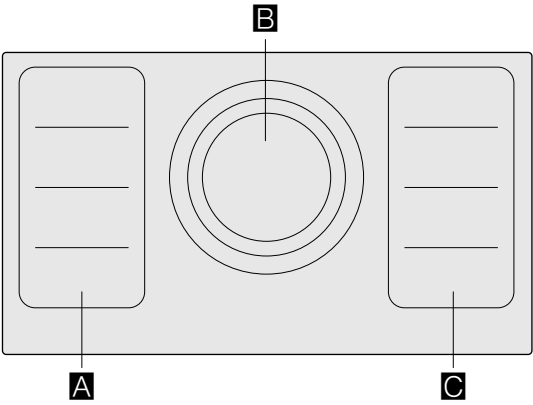


**Gaggenau**  
Käyttöohje  
Bruksanvisning

# 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

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

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Lämpimänäpito toiminto</b>                          | <b>21</b> |
| Aktivointi                                             | 21        |
| Deaktivointi                                           | 21        |
| <b>Paistotunnistintoiminto</b>                         | <b>21</b> |
| Paistamisen edut                                       | 21        |
| Soveltuva keittoastia                                  | 21        |
| Lämpötilatasot                                         | 22        |
| Taulukko                                               | 22        |
| Toimi näin                                             | 24        |
| <b>Lapsilukko</b>                                      | <b>25</b> |
| Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi                  | 25        |
| <b>Näytön puhdistussuoja</b>                           | <b>25</b> |
| <b>Automaattinen poiskytkentä</b>                      | <b>25</b> |
| <b>Perussäädöt</b>                                     | <b>26</b> |
| Näin pääset perusasetuksiin:                           | 27        |
| <b>Astiatesti</b>                                      | <b>27</b> |
| <b>Puhdistus</b>                                       | <b>28</b> |
| Keittotaso                                             | 28        |
| Keittotason kehys                                      | 28        |
| Monitoimivalitsin                                      | 28        |
| <b>Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)</b> | <b>29</b> |
| <b>Häiriö – mitä on tehtävä?</b>                       | <b>31</b> |
| <b>Huoltopalvelu</b>                                   | <b>32</b> |

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ja Online-Shopista: [www.gaggenau-eshop.com](http://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 keskeytyksettä. 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.

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.
- Keittotasot kytkeytyvät itsestään pois päältä eikä niitä 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 keittotasot aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotasot sammuvat 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. Henkilöt, joilla on elektronisia implantteja, eivät saa pitää valitsimia lähellä vartaloa (esimerkiksi paidan tai housujen taskussa); pitää niitä alle 10 cm:n etäisyydellä sydämentahdistimesta.

### **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!**

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

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

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

## Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

| Vaurio                 | Syy                                                | Toimenpide                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Tahrat                 | Ylikiehunut ruoka.                                 | Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.                        |
|                        | Sopimattomat puhdistusaineet.                      | Käytä vain tämän tyyppisille keittotasolle soveltuvia puhdistusaineita. |
| Naarmut                | Suola, sokeri ja hiekka.                           | Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.                           |
|                        | 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 ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.                        |

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.

### 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.

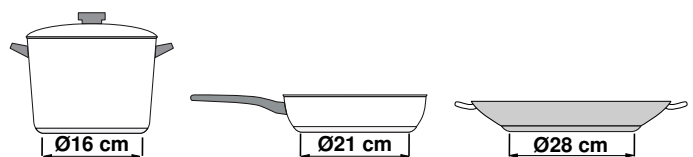
### Keittoastiat

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.

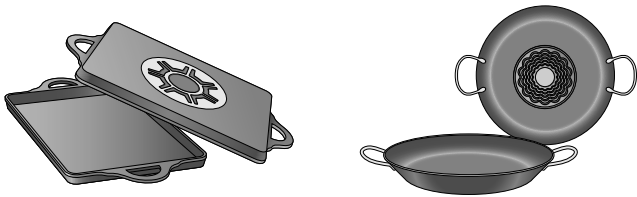


Kun muuntuvaa keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Ohjeita keittoastian sijoituksesta löydät luvusta → "Flex-toiminto".

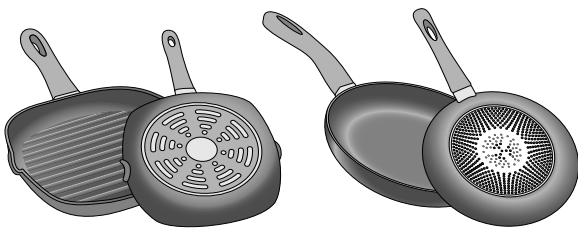


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- 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

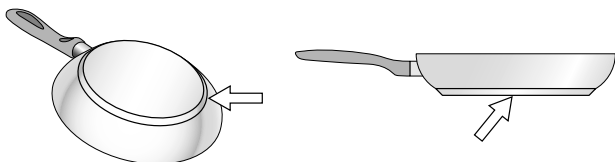
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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

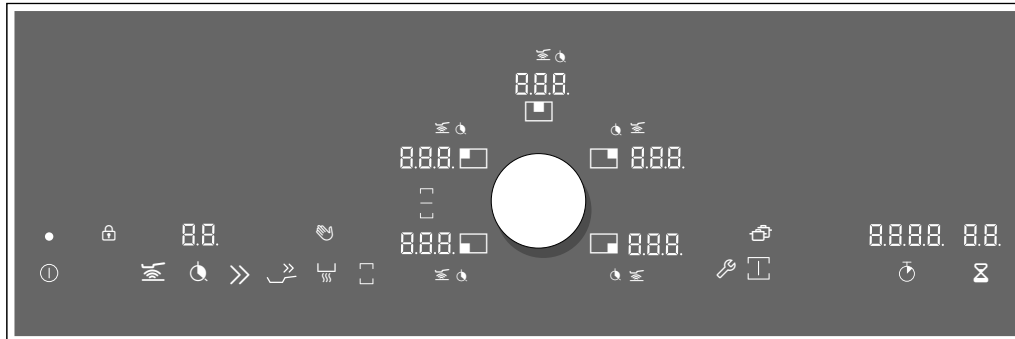
Nämä keittoalueet voivat tunnistaa erikokoisia astioita. Astian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti aktivoimalla yksi-, kaksi- tai kolmitoimikeittoalueen siten, että hyvään keittotulokseen tarvittava teho välittyy.



## Tutustuminen laitteeseen

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

## Ohjauspaneeli



### Kosketusvalitsimet

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

### Näytöt

|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Käyttötila                   |
|  | Keittoalue                   |
|  | Tehoalueet                   |
|  | Paistotunnistintoiminto      |
|  | Keittoaika-automaatiikka     |
|  | Booster-toiminto kattiloille |
|  | Booster-toiminto pannuille   |
|  | Lämpimänäpito toiminto       |
|  | Jälkilämpö                   |
|  | Ajastintoiminto              |
|  | Ajanottokello-toiminto       |

### Näytöt

|  |                           |
|--|---------------------------|
|  | Näytön puhdistussuoja     |
|  | 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.

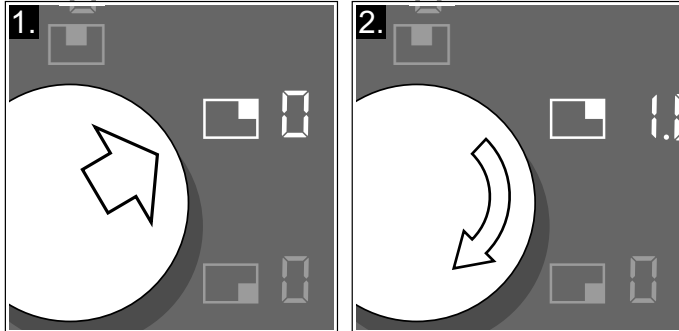
Tehoalue 9 = suurin teho.

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.
- Energiategokasta 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-<br>nysaika<br>(min) |
|-----------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|
| <b>Sulatus</b>                                            |          |                             |
| Suklaa, kuorrute                                          | 1 - 1.   | -                           |
| Voi, hunaja, liivate                                      | 1 - 2    | -                           |
| <b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>                     |          |                             |
| Pata, esim. linssipata                                    | 1. - 2   | -                           |
| Maito*                                                    | 1. - 2.  | -                           |
| Makkaroiden kuumentaminen vedessä*                        | 3 - 4    | -                           |
| <b>Sulatus ja lämmittäminen</b>                           |          |                             |
| Pinaatti, pakastettu                                      | 3 - 4    | 15 - 25                     |
| Gulassi, pakastettu                                       | 3 - 4    | 35 - 55                     |
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                    |          |                             |
| 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                      |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>              |          |                             |
| 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.  | -                           |
| <b>Haudutus</b>                                           |          |                             |
| 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-<br>nysaika<br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|
| <b>Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*</b>                           |          |                             |
| 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                       |
| <b>Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)</b> |          |                             |
| 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

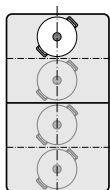
Muuntuvaa keittoaluetta voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä ainoana keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

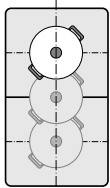
## Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

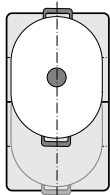
### Ainoana keittoalueena



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

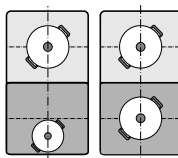


Halkaisija yli 13 cm  
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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

### Kahtena itsenäisenä keittoalueena



Etummaisissa ja takimmaisissa keittoalueissa, 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 .

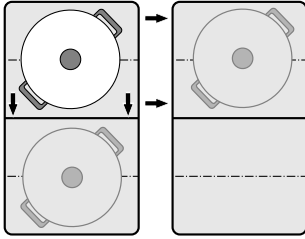
Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena erillisenä keittoalueena.

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

## Siirtotoiminto

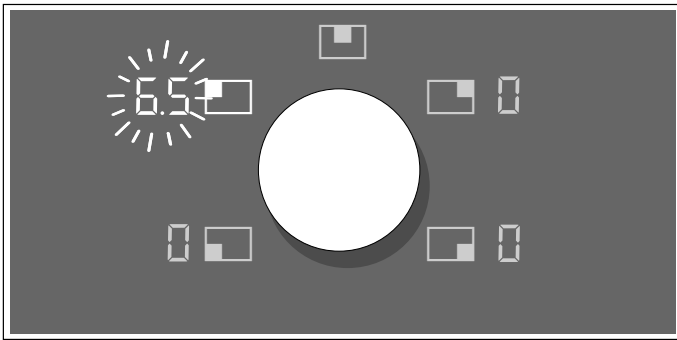
Tällä toiminnolla yhden keittoalueen asetukset voidaan siirtää toiselle keittoalueella.

Tämä toiminto on käytettävissä muuntuvilla keittoalueilla.

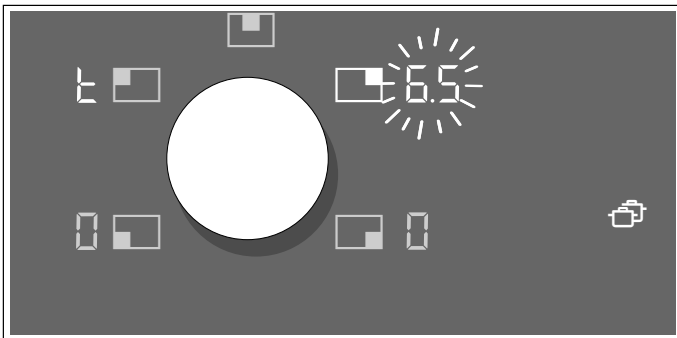


**Huomautus:** Lisätietoja keittoastian oikeasta sijoituksesta löydät luvusta → "Flex-toiminto"

- 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 ennakkoasetusta ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- Jos Flex-toiminto on aktivoitu, kun keittoastiaa siirretään muuntuvalle keittoalueella, asetukset otetaan käyttöön automaattisesti.
- Asetettu kypsennysaika 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. Vahvista 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.

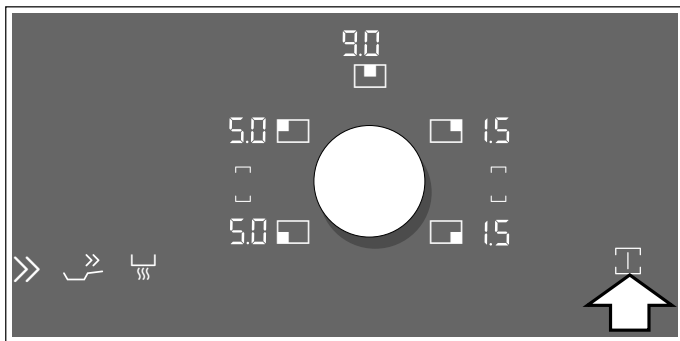


## Profi-keittotoiminto

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.

#### Paistotunnistintoiminto

Jos keittoalueelle ohjelmoidaan keitto aika ja paistotunnistintoiminto 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.

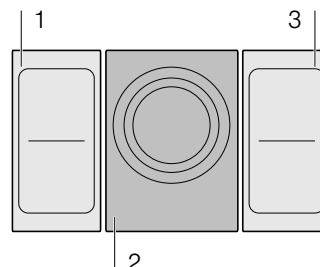
Kun symbolia  kosketetaan pitkään, näytöt sammuvat.

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

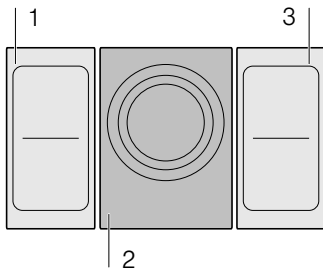
- Tämä voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.
- Jos joku tehoalue oli valittu ennen toiminnon aktivointia pannulle, tämä otetaan toiminnon deaktivoinnin jälkeen taas automaattisesti käyttöön.

## 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 voion 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.

## Paistotunnistintoiminto

Paistotunnistintoiminnon yhteydessä pannun lämpötilaa säädellään lämpötehoilla. Sopiva lämpötila pysyy käytössä koko paistamisen ajan.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

### Paistamisen edut

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

#### Huomautuksia

- Älä laita pannulle kantta. Toiminto ei muutoin aktivoitu oikein. Voit käyttää roiskesuojaa rasvariskeiden välttämiseksi.
- Käytä paistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Jos käytät voita, margariinia, extra virgin luomuoliiviöljyä tai laardia, aseta lämpötilateho 1 tai 2.
- Älä kuumenna ilman valvontaa tyhjää pannua tai pannua, jossa on ruokaa.

### Soveltuva keittoastia

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

Tätä toimintoa varten on tarjolla myös erikoispannuja. Näitä voit hankkia 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 pinnoite, joten paistettaessa tarvitaan vain vähän öljyä.

#### Huomautuksia

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

## 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. jauhelihapöryköiden 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.                                                          |

## Taulukko

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

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

|                                                         | Lämpötila-<br>taso | Kokonaispaistoaika<br>äänimerkistä (min) |
|---------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------|
| <b>Liha</b>                                             |                    |                                          |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu                       | 4                  | 6 - 10                                   |
| Filee                                                   | 4                  | 6 - 10                                   |
| Kyljykset*                                              | 3                  | 10 - 15                                  |
| Cordon bleu, wieninleike*                               | 4                  | 10 - 15                                  |
| Pihvi, rare (3 cm paksu)                                | 5                  | 6 - 8                                    |
| Pihvi, medium tai well done (3 cm paksu)                | 4                  | 8 - 12                                   |
| Linnunrinta (2 cm paksu)*                               | 3                  | 10 - 20                                  |
| Makkarat, haudutetut tai raa'at*                        | 3                  | 8 - 20                                   |
| Hampurilaiset, jauhelihapörykät, täytetyt lihapyörykät* | 3                  | 6 - 30                                   |
| Leberkäse-sianlihapasteija                              | 2                  | 6 - 9                                    |
| Ragout, Gyros                                           | 4                  | 7 - 12                                   |
| Jauheliha                                               | 4                  | 6 - 10                                   |
| Silava                                                  | 2                  | 5 - 8                                    |
| <b>Kala</b>                                             |                    |                                          |
| Kala, paistettu, kokonainen, esim. purotaimen           | 3                  | 10 - 20                                  |
| Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu                   | 3 - 4              | 10 - 20                                  |
| Katkaravut                                              | 4                  | 4 - 8                                    |

\* Käännä useita kertoja.

\*\* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

|                                                                      | Lämpötila-<br>taso | Kokonaispaistoaika<br>äänimerkistä (min) |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------|
| <b>Munaruokat</b>                                                    |                    |                                          |
| Ohukaiset**                                                          | 5                  | -                                        |
| Munakas**                                                            | 2                  | 3 - 6                                    |
| Paistetut kananmunat                                                 | 2 - 4              | 2 - 6                                    |
| Munakokkeli                                                          | 2                  | 4 - 9                                    |
| Kaiserschmarrn-pannukakku                                            | 3                  | 10 - 15                                  |
| Köyhät ritarit**                                                     | 3                  | 4 - 8                                    |
| <b>Perunat</b>                                                       |                    |                                          |
| Paistetut perunat (kuoriperunoista)                                  | 5                  | 6 - 12                                   |
| Ranskanperunat (raaoista perunoista)                                 | 4                  | 15 - 25                                  |
| Perunaohukaiset**                                                    | 5                  | 2,5 - 3,5                                |
| Sveitsiläinen rösti                                                  | 1                  | 50 - 55                                  |
| Glaseeratut perunat                                                  | 3                  | 15 - 20                                  |
| <b>Vihannekset</b>                                                   |                    |                                          |
| Valkosipuli, sipulit                                                 | 1 - 2              | 2 - 10                                   |
| Kesäkurpitsa, munakoisot                                             | 3                  | 4 - 12                                   |
| Paprika, vihreä parsia                                               | 3                  | 4 - 15                                   |
| Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika   | 1                  | 10 - 20                                  |
| Sienet                                                               | 4                  | 10 - 15                                  |
| Glaseeratut vihannekset                                              | 3                  | 6 - 10                                   |
| <b>Pakastetuotteet</b>                                               |                    |                                          |
| Leike                                                                | 4                  | 15 - 20                                  |
| Cordon bleu*                                                         | 4                  | 10 - 30                                  |
| Linnunrinta*                                                         | 4                  | 10 - 30                                  |
| Kanaugetit                                                           | 4                  | 10 - 15                                  |
| Gyros, kebab                                                         | 3                  | 5 - 10                                   |
| Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu                                | 3                  | 10 - 20                                  |
| Kalapuikot                                                           | 4                  | 8 - 12                                   |
| Ranskalaiset perunat                                                 | 5                  | 4 - 6                                    |
| Pannuruokat, esim. vihannespannu broilerin kera                      | 3                  | 6 - 10                                   |
| Kevätkääryleet                                                       | 4                  | 10 - 30                                  |
| Camembert/juusto                                                     | 3                  | 10 - 15                                  |
| <b>Kastikkeet</b>                                                    |                    |                                          |
| Tomaattikastike vihannesten kera                                     | 1                  | 25 - 35                                  |
| Béchamelkastike                                                      | 1                  | 10 - 20                                  |
| Juustokastike, esim. gorgonzolakastike                               | 1                  | 10 - 20                                  |
| Kokoon keitetty kastikkeet, esim. tomaattikastike, Bolognese-kastike | 1                  | 25 - 35                                  |
| Makeat kastikkeet, esim. appelsiinikastike                           | 1                  | 15 - 25                                  |

\* Käännä useita kertoja.

\*\* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

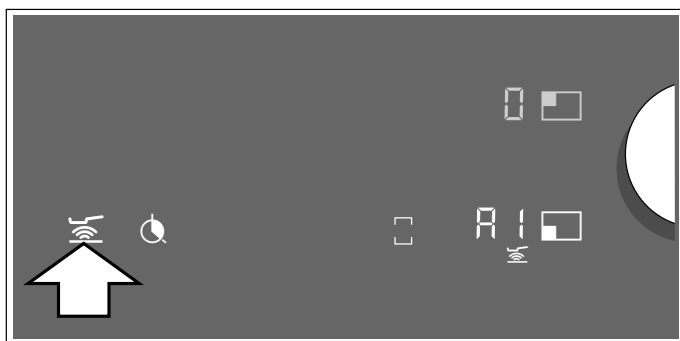
|                                                                      | Lämpötila-<br>taso | Kokonaispaistoaika<br>äänimerkistä (min) |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------|
| <b>Muut</b>                                                          |                    |                                          |
| Camembert/juusto                                                     | 3                  | 7 - 10                                   |
| Esikypsennetyt kuivat tuotteet, joihin lisätään vesi, esim. nuudelit | 1                  | 5 - 10                                   |
| Krutongit                                                            | 3                  | 6 - 10                                   |
| Mantelit/pähkinät/pinjansiemenet                                     | 4                  | 3 - 15                                   |

\* Käännä useita kertoja.  
\*\* Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

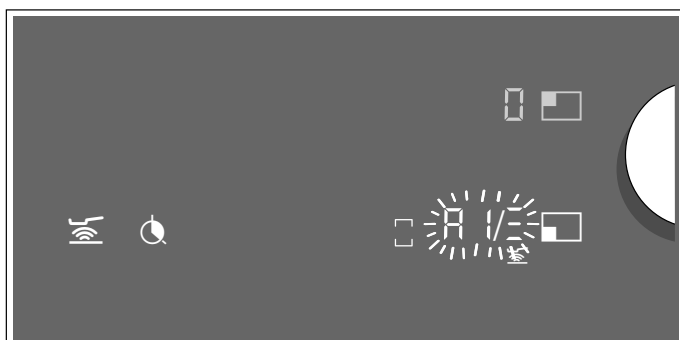
## Toimi näin

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

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



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



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

**Huomautus:** Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

## Paistotunnistintoinnin kytkeminen pois päältä

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



---

## 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. 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 kytketty 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. Ohjauspaneeli on lukittu 10 minuutin ajaksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelia ilman, että asetukset muuttuvat.

**Deaktivointi:** aseta monitoimivalitsin 10 minuutin kuluessa taas paikalleen. Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu. 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 *h* tai *H*.

Keittoalue voidaan valita ja säätää milloin tahansa uudelleen.

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

## Perussäädöt

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeidesi mukaan.

| Näyttö        | Toiminto                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>    | <b>Äänimerkit</b><br><b>00</b> Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*<br><b>0FF</b> Useimmat äänimerkit on kytketty pois päältä.                                                                                                                                                         |
| <b>c 2</b>    | <b>Keittoalueen valinta-aika</b><br><b>5</b> Keittoalue pysyy valittuna 5 sekunnin ajan.<br><b>10</b> Keittoalue pysyy valittuna 10 sekunnin ajan.*<br><b>15</b> Keittoalue pysyy valittuna 15 sekunnin ajan.<br><b>0FF</b> Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna. |
| <b>c 3</b>    | <b>Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen</b><br><b>0</b> Pois.*<br><b>1.0</b> 1000 W. Vähimmäisteho.<br><b>1.5</b> 1500 W.<br><b>2.0</b> 2000 W.<br>...<br><b>9.0</b> 9000 W. Keittotason maksimiteho.                                                     |
| <b>c 4</b>    | <b>Palautus tehdasasetuksiin</b><br><b>0FF</b> Yksilöllisten asetusten säilyttäminen.*<br><b>00</b> Palautus tehdasasetuksiin.                                                                                                                                                           |
| <b>c 6</b>    | <b>Profi-keittotoiminto.</b><br>Valitse yksittäinen keittoalue profi-keittotoiminnon tehoalueen ennakoasetusta varten.<br>Ennakoasetetut arvot*:<br>Vasen muuntuva alue: <b>5.0</b><br>Keskimmäinen keittoalue: <b>9.0</b><br>Oikea muuntuva alue: <b>1.5</b>                            |
| <b>c 7</b>    | <b>Keittoastian, kypsennystuloksen tarkastaminen</b><br><b>0</b> Ei sovellu<br><b>1</b> Ei optimaalinen<br><b>2</b> Soveltuu                                                                                                                                                             |
| *Tehdasasetus |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

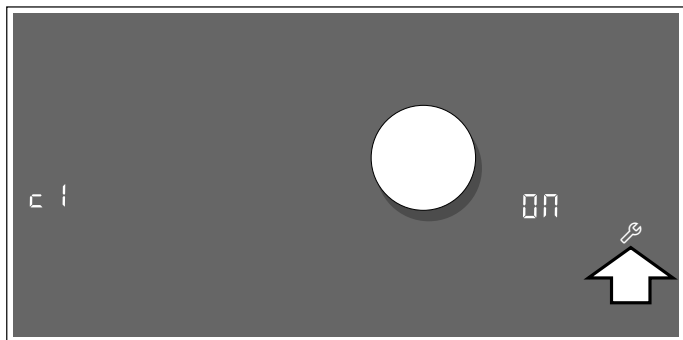
## Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

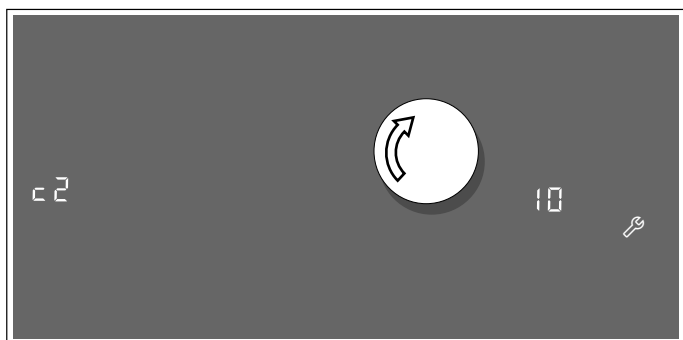
- 1 Kytke keittotaso päälle.
- 2 Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia . Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kierrä monitoimivalitsinta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

| Tuotetiedot                 | Näyttö |
|-----------------------------|--------|
| Tekninen huoltopalvelu (TK) | 01     |
| Sarjanumero                 | Fd     |
| Sarjanumero 1               | 95.    |
| Sarjanumero 2               | 05     |

- 3 Koskettamalla uudelleen symbolia  pääset perusasetuksiin. Näyttöissä palavat ennakoasetuksena **c 1** ja **07**.



- 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.

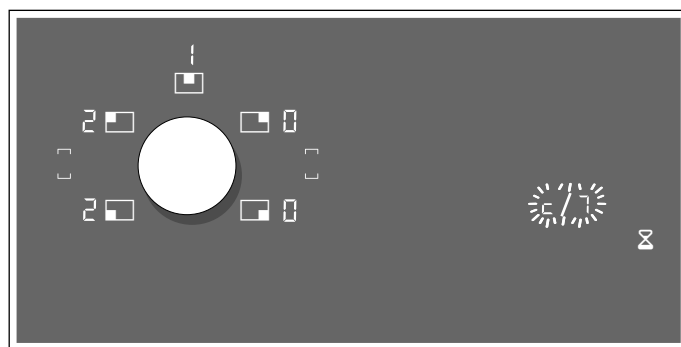
## Astiatesti

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

- 0** Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.\*
- 1** Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.\*
- 2** 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 tyypistä, 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 keittotasaille soveltuvaa puhdistusainetta.* |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

\* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

---

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

## Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

## Monitoimivalitsin

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

---

## 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 merkkiäni?

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.<br><br>Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan.<br><br>Häiriö elektroniikassa. | Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa.<br><br>Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.<br><br>Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun. |
| Kuulet äänimerkin                             | Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.                                                                | Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.                                                                                                                                                                                        |
| <b>F2</b>                                     | Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.                                | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.                                                                                                                           |
| <b>F4</b>                                     | Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.                                      |                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>F5</b> + tehoalue ja äänimerkki            | Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.                                   | Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.                                                                                                                                                |
| <b>F5</b> 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.                                                                                                  |
| <b>F1 / F6</b>                                | Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.                                     | Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.                                                                                                                                   |
| <b>F0</b>                                     | Asetuksen siirtotoimintoa ei saa aktivoidua                                                                         | Tarkasta häiriöviesti koskettamalla jotain käyttöaluetta. Voit käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman asetuksen siirtotoimintoa. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.                                                  |
| <b>F8</b>                                     | Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.                                                        | Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku → "Automaattinen poiskytkentä"                                                                                                                                        |
| <b>E9000</b><br><b>E9010</b>                  | Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.                                              | Ota yhteys sähköyhtiöön.                                                                                                                                                                                                      |
| <b>E9011</b>                                  | Keittotasoa ei ole liitetty oikein                                                                                  | Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.                                                                                                                                     |
| <b>dE</b>                                     | 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 |
|-----------------|-----------|
| <hr/>           |           |
| 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

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Avsedd användning</b>                          | <b>34</b> |
| <b>Viktiga säkerhetsanvisningar</b>               | <b>34</b> |
| <b>Skadeorsaker</b>                               | <b>36</b> |
| Översikt                                          | 36        |
| <b>Miljöskydd</b>                                 | <b>37</b> |
| Råd för energibesparing                           | 37        |
| <b>Använda induktionshällen</b>                   | <b>37</b> |
| Fördelar med att använda induktion                | 37        |
| Kokkärl                                           | 37        |
| <b>Lär dig enheten</b>                            | <b>39</b> |
| Kontrollpanelen                                   | 39        |
| Kokzonerna                                        | 40        |
| Restvärmeindikering                               | 40        |
| <b>TwistPad med Twist-vred</b>                    | <b>41</b> |
| Ta bort Twist-vredet.                             | 41        |
| Förvara Twist-vredet                              | 41        |
| <b>Så använder du maskinen</b>                    | <b>41</b> |
| Slå på och av hällen                              | 41        |
| Ställa in kokzon                                  | 41        |
| Rekommendationer                                  | 42        |
| <b>Flex-funktion</b>                              | <b>45</b> |
| Rekommendationer för användning av kokkärl        | 45        |
| Som två oberoende kokzoner                        | 45        |
| Som en enda kokzon                                | 45        |
| <b>Transfer-funktionen</b>                        | <b>46</b> |
| <b>Proffskokfunktionen</b>                        | <b>47</b> |
| Slå på                                            | 47        |
| Slå av                                            | 47        |
| Ändra inställningar                               | 47        |
| <b>Timerfunktioner</b>                            | <b>48</b> |
| Autotillagningstid                                | 48        |
| Äggklockan                                        | 48        |
| Stoppursfunktion                                  | 49        |
| <b>Booster-funktion för kastruller och grytor</b> | <b>49</b> |
| Slå på                                            | 49        |
| Slå av                                            | 49        |
| <b>Booster-funktion för pannor</b>                | <b>50</b> |
| Rekommenderad användning                          | 50        |
| Slå på                                            | 50        |
| Slå av                                            | 50        |

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Varmhållningsfunktion</b>               | <b>51</b> |
| Slå på                                     | 51        |
| Slå av                                     | 51        |
| <b>Steksensorfunktion</b>                  | <b>51</b> |
| Fördelarna vid stekning                    | 51        |
| Lämpliga kastruller, grytor och pannor     | 51        |
| Temperaturlägen                            | 52        |
| Tabell                                     | 52        |
| Gör så här                                 | 54        |
| <b>Barnspärr</b>                           | <b>54</b> |
| Slå på och av barnspärren                  | 54        |
| <b>Torkskydd</b>                           | <b>55</b> |
| <b>Automatisk avstängning</b>              | <b>55</b> |
| <b>Grundinställningar</b>                  | <b>56</b> |
| Så här hoppar du till grundinställningarna | 57        |
| <b>Test av lämpliga formar</b>             | <b>57</b> |
| <b>Rengöring</b>                           | <b>58</b> |
| Spishäll                                   | 58        |
| Hällinfattningen                           | 58        |
| Twistvredet                                | 58        |
| <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b>       | <b>59</b> |
| <b>Felsökning</b>                          | <b>61</b> |
| <b>Kundservice</b>                         | <b>62</b> |

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** och onlineshop: **[www.gaggenau-eshop.com](http://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 uppäckning. 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.

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. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.

### Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runtom blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av hällen med 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.

### **Risk för fel!**

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 skador!**

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

## Skadeorsaker

### Obs!

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

## Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

| Skador         | Orsak                         | Åtgärd                                                        |
|----------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Fläckar        | Mat som kokat över.           | Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.            |
|                | Olämpliga rengöringsmedel.    | Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen.  |
| Repor          | Salt, socker och sand.        | Använd inte hällen som 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. |
| Ugröpning      | 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 kokkärls största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärls botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

### 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.

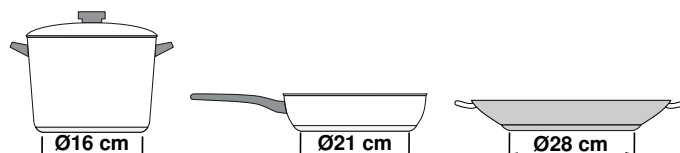
### Kokkärl

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.

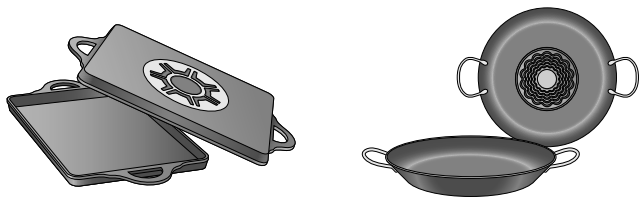


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex-funktion".

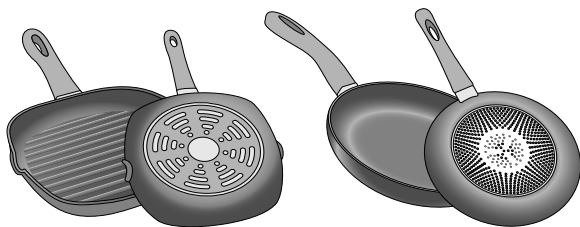


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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

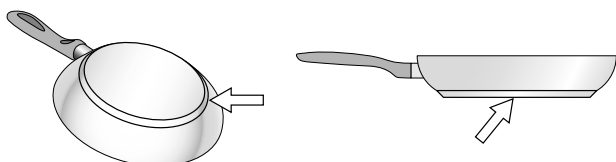
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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.

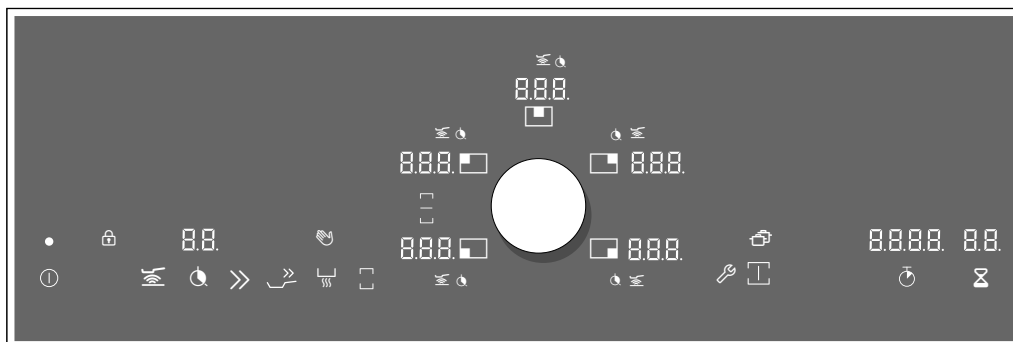
### Automatisk avkänning av dubbel- eller trippelkokzoner

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                               |
|  | Steksensorfunktion                         |
|  | Timerfunktion                              |
|  | Booster-funktion för kastruller och grytor |
|  | Booster-funktion för pannor                |
|  | Varmhållningsfunktion                      |
|  | Flex-funktion                              |
|  | Grundinställningar                         |
|  | Profsskokfunktionen                        |
|  | Stoppur                                    |
|  | Äggklocka                                  |

### Indikeringar

|  |                                            |
|--|--------------------------------------------|
|  | Status                                     |
|  | Kokzon                                     |
|  | Effektlägen                                |
|  | Steksensorfunktion                         |
|  | Autotillagningstid                         |
|  | Booster-funktion för kastruller och grytor |
|  | Booster-funktion för pannor                |
|  | Varmhållningsfunktion                      |
|  | Restvärme                                  |
|  | Timerfunktion                              |

### Indikeringar

|  |                        |
|--|------------------------|
|  | Stoppursfunktion       |
|  | Torkskydd              |
|  | 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 . Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser.  bredvid kokzonerna lyser. Hällen är nu igång.

Slå av: tryck på  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.

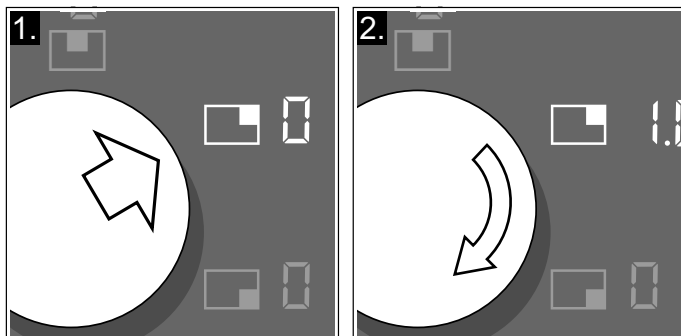
Effektläge 9 = högsta effekt.

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 | Tillagningstid (min.) |
|-------------------------------------------------|------------|-----------------------|
| <b>Smälta</b>                                   |            |                       |
| Choklad, chokladglasyr                          | 1 - 1.     | -                     |
| Smör, honung, gelatin                           | 1 - 2      | -                     |
| <b>Värma på och varmhålla</b>                   |            |                       |
| Gryta, t.ex. linsgryta                          | 1. - 2     | -                     |
| Mjök*                                           | 1. - 2.    | -                     |
| Värma på varmkorv*                              | 3 - 4      | -                     |
| <b>Tina och värma på</b>                        |            |                       |
| Spenat, djupfryst                               | 3 - 4      | 15 - 25               |
| Gulasch, djupfryst                              | 3 - 4      | 35 - 55               |
| <b>Sjuda</b>                                    |            |                       |
| Potatisklomp*                                   | 4. - 5.    | 20 - 30               |
| Fisk*                                           | 4 - 5      | 10 - 15               |
| Vitsås, t.ex. béchamelsås                       | 1 - 2      | 3 - 6                 |
| Hopvispad säs, t.ex. bearnaise-, hollandaisesäs | 3 - 4      | 8 - 12                |
| <b>Koka, ånga, ångkoka</b>                      |            |                       |
| 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.    | -                     |
| <b>Bräsering</b>                                |            |                       |
| 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-<br>tid (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------|
| <b>Bräsera/steka med lite olja*</b>                                                     |            |                            |
| 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                      |
| <b>Fritering* (friter 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, friter 1 portion)</b> |            |                            |
| 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 fritermet, tempura                           | 6 - 7      | -                          |
| Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt                                           | 4 - 5      | -                          |
| * Utan lock                                                                             |            |                            |
| ** Vänd flera gånger                                                                    |            |                            |
| ***Förvärm på effektläge 8 - 8.                                                         |            |                            |

## Flex-funktion

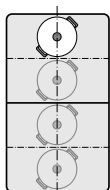
Den flexibla kokzonen går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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.

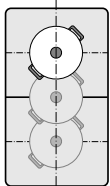
## Rekommendationer för användning av kokkärl

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

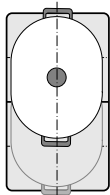
### Som en enda kokzon



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

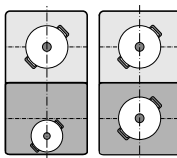


Ø > 13 cm  
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



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.

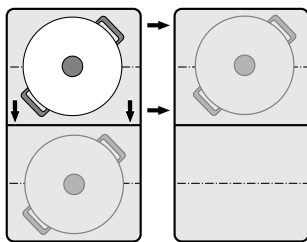
Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

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

## Transfer-funktionen

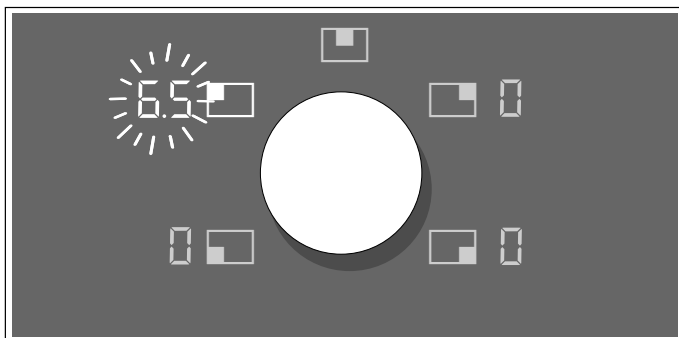
Funktionen överför inställningarna från en kokzon till en annan.

Funktionen fungerar på de flexibla kokzonerna.

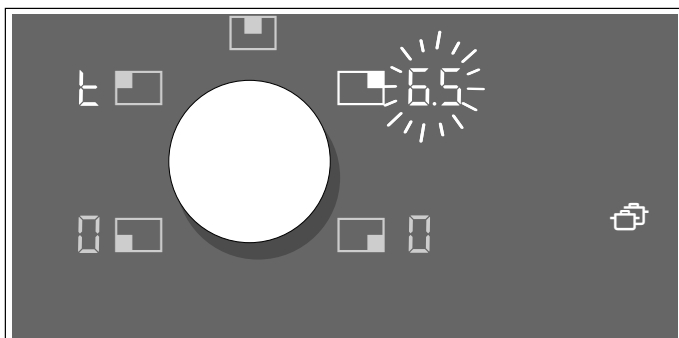


**Anvisning:** Mer information om rätt placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex-funktion"

- 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

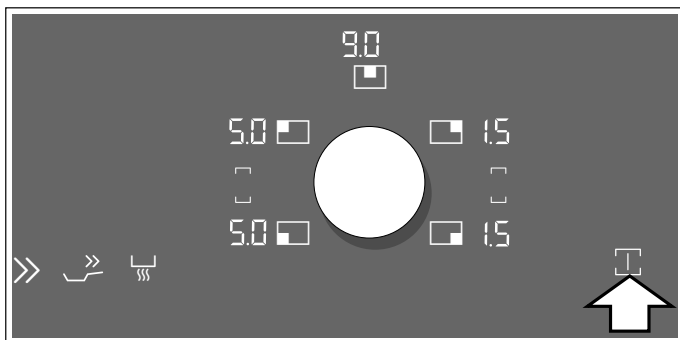
- Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.
- Flyttar du kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen när Flex-funktionen är på, så blir inställningarna överförda automatiskt.
- Inställd tillagningstid blir också överförd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

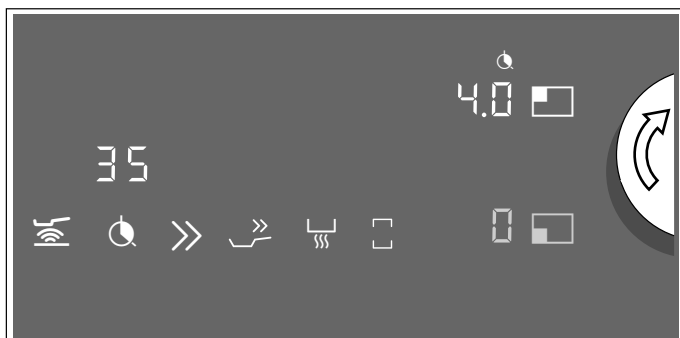
Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter. Tiden räknar ned i minuter på timerdisplayen, de sista 30 sekunderna i sekunder.

**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.

### Steksensorfunktion

Finns det en inprogrammerad tillagningstid på kokzonen och steksensorfunktionen 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.

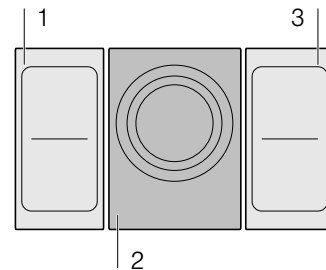
Trycker du länge på , så slocknar indikeringarna.

Funktionen slår av.

## Booster-funktion för kastruller och grytor

Funktionen värmer upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge **9**. 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 **P** tänds.

Funktionen är på.

### Slå av

- 1 Välj kokzon.
- 2 Tryck på **>>**, bekräfta med Twist-vredet eller välj annan funktion.  
Indikeringen **P** slocknar och kokzonen återgår till effektläge **9**.

Funktionen slår av.

### Anvisning

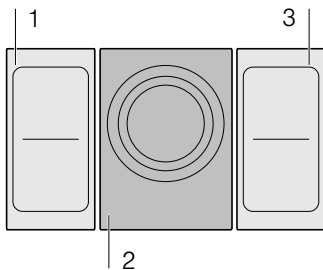
- Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.
- Hade du ställt in ett effektläge innan du slog på pannfunktionen, så blir det automatiskt överfört igen när du slår av funktionen.

## 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.

---

## Steksensorfunktion

---

Steksensorfunktionen styr panntemperaturen med temperaturlägen. Den håller rätt temperatur under hela stekningen.

Funktionen fungerar på alla kokzoner.

### Fördelarna vid stekning

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

#### Anvisning

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.

### Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

Det finns specialpannor till funktionen. 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

- Steksensorfunktionen är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Står pannan fel eller har avvikande storlek, så kan ev. steksensorfunktionen inte gå igång på de flexibla kokzonerna. Se kap. → "Flex-funktion"
- Andra pann typer kan bli överhettade och temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Prova först lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

## Temperaturlägen

| Temperaturläge           | Passar för                                                                                                             |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            mycket låg  | Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin. |
| 2            låg         | Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.                                                   |
| 3            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, rårakor och stekt potatis.                                         |

## Tabell

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

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

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

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

\* Vänd flera gånger.

\*\* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

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

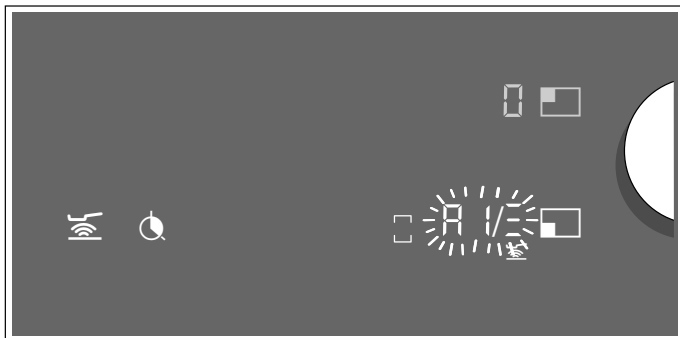
## Gör så här

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.

## 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. 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. 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. 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 **h** eller **H** 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

Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

| Indikering          | Funktion                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>          | <b>Ljudsignal</b><br><b>ON</b> Alla ljudsignaler är på.*<br><b>OFF</b> De flesta ljudsignalerna är av.                                                                                                                                                 |
| <b>c 2</b>          | <b>Tid för val av kokzon</b><br><b>5</b> Kokzonen ligger bara kvar 5 sekunder.<br><b>10</b> Kokzonen ligger bara kvar 10 sekunder.*<br><b>15</b> Kokzonen ligger bara kvar 15 sekunder.<br><b>OFF</b> Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar. |
| <b>c 3</b>          | <b>Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt</b><br><b>0</b> Av.*<br><b>1.0</b> 1000 W minimieffekt.<br><b>1.5</b> 1500 W.<br><b>2.0</b> 2000 W.<br>...<br><b>9.0</b> 9000 W. Hällens maxeffekt.                                                    |
| <b>c 4</b>          | <b>Återställa till fabriksinställningarna</b><br><b>OFF</b> Spara individuella inställningar.*<br><b>ON</b> Återställ till fabriksinställningarna.                                                                                                     |
| <b>c 6</b>          | <b>Proffskokfunktionen.</b><br>Välj kokzon för förinställd proffskokfunktion.<br>Förinställda värden*:<br>Vänstra flexibla zonen: <b>5.0</b><br>Mellankokzonen: <b>9.0</b><br>Högra flexibla zonen: <b>1.5</b>                                         |
| <b>c 7</b>          | <b>Gryta, kontrollera slutresultatet av tillagningen</b><br><b>0</b> Inte lämplig<br><b>1</b> Inte optimal<br><b>2</b> Lämplig                                                                                                                         |
| *Fabriksinställning |                                                                                                                                                                                                                                                        |



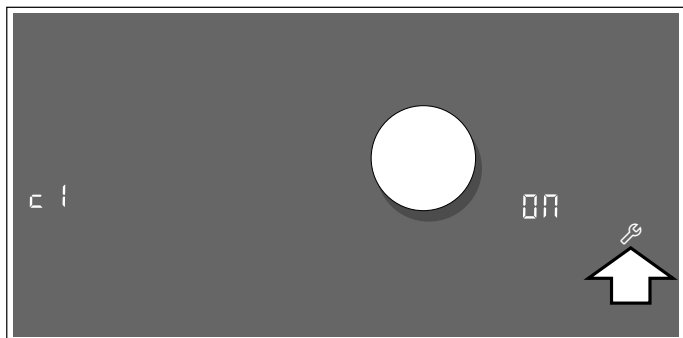
## Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

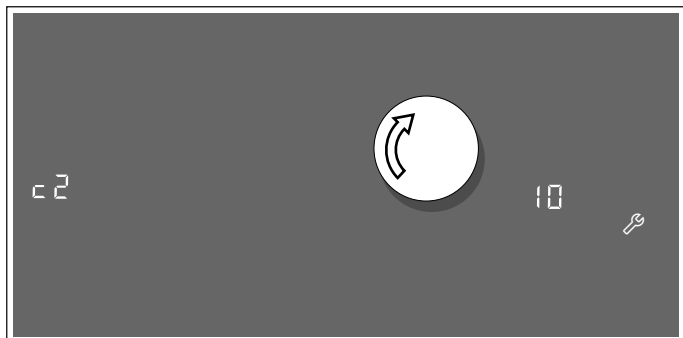
- 1 Slå på hällen.
- 2 Tryck på  inom 10 sekunder på  
De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att få upp resp. indikering.

| Produktinfo                           | Indikering |
|---------------------------------------|------------|
| Förteckning över teknisk support (TK) | 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.

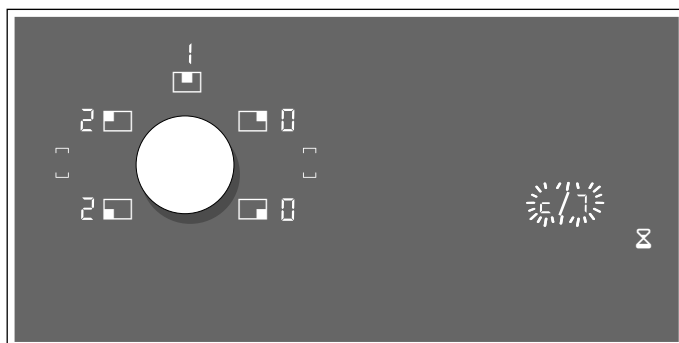
## Test av lämpliga formar

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 ugsrensrengöring eller fläckborttagning
- skursvampar
- högtryckstvätt eller ångrengöring

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

---

### Möjliga fläckar

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

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

---

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

## Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

## Twistvredet

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

---

## 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.<br><br>Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger.<br><br>Elfel. | Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar.<br><br>Se till så att enheten blir ansluten som kopplingssche-mat anger.<br><br>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</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</i>                                        | Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.                                                  |                                                                                                                                                                                                                        |
| <i>F5</i> + effektläge och ljud-signal           | En varm kastrull står på kontrollerna. Elek-troniken 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 felindi-keringen slocknat.                                                                                 |
| <i>F1/F6</i>                                     | Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.                                      | Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kok-zonen igen.                                                                                                                                                 |
| <i>F0</i>                                        | Transfer-funktionen fungerar inte.                                                                       | Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service.                                                |
| <i>F8</i>                                        | Kokzonen har varit på länge utan avbrott.                                                                | Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enhe-ten. Se kap. → "Automatisk avstängning"                                                                                                                            |
| <i>E9000</i><br><i>E9010</i>                     | Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.                                                | Kontakta din elleverantör.                                                                                                                                                                                             |
| <i>E9011</i>                                     | Hällen är felansluten                                                                                    | Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.                                                                                                                                      |
| <i>dE</i>                                        | Demoläget är på                                                                                          | Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demolä- get 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  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001126317 fi, sv (950630)