "Astiatesti"

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta monitoimivalitsimella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kierrä monitoimivalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy . Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö palaa.

Huomautuksia

- Jos induktiokeittoalueella ei ole keittoastiaa, tehoalueen näyttö vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy jonkin ajan kuluttua pois päältä.
- Jos keittoalueella on ennen keittoalueen päälle kytkemistä keittoastia, se tunnistetaan viimeistään 20 sekunnin kuluttua pääkatkaisimen koskettamisen jälkeen ja keittoalue valitaan automaattisesti. Aseta tehoalue seuraavien 10 sekunnin kuluessa. Muutoin keittoalue kytkeytyy 20 sekunnin kuluttua taas pois päältä.
Jos keittotasolla on päälle kytkemisen yhteydessä useampia kattiloita tai pannuja, laite tunnistaa vain yhden astian.

Keittosuositukset

Suosituksia

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Aseta esilämmitystä varten tehoalue 8 - 9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehoaluetta kun kannen ja astian välistä tulee höyryä. Höyryn poistuminen astiasta ei ole tarpeen hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Voit säätää optimaalisen kypsennysajan munakellon avulla.
- Vältä öljyn palamista, jotta kypsennystulos on terveellinen.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Suosittelemme käyttämään patalappuja.
- Energiat ehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät luvusta → "Ympäristönsuojelu"

Kypsennystaulukko

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

	Tehoalue	Kypsen- nysaika (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. Béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

	Tehoalue	Kypsen- nysaika (min)
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	8 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4. - 5.	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6. - 7.	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3. - 4.	3 - 6
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

Flex-toiminto

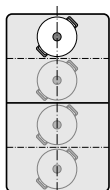
Muuntuvaa keittoaluetta voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

Se sisältää neljä induktoria, jotka toimivat toisistaan riippumatta. Kun Flex-toiminto on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.

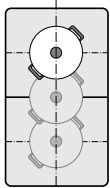
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

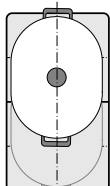
Ainoana keittoalueena



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

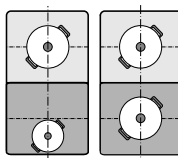


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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

Kahtena itsenäisenä keittoalueena



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

Kahtena itsenäisenä keittoalueena

Muuntuvaa keittoaluetta käytetään kuin kahta itsenäistä keittoaluetta.

Aktivointi

Katso luku → "Laitteen käyttö"

Ainoana keittoalueena

Koko keittoalueen käyttö yhdistämällä molemmat keittoalueet.

Kahden keittoalueen yhdistäminen

- 1 Aseta keittoastia liedelle. Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
- 2 Kosketa symbolia . Merkkivalo  palaa.

Muuntuva keittoalue on aktivoitu. Tehoalue ilmestyy muuntuvan keittoalueen molempiin näyttöihin.

Huomautuksia

- Jos molemmille keittoalueille on asetettu ennen yhdistämistä eri tehoalue, molemmat keittoalueet kytkeytyvät aktivoinnin yhteydessä tehoalueelle 0.
- Jos yhdelle keittoalueelle on ohjelmoitu keittoaika-automatiikka, tämä otetaan yhdistämisen yhteydessä käyttöön myös toiselle keittoalueelle.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue monitoimivalitsimella.

Uuden keittoastian liittäminen

- 1 Aseta uusi astia koosta riippuen sopivalle paikalle. Kun keittoastia on sijoitettu oikein, keittoastia tunnistetaan ja keittoalue valitaan automaattisesti, näytön  kyseinen osa vilkkuu.
- 2 Vahvista asetus monitoimivalitsimella 90 sekunnin kuluessa. Näytöt lakkaavat vilkkumasta ja astia kuumenee.

Huomautus: Jos näytöt vilkkuvat edelleen, tarkasta, soveltuuko keittoastia induktiokäyttöön
→ "Astiatesti"

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

Kahden keittoalueen erottaminen

- 1 Valitse toinen kahdesta muuntuvaan keittoalueeseen kuuluvasta keittoalueesta.
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Keittoalueiden näyttöön ilmestyy symboli .

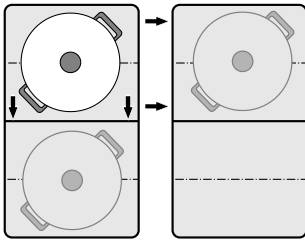
Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena erillisenä keittoalueena.

Huomautus: Kun keittoalue kytketään pois päältä ja myöhemmin taas päälle, muuntuva keittoalue muuttuu kahdeksi toisistaan riippumattomaksi keittoalueeksi.

Siirtotoiminto

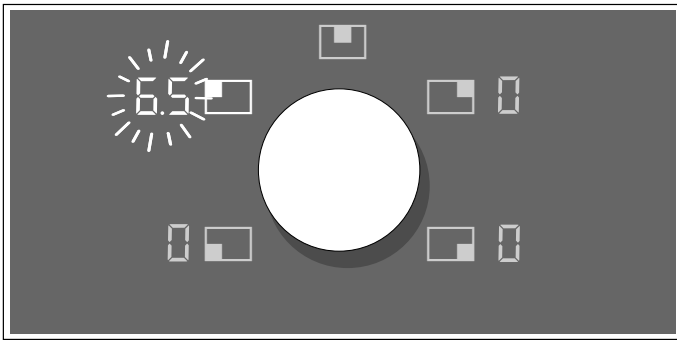
Tällä toiminnolla yhden keittoalueen asetukset voidaan siirtää toiselle keittoalueella.

Tämä toiminto on käytettävissä muuntuvilla keittoalueilla.

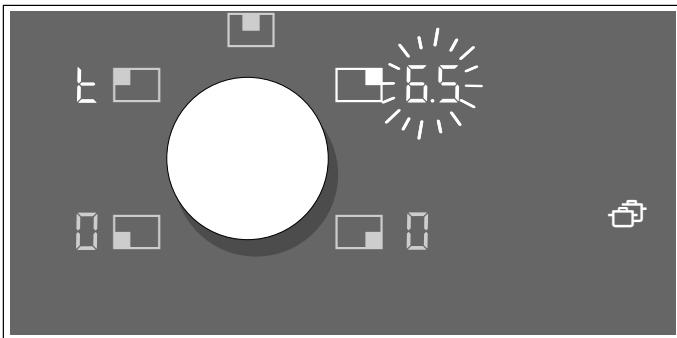


Huomautus: Lisätietoja keittoastian oikeasta sijoituksesta löydät luvusta → "Flex-toiminto"

- 1 Nosta keittoastiaa.
Keittoalueen näyttö alkaa vilkkua. Keittoalue ei kuumene.



- 2 Aseta keittoastia seuraavien 90 sekunnin kuluessa muuntuvalle keittoalueelle. Uusi keittoalue tunnistetaan ja symboli  syttyy. Keittoalueen näytössä vilkkuu käyttöön otettu tehoalue.



- 3 Valitse 90 sekunnin kuluessa monitoimivalitsimella uusi keittoalue. Asetus on siirretty.

Huomautuksia

- Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle, jolle ei ole vielä tehty ennakoasetusta ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- Jos Flex-toiminto on aktivoitu, kun keittoastiaa siirretään muuntuvalla keittoalueella, asetukset otetaan käyttöön automaattisesti.
- Asetettu kypsennysaika tai keittotunnistintoiminto otetaan käyttöön myös uudella keittoalueella. Paistotunnistintoimintoa ei siirretä.

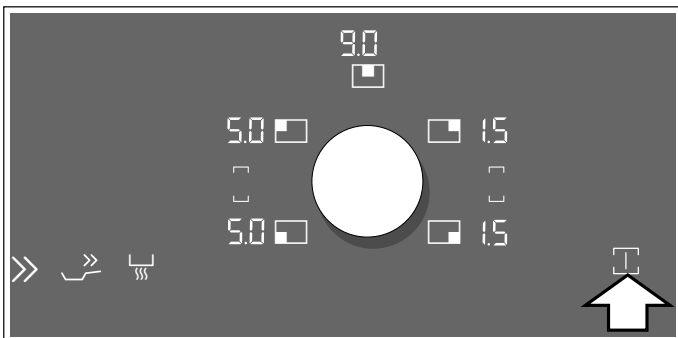
- Booster-toiminnot voidaan siirtää vasemmalta oikealle tai oikealta vasemmalle vain, kun mikään keittoalue ei ole aktiivinen.
- Jos asetat uuden keittoastian toiselle keittoalueelle ennen kuin olet vahvistanut asetukset, tämä toiminto on käytettävissä molemmille keittoastioille. Vahvasta haluamasi keittoalue.
- Jos siirrät useampia astioita, toiminto on käytettävissä vain viimeksi siirretylle astialle.
- Keittoastia voidaan palauttaa säätöajan kuluessa taas alkuperäiselle keittoalueelle. Keittoalue kuumenee tällöin edelleen aikaisemmalla asetuksella ilman, että asetusta tarvitsee vahvistaa.

Profi-keittotoiminto

Profi-keittotoiminnon yhteydessä jokaiselle keittoalueelle näytetään ennakkoon asetetut tehoalueet. Aseta 9,5 minuutin kuluessa sopiva keittoastia liedelle ottaaksesi ehdotetun arvon käyttöön.

Aktivointi

- 1 Kytke keittoalue päälle.
- 2 Kosketa symbolia . Keittoalueiden näyttöihin syttyvät ennakkoon asetetut tehoalueet. Muuntuvat keittoalueet liitetään yhteen eikä niitä voida erottaa.



- 3 Aseta 8 minuutin kuluessa sopiva keittoastia liedelle. Kun keittoastia tunnistetaan, kyseinen keittoalue on valittu. Tehoaluetta voidaan muuttaa monitoimivalitsimella. Kun asetusaika on kulunut loppuun, käyttämättöminä olevien keittoalueiden tehoalueiden näytöt alkavat vilkkua.
- 4 Jos haluat pidentää profi-keittotoimintoa, kosketa 90 sekunnin kuluessa uudelleen symbolia . Jos symbolia ei kosketeta, käyttämättöminä olevat keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

Huomautuksia

- Profi-keittotilassa voidaan asettaa myös Booster-toiminto kattiloille, Booster-toiminto pannuille ja lämpimänäpito toiminto. Muuntuvaa keittoaluetta ei voida erottaa.
- Jos liedelle asetetaan käyttöön sopimaton keittoastia (esim. alumiiniastia), tehoalueen näyttö vilkkuu niin kauan, kunnes keittoastia poistetaan. Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Astiatesti".

Deaktivointi

Toiminnon lopettaminen heti: kosketa symbolia . Kaikki keittoalueet kytkeytyvät tehoalueelle . Symboli  palaa valkoisena.

Toiminto päättyy automaattisesti: Jos sopivaa keittoastiaa ei asetettu 8 minuutin kuluessa yhdelle tai useammalle keittoalueelle, symboli  ja kyseisten keittoalueiden näytöt vilkkuvat 90 sekunnin ajan. Kytke toiminto pois päältä koskettamalla symbolia  kaksi kertaa.

Jos symbolia  ei kosketeta, Profi-keittotoiminto kytkeytyy 90 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä. Symboli  palaa valkoisena ja ilman keittoastiaa olevat keittoalueet kytkeytyvät tehoalueelle . Keittoalueet, jotka ovat käytössä, pysyvät asetetulla tehoalueella.

Asetusten muuttaminen

Ehdotettuja arvoja voidaan muuttaa valikossa Perusasetukset. Katso luku → "Perussäädöt"

Ajastintoiminnot

Keittotasossa on kolme ajastintoimintoa:

- Keitto aika-automatiikka
- Hälytin
- Ajanottokello-toiminto

Keitto aika-automatiikka

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Aika kuluu ajastimen näytössä minuutteina, viimeiset 30 sekuntia näytetään sekunteina.

Toimi näin:

- 1 Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
- 2 Kosketa symbolia . Keittoalueen näyttö  palaa. Ajastimen näytössä palaa .



- 3 Valitse monitoimivalitsimella haluamasi kypsennysaika.



Kypsennysaika alkaa kulua.

Huomautus: Jos muuntuva keittoalue valitaan ainoaksi keittoalueeksi, asetettu aika on koko keittoalueelle sama.

Paisto-/keittotunnistintoiminto

Jos keittoalueelle ohjelmoidaan keitto aika ja paisto- tai keittotunnistintoiminto on aktivoitu, keitto aika alkaa kulua heti, ei vasta sitten, kun valittu lämpöteho on saavutettu.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .

Muuta keitto aikaa monitoimivalitsimella tai aseta , jos haluat poistaa keitto aika-asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin, keittoalueen näytössä näkyy  ja ajastimen näytössä vilkkuu . Kosketa jotain symbolia tai käytä monitoimivalitsinta; näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Huomautuksia

- Jos keitto aika on ohjelmoitu useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina aikaisemmin päättyvä keitto aika. Keittoalueen näyttö  palaa oranssina.
- Keittoalueen jäljellä olevan keittoajan haku näyttöön: valitse kyseinen keittoalue. Keitto aika näkyy näytössä 10 sekunnin ajan.

Hälytin

Hälyttimellä voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

Se toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Toiminto säädetään näin

- 1 Kosketa symbolia , hälyttimen näyttöön ilmestyy .
- 2 Valitse haluamasi aika monitoimivalitsimella.
- 3 Kosketa uudelleen symbolia  vahvistaaksesi valitun ajan.

Aika alkaa kulua.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa symbolia  ja muuta aikaa monitoimivalitsimella tai aseta se arvoon .

Ajan päättymisen jälkeen

Äänimerkki kuuluu kolmen minuutin ajan. Hälyttimen näytössä vilkkuu . Kosketa uudelleen symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello näyttää tähän asti kuluneen keittoajan minuutteina ja sekunteina (mm:ss). Pisin mitattavissa oleva aika on 99 minuuttia ja 59 sekuntia (99.59). Kun tämä arvo on saavutettu, näyttö alkaa taas nolasta 00.00.

Ajanottokello toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Aktivointi

Kosketa symbolia . Ajanottokellon näyttöön ilmestyy 00.00.

Aika alkaa kulua.

Deaktivointi

Kosketa symbolia , ajanottokello-toiminto pysähtyy. Ajanottokellon näytöt palavat edelleen.

Jos symbolia  kosketetaan uudelleen sinä aikana, kun se palaa vielä oranssina, ajan kuluminen jatkuu.

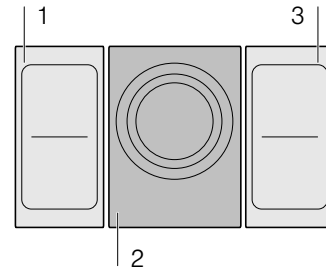
Kun symbolia  kosketetaan pitkään, näytöt sammuvat.

Toiminto on deaktivoitu.

Booster-toiminto kattiloille

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

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva).



Huomautus: Muuntuvalla keittoalueella voidaan aktivoida myös Booster-toiminto, jos keittoaluetta käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

Aktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia . Näyttö  syttyy.

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia , käytä monitoimivalitsinta tai valitse joku toinen toiminto. Näyttö  sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehoalueelle .

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautuksia

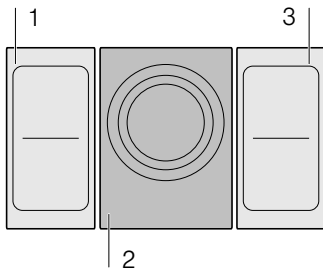
- Tämä voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.
- Jos joku tehoalue oli valittu ennen toiminnon aktivointia pannulle, tämä otetaan toiminnon deaktivoinnin jälkeen taas automaattisesti käyttöön.

Booster-toiminto pannuille

Tällä toiminnolla keittoastia voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Valitse toiminnon deaktivoinnin jälkeen ruokiin sopiva tehoalue.

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä (ks. kuva).



Huomautus: Muuntuvalla keittoalueella voidaan aktivoida myös Booster-toiminto pannuille, jos keittoaluetta käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

Käyttöä koskevat suositukset

- Käytä aina keittoastiaa, jota ei ole lämmitetty etukäteen.
- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen. Älä käytä ohutpohjaisia astioita.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää keittoastiaa, öljyä, voita tai rasvaa.
- Älä laita keittoastialle kantta.
- Aseta keittoastia keittoalueen keskelle. Varmista, että astian pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa.
- Ohjeita keittoastian tyypestä, koosta ja sijoituksesta löydät kappaleesta

Aktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
 - 2 Kosketa symbolia , Näyttö **b** syttyy.
- Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia , käytä monitoimivalitsinta tai valitse toinen toiminto. Näyttö **b** sammuu. Keittoalueen näytössä palaa tehoalue **9**.

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautuksia

- Tämä voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.
- Jos joku tehoalue oli valittu ennen toiminnon aktivointia pannulle, tämä otetaan toiminnon deaktivoinnin jälkeen taas automaattisesti käyttöön.

Lämpimänäpito toiminto

Tämä toiminto sopii suklaan tai voin sulattamiseen ja ruokien lämpimänä pitämiseen.

Aktivointi

- 1 Valitse haluamasi keittoalue.
- 2 Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia .
Näytössä palaa .

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

- 1 Valitse keittoalue.
- 2 Kosketa symbolia , kierrä monitoimivalitsinta tai valitse toinen toiminto.
Näyttö  sammuu. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näytössä palaa jälkilämmön näyttö.

Toiminto on deaktivoitu.

Automatiikkatoiminnot

Keittämisestä tulee automatiikkatoiminnoilla erittäin helppoa, ja keittämistulos on aina optimaalinen. Suositellut lämpötehot sopivat kaikkiin keittämistapoihin.

Keittäminen onnistuu ilman liiallista kiehuttamista, ja keitto- ja paistotulokset ovat erinomaiset.

Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten tehoa säädetään jatkuvasti, ja lämpötila pysyy koko ajan oikeana.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, ruoka voidaan lisätä. Ruokia ei ylikuumenneta, mikään ei kiehu yli.

Paistotunnistintoiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Keittotunnistintoiminto ovat käytettävissä kaikilla keittoalueilla, mikäli käytössä on langaton lämpötilatunnistin.

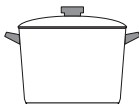
Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

- Automatiikkatoimintojen toimintatavat
- Soveltuva keittoastia
- Tunnistimet ja lisävarusteet
- Toiminnot ja tehoalueet
- Suoritellut ruoat
- Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

Automatiikkatoiminnot

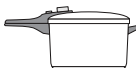
Automatiikkatoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat asetukset automatiikkatoiminnoille:

Automatiikkatoiminnot	Lämpötehot	Keittoastia	Käytettävyys	Aktivointi
Paistotunnistintoiminto				
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa	1, 2, 3, 4, 5		Kaikki keittoalueet	
Keittotunnistintoiminto				
Lämmittäminen / lämpimänäpito	60-70 °C		Kaikki keittoalueet	
	80-90 °C		Kaikki keittoalueet	
	90-100 °C		Kaikki keittoalueet	

*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kantta.

Jos keittotasossa ei ole langatonta lämpötilatunnistinta, se on hankittavissa jälkikäteen alan liikkeistä tai huoltopalvelumme kautta.

Automaatiikkatoiminnot	Lämpötehot	Keittoastia	Käytettävyys	Aktivointi
Kypsennys painekattilassa	110-120 °C		Kaikki keittoalueet	
Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä*	170-180 °C		Kaikki keittoalueet	

*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kanttä.

Jos keittotasossa ei ole langatonta lämpötilatunnistinta, se on hankittavissa jälkikäteen alan liikkeistä tai huoltopalvelumme kautta.

Soveltuva keittoastia

Valitse keittoalue, joka vastaa parhaiten astian pohjan halkaisijaa, ja aseta keittoastia keittoalueen keskelle.

Keittotunnistintoiminto ei sovellu pannulla paistamiseen, vaan paistamiseen käytetään paistotunnistintoimintoa.

Markkinoilla on pannuja, jotka soveltuvat optimaalisesti paistotunnistintoiminnolle. Voit hankkia niitä jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero:

- **GP900001** pieni astia (15 cm halkaisija)
- **GP900002** keskikokoinen astia (18 cm halkaisija)
- **GP900003** suuri astia (21 cm halkaisija)
- **GP900004** suuri astia (28 cm halkaisija)

Näissä pannuissa on tarttumaton pinnote, joten paistamiseen tarvitaan vain vähän öljyä.

Huomautuksia

- Paistotunnistintoiminto on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä ja pannukokoa varten.
- Muuntuvalle keittoalueella on mahdollista, että paistotunnistintoiminto ei aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku → "Flex-toiminto".
- Muut pannutyyppit voivat ylikuumentua ja lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alinta lämpötehoa ja muuta sitä tarvittaessa.

Keittotoimintoon soveltuvat kaikki keittoastiat, joita voidaan käyttää induktioliesillä. Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".

Automaatiikkatoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

Tunnistimet ja lisävarusteet

Tunnistimet mittaavat kattilan tai pannun lämpötilaa koko keittämisen ajan. Siten teho säätyy erittäin tarkasti ja lämpötila pysyy koko ajan oikeana:

Keittotasossa on kaksi erilaista järjestelmää lämpötilan mittaamiseksi:

- Paistotunnistintoiminto: keittotason alapuolella on lämpötilatunnistimet. Ne valvovat pannun pohjan lämpötilaa.
- Keittotunnistintoiminto: langaton lämpötilatunnistin välittää tiedon kattilan lämpötilasta edelleen ohjauspaneelille. Se kiinnitetään kattilaan.

Keittotunnistintoimintoa varten tarvitaan langaton lämpötilatunnistin. Voit hankkia sen alan liikkeestä tai huoltopalvelustamme tuotenumeroilla **CA060300**.

Tietoja langattomasta lämpötilatunnistimesta löydät kappaleesta → "Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito"

Toiminnot ja tehoalueet

Paistotunnistintoiminto

Paistotunnistintoiminnolla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Edut

- Keittoalue kuumenee vain tarvittaessa. Tämä säästää energiaa. Öljy ja rasva ei ylikuumene.
- Kun tyhjä pannu on saavuttanut optimaalisen lämpötilan öljyn ja ruoan lisäämiselle, kuuluu äänimerkki.

Huomautuksia

- Älä laita pannulle kanttä. Toiminto ei muutoin aktivoidu oikein. Voit käyttää roiskesuojaa rasvaroiskeiden välttämiseksi.
- Käytä paistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, kylmäpuristettua oliiviöljyä tai laardia, aseta lämpöteho 1 tai 2.
- Älä kuumenna tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa, koskaan ilman valvontaa.
- Jos keittoalueen lämpötila on suurempi kuin keittoastian tai päinvastoin, lämpötilatunnistin ei aktivoidu oikein.
- Käytä runsaassa öljymäärässä paistamiseen aina keittotunnistintoimintoa. "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", asetus 170-180° C.

Lämpötilatasot

Lämpötilataso	Sopii seuraaville
1 hyvin matala	Kastikkeiden valmistaminen ja kokoon keittäminen, vihannesten kuullottaminen ja ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla.
2 matala	Ruokien paistaminen extra virgin luomuoliiviöljyllä, voilla tai margariinilla, esim. munakkaat.
3 keskimääräinen - matala	Kalan ja melko kookkaiden elintarvikkeiden, esim. jauheliuhapöryköiden ja makkaroiden paistaminen.
4 keskimääräinen - korkea	Pihvien paistaminen, medium tai well done, pakastettujen, paneerattujen ja hienojen ruokien, esim. leikkeiden, Ragout'n ja vihannesten paistaminen.
5 korkea	Ruokien paistaminen korkeassa lämpötilassa, esim. pihvit, rare, perunaohukaiset ja paistetut perunat.

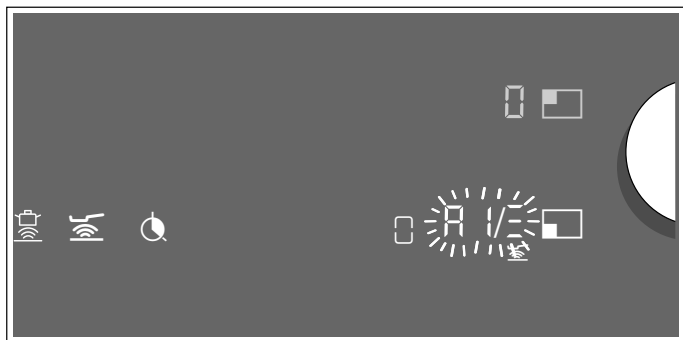
Toimi näin

Valitse taulukosta sopiva lämpötila-asetus. Laita tyhjä pannu keittoalueelle.

- Valitse keittoalue ja kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa  ja näytössä näkyy lämpöteho **A 1**.



- Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpöteho monitoimivalitsimella.
- Keittoalueen näytössä näkyy kuumennuksen kulku arvosta **_** arvoon **3**, ja se vilkkuu vuorotellen asetetun lämpötehon kanssa. Kun asetettu paistolämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumennuksen näyttö sammuu. Näytössä näkyy taas lämpöteho.



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

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistintoiminnon kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kosketa symbolia , tai aseta monitoimivalitsimella lämpöteho . Kuuluu äänimerkki ja symboli  sammuu. Toiminto on deaktivoitu.

Keittotunnistintoiminto (lisävaruste)

Tällä toiminnolla voit lämmittää, kypsentää ja keittää elintarvikkeita, keittää painekattilassa tai friteerata kattilassa runsaassa öljyssä valvotussa lämpötilassa.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Edut

- Keittoalue kuumenee vain tarvittaessa. Tämä säästää energiaa. Öljy tai rasva ei ylikuumene. Laitte valvoo lämpötilaa jatkuvasti. Ruokien ylikiehuminen estyy. Lämpötilaa ei tarvitse säätää uudelleen.
- Äänimerkki kuuluu, kun vesi tai öljy on saavuttanut optimaalisen lämpötilan ruokien lisäämiselle. Jos ruoka on lisättävä heti alusta alkaen, ks. taulukko.

Huomautuksia

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen. Älä käytä kattiloita ja pannuja, joissa on ohut pohja tai joiden pohja on muuttanut muotoaan.
- Täytä kattilaan nestettä tai elintarviketta niin paljon, sisällön korkeus ulottuu kattilan ulkopuolella olevan silikonilevyn yli.
- Käytä vähässä öljymäärässä paistamiseen paistotunnistintoimintoa.
- Aseta kattila liedelle siten, että lämpötilatunnistin ei osoita toista kattilaa kohden.
- Älä poista lämpötilatunnistinta kattilasta kypsytymisen kuluessa. Kun kypsentyminen on päättynyt, toiminto voidaan valita toiselle keittoalueelle.
- Poista lämpötilatunnistin kypsennyksen jälkeen kattilasta. Varo, lämpötilatunnistin voi olla hyvin kuuma.

Lämpötila-alueet

Keittotoiminnot	Lämpötila-alue	Sopii seuraaville
Lämmittäminen, lämpimänäpito	60 - 70 °C	esim. keitot, punssi
Haudutuskypsennys	80 - 90 °C	esim. riisi, maito
Keittäminen	90 - 100 °C	esim. nuudelit, vihannekset
Kypsennys painekattilassa	110 - 120 °C	esim. broileri, pataruoka.
Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä	170 - 180 °C	esim. donitsit, jauheliuhapyörykät

Vihjeitä keittotunnistintoiminnon käyttöön

- Lämmittäminen/lämpimänäpito: pakasteannokset, esim. pinaatti. Laita pakaste keittoastiaan. Lisää valmistajan ohjeen mukainen määrä vettä. Laita kansi keittoastian päälle ja valitse asetus 70 °C. Sekoita välillä.
- Kypsennäminen: ruokien keittäminen kokoon, esim. kastikkeet. Keitä ruoka suositellussa lämpötilassa. Anna kokoon keittämisen jälkeen suurstua valmiiksi lämpötilassa 85 °C. Kun kuulet äänimerkin, pidä ruoka tässä lämpötilassa lämpimänä tarvittavan ajan.
- Keittäminen: kuumenna vesi kansi suljettuna. Se ei kiehu yli. Aseta lämpötila 100 °C.
- Keittäminen painekattilassa: noudata valmistajan ohjeita. Kypsennä äänimerkin jälkeen edelleen suositellun ajan verran. Aseta lämpötila 115 °C.
- Friteeraus runsaassa öljymäärässä: kuumenna öljy kansi suljettuna. Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Aseta lämpötila 175 °C.

Huomautuksia

- Varmista ennen keittämistä, että silikonilevy on täysin kuiva.
- Keitä aina kansi suljettuna. Poikkeus: "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", lämpötila 170 °C.
- Jos et kuule äänimerkkiä, varmista, että kattilan päällä on kansi.
- Älä kuumenna rasvaa ilman valvontaa. Käytä friteeraukseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Älä sekoita erilaisia friteerausrasvoja, esim. öljyä ja laardia. Kuumat rasvasekoitukset voivat kuohahtaa.
- Jos et ole tyytyväinen keittämistulokseen, esimerkiksi perunoita keittäessäsi, käytä seuraavalla kerralla enemmän vettä, mutta pidä suositeltu lämpöteho voimassa.

Kiehumapisteen asettaminen

Veden kiehumispiste riippuu siitä, miten korkealla merenpinnasta asuinpaikkasi sijaitsee. Jos vesi kiehuu liian voimakkaasti tai liian vähän, kiehumapiste voidaan säätää. Toimi tällöin seuraavasti:

- Valitse perusasetus **5**, ks. luku → "Perussäädöt"
- Perusasetukseksi on asetettu vakiona 3. Jos asuinpaikkasi on korkeudella välillä 200 ja 400 m yli merenpinnan, kiehumapistettä ei tarvitse säätää, muussa tapauksessa valitse asetus, joka on seuraavassa taulukossa annettu kyseiselle korkeudelle:

Korkeus	Säätöarvo 5
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Yli 1400 m	9
* Perusasetus	

Huomautus: Lämpöteho 100 °C riittää tehokkaaseen keittämiseen, vaikka vesi ei kiehu tällöin kovin voimakkaasti. Jos et ole kuitenkaan keittotulokseen tyytyväinen, voit muuttaa kiehumapisteen asetusta.

Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa

Ennen keittotunnistintoiminnon ensimmäistä käyttöä on muodostettava yhteys langattoman lämpötilatunnistimen ja ohjauspaneelin välille.

Yhdistääksesi langattoman lämpötilatunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

- 1** Hae näyttöön perusasetus **5**, ks. luku → "Perussäädöt"
Symboli  palaa valkoisena.
- 2** Paina symbolia . Kuulet äänimerkin, ja symboli  palaa oranssina. Keittoalueiden näytöt palavat valkoisina ja keittoalueiden keittotunnistinnäytöt vilkkuvat.
Paina 30 sekunnin kuluessa lyhyesti langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia .
- 3 Tallennus onnistunut:** langaton lämpötilatunnistin tunnistetaan muutaman sekunnin kuluttua. Kuulet kolme lyhyttä piippausta ja symboli  muuttuu oranssista valkoiseksi. Keittoalueiden keittotunnistinnäytöt sammuvat.
Tallennus epäonnistunut: kuulet viisi piippausta. Symboli  muuttuu heti oranssista valkoiseksi ja keittoalueiden keittotunnistinnäytöt sammuvat.

- Keittotunnistintoiminto on käytettävissä, kun lämpötilatunnistin on yhdistetty virheettömästi ohjauspaneelin kanssa.
- Yhdistäminen voi epäonnistua lämpötilatunnistimen häiriön seurauksena seuraavista syistä:
 - Bluetooth-tiedonsiirtovirhe.
 - Lämpötilatunnistimen symbolia  ei painettu 30 sekunnin kuluessa keittoalueen valinnasta.
 - Lämpötilatunnistimen paristo on tyhjä.
 Nollaa langaton lämpötilatunnistin ja tee yhdistämistoimenpiteet uudelleen.
- Jos yhdistäminen epäonnistuu tiedonsiirtovirheen takia, toista yhdistämistoimenpiteet. Jos yhdistäminen ei onnistu, ota yhteys huoltopalveluun.

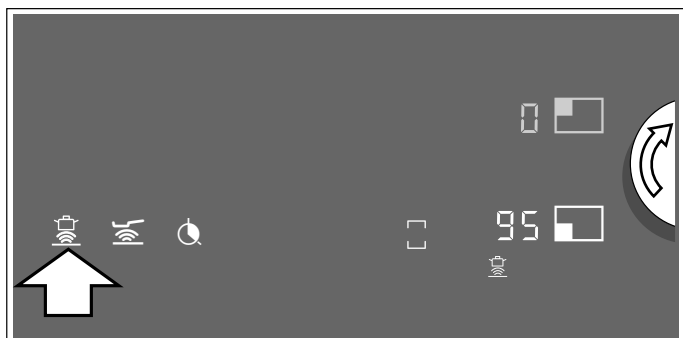
Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

- 1 Kosketa symbolia  n. 8-10 sekunnin ajan. Lämpötilatunnistimen LED-näyttö syttyy tänä aikana kolme kertaa. Kun LED-valo syttyy kolmannen kerran, nollaus käynnistyy. Ota silloin sormesi pois symbolin päältä. Kun LED-valo sammuu, langaton lämpötilatunnistin on nollattu.
- 2 Toista yhdistämistoimenpiteet kohdasta 2 lähtien.

Ohjelmointi

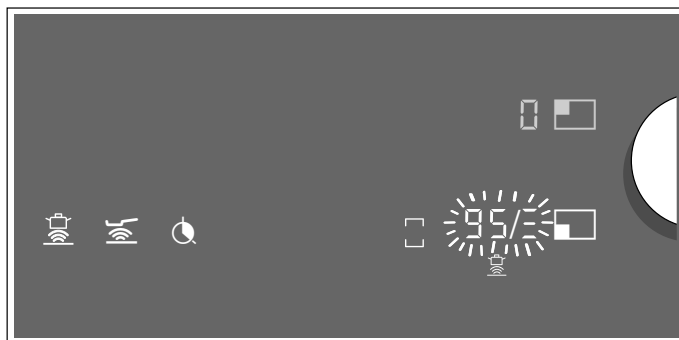
Keittotason pitää olla päällä.

- 1 Kiinnitä lämpötilatunnistin keittoastiaan, ks. luku → "Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito"
- 2 Aseta keittoastia, jossa on riittävästi nestettä, haluamasi keittoalueen keskelle ja laita aina kansi päälle.
- 3 Valitse haluamasi keittoalue monitoimivalitsimella. Tehoalueen näyttöön ilmestyy .
- 4 Paina ohjauspaneelilla symbolia . Kuulet merkkiään. Keittoalueen näyttöön syttyy symboli .
- 5 Paina keittoastiassa olevassa langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia . Kun lämpötilatunnistin tunnistetaan, keittoalueen näyttöön syttyy ehdotettu lämpötila 95 °C.



- 6 Aseta haluamasi lämpötila monitoimivalitsimella. Lämpötilaa voidaan muuttaa 5 °C välein.
- 7 Keittoalueen näyttössä näkyy kuumennuksen kulku arvosta  arvoon , ja se vilkkuu vuorotellen asetetun lämpötilan kanssa. Kun asetettu lämpötila

on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumennuksen näyttö sammuu. Näytössä näkyy taas valittu lämpötila.



- 8 Poista kansi äänimerkin jälkeen ja lisää ruoka. Pidä kattilassa kansi päällä keittämisen aikana.

Huomautus: Kun käytät toimintoa "Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä", älä käytä kantta.

Voit aktivoida keittotunnistintoiminnon myös langattoman lämpötilatunnistimen kautta. Toimi seuraavasti:

- Aseta keittoastia liedelle ja paina langattomassa lämpötilatunnistimessa olevaa symbolia .
- Valitse monitoimivalitsimella keittoalue.

Kun toiminto on valmis, näytössä näkyy ehdotettu lämpötila 95 °C.

Keittotunnistintoiminnon kytkeminen pois päältä

Toiminto voidaan deaktivoida usealla tavalla:

- Valitse keittoalue ja kosketa symbolia .
- Valitse keittoalue ja aseta monitoimivalitsimella lämpötila .
- Paina langattomassa keittotunnistimessa symbolia .

Kuuluu äänimerkki ja symboli  keittoalueen näytössä sammuu. Toiminto on deaktivoitu.

Suoritellut ruoat

Seuraavassa taulukossa on valikoima elintarvikkeiden mukaan lajiteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

Liha	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Filee	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Kyljys*	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 15
Cordon bleu, wieninleike*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	Paistotunnistintoiminto	5	6 - 8
Pihvi medium tai well done (3 cm paksu)	Paistotunnistintoiminto	4	8 - 12
Rintaliha (2 cm paksu)*	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raa'at*	Paistotunnistintoiminto	3	8 - 20
Hampurilaiset, lihapyörökät, täytetty rullapaisti*	Paistotunnistintoiminto	3	6 - 30
Leberkäse-vuokamakkara	Paistotunnistintoiminto	2	6 - 9
Ragout, Gyros	Paistotunnistintoiminto	4	7 - 12
Jauheliha	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Pekoni	Paistotunnistintoiminto	2	5 - 8
Haudutuskypsennys			
Makkarat	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 20
Keittäminen			
Lihapyörökät	Keittotunnistintoiminto	100 °C	20 - 30
Broileri	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Vasikanliha keitetty tai haudutettu	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Keittäminen painekattilassa			
Broileri, vasikanliha***	Keittotunnistintoiminto	115 °C	15 - 25
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Broilerinsiivet ja pyörökät**	Keittotunnistintoiminto	175 °C	10 - 15
* Käännä useita kertoja. ** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta pienissä erissä (kesto erää kohden, ks. taulukko). *** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.			

Kala	Automatiikkatoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Kala paistettu kokonainen, esim. purotaimen	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	3 - 4	10 - 20
Meriravun pyrstöt, katkaravut	Paistotunnistintoiminto	4	4 - 8
* Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on aika kullekin annokselle).			

Kala	Automatiikkatoiminnot	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Kala haudutettu, esim. kummeliturska	Keittotunnistintoiminto	90 °C	15 - 20

Friteeraus runsaassa öljyssä

Kala, oluttaikinassa tai paneroitu*	Keittotunnistintoiminto	175 °C	10 - 15
-------------------------------------	-------------------------	--------	---------

* Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on aika kullekin annokselle).

Munaruokat	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Crêpet	Paistotunnistintoiminto	5	-
Munakas*	Paistotunnistintoiminto	2	3 - 6
Paistetut kananmunat	Paistotunnistintoiminto	2 - 4	2 - 6
Munakokkeli	Paistotunnistintoiminto	2	4 - 9
Kaiserschmarrn-pannukakku	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 15
Köyhät ritarit	Paistotunnistintoiminto	3	4 - 8
Keittäminen			
Kovaksikeitetyt munat**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	5 - 10

* Kokonaisaika kullekin annokselle. Paista yksi toisensa jälkeen.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Vihannekset ja palkovihannekset	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Valkosipuli, sipulit	Paistotunnistintoiminto	1 - 2	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	Paistotunnistintoiminto	3	4 - 12
Paprika, vihreä parsia	Paistotunnistintoiminto	3	4 - 15
Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika	Paistotunnistintoiminto	1	10 - 20
Sienet	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	Paistotunnistintoiminto	3	6 - 10

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on aika kullekin annokselle).

Vihannekset ja palkovihannekset	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Keittäminen			
Tuoreet vihannekset, esim. parsakaali	Keittotunnistintoiminto	100 °C	10 - 20
Tuoreet vihannekset, esim. ruusukaali	Keittotunnistintoiminto	100 °C	30 - 40
Linssit, kikherneet, herneet*	Keittotunnistintoiminto	100 °C	15 - 20
Pata*	Keittotunnistintoiminto	100 °C	45 - 60
Keittäminen painekattilassa			
Vihannekset, esim. vihreät pavut	Keittotunnistintoiminto	115 °C	3 - 6
Linssit	Keittotunnistintoiminto	115 °C	5 - 10
Kikherneet, pavut	Keittotunnistintoiminto	115 °C	10 - 12
Pataruoka	Keittotunnistintoiminto	115 °C	15 - 20
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Vihannekset ja sienet, paneeratut tai oluttaikinassa**	Keittotunnistintoiminto	175 °C	5 - 10

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on aika kullekin annokselle).

Perunat	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Paistetut perunat (keitetyistä kuorellisista perunoista)	Paistotunnistintoiminto	5	6 - 12
Ranskanperunat (raaoista perunoista)	Paistotunnistintoiminto	4	15 - 25
Perunapaistikkaat*	Paistotunnistintoiminto	5	2,5 - 3,5
Sveitsiläinen rösti	Paistotunnistintoiminto	1	50 - 55
Glaseeratut perunat	Paistotunnistintoiminto	3	15 - 20
Haudutuskypsennys			
Perunapyörylät	Keittotunnistintoiminto	85 °C	30 - 40
Keittäminen			
Perunat	Keittotunnistintoiminto	100 °C	30 - 40
Keittäminen painekattilassa			
Perunat**	Keittotunnistintoiminto	115 °C	10 - 12

* Kokonaisaika kullekin annokselle. Paista yksi toisensa jälkeen.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Nuudelit ja vilja	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisi	Keittotunnistintoiminto	85 °C	25 - 35
Polenta*	Keittotunnistintoiminto	85 °C	20 - 25
Mannapuuro	Keittotunnistintoiminto	85 °C	5 - 10
Keittäminen			
Nuudelit	Keittotunnistintoiminto	100 °C	7 - 10
Taikinataskut, esim. Ravioli	Keittotunnistintoiminto	100 °C	6 - 15
Keittäminen painekattilassa			
Riisi**	Keittotunnistintoiminto	115 °C	6 - 8

*Esilämmitä kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti.
** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Keitot	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Instant-keitot, esim. sosekeitot*	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 15
Keittäminen			
Kotitekoiset kirkkaat keitot, esim. liha- tai vihanneskeitto**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Instant-keitot, esim. nuudeliteitto	Keittotunnistintoiminto	100 °C	5 - 10
Keittäminen painekattilassa			
Kotitekoinen kirkas keitto, esim. vihanneskeitto**	Keittotunnistintoiminto	115 °C	20 - 30

*Sekoita usein
** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Kastikkeet	Automatiikkatoi- minto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Tomaattikastike vihannesten kera	Paistotunnistintoi- minto	1	25 - 35
Béchamelkastike	Paistotunnistintoi- minto	1	10 - 20
Juustokastike, esim. Gorgonzolakastike	Paistotunnistintoi- minto	1	10 - 20
Kastikkeiden keittäminen kokoon, esim. tomaattikastike, bolognese- kastike	Paistotunnistintoi- minto	1	25 - 35
Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike	Paistotunnistintoi- minto	1	15 - 25

Jälkiruoat	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisipuuro*	Keittotunnistintoiminto	85 °C	40 - 50
Kaurapuuro	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 15
Hilloke**	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 20
Suklaavanukas***	Keittotunnistintoiminto	85 °C	3 - 5
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Kahvileivät, esim. berliininmunkit, donitsit, munkkirinkilät****	Keittotunnistintoiminto	175 °C	5 - 10

* Sekoita usein.

* Lisää ruoka heti aluksi.

*** Esilämmitä kansi päällä, kypsennä ilman kantta ja sekoita jatkuvasti.

**** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Friteeraa annos kerrallaan ilman kantta (taulukossa on aika annosta kohden).

Pakasteet	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike	Paistotunnistintoiminto	4	15 - 20
Cordon bleu*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Rintaliha*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Kananugetit	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 15
Gyros, kebab	Paistotunnistintoiminto	3	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Kalapuikot	Paistotunnistintoiminto	4	8 - 12
Ranskalaiset perunat	Paistotunnistintoiminto	5	4 - 6
Paistettu ruoka, esim. vihannespannu broilerin kera	Paistotunnistintoiminto	3	6 - 10
Kevätkääryleet	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Camembert/juusto	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 15
Toiminto lämmittäminen / lämpimänäpito			
Pakastevihannekset kermakastikkeen kera, esim. pinaatti**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	15 - 20
Keittäminen			
Pakastevihannekset, esim. vihreät pavut**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	15 - 30
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Pakastetut ranskanperunat***	Keittotunnistintoiminto	170 °C	4 - 8

* Käännä useita kertoja.

** Lisää nestettä valmistajan ohjeen mukaan.

*** Kuumenna öljy kansi suljettuna. Paista ilman kantta pienissä erissä (kesto erää kohden, ks. taulukko).

Muut	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Camembert/juusto	Paistotunnistintoi- minto	3	7 - 10
Esikypsennetyt kuivatutotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit	Paistotunnistintoi- minto	1	5 - 10
Krutongit	Paistotunnistintoi- minto	3	6 - 10
Mantelit / pähkinät / pinjansiemenet	Paistotunnistintoi- minto	4	3 - 15
Lämmittäminen/lämpimänäpito			
Säilykeruoat, esim. gulassikeitto*	Keittotunnistintoi- minto	70 °C	10 - 15
Glögi**	Keittotunnistintoi- minto	70 °C	-
Haudutuskypsennys			
Maito**	Keittotunnistintoi- minto	85 °C	-

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi ja sekoita usein.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

- Silikonilapun liimaaminen
- Langattoman lämpötilatunnistimen käyttö
- Puhdistus
- Pariston vaihto

Lisävarusteita kuten silikonilappuja ja lämpötilatunnistimia voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta; ilmoita silloin kyseinen tuotenumero:

CA060300 Lämpötilatunnistin ja 5 silikonilappua

00577921 5 silikonilappua

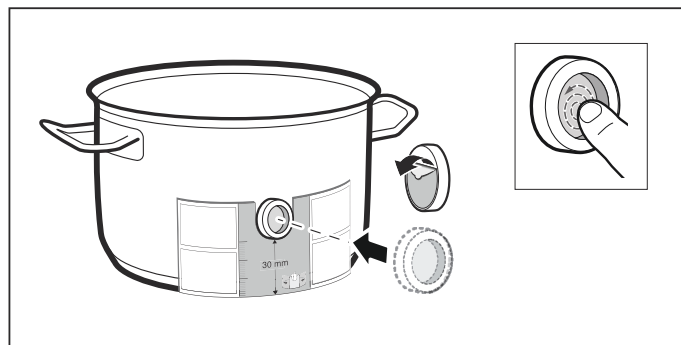
Silikonilapun liimaaminen

Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

Kun käytät kattilaa ensimmäistä kertaa keittotunnistintoiminnoilla, kattilaan on kiinnitettävä silikonilappu.

Toimi seuraavasti:

- 1 Kattilassa olevan liimapinnan pitää olla rasvaton. Puhdista kattila, kuivaa se huolellisesti ja pyyhi liimapinta esimerkiksi sprillä.
- 2 Poista suojakalvo silikonilapusta. Liimaa silikonilappu mukana toimitetun mallinteen avulla asianmukaiselle korkeudelle kattilaan.



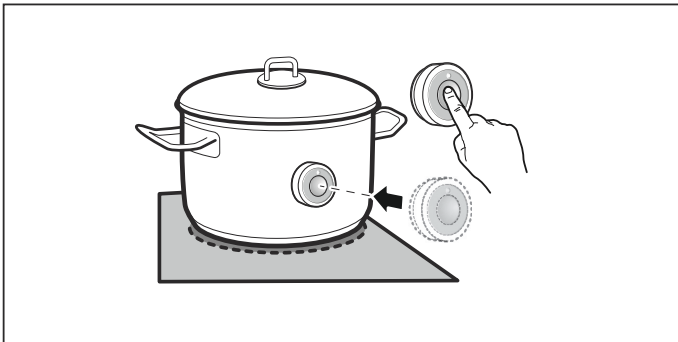
- 3 Paina silikonilappu paikalleen, myös sisäpinta. Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista keittoastiaa tänä aikana.

Huomautuksia

- Älä laita astiaa, jossa on silikonilappu, pidemmäksi aikaa astianpesuaineliuokseen.
- Jos silikonilappu irtoaa, on käytettävä uutta lappua.

Langattoman lämpötilatunnistimen käyttö

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



Huomautuksia

- Voit käyttää keittotasolla samanaikaisesti enintään kolmea lämpötilatunnistinta.
- Varmista, että silikonilevy on täysin kuiva ennen kuin lämpötilatunnistin asetetaan paikalleen.
- Aseta keittoastia liedelle siten, että lämpötilatunnistin osoittaa ulospäin keittotason sivulle.
- Lämpötilatunnistinta ei saa suunnata toista kuumaa keittoastiaa kohden.
- Poista lämpötilatunnistin kypsennyksen jälkeen kattilasta. Säilytä se puhtaassa, turallisessa paikassa äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

Puhdistus

Langatonta lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

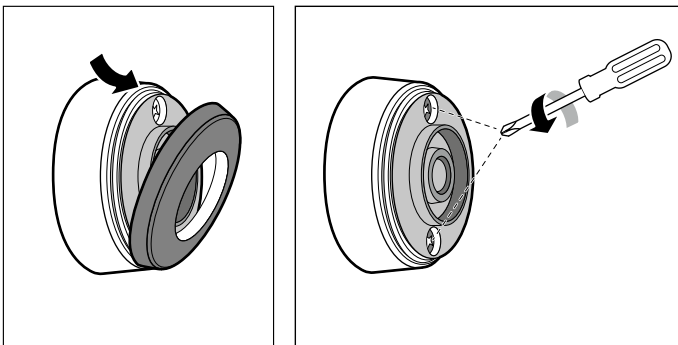
Tietoja lämpötilatunnistimen puhdistuksesta löydät luvusta → "Puhdistus"

Pariston vaihto

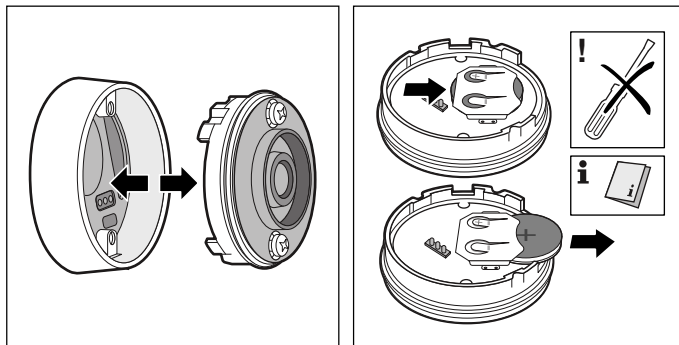
Jos langattoman lämpötilatunnistimen symbolia on painettu ja LED-valo ei syty, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

- 1 Poista silikonisuojaus kotelon alaosa. Kierrä ruuvit auki ruuvinvääntimellä.

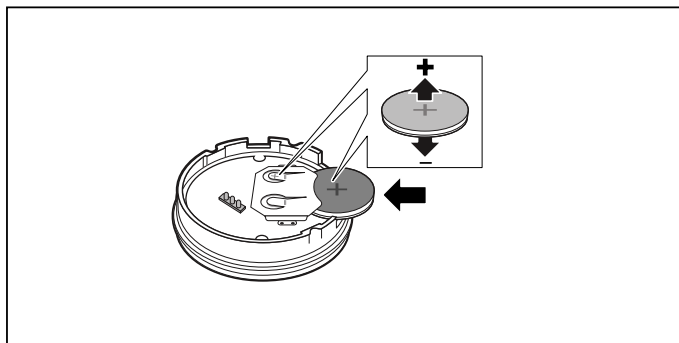


- 2 Irrota kotelon yläosa. Poista käytetty paristo. Työnnä uusi paristo paikalleen. Varmista, että navat ovat tällöin oikein.

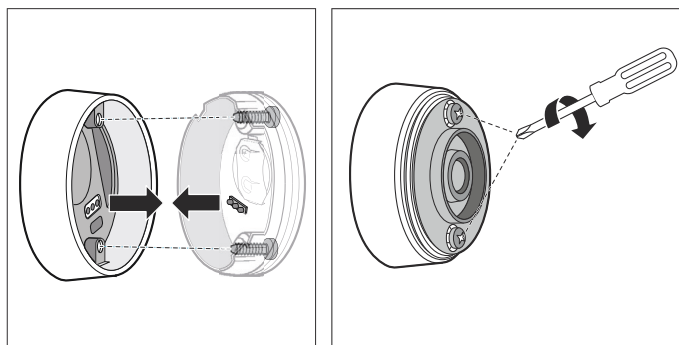


Huomio!

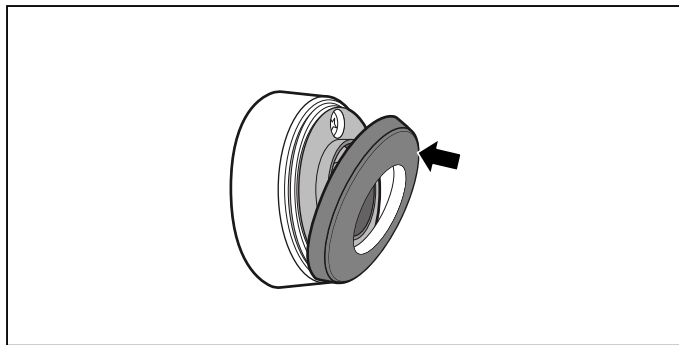
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa liittimiä.



- 3 Liitä kotelon yläosa ja rungon alaosa taas yhteen. Varmista tällöin, että kosketusnastat ovat oikeassa asennossa.



- 4 Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



Huomautus: Käytä vain korkealaatuisia paristoja, tyyppi CR2032. Ne kestävät erityisen pitkään.

Standardinmukaisuustodistus

Gaggenau Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että langattomalla lämpötilatunnistintoiminnolla varustettu laite vastaa direktiivin 1999/5/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (R&TTE) koskeva standardinmukaisuustodistus löytyy Internetistä sivulta www.gaggenau.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

Logot ja merkki Bluetooth® ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä, jotka omistaa Bluetooth SIG, Inc., ja Gaggenau Hausgeräte GmbH käyttää näitä merkkejä lisenssillä. Kaikki muut merkit ja merkkien nimet ovat kyseisten yritysten omistamia.

Lapsilukko

Keittotaso voidaan lukita tahattoman päälle kytkennän estämiseksi niin, etteivät lapset kytke keittoalueita päälle.

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi: poista monitoimivalitsin keittotasolta. Kuulet merkkiäänä. Näyttö  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi: aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle.

Huomautus: Jos keittotaso on kytketty päälle, kun monitoimivalitsin poistetaan, aktivoituu ensin näytön puhdistussuoja. Jos monitoimivalitsinta ei aseteta 10 minuutin kuluessa uudelleen paikalleen, keittotaso kytkeytyy pois päältä ja lapsilukko aktivoituu.

Näytön puhdistussuoja

Jos pyyhkit ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, asetukset voivat muuttua. Tämän välttämiseksi keittotasossa on toiminto, jolla ohjauspaneeli lukitaan puhdistusta varten.

Aktivointi: Poista monitoimivalitsin.

Kuulet äänimerkin. Näyttö  ja keittotason asetukset vilkkuvat. Kuumeneminen keskeytyy. Jos keittoaika-automatiikka on ohjelmoitu, se pysähtyy tauon ajaksi. Ohjauspaneeli on lukittu 10 minuutin ajaksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelin pintaa ilman, että asetukset muuttuvat.

Deaktivointi: Aseta monitoimivalitsin 10 minuutin kuluessa taas paikalleen.

Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu. Keittotaso jatkaa kuumenemista edellisillä asetuksilla.

Jos haluat lopettaa toiminnon aikaisemmin, aseta monitoimivalitsin taas paikalleen ennen kuin 10 minuuttia on kulunut.

Automaattinen poiskytkentä

Jos keittoalue on pidemmän aikaa käytössä eikä mitään säätöjä muuteta, automaattinen turvakatkaisu aktivoituu.

Keittoalue lakkaa kuumenemasta. Kuuluu äänimerkki, ja keittoalueen näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö  tai .

Keittoalue voidaan valita ja säätää milloin tahansa uudelleen.

Automaattisen turvakatkaisun aktivoitumisen ajankohta riippuu säädetyistä tehoalueesta (1 - 10 tunnin kuluttua).

Perussäädöt

Näyttö	Toiminto
c 1	Äänimerkit
	07 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.* 0FF Useimmat äänimerkit on kytketty pois päältä.
c 2	Keittoalueen valinta-aika
	5 Keittoalue pysyy valittuna 5 sekunnin ajan.
	10 Keittoalue pysyy valittuna 10 sekunnin ajan.*
	15 Keittoalue pysyy valittuna 15 sekunnin ajan.
	0FF Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.
c 3	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen
	0 Pois.*
	1.0 1000 W. Vähimmäisteho.
	1.5 1500 W.
	2.0 2000 W.
	...
	9.0 9000 W. Keittotason maksimiteho.
c 4	Palautus tehdasasetuksiin
	0FF Yksilöllisten asetusten säilyttäminen.* 07 Palautus tehdasasetuksiin.
c 5	Keittotunnistintoiminto
	Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa
	Asetus riippuen korkeudesta merenpinnasta:
	1 - 2 Laskeminen
	3 Perusasetus
	4 - 9 Nostaminen
c 6	Profi-keittotoiminto.
	Valitse yksittäinen keittoalue profi-keittotoiminnon tehoalueen ennakkoasetusta varten.
	Ennakkoasetetut arvot*:
	Vasen muuntuva alue: 5.0 Keskimmäinen keittoalue: 9.0 Oikea muuntuva alue: 1.5
c 7	Keittoastian, kypsennystuloksen tarkastaminen
	0 Ei sovellu
	1 Ei optimaalinen
	2 Soveltuu
*Tehdasasetus	

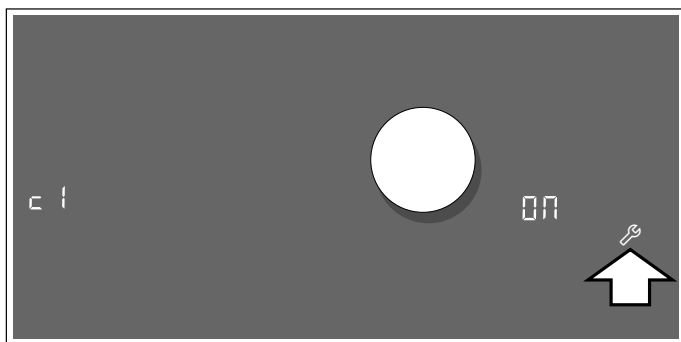
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

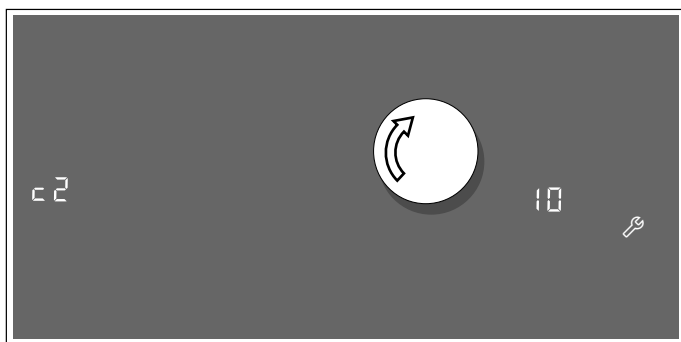
- 1 Kytke keittotaso päälle.
- 2 Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia .
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kierrä monitoimivalitsinta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	01
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	05

- 3 Koskettamalla uudelleen symbolia  pääset perusasetuksiin.
Näytöissä palavat ennakkoasetuksena **c 1** ja **00**.



- 4 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näytössä näkyy haluamasi toiminto.
- 5 Valitse sitten haluamasi asetus monitoimivalitsimella.



- 6 Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan.
Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

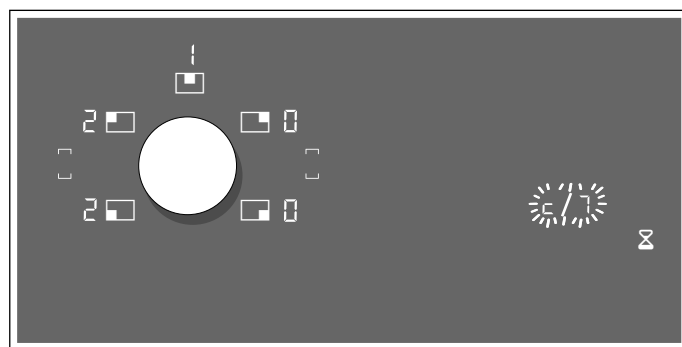
Astiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

- 1 Aseta kylmä keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten astian pohjaan.
- 2 Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 7**.
- 3 Kosketa säätöaluetta. Keittoalueen näytössä vilkkuu **—**.
Toiminto on aktivoitu.

Keittoalueen näyttöön ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittämisen laatua ja nopeutta koskeva tulos.



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos

- | | |
|---|---|
|  | Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.* |
|  | Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.* |
|  | Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla. |

* Jos pienempi keittoalue on käytettävissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

Huomautuksia

- Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain astian keskikohta kuumenee eikä tulos voi olla paras mahdollinen tai tyydyttävä.
- Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "Perussäädöt"
- Ohjeita keittoastian tyypestä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".

Puhdistus

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

Keittotaso

Puhdistus

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

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

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

Älä missään tapauksessa käytä:

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

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Mahdolliset tahrat

Kalkki- ja vesijäämät	Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta.*
-----------------------	---

Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovammavaara.*
----------------------------------	--

* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

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

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehysten vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Monitoimivalitsin

Käytä monitoimivalitsimen puhdistamiseen mieluiten haaleaa astianpesuaineliuosta. Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Älä puhdista monitoimivalitsinta astianpesukoneessa tai pesuvedessä. Se voisi vaurioitua.

Langaton lämpötilatunnistin

Lämpötilatunnistin

Puhdista lämpötilatunnistin kostealla liinalla. Älä pese sitä astianpesukoneessa. Älä upota sitä veteen äläkä puhdista sitä juoksevan veden alla.

Poista lämpötilatunnistin kattilasta keittämisen jälkeen. Säilytä se puhtaassa, turvallisessa paikassa, esimerkiksi pakkauksessaan, äläkä säilytä sitä lämmönlähteen lähellä.

Silikonilappu

Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Huomautus: Älä laita astiaa, jossa on silikonilappu, pidemmäksi aikaa astianpesuaineliukseen.

Lämpötilatunnistimen vika

Tunnistinikkunan pitää olla aina puhdas ja kuiva. Toimi seuraavasti:

- Poista lika ja rasvaroiskeet säännöllisesti.
- Käytä puhdistamiseen pehmeää liinaa tai vanupuikkoa ja ikkunanpesuainetta.

Huomautuksia

- Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita kuten hankaussieniä ja hankausharjoja tai puhdistusmaitoa.
- Älä koske tunnistinikkunaa sormin. Se saattaa likaantua tai naarmuuntua.

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

Miksi en saa kytkettyä keittotasoa päälle ja miksi lapsilukon symboli vilkkuu?

Lapsilukko on aktivoitu. Aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "Astiatesti"

Miksi kuuluu merkkiääni?

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki ohjauspaneelin päällä olevat esineet.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → "Perussäädöt"

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Korkeat viheltävät äänet:

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

Tuulettimen äänet:

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

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → "Keittäminen induktiotekniikalla", ja .

Keittoastia

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

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

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → "Keittäminen induktiotekniikalla", → "Flex-toiminto" ja → "Siirtotoiminto".

Miten kaksi- ja kolmiosaiset keittoalueet kytketään päälle?

Nämä keittoalueet voivat tunnistaa erikokoisia astioita. Astian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti aktivoimalla yksi-, kaksi- tai kolmiosaisen keittoalueen siten, että hyvään keittotulokseen tarvittava teho välittyy.

Käyttöön sopii keittoastia, jonka koko vastaa mahdollisimman hyvin keittoalueen kokoa ja jonka pohja on kokonaan ferromagneettinen. Tietoja induktiokäyttöön sopivan keittoastian tyypistä löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

Optimaaliset tulokset saavutetaan erityisillä keraamisen lasin puhdistusaineilla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita (tiivisteitä) tai hankausliinoja.

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

Häiriö – mitä on tehtävä?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Kuulet merkkiäänän	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
<i>F2 / E8207</i>	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
<i>F4 / E8208</i>	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
<i>F5</i> + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<i>F5</i> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<i>F1 / F6</i>	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
<i>F8</i>	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku → "Automaattinen poiskytkentä"
<i>F9</i>	Flex-toimintoa ei voida aktivoida.	Tarkasta häiriöviesti koskettamalla jotain käyttöaluetta. Muita keittoalueita voidaan käyttää tavanomaiseen tapaan. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
<i>E8202</i>	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja keittoalue on kytkeytynyt pois päältä.	Odota, kunnes lämpötilatunnistin on jäähtynyt riittävästi, ja aktivoi toiminto uudelleen.
<i>E8203</i>	Lämpötilatunnistin on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Jos lämpötilatunnistin ei ole käytössä, poista se keittoastiasta ja säilytä sitä poissa muiden keittoalueiden ja lämmönlähteiden lähetyviltä. Kytke keittoalueet taas päälle.
<i>E8204</i>	Lämpötilatunnistimen paristo on tyhjä.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale "Pariston vaihto".
<i>E8205</i>	Lämpötilatunnistimella ei ole yhteyttä ohjauspaneeliin.	Kytke toiminto pois päältä ja sitten taas päälle.
<i>E8206</i>	Lämpötilatunnistin on rikki/viallinen.	Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Lämpötilatunnistimen näyttö ei pala	Lämpötilatunnistin ei reagoi ja näyttö ei syty.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale "Pariston vaihto". Jos ongelma ei poistu, pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Lämpötilatunnistimen näyttö vilkahtaa kaksi kertaa.	Lämpötilatunnistimen paristo on lähes tyhjä. Seuraava keittäminen voi keskeytyä tyhjän pariston takia.	Vaihda paristo 3V CR2032. Katso kappale "Pariston vaihto".
Lämpötilatunnistimen näyttö vilkahtaa kolme kertaa.	Lämpötilatunnistimella ei ole yhteyttä ohjauspaneeliin.	Pidä lämpötilatunnistimen symboli painettuna 8 sekunnin ajan ja yhdistä lämpötilatunnistin uudelleen keittotason kanssa.

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
<i>U400</i>	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
<i>dE</i>	Esittelytila on aktivoitu	Irrota keittotaso sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu.
Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.		

Huomautuksia

- Jos näyttöön ilmestyy *E*, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna, jolloin voi lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä se uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Nämä tiedot on merkitty tyyppikilpeen, joka on sijoitettu laitteen pohjaan. Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvitessasi.

E-numero	FD-numero
Huoltopalvelu ☎	

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainenkaan käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

⚠ Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

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

Innehållsförteckning

Avsedd användning	44
Viktiga säkerhetsanvisningar	45
Skadeorsaker	46
Översikt	46
Miljöskydd	47
Råd för energibesparing	47
Återvinning	47
Använda induktionshällen	47
Fördelar med att använda induktion	47
Kokkärl	47
Lär dig enheten	49
Kontrollpanelen	49
Kokzonerna	50
Restvärmeindikering	50
TwistPad med Twist-vred	51
Ta bort Twist-vredet.	51
Förvara Twist-vredet	51
Så använder du maskinen	51
Slå på och av hällen	51
Ställa in kokzon	51
Rekommendationer	52
Flex-funktion	55
Rekommendationer för användning av kokkärl	55
Som två oberoende kokzoner	55
Som en enda kokzon	55
Transfer-funktionen	56
Proffskokfunktionen	57
Slå på	57
Slå av	57
Ändra inställningar	57
Timerfunktioner	58
Autotillagningstid	58
Äggklockan	58
Stoppursfunktion	59
Booster-funktion för kastruller och grytor	59
Slå på	59
Slå av	59
Booster-funktion för pannor	60
Rekommenderad användning	60
Slå på	60
Slå av	60

Varmhållningsfunktion	61
Slå på	61
Slå av	61
Autofunktionerna	61
De olika autofunktionerna	61
Lämpliga kastruller, grytor och pannor	62
Sensorer och extratillbehör	62
Funktioner och effektlägen	62
Rekommenderade maträtter	66
Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	70
CE-överensstämmelseintyg	72
Barnspärr	72
Slå på och av barnspärren	72
Torkskydd	73
Automatisk avstängning	73
Grundinställningar	74
Så här hoppar du till grundinställningarna	75
Test av lämpliga formar	75
Rengöring	76
Spishäll	76
Hällinfattningen	76
Twistvredet	76
Trådlös temperaturgivare	76
Vanliga frågor och svar (FAQ)	77
Felsökning	79
Kundservice	81

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.gaggenau.com** och onlineshop: **www.gaggenau-eshop.com**

⚠️ Avsedd användning

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

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

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

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

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

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

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

Du måste hålla koll när du lagar mat. Snabblagat kräver full koll.

Inställd kokzon måste matcha kokzonen med kastrullen, grytan som har temperaturgivaren när du använder kokfunktionerna.

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till

en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lägg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Risk för brännskador!!

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

Risk för stötar!

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

- Sprickor och hack i glaskeramiken innebär risk för stötar. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

Fara för magnetpåverkan!!

- Avtagbara kontroller är magnetiska. Magneter kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemakrar och insulinpumpar. Personer med elektroniska implantat ska inte ha kontrollerna nära kroppen (t.ex. i skjort- eller byxfickor); håll minimiavstånd om 10 cm till pacemakrar.
- Den trådlösa temperaturgivaren är magnetisk. Magnetiska föremål kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar. Använder du elektroniska implantat, så ska du inte ha temperaturgivaren i någon ficka och när det gäller pacemakers och liknande medicinska apparater bör du hålla ett minimiavstånd om 10 cm.

Risk för fell!

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

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

Risk för personskador!!

- Batteriet i den trådlösa temperaturgivaren kan bli skadat eller spricka om det blir för varmt. Ta bort givaren från hällen när du är klar och förvara den inte nära värmekällor.
- Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan. Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetaliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Skadeorsaker

Obs!

- Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel.	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
Repor	Salt, socker och sand.	Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
	Råa bottnar repar hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel.	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.
	Skrapmärken.	Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
Urgröpning	Socker, kraftigt sockrad mat.	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

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

Råd för energibesparing

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Det sitter ett batteri i den trådlösa temperaturgivaren. Släng förbrukat batteri i batteriholk för återvinning.

Fördelar med att använda induktion

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

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

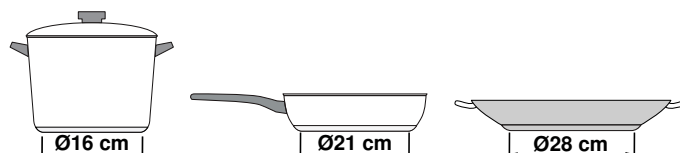
Kokkärl

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

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

Du kan prova själva om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll. → "Test av lämpliga formar"

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

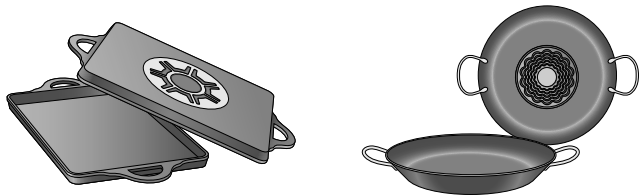


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex-funktion".

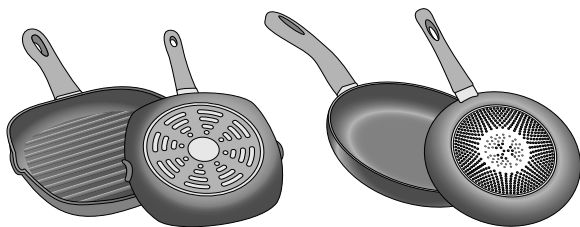


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

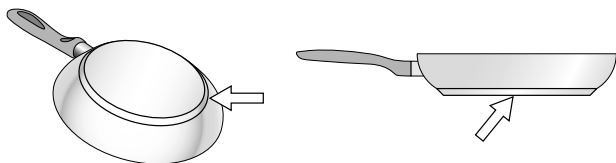
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slocknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Zonvakt

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

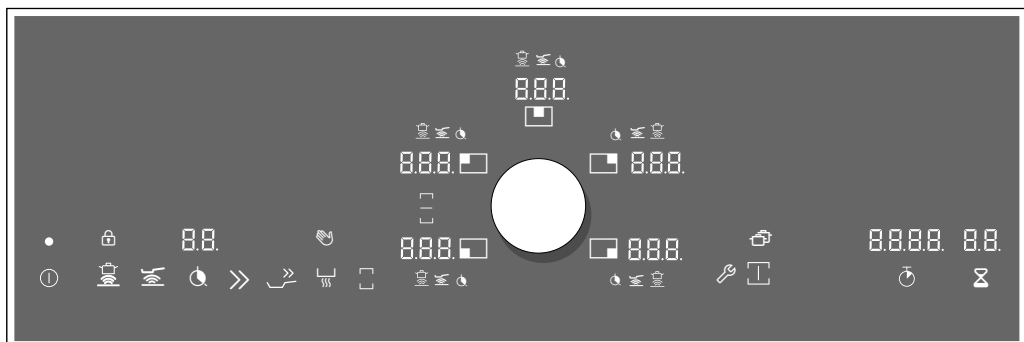
Automatisk avkänning av dubbel- eller trippelkokzoner

Kokzonerna känner av storleken på grytan. Kokzonen anpassar sig till materialet och grytegenskaperna genom att automatiskt aktivera enkel-, dubbel- eller trippelkokzon för att ge rätt effekt för ett bra slutresultat.

Lär dig enheten

Du hittar information om kokzonernas storlek och effekt i översikten. → "" på sidan 2

Kontrollpanelen



Sensorknapparna

	Huvudbrytare
	Koksensornfunktion
	Steksensornfunktion
	Timerfunktion
	Booster-funktion för kastruller och grytor
	Booster-funktion för pannor
	Varmhållningsfunktion
	Flex-funktion
	Grundinställningar
	Proffskokfunktionen
	Stoppur
	Äggklocka

Indikeringar

	Status
	Kokzon
	Effektlägen
	Koksensornfunktion
	Steksensornfunktion
	Autotillagningstid
	Booster-funktion för kastruller och grytor
	Booster-funktion för pannor
	Varmhållningsfunktion
	Restvärme
	Timerfunktion
	Stoppursfunktion
	Torkskydd

Indikeringar

	Barnspärr
	Flex-funktionen är på.
	Flex-funktionen är av.
	Transfer-funktionen

Sensorknapparna

De sensorknappsymboler som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen. Enheten ger kvitteringssignal.

Anvisning

- Sensorknapparnas resp. symboler lyser när de är tillgängliga. Indikeringarna för tillgängliga funktioner lyser i vitt. Väljer du en funktion, så blir indikeringen orange.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.

Kokzonerna

Inbyggnadshällar		
	Separat kokzon	Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek
	Trippelkokzon	Kokzonen slå på automatiskt när du sätter på en kastrull, gryta eller panna med botten som matchar storleken på ytterzonen (☉ eller ☼).
	Flexibel kokzon	Se kap. → "Flex-funktion"

Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnitt → "Använda induktionshällen"

Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Den visar att kokzonen fortfarande är varm. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

- **H**: hög temperatur
- **h**: låg temperatur

Tar du av kastrull, gryta eller liknande från kokzonen under matlagningen, så blinkar restvärmeindikeringen och valt effektläge växelsvis.

Slår du av kokzonen, så lyser restvärmeindikeringen. Restvärmeindikeringen fortsätter lysa så länge kokzonen är varm, även om du slår av hällen.

TwistPad med Twist-vred

Twist-Pad är den inställningsdel där du väljer kokzon och ställer in effektläge med Twist-vredet.

Twist-vredet är magnetiskt, du sätter det mitt på den markerade delen på Twist-Paden. Vill du slå på en kokzon, tippa Twist-vredet mot den kokzon du vill ha. Ställ in det effektläge du vill ha genom att vrida på Twist-vredet.

Sätt Twist-vredet på Twist-Paden så att det är i mitten av indikeringarna som kantar Twist-Pad-delen.

Anvisning: Även om Twist-vredet inte är riktigt i mitten, så påverkar det inte Twist-vredets funktion.

Ta bort Twist-vredet.

Tar du bort Twist-vredet, så slår du på torkskyddsfunktionen.

Det går att ta bort Twist-vredet vid tillagning. Torkskyddet är på i 10 minuter. Har du inte satt tillbaka Twist-vredet när tiden går ut, så slår hällen av.

Brandrisk!!

Lägger du ett metallföremål på Twistpad-delen under de 10 minuter som följer, så kan hällen fortsätta värma på. Så slå alltid av hällen med huvudbrytaren.

Förvara Twist-vredet

Det sitter en kraftig magnet i Twist-vredet. Se till så att inte Twist-vredet kommer nära magnetiska datamedier, t.ex. kreditkort och magnetkort. De kan bli förstörda.

Det kan även störa TV och bildskärmar.

Anvisning: Twist-vredet är magnetiskt. Fastnar det metallpartiklar på undersidan, så kan det repa hällen. Rengör alltid Twist-vredet ordentligt.

Så använder du maskinen

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

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

Slå på: sätt Twist-vredet på inställningsdelen. Tryck på ①. Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser.  bredvid kokzonerna lyser. Hällen är nu igång.

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

Anvisning

- Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 5 sekunder efter att du slår av hällen.
Slår du på hällen igen inom tidsintervallet, så blinkar de tidigare inställda effektlägena. Du överför inställningarna genom att trycka till på Twist-vredet inom 5 sekunder.
Alla tidigare inställningar blir raderade om du inte trycker till på Twist-vredet eller trycker på någon annan sensorknapp.

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med Twist-vredet.

Effektläge 1 = lägsta effekt.

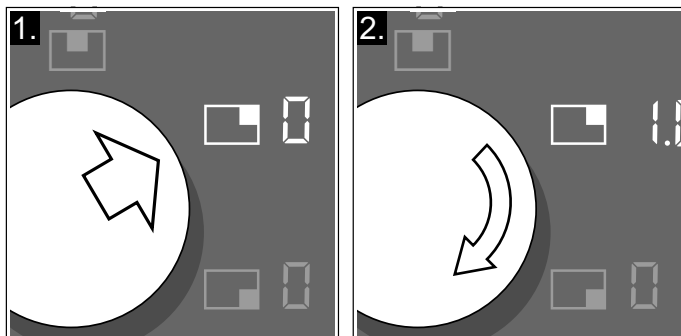
Effektläge 9 = högsta effekt.

Alla effektlägen har ett mellanläge. De är markerade med .5 på kokzonsindikeringen.

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

- 1 Välj kokzon. Tryck på Twist-vredet vid den kokzon du vill ha.
- 2 Vrid Twist-vredet inom 10 sekunder tills det effektläge du vill ha tänds på displayen.



Effektläget är inställt.

Anvisning

- Du måste matcha storleken på kastrullen, grytan eller pannan mot placeringen på den flexibla kokzonen, se kap. → "Flex-funktion". Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och kokzonen blir vald automatiskt. Du kan göra inställningar.
- Blinkar indikeringarna när du gjort inställningarna, kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll. Se kap. → "Test av lämpliga formar"

Byta effektläge

Välj kokzon och ändra effektläge med Twist-vredet.

Slå av en kokzon:

Välj kokzon och vrid på Twist-vredet tills du får upp . Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

Anvisning

- Kokzonsindikeringen blinkar om det inte står någon kastrull, gryta eller panna på induktionskokzonen. Kokzonen slår av efter ett tag.
- Står det en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad inom 20 sekunder från det att du trycker på huvudbrytaren och kokzonen blir vald automatiskt. Ställ in effektläget inom 10 sekunder. Annars slår kokzonen av efter 20 sekunder. Enheten registrerar bara 1 kastrull, gryta eller panna även om det står flera på hällen när du slår på.

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock. Det behöver inte ånga ut för att ge bra slutresultat.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap. → "Miljöskydd"

Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagnings- tid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1. - 2	-
Mjök*	1. - 2.	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklomp*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2. - 3.	15 - 30
Risgrynsgrot***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Kokt potatis	4. - 5.	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3. - 4.	120 - 180
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3. - 4.	7 - 20
Tryckkokning	4. - 5.	-
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8.

	Effektläge	Tillagnings- tid (min.)
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	8 - 12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst**	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Scampi, räkor	7 - 8	4 - 10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20
Djupfryst mat, t.ex. middagsrätter	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6. - 7.	-
Omelett (stek i följd)	3. - 4.	3 - 6
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (friter 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, friter 1 portion)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8.		

Flex-funktion

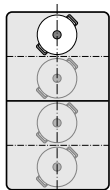
Den flexibla kokzonen går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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

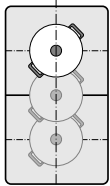
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

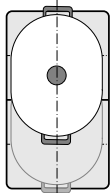
Som en enda kokzon



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

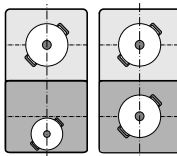


Ø > 13 cm
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



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

Som två oberoende kokzoner



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

Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

Slå på

Se kap. → "Så använder du maskinen"

Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

Koppla ihop de 2 kokzonerna

- 1 Ställ på kastrull, gryta eller panna. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge.
- 2 Tryck på symbolen . Indikeringen  lyser.

Den flexibla kokzonen är på. Du får upp effektläget på de båda indikeringarna till den flexibla kokzonen.

Anvisning

- Har kokzonerna olika effektlägen när du ska slå ihop dem, så slår båda om till effektläge 0 vid aktivering.
- Har en kokzon inprogrammerad autotillagningstid, så blir den överförd även till andra kokzonen när du slår ihop dem.

Byta effektläge

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge med Twist-vredet.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

- 1 Ställ ny kastrull, gryta eller panna på ett ställe som matchar storleken.
Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad när den står rätt placerad, enheten väljer sedan automatiskt kokzon och resp. indikeringsdel  blinkar.
- 2 Bekräfta inställningen med Twist-vredet inom 90 sekunder. Indikeringarna slutar blinka och kastrullen, grytan eller pannan blir varm.

Anvisning: Fortsätter indikeringarna blinka, kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll → "Test av lämpliga formar"

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

Dela på kokzonerna

- 1 Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna.
- 2 Tryck på .
- 3 Du får upp  på kokzonsindikeringen.

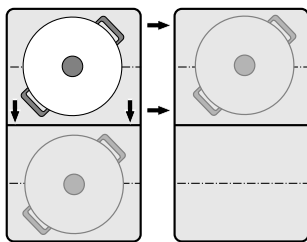
Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

Anvisning: Slår du av och på hällen, så slår den flexibla kokzonen om till 2 oberoende kokzoner igen.

Transfer-funktionen

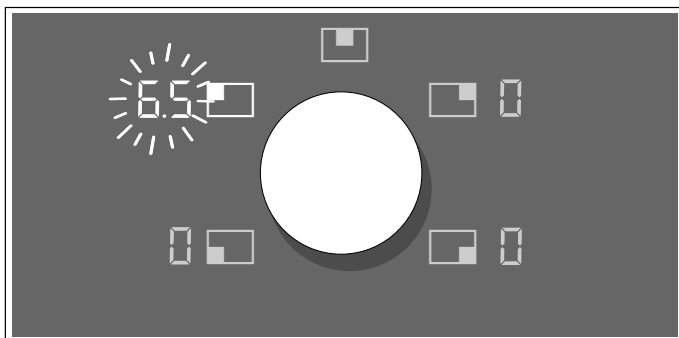
Funktionen överför inställningarna från en kokzon till en annan.

Funktionen fungerar på de flexibla kokzonerna.

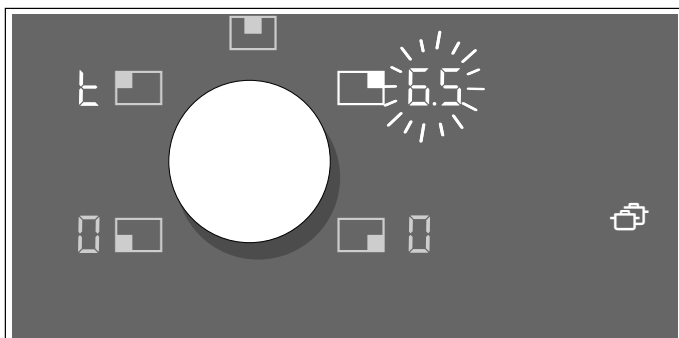


Anvisning: Mer information om rätt placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex-funktion"

- 1 Lyft kastrullen, grytan eller pannan.
Kokzonsindikeringen börjar blinka. Kokzonen blir inte varm.



- 2 Sätt kastrullen, grytan eller pannan på en flexibel kokzon inom 90 sekunder. Den nya kokzonen blir registrerad och  lyser. Det överförda effektläget blinkar på kokzonsindikeringen.



- 3 Välj ny kokzon med Twist-vredet inom 90 sekunder. Inställningen är överförd.

Anvisning

- Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.
- Flyttar du kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen när Flex-funktionen är på, så blir inställningarna överförda automatiskt.

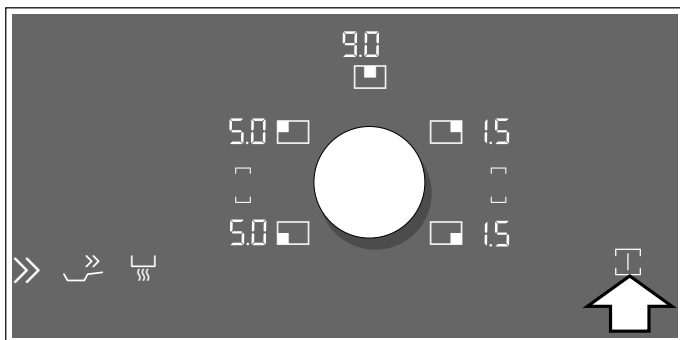
- Inställd tillagningstid eller koksensornfunktion blir också överförd till den nya kokzonen. Steksensornfunktion blir inte överförd.
- Det går bara flytta Booster-funktionen från vänster till höger eller höger till vänster om ingen kokzon är på.
- Ställer du en ny kastrull, gryta eller pannan på en annan kokzon innan inställningarna är bekräftade, så är funktionen på för båda. Bekräfta den kokzon du vill ha.
- Flyttar du flera kastruller, grytor eller pannor, så är funktionen bara på för den du flyttat senast.
- Du kan ställa tillbaka kastrullen, grytan eller pannan på föregående kokzon inom inställningstiden. Kokzonen fortsätter då värma på med tidigare inställning utan bekräftelse.

Proffskokfunktionen

Proffskokfunktionen visar förinställda effektlägen på kokzonerna. Sätt på matchande kastrull, gryta eller panna inom 9,5 minuter, så får du upp effektförslaget.

Slå på

- 1 Slå på hällen.
- 2 Tryck på .
De förinställda effektlägena lyser på kokzonsindikeringarna. De flexibla kokzonerna är kopplade och går inte att dela.



- 3 Sätt på matchande kastrull, gryta eller panna inom 8 minuter. Kokzonen blir vald när kastrullen, grytan eller pannan är registrerad. Du kan anpassa effektläget med Twist-vredet. Kokzonsindikeringarna till de oanvända kokzonerna börjar blinka när inställningstiden går ut.
- 4 Tryck på  inom 90 sekunder, så förlänger du proffskokfunktionen. Trycker du inte på symbolen, så slår de oanvända kokzonerna av.

Anvisning

- I proffskokläget kan du även ställa in Booster-funktionen för kastruller och grytor, Booster-funktionen för pannor samt varmhållningsfunktionen. Den flexibla kokzonen går inte dela.
- Sätter du på en kastrull, gryta eller panna som inte fungerar (t.ex. av aluminium), så blinkar kokzonsindikeringen tills du tar av den. Vill du prova om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, se kap. → "Test av lämpliga formar".

Slå av

Slå av funktionen direkt: tryck på . Alla kokzoner slår om till effektläge .  lyser vitt.

Funktionen slår av automatiskt: har du inte satt på matchande kastrull, gryta eller panna inom 8 minuter på en eller flera kokzoner, så börjar  och resp. kokzonsindikeringar blinka i 90 sekunder. Vill du slå av funktionen, tryck 2 ggr på .

Trycker du inte på , så slår proffskokfunktionen av efter 90 sekunder.  lyser vitt och kokzoner utan kastruller, grytor eller pannor slår om till effektläge . Använda kokzoner har kvar inställt effektläge.

Ändra inställningar

Du kan ändra effektförslagen i grundinställningsmenyn. Se kap. → "Grundinställningar"

Timerfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:

- Autotillagningstid
- Äggklocka
- Stoppursfunktion

Autotillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

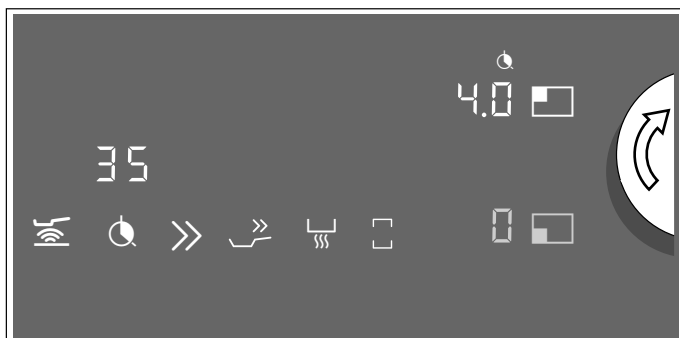
Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter. Tiden räknar ned i minuter på timerdisplayen, de sista 30 sekunderna i sekunder.

Gör så här:

- 1 Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
- 2 Tryck på . Kokzonsindikeringen  lyser. **00** lyser på timerdisplayen.



- 3 Ställ in den tillagningstid du vill ha med Twist-vredet.



Tillagningstiden börjar räkna ned.

Anvisning: Har du valt den flexibla kokzonen som enda kokzon, så blir inställd tid samma för hela kokzonen.

Stek-/koksensornfunktion

Finns det en inprogrammerad tillagningstid på kokzonen och stek- eller koksensornfunktionen är på, så börjar tillagningstiden räkna ned direkt, inte först när valt temperaturläge är uppnått.

Ändra eller radera tid

Välj kokzon och tryck sedan på .

Ändra tillagningstid med Twist-vredet eller ställ in **00** för att radera tillagningstiden.

När tiden har gått ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal, kokzonen indikerar  och **00** blinkar på timerdisplayen. Tryck på någon av symbolerna eller bekräfta med Twist-vredet, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Anvisning

- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp den tillagningstid som går ut först på timerdisplayen. Kokzonsindikeringen  lyser orange.
- Kolla återstående tillagningstid: välj resp. kokzon. Du får upp tillagningstiden i 10 sekunder.

Äggklockan

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med äggklockan.

Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Så här ställer du in funktionen

- 1 Tryck på , du får upp **00** på äggklocksdisplayen.
- 2 Ställ in den tid du vill ha med Twist-vredet.
- 3 Tryck på  igen för att bekräfta vald tid.

Tiden börjar räkna ned.

Ändra eller radera tid

Tryck på  och ändra tiden med Twist-vredet eller ställ in **00**.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal i 3 minuter. **00** blinkar på äggklocksdisplayen. Tryck på  igen, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Stoppursfunktion

Stoppuret visar ackumulerad tillagningstid i minuter och sekunder (mm.ss). Maximal tillagningstid är 99 minuter och 59 sekunder (99,59). Tidvisningen börjar om på 00,00 om tillagningstiden drar över maxtiden.

Stoppuret fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Slå på

Tryck på symbolen . Du får upp **00,00** på stoppursdisplayen.

Tiden börjar räkna på.

Slå av

Trycker du på , så pausar du stoppursfunktionen. Stoppursindikeringarna fortsätter lysa.

Trycker du på  igen när den är orange, så fortsätter tidräkningen.

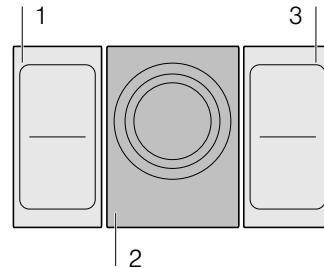
Trycker du länge på , så slocknar indikeringarna.

Funktionen slår av.

Booster-funktion för kastruller och grytor

Funktionen värmer upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge . Booster-funktionen för kastruller och grytor höjer maxeffekten tillfälligt på vald kokzon.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



Anvisning: Du kan även slå på Booster-funktionen på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

Slå på

- 1 Välj kokzon.
- 2 Tryck på .
Indikeringen  tänds.

Funktionen är på.

Slå av

- 1 Välj kokzon.
- 2 Tryck på , bekräfta med Twist-vredet eller välj annan funktion.
Indikeringen  slocknar och kokzonen återgår till effektläge .

Funktionen slår av.

Anvisning

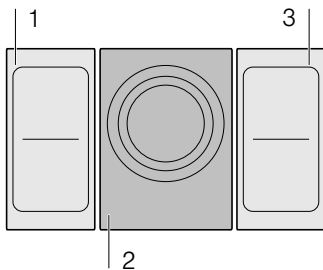
- Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.
- Hade du ställt in ett effektläge innan du slog på pannfunktionen, så blir det automatiskt överfört igen när du slår av funktionen.

Booster-funktion för pannor

Funktionen hettar upp pannan snabbare än effektläge 9.

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



Anvisning: Du kan även slå på Booster-funktionen för pannor på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

Rekommenderad användning

- Förvärm aldrig kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Använd inte kastrull, gryta eller panna med tunn botten.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller stekpanna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.
- Lägg inte på lock.
- Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonen. Se till så att botten-Ø matchar kokzonsstorleken.
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i avsnitt

Slå på

- 1 Välj kokzon .
 - 2 Tryck på . Indikeringen  tänds.
- Funktionen är på.

Slå av

- 1 Välj kokzon .
- 2 Tryck på , bekräfta med Twist-vredet eller välj annan funktion. Indikeringen  slocknar. Effektläget 9 lyser på kokzonsindikeringen.

Funktionen slår av.

Anvisning

- Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.
- Hade du ställt in ett effektläge innan du slog på pannfunktionen, så blir det automatiskt överfört igen när du slår av funktionen.

Varmhållningsfunktion

Funktionen är avsedd för att smälta choklad eller smör samt varmhållning av mat.

Slå på

- 1 Välj den kokzon du vill ha.
- 2 Tryck på  inom 10 sekunder.
Du får upp  på displayen.

Funktionen är på.

Slå av

- 1 Välj kokzon.
- 2 Tryck på , vrid på Twist-vredet eller välj annan funktion.
Indikeringen  slocknar. Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

Funktionen slår av.

Autofunktionerna

Autofunktionerna ger smidig matlagning och du får alltid optimalt slutresultat. De rekommenderade temperaturlägena är anpassade till tillagningssätten.

De ger tillagning utan överkokning och perfekt kokning och stekning.

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under hela tillagningen. Sedan styr enheten effekten hela tiden för att hålla rätt temperatur.

Är rätt temperatur uppnådd kan du lägga i maten. Maten bränner inte vid, inget kokar över.

Steksensorfunktionen fungerar på alla kokzoner.

Koksensornfunktionerna fungerar på alla kokzoner, bara du har en trådlös temperaturgivare.

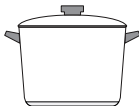
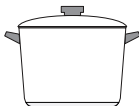
I det här kapitlet går vi igenom:

- Autofunktionerna
- Lämpliga kastruller, grytor och pannor
- Givare och extratillbehör
- Funktionen och effektlägen
- Rekommenderade maträtter
- Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

De olika autofunktionerna

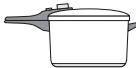
Autofunktionerna kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika funktionsinställningar som finns i autofunktionerna:

Autofunktionerna	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Tillgänglighet	Slå på
Steksensorfunktion				
Bräsera/steka med lite olja	1, 2, 3, 4, 5		Alla kokzoner	
Koksensornfunktion				
lämplig temperatur				
Värma på/varmhålla	60-70°C		Alla kokzoner	
Sjuda	80-90°C		Alla kokzoner	
Koka	90-100°C		Alla kokzoner	

*Förvärm med lock och friterar utan lock.

Saknar hällen trådlös temperaturgivare så kan du köpa till den i butik eller hos service.

Autofunktionerna	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Tillgänglighet	Slå på
Tryckkoka	110-120°C		Alla kokzoner	
Fritera med mycket olja i grytan*	170-180°C		Alla kokzoner	

*Förvärm med lock och friterar utan lock.

Saknar hällen trådlös temperaturgivare så kan du köpa till den i butik eller hos service.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Välj den kokzonen som matchar botten bäst och sätt kastrullen, grytan eller pannan mitt på.

Koksensornfunktionerna är inte avsedda för stekning i stekpanna som du kan göra med steksensornfunktionerna.

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensornfunktionerna. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer:

- **GP900001** liten kastrull (Ø 15 cm)
- **GP900002** halvstor kastrull, gryta (Ø 18 cm)
- **GP900003** stor gryta (Ø 21 cm)
- **GP900004** stor gryta (Ø 28 cm)

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

Anvisning

- Steksensornfunktionerna är specialinställda för pannstilen och -storleken.
- Det kan hända att det inte går att slå på steksensornfunktionerna på flexibla kokzoner pga. fel pannstorlek eller placering. Se kap. → "Flex-funktion"
- Andra pannstilar kan bli överhettade och temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Prova först lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

Kokfunktionerna fungerar för alla kastruller och grytor som är gjorda för induktionshäll. Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. → "Använda induktionshällen"

Tabellen till autofunktionerna visar vilken kastrull, gryta som passar för resp. funktion.

Sensorer och extratillbehör

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under tillagningen. Det ger noggrannare effektereglering så att enheten kan hålla rätt temperatur:

Hällen har 2 olika temperatursystem:

- Steksensornfunktionerna: det sitter temperaturgivare under hällen. De styr temperaturen på pannbotten.
- Koksensornfunktionerna: en trådlös temperaturgivare för över kastrullens, grytans temperatur till kontrollerna. Du fäster den på kastrullen, grytan.

Koksensornfunktionerna kräver en trådlös temperaturgivare. Du kan köpa den i butik eller hos service om du anger ref.nr **CA060300**.

Information om den trådlösa temperaturgivaren hittar du i avsnitt → "Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren"

Funktioner och effektlägen

Steksensornfunktion

Steksensornfunktionerna gör att du kan steka mat med lite olja i pannan.

Funktionen fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

- Kokzonen värmer bara på när det behövs. Det sparar effekt. Oljan och fett blir inte överhettade.
- Eheten ger signal när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i olja och mat.

Anvisning

- Lägg inte lock på stekpannan. Annars slår inte funktionerna på rätt. Men du kan använda stekstänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, kallpressad olivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än kastrullen, grytan eller omvänt, så kommer temperaturgivaren inte fungera som den ska.
- Använd alltid koksensornfunktion om du ska steka i stora mängder olja. Friterar med mycket olja i grytan, inställning 170-180°C.

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för
1 mycket låg	Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2 låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3 medel - låg	Steka fisk och grovfördelad mat, t.ex. köttbullar och korv.
4 medium hög	Steka biffar, medium eller genomstekta, djupfryst, panerad och finfördelad mat, t.ex. schnitzel, ragu och grönsaker.
5 hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar, blodiga, råakor och stekt potatis.

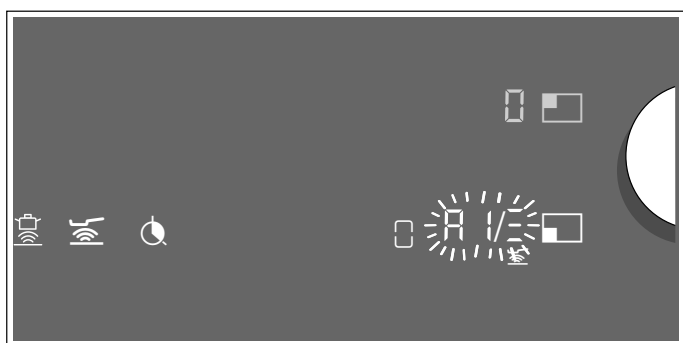
Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ den tomma stekpannan på kokzonen.

- 1 Välj kokzon och tryck på . Lyser på kokzonsindikeringen och du får upp temperaturläget **A 1**.



- 2 Ställ in det temperaturläge du vill ha med Twist-vredet inom 10 sekunder.
- 3 Kokzonsindikeringen visar uppvärmningsstatus från  till  och blinkar växelvis med inställt temperaturläge. Enheten ger signal och uppvärmningsdisplayen slocknar vid uppnådd stektemperatur. Du får upp temperaturläget igen.



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

Anvisning: Vänd maten, så att den inte blir bränd.

Slå av steksensorfunktionen

Välj kokzon och tryck på  eller ställ in temperaturläge  med Twist-vredet. Enheten ger signal och  slocknar. Funktionen slår av.

Koksensorfunktion (tillval)

Funktionen kan värma på, tillaga, koka, tryckkoka samt fritera mat i gryta med mycket olja med kontrollerad temperatur.

Funktionen fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

- Kokzonen värmer bara på när det behövs. Det sparar effekt. Oljan och fettet blir inte överhettade. Temperaturen blir kontrollerad kontinuerligt. Du slipper mat som kokar över. Du behöver inte efterjustera temperaturen.
- Enheten indikerar när vattnet eller oljan nått optimal temperatur för att lägga i maten. Ska maten i från början, se tabellen.

Anvisning

- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Använd inte kastruller, grytor eller pannor med tunn eller deformerad botten.
- Fyll grytan så att innehållet ligger över silikonlappen på utsidan av grytan.
- Använd steksensorfunktionen om du ska steka med lite olja.
- Ställ grytan så att temperaturgivaren inte pekar mot någon annan gryta.
- Ta inte bort temperaturgivaren från grytan vid tillagning. Är tillagningen klar går det att välja funktion för en annan kokzon.
- Ta bort temperaturgivaren från grytan när maten är klar. Var försiktig, temperaturgivaren kan vara väldigt het.

Temperaturintervall

Kokfunktioner	Temperaturintervall	Passar för
Värma på, varmhålla	60 - 70 °C	T.ex. soppor, punsch
Sjuda	80 - 90 °C	t.ex. ris, mjölk
Koka	90 - 100 °C	T.ex. pasta, grönsaker
Tryckkoka	110 - 120 °C	T.ex. kyckling, gryta.
Fritera med mycket olja i grytan	170 - 180 °C	T.ex. donuts, köttbullar

Tillagningstips för koksensornfunktion

- Värma på/varmhålla: portionerade frysvaror, t.ex. spenat. Lägg frysvaran i kastrullen, grytan. Tillsätt så mycket vatten som tillverkaren anger. Lägg på lock och ställ in 70°C. Rör om då och då.
- Tillagning: reducera, t.ex. såser. Koka upp maten med rekommenderad temperatur. Låt svälla när det börjar tjockna vid 85°C. Varmhåll maten den tid som behövs på den temperaturen när enheten ger signal.
- Kokning: koka upp vattnet med locket på. Det kokar inte över. Ställ in 100°C.
- Tryckkokning: följ tillverkarens rekommendationer. Fortsätt tillagningen rekommenderad tid när enheten ger signal. Ställ in 115°C.
- Friter med mycket olja i grytan: heta upp oljan med locket på. Ta av locket och lägg i maten när enheten ger signal. Ställ in 175°C.

Anvisning

- Se till så att silikonlappen är helt torr innan du börjar koka.
- Koka alltid med locket på. Undantag: funktionen Friter med mycket olja i grytan, temperatur 170°C.
- Ger enheten ingen ljudsignal, kontrollera att locket är på.
- Hetta aldrig upp olja utan uppsikt. Använd olja eller fett lämpliga för friter. Använd aldrig blandningar av olika frityrfetter, t.ex. olja med ister. Heta fettblandningar kan skumma upp.
- Är du inte nöjd med slutresultatet när du t.ex. kokar potatis, ta mer vatten nästa gång, men använd rekommenderat temperaturläge.

Ställa in kokpunkten

Vattnets kokpunkt beror på hur högt över havet du befinner dig. Kokar vattnet för mycket eller för lite så kan du ställa in kokpunkten. Gör så här:

- Välj Grundinställning **5**, se kap. → "Grundinställningar"
- Grundinställningen är 3. Ligger din bostad på 200 till 400 möh. behöver du inte ställa in kokpunkten, annars välj tabellinställning som matchar höjden:

Höjd	Inställning 5
0 - 100 möh	1
100 - 200 möh	2
200 - 400 möh	3*
400 - 600 möh	4
600 - 800 möh	5
800 - 1000 möh	6
1000 - 1200 möh	7

* Grundinställning

Höjd	Inställning 5
1200 - 1400 möh	8
Över 1400 möh	9
* Grundinställning	

Anvisning: Temperaturläge 100°C är tillräckligt för effektiv kokning och gör även så att vattnet inte skvätter så mycket. Ändra kokpunktsinställningen om du inte är nöjd med slutresultatet.

Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna

Anslutningen mellan den trådlösa temperaturgivaren och kontrollerna måste vara uppkopplad före första användning av koksensornfunktion.

Anslut den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna så här:

- 1 Öppna Grundinställning **5**, se kap. → "Grundinställningar"
 lyser vitt.
 - 2 Tryck på . Du får ljudsignal och  lyser orange. Kokzonsindikeringarna lyser vitt och blinkar vid kokzonerna.
Tryck till på  på den trådlösa temperaturgivaren inom 30 sekunder.
 - 3 **Avläsning OK:** den trådlösa temperaturgivaren blir registrerad inom några sekunder. Du får 3 korta pip och  växlar från orange till vitt. Kokzonsindikeringarna slocknar vid kokzonerna.
Registrering inte OK: du får 5 pip.  växlar direkt från orange till vitt och kokzonsindikeringarna slocknar vid kokzonerna.
- Koksensornfunktioner blir tillgängliga när temperaturgivaren har felfri uppkoppling mot kontrollerna.
 - Feluppkoppling pga. temperaturgivarfel kan uppstå av följande skäl:
 - Bluetooth-kommunikationsfel.
 - Du har inte tryckt på  på temperaturgivaren inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
 - Batteriet i temperaturgivaren är slut.Återställ den trådlösa temperaturgivaren och gör om uppkopplingen.
 - Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel.
Får du ingen uppkoppling, kontakta service.

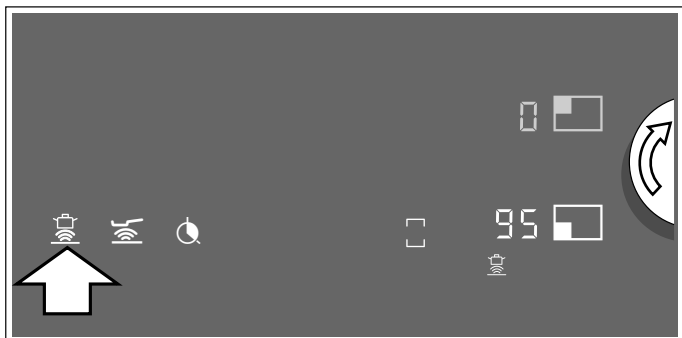
Återställa den trådlösa temperaturgivaren

- 1 Tryck på  i ca 8-10 sekunder. Temperaturgivarens LED-indikering tänds 3 ggr under tiden. Återställningen börjar när LED tänds 3:e ggn. Då släpper du upp fingret från symbolen. Den trådlösa temperaturgivaren är återställd när LED slocknar.
- 2 Gör om uppkopplingen från punkt 2.

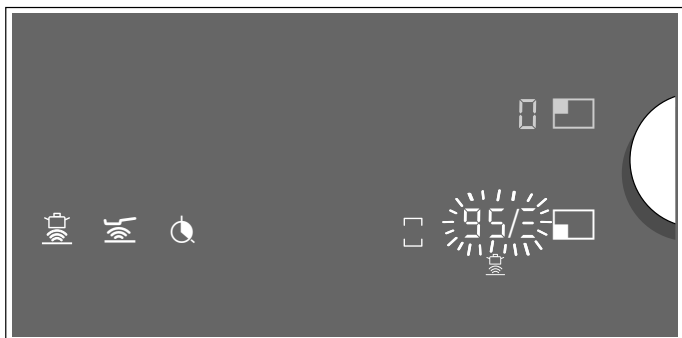
Programmering

Hällen måste vara på.

- 1 Sätta på temperaturgivaren på kastrull, gryta eller panna, se kap. → "Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren"
- 2 Ställ kastrullen, grytan eller pannan med tillräckligt med vätska mitt på den kokzon du vill ha och lägg alltid på lock.
- 3 Välj den kokzon du vill ha med Twist-vredet. Du får upp effektläget  på displayen.
- 4 Tryck på  på kontrolldelen. Enheten ger signal.  tänds på kokzonsindikeringen.
- 5 Tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren på kastrull, gryta eller panna. Temperaturförslaget 95°C lyser till på kokzonsindikeringen när temperaturgivaren är registrerad.



- 6 Ställ in den temperatur du vill ha med Twist-vredet. Temperaturen går att ändra i 5°C-steg.
- 7 Du får upp uppvärmningsstatus från  till  på kokzonsindikeringen som blinkar växelvis med inställd temperatur. Enheten ger signal vid inställd temperatur och uppvärmningsindikeringen slocknar. Du får upp vald temperatur igen.



- 8 Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.

Anvisning: Funktionen Friterar med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

Du kan slå på koksensornfunktionen via den trådlösa temperaturgivaren. Gör såhär:

- Ställ på kastrullen, grytan och tryck på  på den trådlösa temperaturgivaren.
- Välj kokzon med Twist-vredet.

Du får upp temperaturförslaget 95°C när funktionen är redo.

Slå av koksensornfunktionen

Du kan slå av funktionen på olika sätt:

- Välj kokzon och tryck på .
- Välj kokzon och ställ in temperaturen  med Twist-vredet.
- Tryck på  på den trådlösa koksensorn.

Enheten ger signal och  slocknar på kokzonsindikeringen. Funktionen slår av.

Rekommenderade maträtter

Följande tabell visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets volym, form och kvalitet.

Kött	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad eller panerad	Steksensorfunktion	4	6 - 10
Filé	Steksensorfunktion	4	6 - 10
Kotlett*	Steksensorfunktion	3	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	Steksensorfunktion	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	Steksensorfunktion	5	6 - 8
Biff, rosa eller genomstekt (3 cm tjock)	Steksensorfunktion	4	8 - 12
Bröstkött (2 cm tjockt)*	Steksensorfunktion	3	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	Steksensorfunktion	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fylld, nätdad stek*	Steksensorfunktion	3	6 - 30
Leverkorv	Steksensorfunktion	2	6 - 9
Ragu, kebabkött	Steksensorfunktion	4	7 - 12
Köttfärs	Steksensorfunktion	4	6 - 10
Fläsk	Steksensorfunktion	2	5 - 8

Funktion Sjuda

Grillkorv	Koksensornfunktion	85°C	10 - 20
-----------	--------------------	------	---------

Funktion Koka

Frikadeller	Koksensornfunktion	100°C	20 - 30
Kyckling	Koksensornfunktion	100°C	60 - 90
Kalkkött, kokt eller bräserat	Koksensornfunktion	100°C	60 - 90

Funktion Tryckkokning

Kyckling, kalv***	Koksensornfunktion	115°C	15 - 25
-------------------	--------------------	-------	---------

Funktion Friter med mycket olja

Kycklingvingar och kroppkakor	Koksensornfunktion	175 °C	10 - 15
-------------------------------	--------------------	--------	---------

* Vänd flera gånger.

** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

*** Lägg i maten från början.

Fisk	Autofunktionerna	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	Steksensorfunktion	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	Steksensorfunktion	3 - 4	10 - 20
Scampi, räkor	Steksensorfunktion	4	4 - 8
Funktion Sjuda			
Fisk, ångkokt, t.ex. kummel	Koksensornfunktion	90°C	15 - 20

* Hetta upp oljan med locket på. Friter portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

Fisk	Autofunktionerna	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Friter med mycket olja			
Fisk, doppad i frityrsmet eller panerad	Koksensornfunktion	175 °C	10 - 15

* Hetta upp oljan med locket på. Friter portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

Äggrätter	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Crêpes*	Steksensornfunktion	5	-
Omelett*	Steksensornfunktion	2	3 - 6
Stekt ägg	Steksensornfunktion	2 - 4	2 - 6
Äggröra	Steksensornfunktion	2	4 - 9
Österrikiska Kaiserschmarrn	Steksensornfunktion	3	10 - 15
Fattiga riddare	Steksensornfunktion	3	4 - 8

Funktion Koka

Hårdkokta ägg**	Koksensornfunktion	100°C	5 - 10
-----------------	--------------------	-------	--------

* Totaltid för varje portion. Stek i följd.

** Lägg i maten från början.

Grönsaker och baljväxter	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Vitlök, lök	Steksensornfunktion	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	Steksensornfunktion	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	Steksensornfunktion	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	Steksensornfunktion	1	10 - 20
Svamp	Steksensornfunktion	4	10 - 15
Glaserade grönsaker	Steksensornfunktion	3	6 - 10

Funktion Koka

Färska grönsaker, t.ex. broccoli	Koksensornfunktion	100°C	10 - 20
Färska grönsaker, t.ex. brysselkål	Koksensornfunktion	100°C	30 - 40
Linser, ärter, kikärter*	Koksensornfunktion	100°C	15 - 20
Gryta*	Koksensornfunktion	100°C	45 - 60

Funktion Tryckkokning

Grönsaker, t.ex. gröna bönor	Koksensornfunktion	115°C	3 - 6
Linser	Koksensornfunktion	115°C	5 - 10
Kikärter, bönor	Koksensornfunktion	115°C	10 - 12
Gryta	Koksensornfunktion	115°C	15 - 20

Funktion Friter med mycket olja

Grönsaker och svamp, panerade eller doppade i frityrsmet**	Koksensornfunktion	175 °C	5 - 10
--	--------------------	--------	--------

* Lägg i maten från början.

** Hetta upp oljan med locket på. Friter portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

Potatis	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Stekt potatis (på skalpotatis)	Steksensorfunktion	5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis)	Steksensorfunktion	4	15 - 25
Raggmunk*	Steksensorfunktion	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	Steksensorfunktion	1	50 - 55
Glaserad potatis	Steksensorfunktion	3	15 - 20
Funktion Sjuda			
Kroppkakor	Koksensorfunktion	85°C	30 - 40
Funktion Koka			
Potatis	Koksensorfunktion	100°C	30 - 40
Funktion Tryckkokning			
Potatis**	Koksensorfunktion	115°C	10 - 12

* Totaltid för varje portion. Stek i följd.

** Lägg i maten från början.

Pasta och gryn	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Ris	Koksensorfunktion	85°C	25 - 35
Polenta*	Koksensorfunktion	85°C	20 - 25
Mannagrynsgrot	Koksensorfunktion	85°C	5 - 10
Funktion Koka			
Pasta	Koksensorfunktion	100°C	7 - 10
Fylld pasta, t.ex. ravioli	Koksensorfunktion	100°C	6 - 15
Funktion Tryckkokning			
Ris**	Koksensorfunktion	115°C	6 - 8

*Förvärm med lock, tillaga utan lock och rör om hela tiden.

** Lägg i maten från början.

Soppor	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Snabbsoppor, t.ex. redde soppor*	Koksensorfunktion	85°C	10 - 15
Funktion Koka			
Hemgjorda soppor, t.ex. kött- eller grönsakssoppor**	Koksensorfunktion	100°C	60 - 90
Snabbsoppor, t.ex. nudelsoppa	Koksensorfunktion	100°C	5 - 10
Funktion Tryckkokning			
Hemmagjord buljong, t.ex. grönsakssoppa**	Koksensorfunktion	115°C	20 - 30

*Rör om ofta

** Lägg i maten från början.

Såser	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Tomatsås med grönsaker	Steksensorfunktion	1	25 - 35
Béchamelsås	Steksensorfunktion	1	10 - 20
Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	Steksensorfunktion	1	10 - 20
Reducera sås, t.ex. tomatsås, köttfärssås	Steksensorfunktion	1	25 - 35
Söta såser, t.ex. apelsinsås	Steksensorfunktion	1	15 - 25

Desserter	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Risgrynsgröt*	Koksensorfunktion	85 °C	40 - 50
Havregrynsgröt	Koksensorfunktion	85 °C	10 - 15
Kompott**	Koksensorfunktion	85 °C	10 - 20
Chokladpudding***	Koksensorfunktion	85 °C	3 - 5

Funktion Friter med mycket olja

Småkakor, t.ex. munkar, donuts och klenäter****	Koksensorfunktion	175 °C	5 - 10
---	-------------------	--------	--------

* Rör om ofta.

** Lägg i maten precis i början.

*** Förvärm med lock, tillaga utan lock och rör om hela tiden.

**** Hetta upp oljan med locket på. Friter portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

Frysvaror	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel	Steksensorfunktion	4	15 - 20
Cordon bleu*	Steksensorfunktion	4	10 - 30
Bröstkött*	Steksensorfunktion	4	10 - 30
Chicken nuggets	Steksensorfunktion	4	10 - 15
Gyros, kebabkött	Steksensorfunktion	3	5 - 10
Fiskfilé, opanerad eller panerad	Steksensorfunktion	3	10 - 20
Fiskpinnar	Steksensorfunktion	4	8 - 12
Pommes frites	Steksensorfunktion	5	4 - 6
Stekmat, t.ex. grönsakspanna med kyckling	Steksensorfunktion	3	6 - 10
Vårrullar	Steksensorfunktion	4	10 - 30
Camembert/ost	Steksensorfunktion	3	10 - 15

Funktion Värma på/varmhålla

Gräddstuvade frysgrönsaker, t.ex. stuvad spenat**	Koksensorfunktion	100 °C	15 - 20
---	-------------------	--------	---------

Funktion Koka

Frysgrönsaker, t.ex. gröna bönor**	Koksensorfunktion	100 °C	15 - 30
------------------------------------	-------------------	--------	---------

* Vänd flera gånger.

** Tillsätt vätska enligt tillverkarens anvisningar.

*** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

Frysvaror	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Friter med mycket olja			
Pommes frites, djupfrysta***	Koksensornfunktion	170 °C	4 - 8

* Vänd flera gånger.

** Tillsatt vätska enligt tillverkarens anvisningar.

*** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).

Fler	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Camembert/ost	Steksensornfunktion	3	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	Steksensornfunktion	1	5 - 10
Krutonger	Steksensornfunktion	3	6 - 10
Mandlar/nötter/pinjenötter	Steksensornfunktion	4	3 - 15
Funktion Värma på/varmhålla			
Konservmat, t.ex. gulaschsoppa*	Koksensornfunktion	70 °C	10 - 15
Glögg**	Koksensornfunktion	70 °C	-
Funktion Sjuda			
Mjölkk**	Koksensornfunktion	85 °C	-

* Lägg i maten från början och rör om ofta.

** Lägg i maten från början.

Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

- Sätta på silikonlappen
- Använda den trådlösa temperaturgivaren
- Rengöring
- Byta batteri

Extratillbehör som silikonlapp och temperaturgivare går att köpa till i butik eller hos service om du anger resp. ref.nr:

CA060300	Temperaturgivare och 5-pack med silikonlappar
00577921	5-pack med silikonlappar

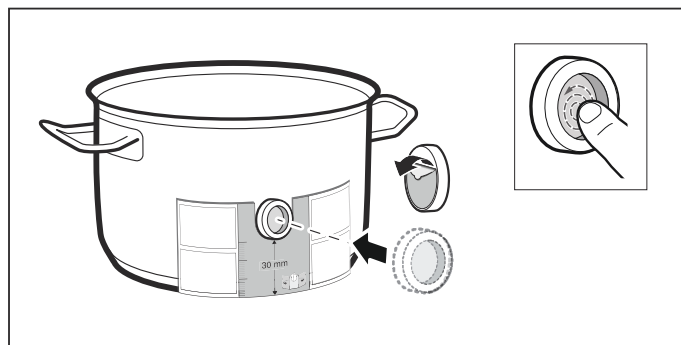
Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller temperaturgivaren på kastrullen, grytan.

Använder du en kastrull, gryta för första gången med koksensornfunktionen, så måste du sätta på en silikonlapp.

Gör så här:

- 1 Fästytan på kastrullen, grytan måste vara fri från fett. Rengör kastrullen, grytan, torka av ordentligt och sprita t.ex. fästytan.
- 2 Ta bort skyddsfolien från silikonlappen. Fäst silikonlappen på rätt höjd med den medföljande mallen.



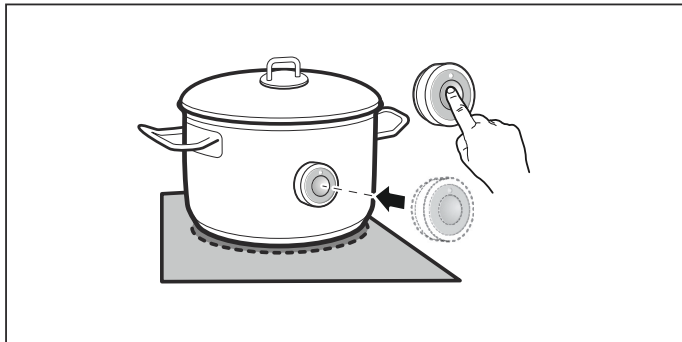
- 3 Tryck fast silikonlappen även inifrån. Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Anvisning

- Blötlägg inte kastrull, gryta med silikonlapp i varmt vatten med diskmedel.
- Lossar silikonlappen, så måste du sätta på en ny.

Använda den trådlösa temperaturgivaren

Sätt temperaturgivaren så att den sitter perfekt på silikonlappen.



Anvisning

- Du kan ha upp till 3 temperaturgivare samtidigt.
- Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på temperaturgivaren.
- Ställ kastrullen, grytan så att temperaturgivaren pekar ut från hällen.
- Temperaturgivaren får inte peka mot någon annan varm kastrull, gryta. Risk för överhettning!
- Ta bort temperaturgivaren från kastrullen, grytan när maten är klar. Förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.

Rengöring

Den trådlösa temperaturgivaren går inte att maskindisika.

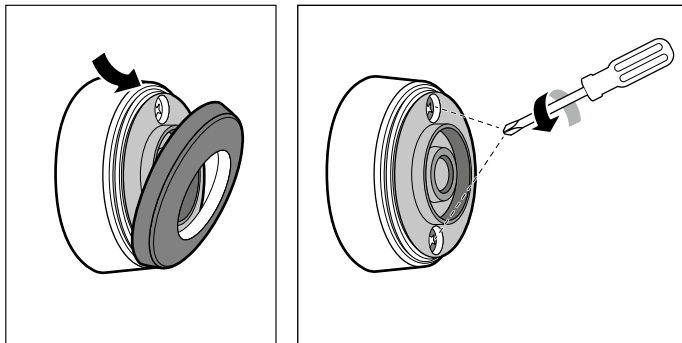
Information om rengöring av temperaturgivaren hittar du i kap. → "Rengöring"

Byta batteri

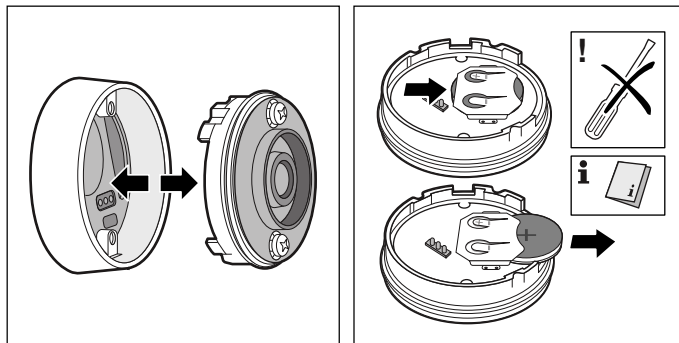
Trycker du på symbolen på den trådlösa temperaturgivaren utan att LED tänds, så är batteriet slut.

Byta batteri:

- 1 Ta bort silikonlocket på höljets underdel. Skruva loss skruvarna med mejsel.

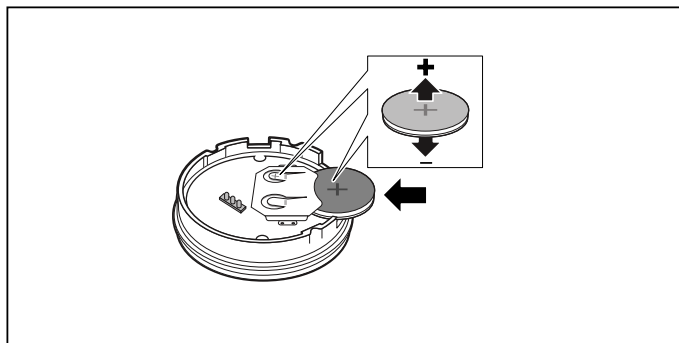


- 2 Dra av höljets överdel. Ta ur det gamla batteriet. Sätt i det nya batteriet. Se till så att polerna hamnar rätt.

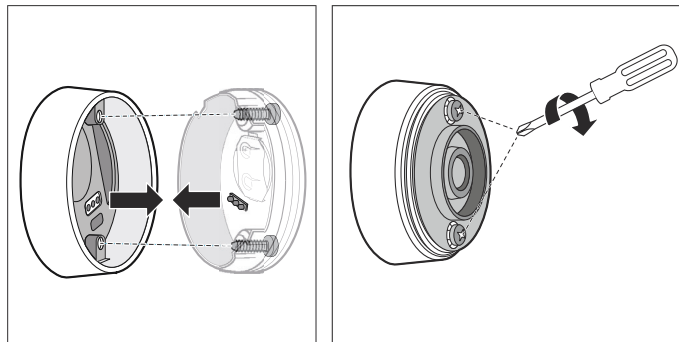


Obs!

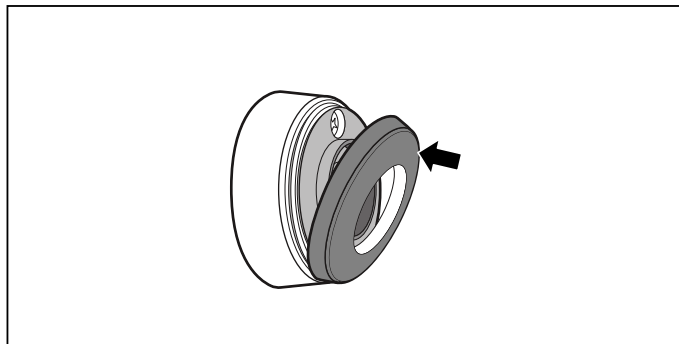
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte kontaktarna.



- 3 Sätt ihop höljets över- och underdel igen. Se till så att kontaktstiften hamnar åt rätt håll.



- 4 Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



Anvisning: Använd bara kvalitetsbatterier av CR2032-typ. De håller längre.

CE-överensstämmelseintyg

Gaggenau Hausgeräte GmbH intygar att enheten med trådlös temperaturgivarfunktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 1999/5/EG.

Fullständigt R&TTE-överensstämmelseintyg hittar du på Internet på www.gaggenau.com på enhetens produktsida bland Övrig dokumentation.

Bluetooth®-loggorna och -märket är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG, Inc., Gaggenau Hausgeräte GmbH:s användning av varumärkena sker på licens. Alla övriga varumärken och -namn tillhör resp. företag.

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra att barn sätter på kokzonerna.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på: ta bort Twist-vredet från hällen. Enheten ger signal. Indikeringen  lyser i 10 sekunder. Hällen är nu spärrad.

Slå av: sätt Twist-vredet på Twist-Paden.

Anvisning: Är hällen på när du tar bort Twist-vredet, så slår displayens torkskydd på. Har du inte satt tillbaka Twist-vredet inom 10 minuter, så slår hällen av och barnspärren på.

Torkskydd

Torkar du av kontrollerna när hällen är på, så kan inställningarna bli ändrade. Det är därför hällen har en knapplåsfunktion så att du kan låsa kontrollerna vid rengöring.

Slå på: Ta bort Twist-vredet.

Enheten ger signal. Indikeringen  och kokzonsindikeringarna blinkar. Uppvärmningen blir avbruten. Har du programmerat en automatisk tillagningstid, så pausar den. Kontrollerna är spärrade i 10 minuter.

Nu kan du torka av knappytan utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: Sätt tillbaka Twist-vredet igen inom 10 minuter. Knapplåset slår av. Kokzonen värmer upp med tidigare inställningar.

Vill du slå av funktionen tidigare, sätt tillbaka Twist-vredet inom 10 minuter.

Automatisk avstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om en kokzon varit på länge utan ändrade inställningar.

Kokzonen slutar värma på. Enheten ger signal och du får upp restvärmeindikering  eller  på kokzonsindikeringen.

Du kan välja och ställa in kokzonen igen närsomhelst.

När den automatiska säkerhetsavstängningen slår av beror på inställt effektläge (1 till 10 timmar).

Grundinställningar

Indikering	Funktion
c 1	Ljudsignal 07 Alla ljudsignaler är på.* 0FF De flesta ljudsignalerna är av.
c 2	Tid för val av kokzon 5 Kokzonen ligger bara kvar 5 sekunder. 10 Kokzonen ligger bara kvar 10 sekunder.* 15 Kokzonen ligger bara kvar 15 sekunder. 0FF Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.
c 3	Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt 0 Av.* 1.0 1000 W minimieffekt. 1.5 1500 W. 2.0 2000 W. ... 9.0 9000 W. Hällens maxeffekt.
c 4	Återställa till fabriksinställningarna 0FF Spara individuella inställningar.* 07 Återställ till fabriksinställningarna.
c 5	Koksensornfunktion Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till hällen. Inställning efter höjd över havet: 1 - 2 Sänk 3 Grundinställning 4 - 9 Høj
c 6	Proffskokfunktionen. Välj kokzon för förinställd proffskokfunktion. Förinställda värden*: Vänstra flexibla zonen: 5.0 Mellankokzonen: 9.0 Högra flexibla zonen: 1.5
c 7	Gryta, kontrollera slutresultatet av tillagningen 0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig
*Fabriksinställning	

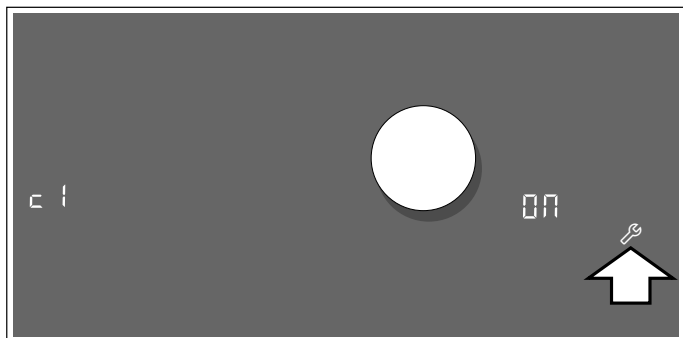
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

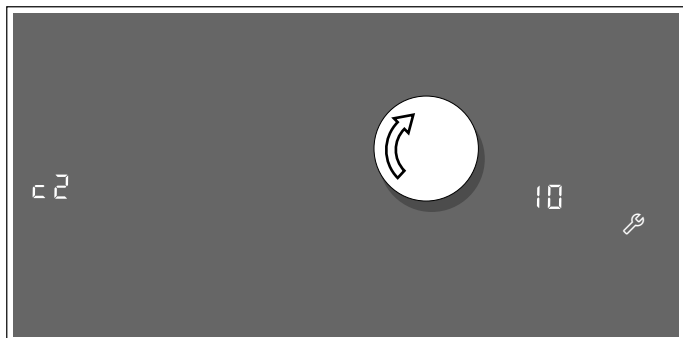
- 1 Slå på hällen.
- 2 Tryck på  inom 10 sekunder på
De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att få upp resp. indikering.

Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	0.5

- 3 Tryck på  igen, så hoppar du till grundinställningarna.
Du får upp  och  som förinställning på displayerna.



- 4 Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
- 5 Välj sedan den inställning du vill ha med Twist-vredet.



- 6 Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

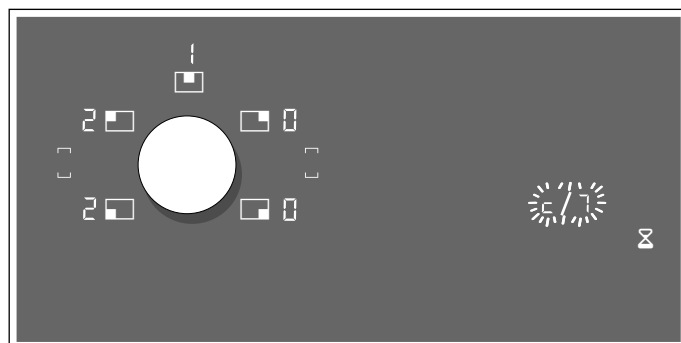
Test av lämpliga formar

Funktionen kan kontrollera tillagningstid och -typ beroende på kastrull, gryta eller panna.

Resultatet blir ett referensvärde som beror på egenskaperna hos kastrull, gryta och panna samt använd kokzon.

- 1 Sätt den kalla kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
- 2 Gå till Grundinställningar och välj inställningen .
- 3 Tryck på inställningsdelen.  blinkar på kokzonsindikeringen.
Funktionen är på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på kokzonsindikeringen inom 10 sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat

- | | |
|---|--|
|  | Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.* |
|  | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.* |
|  | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK. |

* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

Anvisning

- Använder du en kokzon som är mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp och resultatet kan inte bli suveränt eller riktigt bra.
- Information om funktionen hittar du i kap. → "Grundinställningar"
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Använda induktionshällen"

Rengöring

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

Spishäll

Rengöring

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

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

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

Använd aldrig:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

Möjliga fläckar

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

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

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Twistvredet

Rengör Twistvredet med ljummet vatten och diskmedel. Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel. Maskindiska eller skölj inte Twistvredet! Det kan bli skadat.

Trådlös temperaturgivare

Temperaturgivare

Rengör temperaturgivaren med en fuktad trasa. Maskindiska inte! Doppa den aldrig i vatten och skölj aldrig av under rinnande vatten.

Ta bort temperaturgivaren från grytan när maten är klar. Förvara den rent, säkert, t.ex. i förpackningen och inte nära värmekällor.

Silikonlapp

Rengör och torka av temperaturgivaren innan du sätter på den. Går att maskindiska.

Anvisning: Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.

Temperaturgivarglas

Givarglasets måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

- Ta bort smuts och fettstänk med jämna mellanrum.
- Rengör med mjuk trasa eller topz och fönsterputs.

Anvisning

- Använd inga repande rengöringsmedel som skursvampar, -borstar eller -medel.
- Ta inte på givarglasets med fingrarna. Det kan smutsa ned eller repa det.

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

Varför kan jag inte slå på hällen och varför lyser barnspärrsymbolen?

Barnspärren är på. Sätt Twist-vredet på Twist-Paden.

Information om funktionen hittar du i kap. → "Barnspärr"

Varför får jag en ljudsignal?

Torka bort vätskor och matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål som ligger på kontrollerna.

Anvisning om hur du slår av ljudsignalen hittar du i kap. → "Grundinställningar"

Oljud

Vad är det som låter vid tillagning?

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

Möjliga ljud:

Dovt surrande som en transformator:

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

Dovt pipljud:

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

Knasterljud:

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

Gälla pipljud:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. → "Använda induktionshällen"

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

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

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

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

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Använda induktionshällen", och .

Kastruller, grytor och pannor

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

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

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Använda induktionshällen", → "Flex-funktion" och → "Transfer-funktionen".

Hur slår jag på dubbel- och trippelkokzonerna?

Kokzonerna känner av storleken på grytan. Kokzonen anpassar sig till materialet och grytegenskaperna genom att automatiskt aktivera enkel-, dubbel- eller trippelkokzon för att ge rätt effekt för ett bra slutresultat.

Bäst passar kastruller, grytor och pannor med helt ferromagnetisk botten som matchar kokzonen. Information om kastrull-, gryt- och pann typer för induktionshäll hittar du i kap. → "Använda induktionshällen"

Rengöring

Hur rengör jag hällen?

Du får optimalt resultat om du använder speciell hällrengöring. Vi rekommenderar att du inte använder kraftiga skurmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurbollar.

Du hittar mer information om rengöring och skötsel av hällen i kap. → "Rengöring"

Felsökning

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

Indikering	Möjlig orsak	Felåtgärd
ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger. Elfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Enheten ger signal.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
<i>F2 / E8207</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
<i>F4 / E8208</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
<i>F5</i> + effektläge och ljud-signal	En varm kastrull står på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax efter. Nu kan du fortsätta matlagningen.
<i>F5</i> och ljudsignal	En varm kastrull står på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
<i>F1 / F6</i>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap. → "Automatisk avstängning"
<i>F9</i>	Det går inte slå på Flex-funktionen.	Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. Kontakta service.
<i>E8202</i>	Temperaturgivaren är överhettad och kokzonen har slagit av.	Vänta tills temperaturgivaren svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
<i>E8203</i>	Temperaturgivaren blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Ta bort givaren från kastrullen, grytan när du är klar och förvara den inte nära värmekällor. Slå på kokzonerna igen.
<i>E8204</i>	Batteriet är slut i den trådlösa temperaturgivaren.	Byta batteri 3 V CR2032. Se avsnittet Byta batteri.
<i>E8205</i>	Temperaturgivaren är nedkopplad.	Slå av och på funktionen.
<i>E8206</i>	Temperaturgivaren är trasig.	Kontakta service.
Temperaturgivarindikeringen lyser inte	Temperaturgivaren reagerar inte och indikeringen tänds inte.	Byta batteri 3 V CR2032. Se avsnittet Byta batteri. Är problemet kvar, tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8 sekunder och koppla sedan upp temperaturgivaren igen mot hällen. Är problemet fortfarande kvar, kontakta service.
Indikeringen på temperaturgivaren blinkar 2 ggr.	Batteriet i temperaturgivaren är nästan slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnittet Byta batteri.
Indikeringen på temperaturgivaren blinkar 3 ggr.	Temperaturgivaren är nedkopplad.	Tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8 sekunder och koppla upp temperaturgivaren igen mot hällen.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

Indikering	Möjlig orsak	Felåtgärd
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.
DE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.
Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.		

Anvisning

- Får du upp **E** på displayen, så måste du hålla givaren till resp. kokzon intryckt för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.

Kundservice

Om din apparat behöver repareras finns vår kundservice till för dig. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du på apparatens undersida. Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att du har dem nära till hands om de skulle behövas.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundservice 

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

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

GAGGENAU



9001068437 fi, sv (960218)