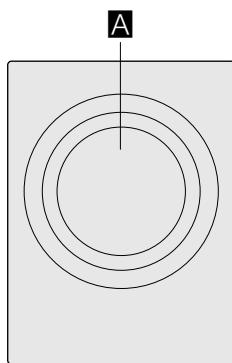


Gaggenau
Käyttöohje
Bruksanvisning

VI 414

CI 414

Induktio-wokki
Induktionswok



			i_2^*	b^*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Vaurioiden syyt	6
Yhteenvedo	6
Ympäristönsuojelu	7
Ohjeita energian säästämiseen	7
Ympäristöystävällinen hävittäminen	7
Keittäminen induktiotekniikalla	7
Induktiolla keittämisen edut	7
Keittoastiat	7
Tutustuminen laitteeseen	9
Ohjauspaneeli	9
Valitsimet	10
Keittoalueet	10
Jälkilämmön näyttö	10
Lisävarusteet	10
Laitteen käyttö	11
Keittoalueen säätäminen	11
Keittosuositukset	11
Wokkitoiminto	13
Wokkipannu ja wokkivaruste	13
Wokkipannun käyttö	13
Aktivointi	13
Deaktivointi	13
Taulukko	14
Ajastintoiminnot	15
Hälytin	15
Ajanottokello-toiminto	15
PowerBoost-toiminto	16
Aktivointi	16
Deaktivointi	16
Paistotunnistin	16
Paistamisen edut	16
Pannut paistotunnistinta varten	16
Lämpötilatasot	17
Taulukko	17
Toimi näin	19

Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten	19
Automaattinen turvakatkaisu	19
Perussäädöt	20
Näin pääset perusasetuksiin:	21
Astiatesti	21
Puhdistus	22
Keittotaso	22
Keittotason kehys	22
Valitsimet	22
Wok-pannun tukikehikko	22
Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	23
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	24
Esittelytila	25
Huoltopalvelu	25
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	25

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

Määräystenmukainen käyttö

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

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

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

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠ Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai sprypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Keittotason suojuksia ei saa käyttää. Ne voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kuumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Kytke keittoalue aina käytön jälkeen valitsimella pois päältä. Kos keittoalueella ei ole enää astiaa, älä odota, että keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Häiriöiden vaara!

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

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Sopimattomat wokkipannut voivat johtaa onnettomuuksiin. Käytä vain valmistajalta lisävarusteena saatavia wokkipannuja.
- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

Vaurioiden syyt

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavassa taulukossa on lueteltu yleisimmät vauriot:

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

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

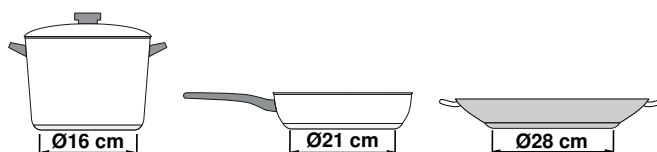
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

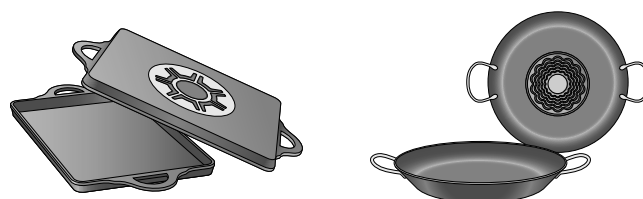
Voit tarkastaa itse, soveltuuko astia induktiokäyttöön.
→ "Astiatesti"

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.

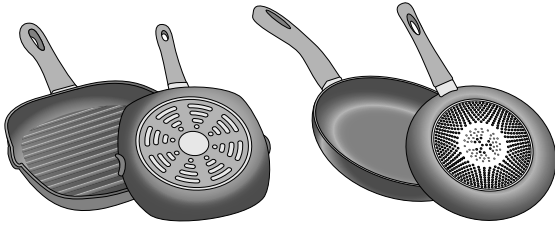


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen:

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



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



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

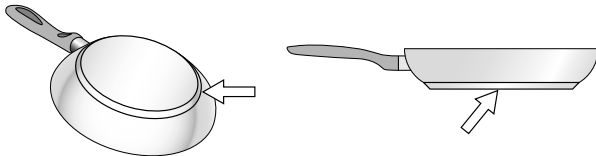
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Astian pohjan ominaisuudet

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

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



Puuttuva keittoastia tai epäsopiva koko

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai jos astia on epäsopivaa materiaalia tai se ei ole sopivan kokoinen, keittoalueen näyttö alkaa vilkkua. Aseta sopiva keittoastia keittoalueelle, jotta näyttö lakkaa vilkkumasta. Jos tämä kestää yli 9 minuuttia, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkentä"-toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotasoa 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

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

Huomautus: : Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
	Paistotunnistin
	Perusasetukset
	Asetusten valinta
	Ajanottokello
	Hälytin

Näytöt	
	Käyttötila
	Tehoalueet
	Jälkilämpö
	Hälytin
	Ajanottokello-toiminto
	Keittoalue
	PowerBoost-toiminto
	Wokkitoiminto
	Paistotunnistin
	Paistotunnistimen lämpötilanäyttö

Käyttöalueet

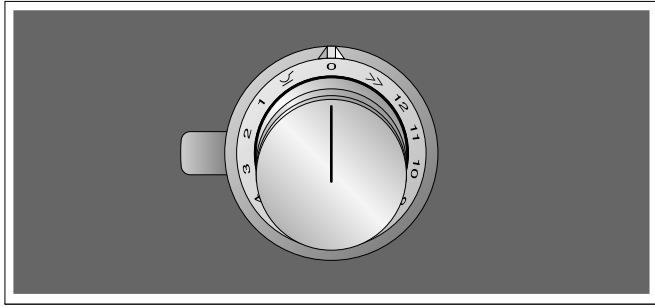
Kun keittotaso lämpenee, tällä hetkellä käytettävissä olevien käyttöalueiden symbolit palavat.

Symbolia kosketettaessa kyseinen toiminto aktivoituu. Kuuluu vahvistussignaali.

Huomautuksia

- Käyttöalueiden vastaavat symbolit syttyvät sen mukaan, ovatko ne käytettävissä. Käytettävissä olevat käyttöalueet palavat valkoisina. Kun toiminto on valittu, ne palavat oransseina.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä aseta kuumaa astiaa etummaisen keittoalueen ulkopuolelle tai ohjauspaneelille. Keittoalueen elektroniikka voi ylikuumentua.

Valitsimet



Valitsimella voidaan valita tehoalue, PowerBoost-toiminto ja wokkitoiminto.

1	Pienin tehoalue
12	Suurin tehoalue
>>	PowerBoost-toiminto
W	Wokkitoiminto

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

Keittoalueet

Keittoalueet	
☐ Yksiosainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
☒ Kolmiosainen keittoalue	Alue kytkeytyy automaattisesti käyttöön, kun käytät keittoastiaa, jonka pohja peittää ulomman alueen (☉ tai ☉).

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

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, että keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoaluetta, kun jälkilämmön näyttö palaa, tai välittömästi sen sammumisen jälkeen.

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

ja valitsimen valorengas vilkkuu.

Jos keittoastia otetaan keittoalueelta keittämisen kuluessa, tehoalueen näyttö vilkkuu ja valitsin palaa oranssina.

Kierrä valitsin kohtaan 0.

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

Lisävarusteet

Voit hankkia seuraavia varusteita alan liikkeistä.

WP 400 001	Wok-pannu
WZ 400 001	Wok-pannun tukikehikko
VA 450 401	Sovitelista 38 cm
VA 420 000	Yhdyslista yhdisteltäessä muiden Vario 400 sarjan laitteiden kanssa samaan tasoon
VA 420 001	Yhdyslista yhdisteltäessä muiden suojalevyllisten/tasauslistallisten Vario 400 sarjan laitteiden kanssa samaan tasoon
VA 420 010	Yhdyslista yhdisteltäessä muiden Vario 400 sarjan laitteiden kanssa korotettuun tasoon
VA 420 011	Yhdyslista yhdisteltäessä muiden suojalevyllisten//tasauslistallisten Vario 400 sarjan laitteiden kanssa korotettuun tasoon

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

Laitteen käyttö

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

Keittoalueen säätäminen

Aseta valitsimella haluamasi tehoalue.

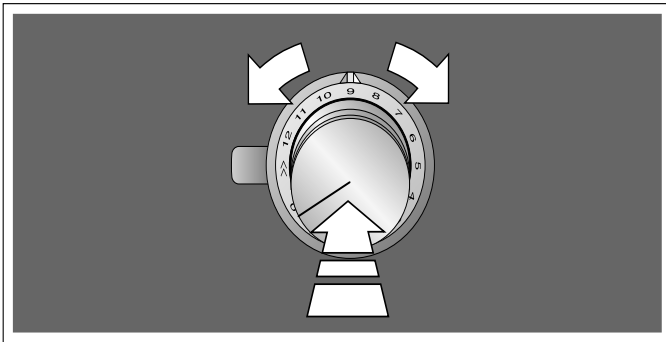
0	Keittoalue pois päältä.
Tehoalue 1	Pienin teho
Tehoalue 12	Suurin teho

Huomautuksia

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

Tehoalueen valitseminen

Paina valitsinta ja kierrä haluamasi tehoalueen kohdalle.



Valittu tehoalue palaa keittoalueen näytössä. Valitsimen valorengas palaa.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Kierrä valitsin kohtaan 0.

Jälkilämmön näyttö palaa ja valitsimen valorengas palaa, kunnes keittoalue on jäähtynyt.

Huomautus: Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai jos sitä ei tunnisteta, valittu tehoalue vilkkuu ja valitsimen valorengas palaa oranssina. Keittoalue kytkeytyy 9 minuutin kuluttua pois päältä.

Tässä tapauksessa valitsimen valorengas vilkkuu. Kierrä valitsin uudelleen kohtaan 0, valorengas lakkaa vilkkumasta.

Keittosuositukset

Suosituksia

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Aseta esilämmitystä varten tehoalue 10 - 12.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehoaluetta kun kannen alta tulee höyryä. Höyryn tulo ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Hälyttimellä voidaan asettaa optimaalinen kypsennysaika.
- Jotta paistamistulos on terveellinen, älä päästä öljyä savuamaan.
- Ruskista elintarvikkeet pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Käytä patalappuja.
- Energiatehokasta 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	Kypsennysmenetelmät	Esimerkit
11 - 12	Kiehauttaminen	Vesi
	Ruskistaminen	Liha
	Kuumentaminen	Rasva/öljy, nesteet
	Kuumentaminen kiehuvaaksi	Keitot, kastikkeet
	Ryöppäys	Vihannekset
7 - 10	Paistaminen	Liha, perunat
6 - 8	Paistaminen	Kala
8 - 9	Leivonta	Jauho- ja/tai munaruoat, esim. pannukakut
	Jatka keittämistä ilman kantta	Pastatuotteet, nesteet
7 - 8	Ruskistaminen	Jauhot, sipulit
	Paahtaminen	Mantelit, korppujauhot
	Rasvan sulattaminen	Pekoni
	Keittäminen kokoon	Fondit, kastikkeet
6 - 7	Hauduttaminen kypsäksi ilman kantta	Knöödelit, pyörykät, keittolisukkeet, keittoliha, uppomunat
5 - 6	Hauduttaminen kypsäksi ilman kantta	Nakkimakkarat
6 - 7	Höyrykypsennys	Vihannekset, perunat, liha
	Haudutus	Vihannekset, hedelmät, kala
	Haudutus	Kääryleet, paistit, vihannekset
3 - 4	Haudutus	Gulassi
4 - 5	Keittäminen kansi päällä	Keitot, kastikkeet
3 - 4	Sulatus	Pakasteet
	Turvottaminen	Riisi, palkovihannekset, vihannekset
	Hyydyttäminen	Munaruoat, esim. munakas
1 - 2	Lämmittäminen / lämpimänäpito	Keitot, vihannekset kastikkeessa
1	Lämmittäminen / lämpimänäpito	Pataruoat
	Sulatus	Voi, suklaa

Wokkitoiminto

Wokkitoiminto on tarkoitettu vain wokkipannulle, ja wokkivaruste ei sovellu muille keittoastioille.

Wokkipannu ja wokkivaruste

(ei sisälly laitteeseen)

Wokkipannun ja wokkikannattimen voit hankkia Gaggenau-jälleenmyyjältä.

Wokkipannun pohja on pyöreä, joten sitä voidaan käyttää vain wokkikannattimen kanssa.

Wokkipannua käyttäessäsi kiinnitä se kunnolla wokkikannattimeen. Aseta wokkikannatin aina keittoalueen keskelle.

Älä kuumenna tyhjää wokkipannua.

Käytä pyöreäkulmaista erikoislastaa tai pitkävartista puulastaa.

Käytä ruokien pannusta ottamiseen kauhaa. Ruokat, joiden paistamiseen käytettiin kuumaa rasvaa tai paljon kastiketta, saat pannulta helpoimmin reikäkauhalla.

Käytä hauduttamiseen bambukoria.

Huomautuksia

- Käytä wokkipannua ja wokkikannatinta vain wokkitoiminnon kanssa.
- Älä puhdista wokkikannatinta astianpesukoneessa.

Wokkipannun käyttö

Wokkipannulle tyypillinen ruoanlaittomenetelmä on paistaminen nopeasti rasvassa. Pieniksi paloittelut ainekset kypsennetään nopeasti korkeassa lämpötilassa jatkuvasti sekoittaen. Suuressa pyöreässä pannussa voidaan kaikki ainekset sekoittaa nopeasti ja helposti ja kääntää kuten tavallisessa pannussa. Sekoittamisen ansiosta ainekset eivät tartu kiinni pannuun. Ylimääräinen rasva kerääntyy pannun keskelle. Lihasyt sulkeutuvat ja liha pysyy mehukkaana. Vihannekset pysyvät rapeina. Maku ja vitamiinit säilyvät.

Huomautus: Wokkipannulla voit valmistaa ruokaa nopeammin kuin tavallisella pannulla. Kaikkien aineiden pitää sen tähden olla esivalmisteltuja ennen ruoanvalmistusta. Yhtä tärkeää on järjestys, jossa ainekset lisätään pannuun: pannuun laitetaan ensin ainekset, joiden kypsennysaika on pidempi (kuitupitoiset vihannekset kuten perunat), lyhyen kypsennysajan tarvitsevat ainekset (esim. sienet, idut) lisätään vasta lopuksi.

Toimi seuraavasti:

- Laita wokkipannuun öljyä. Maapähkinä- tai soijaöljy sopii hyvin.
- Pilko elintarvikkeet tasakokoisen pieniksi, mutta ei liian pieniksi, jotta ne eivät pala nopeasti.
- Kuumenna öljy lähelle savuamispistettä; sitten voit aloittaa kypsennyksen.
- Suuria määriä kypsennettäessä on suositeltavaa paistaa ainekset annoksittain, koska muutoin kaikki ainekset eivät ole samaan aikaan wokkipannun pohjalla.

Huomio!

Wokkipannu ja wokkivaruste kuumenevat paistamisen aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset poissa wokkipannun lähettäviltä. Poista wokkivaruste vasta, kun jälkilämmön näyttö on sammunut.

Aktivointi

Paina valitsinta ja kierrä se kohtaan . Muutaman sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki ja näyttö  palaa.

Toiminto on aktivoitu.

Aseta valitsimella haluamasi tehoalue.

Deaktivointi

Kierrä valitsin kohtaan 0. Näyttö  sammuu, jälkilämmön näyttö ilmestyy näyttöön ja valitsimen valorengas vilkkuu.

Toiminto on deaktivoitu.

Taulukko

	Esikuumennusteho	Tehoalue
Suurten vesimäärien kuumentaminen		PowerBoost
Paistaminen nopeasti rasvassa		
Tuoretuotteet, esim. vihannekset	-	10 - 11
Pakasteet, esim. nopeasti rasvassa paistetut vihannekset ja broileri	-	11 - 12
Friteeraus (100-200 g per annos 1 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Tuoretuotteet, esim. kevätkääryleet	12	8 - 9
Pakasteet, esim. kevätkääryleet	12	8 - 9
Pakastevihannekset tempurataikinassa	12	10 - 11
Vihannekset tempurataikinassa	12	9 - 10
Keittäminen ilman kantta		
Keitto	12	6 - 7
Fondue		
Juustofondue	6	3 - 4
Suklaafondue	8	3 - 4
Kastikkeiden valmistaminen		
esim. Teriyaki-kastike	-	2 - 3
Lämpimänäpito	-	1 - 2

Ajastintoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

- Hälytin
- Ajanottokello

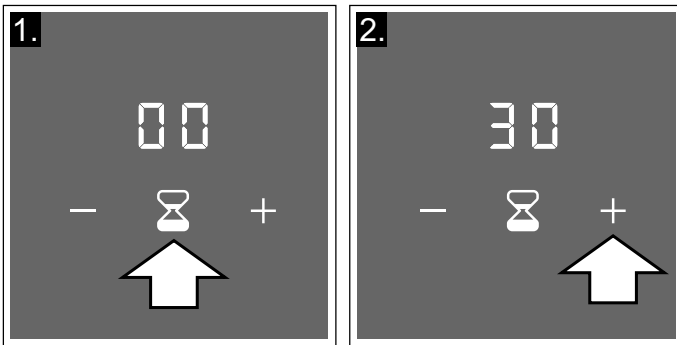
Hälytin

Hälyttimellä voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

Kello toimii keittoalueesta ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Toimi näin

- 1 Kosketa symbolia ⌚, hälyttimen näytössä palaa 00 ja symbolit – ja +.
- 2 Aseta seuraavien 10 sekunnin aikana haluamasi kypsennysaika symboleilla – ja +.



Huomautus: Jos symboli – tai + pidetään painettuna, kypsennysaika voidaan asettaa nopeammin.

- 3 Kosketa uudelleen symbolia ⌚ vahvistaaksesi valitun kypsennysajan. Aika alkaa kulua.

Huomautus: Jos asetusta ei vahvisteta 10 sekunnin kuluessa, hälytin käynnistyy automaattisesti.

Kypsennysajan muuttaminen tai asetuksen poistaminen

- 1 Kosketa symbolia ⌚.
- 2 Muuta kypsennysaika symboleilla – ja + tai aseta se arvoon 00.
- 3 Kosketa symbolia ⌚ vahvistaaksesi kypsennysajan.

Kypsennysajan päätyttyä

Kuuluu äänimerkki. Hälyttimen näytössä vilkkuu 00.

Kosketa symbolia ⌚, näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

Ajanottokello-toiminto

Ajanottokello-toiminto näyttää aktivoinnista lähtien kuluneen ajan.

Kello toimii keittoalueesta ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Aktivointi

- 1 Valitse tehoalue. Näyttö ⏻ palaa.
- 2 Kosketa symbolia ⏻. Ajanottokellon näytössä palavat 00.00.

Aika alkaa kulua.

Ajanottokellon pysäyttäminen

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

Kosketa symbolia ⏻ uudelleen, ajanottokello käynnistyy taas.

Deaktivointi

Pidä symboli ⏻ painettuna muutaman sekunnin ajan. Ajanottokello pysähtyy ja ajanottokellon näytöt sammuvat.

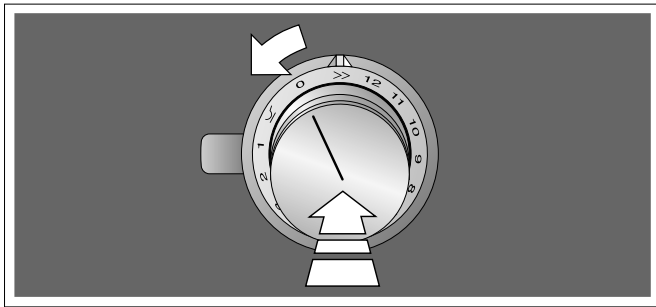
Toiminto on deaktivoitu.

PowerBoost-toiminto

PowerBoost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella **12**.

Aktivointi

Paina valitsinta ja kierrä se kohtaan **>>**. Näytöt **P** ja **>>** palavat.



Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

Kierrä valitsin haluamasi tehoalueen kohdalle. Näytöt **P** ja **>>** sammuvat ja valittu tehoalue palaa.

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisällä olevien elektroniikkaelementtien suojaamiseksi. Tässä tapauksessa tehoalue **12** säätyy automaattisesti. Kierrä valitsin kohtaan 0 tai haluamasi tehoalueen kohdalle.

Paistotunnistin

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

Paistamisen edut

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

Huomautuksia

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

Pannut paistotunnistinta varten

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

GP900004 Pannu, halkaisija 28 cm.

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

Huomautuksia

- Paistotoiminto on kehitetty erityisesti tätä pannutyyppiä varten.
- Muut pannut voivat ylikuumentua. Lämpötila voidaan asettaa suuremmaksi tai pienemmäksi. Kokeile ensin alhaisemmalla lämpötilatasolla ja muuta sitä tarvittaessa.
- Varmista, että pannun pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Laita pannu keittoalueen keskelle.

Lämpötilatasot

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

Taulukko

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

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

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

* Käännä useita kertoja.

** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

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

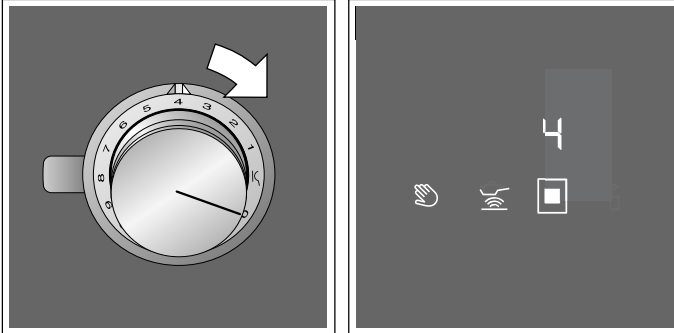
* Käännä useita kertoja.

** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

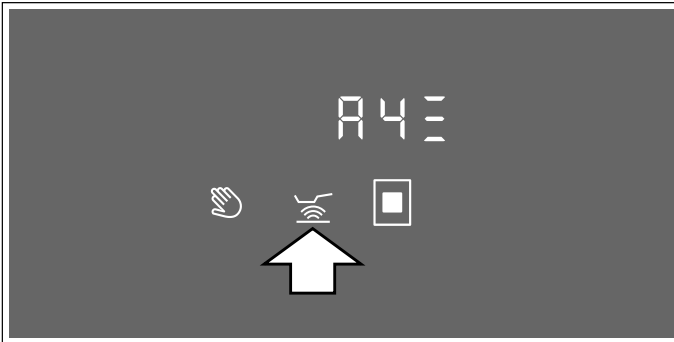
Toimi näin

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

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



- 2 Kosketa symbolia , se palaa oranssina. Näyttö  ja valittu lämpötilataso palavat.



Toiminto on aktivoitu.

Lämpötilan näyttö ,  tai  ja valittu lämpötilataso palavat niin kauan, kunnes paistolämpötila on saavutettu. Kuulet merkkiäänä ja lämpötilan näyttö sammuu.

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

Huomautuksia

- Jos valitaan lämpötilataso yli 5, taso säätyy automaattisesti arvoon 5. Kierrä tässä tapauksessa valitsin kohtaan 5.
- Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistimen kytkeminen pois päältä

Kierrä valitsin, jolla lämpötila valittiin, kohtaan 0. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten

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

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Aktiivisten toimintojen näytöt vilkkuvat. Ohjauspaneeli on lukittu 10 minuutin ajaksi. Ohjauspaneelin pinta voidaan nyt puhdistaa ilman, että asetukset muuttuvat.

Kytkeminen pois päältä: kosketa seuraavien 10 minuutin kuluessa uudelleen symbolia .

Jos toimintoa ei deaktivoita näiden 10 minuutin kuluessa, keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Huomautuksia

- Lukitus ei koske valitsinta. Keittoalue voidaan kytkeä milloin tahansa pois päältä.
- Lukituksen aikana on keittoalueen virransaanti katkaistu. Keittoalue voi olla vielä kuuma.

Automaattinen turvakatkaisu

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

Tehoalue	Deaktivointi kun on kulunut
1	10 tuntia
2-4	5 tuntia
5-7	4 tuntia
8	3 tuntia
9-10	2 tuntia
11-12	1 tunti

Paistotunnistimen lämpötilataso	Deaktivointi kun on kulunut
1-5	3 tuntia

Äänimerkki ilmoittaa, että aika on kulunut loppuun. Aktivoidun valitsimen valorengas vilkkuu. Keittoalueen näytössä palaa .

Kierrä valitsin kohtaan 0. Laitte voidaan nyt kytkeä uudelleen päälle tavanomaiseen tapaan.

Perussäädöt

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Nämä perusasetukset voidaan muuttaa käyttäjän tarpeiden mukaan.

Näyttö	Toiminto
	Äänimerkit
	<i>00</i> Kaikki äänimerkit aktivoitu.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Vain virhesignaali aktivoitu.
	Power-Management-toiminto. Keittotason kokonaistehon rajoittaminen (Watti)
	<i>0FF</i> Deaktivoitu.*
	<i>1000</i> Pienin teho
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> Keittoalueen suurin teho
	Keittoastian tarkastaminen, kypsennystulos
	<i>0</i> Ei sovellu
	<i>1</i> Ei optimaalinen
<i>c 3</i>	<i>2</i> Soveltuu
	Palautus vakioasetuksiin
	<i>0FF</i> Yksilölliset asetukset.*
<i>c 4</i>	<i>00</i> Palautus tehdasasetuksiin.

* Tehdasasetukset

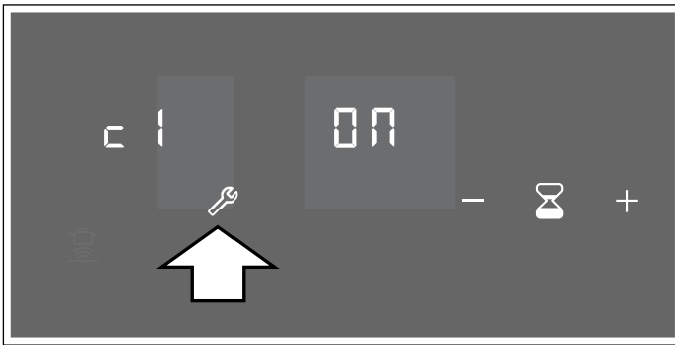
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

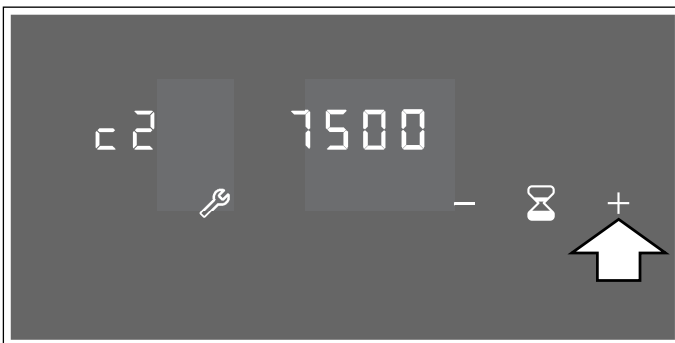
- 1 Paina valitsinta ja kierrä sitä vasemmalle kohtaan >>.
- 2 Kierrä valitsinta oikealle kohtaan 1.
- 3 Kierrä valitsinta vasemmalle kohtaan 0. Symboli  palaa. Valitsimen valorengas palaa keltaisena.
- 4 Kosketa symbolia . Näyttöön ilmestyvät tuotetiedot.

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

- 5 Perusasetukset haetaan näyttöön koskettamalla uudelleen symbolia . Näyttöön palavat ennakoasetuksina **c 1** ja **00**.



- 6 Kosketa symbolia  useita kertoja, kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.
- 7 Valitse sitten haluamasi asetus symboleilla **+** ja **-**.



- 8 Kosketa symbolia  vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Poistuminen perusasetusten valikosta

- 1 Kierrä valitsinta vasemmalle kohtaan >>.
- 2 Kierrä valitsinta oikealle kohtaan 1.
- 3 Kierrä valitsinta vasemmalle kohtaan 0. Symboli  ja valitsimen valorengas sammuvat.

Astiatesti

Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

- 1 Aseta alueen keskelle huoneenlämpöinen kattila, jossa on n. 200 ml vettä.
- 2 Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 3**. Näyttö **OFF** palaa.
- 3 Kosketa symbolia **+** tai **-**. Näyttö **00** palaa. Kuulet merkkiäänä ja keittoalueen näyttöpalaa. Toiminto on aktivoitu.

Näyttö **run** palaa. Keittoalueen näyttöön ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua kypsennyksen 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.

Kun haluat aktivoida toiminnon uudelleen, valitse symboli **+** tai **-**.

Huomautuksia

- Wokkipannua ja wokkivarustetta ei saa käyttää tällä toiminnolla.
- Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain astian keskikohta kuumenee eikä kypsennystulos ehkä ole 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.

Valitsimet

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

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

Wok-pannun tukikehikko

Wok-pannun tukikehikkoa ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

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?

Päälle ei ole kytketty se keittoalue, jolla keittoastia on.

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

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

Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*.

Miksi astian 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.

Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*.

Miten kaksi- ja kolmiosaiset keittoalueet kytketään päälle?

Nämä keittoalueet voivat tunnistaa erikokoisia astioita. Astian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen keittoalue mukautuu automaattisesti siten, että aktivoidaan yksi-, kaksi- tai kolmiosainen keittoalue. Siten taataan sopiva teho hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.

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

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

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

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

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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

Näyttö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Kuulet merkkiäänän	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Keittoalue on kytketty pois päältä. Valitsimen valorengas vilkkuu.	Valitsinta ei ole kierretty pitkään aikaan. Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Laite on liian kuuma.	Kierrä valitsin kohtaan 0. Kytke keittoalue uudelleen päälle. Ota huomioon virheilmoitukset ohjauspaneelissa.
Keittoalueen näyttö vilkkuu.	Keittoastiaa ei tunnisteta. Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön.	Varmista, että keittoastian pohjan halkaisija vastaa keittoaluetta. Kierrä valitsin kohtaan 0. Kytke keittoalue uudelleen päälle.
F2	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Poista keittiövälineet keittoalueelta. Kun virheilmoitus sammuu, keittoalue on jäähtynyt riittävästi. Kierrä valitsin kohtaan 0. Aseta sitten tehoalue tavanomaiseen tapaan.
F4	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt kaikki keittoalueet pois päältä.	
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka on vaarassa ylikuumeneta.	Poista astia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista astia. Odota muutaman sekunnin ajan. Kun virheilmoitus sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksettä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku → " <i>Automaattinen turvakatkaisu</i> "
E9000 E90 10	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
Älä aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelille.		

Huomautuksia

- 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.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.

Esittelytila

Jos näyttöön ilmestyvät **EE ON**, esittelytila on aktivoitu. Laite ei kuumene. Irrota laite sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Deaktivoi sitten esittelytila 3 minuutin kuluessa seuraavasti:

- 1 Kierrä valitsinta vasemmalle kohtaan **>>**.
- 2 Kierrä valitsinta oikealle kohtaan 1.
- 3 Kierrä valitsinta vasemmalle kohtaan 0. Valitsimen valorengas palaa keltaisena.
- 4 Kierrä valitsinta oikealle kohtaan 1. Näyttö **ON** palaa ja valorengas on vihreä. Odota 5 sekuntia. Näyttö **OFF** palaa ja valorengas muuttuu keltaiseksi.

Esittelytila on deaktivoitu.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinumero ja sarjanumero.

Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteesta:

- Laitepassista.
- Keittotason alapuolelta.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta keittotasosta. Voit tarkastaa huoltopalveluluettelon (KI) ja sarjanumeron (FD-Nr.) perusasetuksista. Ohjeet tätä varten löydät luvusta → "Perussäädöt".

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuaikana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

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

Innehållsförteckning

Avsedd användning	27
Viktiga säkerhetsanvisningar	28
Skadeorsaker	29
Översikt	29
Miljöskydd	30
Råd för energibesparing	30
Återvinning	30
Använda induktionshällen	30
Fördelar med att använda induktion	30
Kokkärl	30
Lär dig enheten	32
Kontrollpanelen	32
Vred	33
Kokzonerna	33
Restvärmeindikering	33
Extratillbehör	33
Så använder du maskinen	34
Ställa in kokzon	34
Rekommendationer	34
Wok-funktion	36
Wok och woktillbehör	36
Woka	36
Slå på	36
Slå av	36
Tabell	37
Timerfunktioner	38
Äggklockan	38
Stoppursfunktion	38
Powerboost-funktion	39
Slå på	39
Slå av	39
Steksensor	39
Fördelarna vid stekning	39
Pannor för steksensorn	39
Temperaturlägen	40
Tabell	40
Gör så här	42

Låsa kontrollerna vid rengöring	42
Automatisk säkerhetsavstängning	42
Grundinställningar	43
Så här hoppar du till grundinställningarna:	44
Test av lämpliga formar	44
Rengöring	45
Häll	45
Hällinfattningen	45
Vred	45
Wokpanneställ	45
Vanliga frågor och svar (FAQ)	46
Felsökning	47
Demoläge	48
Service	48
Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr)	48

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

Avsedd användning

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

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

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

Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. på grund av överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd enbart skyddsanordningar eller barnskyddsgaller som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

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

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

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

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

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av kokzonen med vredet efter användning. Finns det ingen kastrull, gryta eller panna på hällen, vänta tills hällen slår av automatiskt.

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för fel!!

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

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

⚠ Varning – Risk för skador!

- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.
- 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 värmetålga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

Skadeorsaker

Obs!

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Miljöskydd

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

Råd för energibesparing

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Använda induktionshällen

Fördelar med att använda induktion

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

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

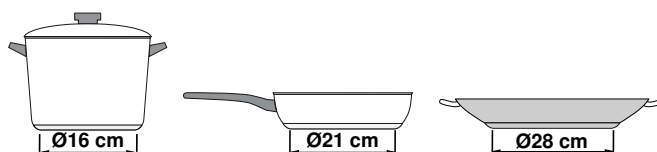
Kokkärl

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

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

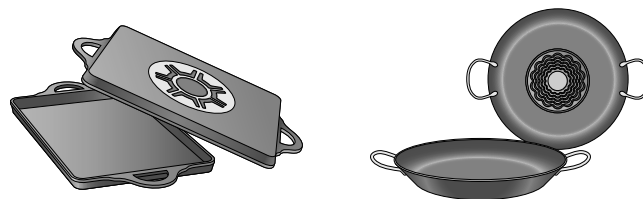
Du kan prova själva om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll. → "Test av lämpliga formar"

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.

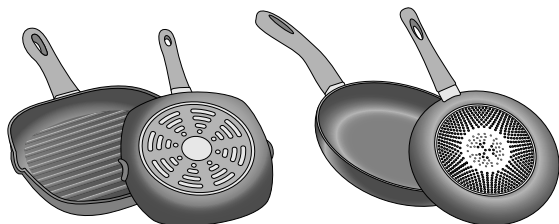


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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 aluminiumnehåll minskar det också den ferromagnetiska ytan. Det kan göra så att grytan inte blir riktigt varm eller att hällen inte ens känner av den.



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.

Olämpliga kokkärl

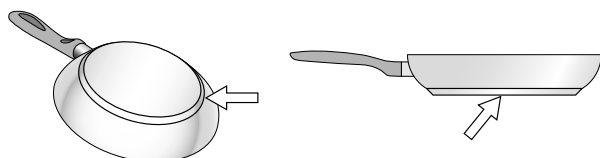
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Ingen kastrull, gryta eller panna eller fel storlek

Ställer du ingen kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller om de är av olämpligt material resp. har fel storlek, så börjar kokzonsindikeringarna blinka. Ställ rätt sorts kastrull, gryta eller panna på kokzonen, så slutar indikeringen att blinka. Tar det längre än 9 minuter, så slår kokzonen av automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

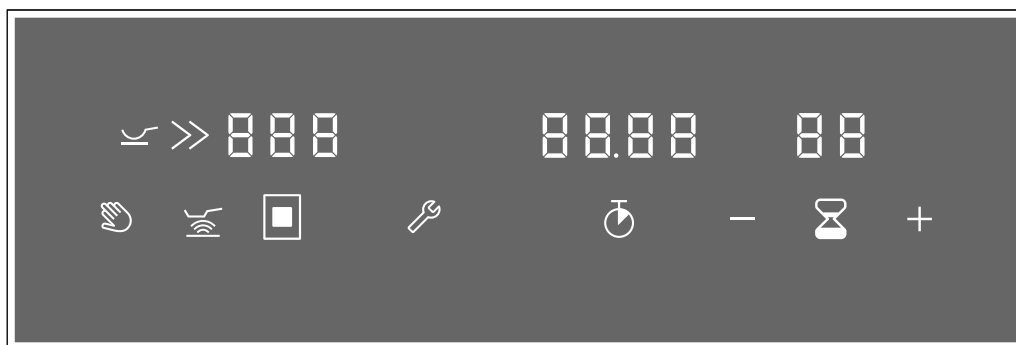
Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustat med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärls botten kan skrapa och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

Lär dig enheten

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

Anvisning: : Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

Kontrollpanelen



Kontroller	
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Steksensor
	Grundinställningar
	Välja inställningar
	Stoppur
	Äggklocka

Indikeringar	
	Status
	Effektlägen
	Restvärme
	Äggklocka
	Stoppursfunktion
	Kokzon
	Powerboost-funktion
	Wok-funktion
	Steksensor
	Steksensors temperaturindikering

Kontroller

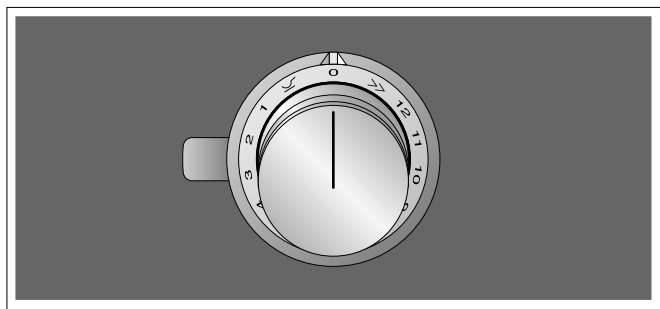
De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

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

Anvisningar

- Kontrollernas resp. symboler lyser när de är tillgängliga.
Tillgängliga kontroller lyser vitt. Väljer du en funktion, så lyser den orange.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ aldrig heta kastruller, grytor eller pannor utanför främre kokzonen eller på kontrollerna. Elektronik i kontrollerna kan bli överhettad.

Vred



Välj effektläge, PowerBoost-funktion och Wok-funktion med vreden.

1	Lägsta effektläget
12	Högsta effektläget
>>	Powerboost-funktion
W	Wok-funktion

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

Kokzonerna

Kokzonerna	
○ Enkelkokzon	Använd kastrull eller gryta 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 ◎).

Använd bara kastruller, grytor och pannor avsedda för induktion, se kap. → "Använda induktionshällen"

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

och vredets ljusring blinkar.

Tar du av kastrullen, grytan eller panna från kokzonen vid tillagning, så blinkar kokzonsindikeringen och vredet lyser orange.

Vrid vredet till läge 0.

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

Extratillbehör

Du kan köpa följande tillbehör hos din återförsäljare.

WP 400 001	Wokpanna
WZ 400 001	Wokpanneställ
VA 450 401	Utjämningslist 38 cm
VA 420 000	Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid planmontering
VA 420 001	Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid planmontering med lock/utjämningslist
VA 420 010	Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid ovanpåliggande montering
VA 420 011	Kombilist för kombination med andra Vario apparater i serien 400 vid ovanpåliggande montering med lock/utjämningslist

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

Så använder du maskinen

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

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med vredet.

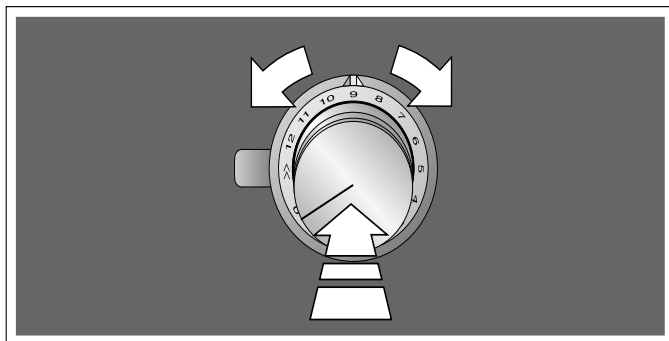
0	Kokzon av.
Effektläge 1	lägsta effekt
Effektläge 12	högsta effekt

Anvisningar

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

Välja effektläge

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



Valt effektläge lyser på kokzonsindikeringen. Vredets ljusring lyser.

Slå av kokzonen

Vrid vredet till läge 0.

Restvärmeindikeringen lyser och vredets ljusring blinkar tills kokzonen svalnat.

Anvisning: Står det ingen kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller känner enheten inte av dem, så blinkar valt effektläge och vredets ljusring lyser orange. Kokzonen slår av efter ca 9 minuter. Vredets ljusring blinkar i så fall. Vrid vredet till läge 0 igen, ljusringen slutar blinka.

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 10 - 12.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ågan.
- 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 äggklockan.
- Se till så att oljan inte ryker, det ger hälsosammare slutresultat.
- Bryn på maten i småportioner.
- Kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd 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	Tillagningsmetoder	Exempel
11 - 12	Koka upp	Vatten
	Bryna på	Kött
	Värma på	Fett/olja, vätskor
	Koka upp	Soppor, såser
	Blanchering	Grönsaker
7 - 10	Stekning	Kött, potatis
6 - 8	Stekning	Fisk
8 - 9	Gräddning	Mjöl- och/eller äggrätter, t.ex. pannkakor
	Fortsatt tillagning utan lock	Pasta, vätskor
7 - 8	Bryna	Mjöl, lök
	Bryna	Mandlar, ströbröd
	Rendera	Fläsk/bacon
	Reducera	Fonder, såser
6 - 7	Sjuda utan lock	Klimp, kroppkakor, soppeningredienser, soppkött, pocherade ägg
5 - 6	Sjuda utan lock	Varmkorv
6 - 7	Ånga	Grönsaker, potatis, fisk
	Ångkokning	Grönsaker, frukt, fisk
	Bräsering	Rullader, stekar, grönsaker
3 - 4	Bräsering	Gulasch
4 - 5	Koka med lock	Soppor, såser
3 - 4	Upptining	Djupfrysta produkter
	Förvällning	Ris, baljväxter, grönsaker
	Stanning	Äggrätter, t.ex. omelett
1 - 2	Värma på/varmhålla	Soppor, grönsaker i sås
1	Värma på/varmhålla	Grytor
	Smälta	Smör, choklad

Wok-funktion

Wok-funktionen är bara avsedd för wok-panna och -tillbehör, inte andra kastruller, grytor och pannor.

Wok och woktillbehör

(medföljer inte enheten)

Wokpanna och -hållare kan du köpa via vår distributör Gaggenau.

Wokpannans botten är rund, så den går bara att använda med wokhållare.

Fäst woken ordentligt på wokhållaren. Ställ alltid wokhållaren mitt på kokzonen.

Värm inte upp tom wok.

Använd rundad specialstekspade (Chan) eller långskaftad trästekspade.

Ta maten med slev. Mat tillagad i hett fett eller mycket sås är smidigare att ta med hålslev.

Ånga med bambukorg.

Anvisningar

- Använd bara wok och wokhållare med wokfunktionen.
- Maskindiska inte wokhållaren.

Woka

Det speciella med wokning är sauteringen. De finskurna ingredienserna blir snabbt tillagade på hög temperatur under ständig omrörning. Du kan snabbt och smidigt röra om i den stora, runda panna och vända som i en vanliga panna. Omrörningen förhindrar att ingredienserna fastnar. Överskottsfettet samlas mitt i panna. Köttporerna stängs så att köttet förblir saftigt. Grönsakerna behåller sin spänst. Smak och vitaminer finns kvar.

Anvisning: Du lagar mat snabbare med wok än med vanlig panna. Det är därför du måste förbereda alla ingredienser före tillagning. Det är även viktigt i vilken ordning du tillsätter ingredienserna: tillsätt först ingredienser med lång tillagningstid (fiberrika grönsaker som morötter), ingredienser med kort tillagningstid (t.ex. svamp, groddar) tillsätter du inte förrän på slutet.

Gör såhär:

- Ringla i olja i woken. Jordnöts- eller sojaolja fungerar bra.
- Skär livsmedlen fint, men inte för fint, så att de bränner fast.
- Hetta upp oljan så den nästan ryker, nu kan du börja sautera.
- Ska du laga stora mängder, sautera portionsvis, annars blir ingredienserna inte färdiga samtidigt på wokbotten.

Obs!

Wok och woktillbehör blir mycket heta vid tillagning. Håll barn borta. Ta inte bort woktillbehören förrän restvärmeindikeringen slocknat.

Slå på

Tryck på vredet och vrid det till läge . Eheten ger signal inom några sekunder och indikeringen  lyser.

Funktionen är på.

Ställ in det effektläge du vill ha med vredet.

Slå av

Vrid vredet till läge 0. Indikeringen  slocknar, du får upp restvärmeindikeringen och vredets ljusring blinkar.

Funktionen slår av.

Tabell

	Förvärmningsläge	Effektläge
Värma upp stora vattenvolymer		PowerBoost
Sautera		
Färska produkter, t.ex. grönsaker	-	10 - 11
Djupfrysta produkter, t.ex. sauterade grönsaker och kyckling	-	11 - 12
Fritering (friter 100-200 g per portion i 1 l olja, friter portionvis)		
Färska produkter, t.ex. vårrullar	12	8 - 9
Djupfrysta produkter, t.ex. vårrullar	12	8 - 9
Djupfrysta grönsaker i tempurasmät	12	10 - 11
Grönsaker i tempurasmät	12	9 - 10
Koka utan lock		
Soppa	12	6 - 7
Fondue		
Ostfondue	6	3 - 4
Chokladfondue	8	3 - 4
Göra såser		
t.ex. teriyakisås	-	2 - 3
Varmhållning	-	1 - 2

Timerfunktioner

Hällen har 2 timerfunktioner:

- Äggklocka
- Stoppur

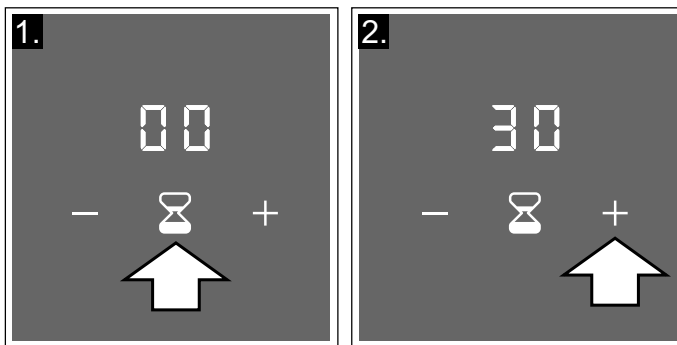
Äggklockan

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

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

Gör såhär

- 1 Tryck på **⌚**, **00** och symbolerna **—** och **+** lyser på äggklocksdisplayen.
- 2 Ställ in den tillagningstid du vill ha med **—** och **+** inom 10 sekunder.



Anvisning: Håller du **—** eller **+** intryckt, så kan du ställa in tillagningstiden snabbare.

- 3 Tryck på **⌚** igen för att bekräfta vald tillagningstid. Tiden börjar räkna ned.

Anvisning: Bekräftar du inte inom 10 sekunder, så går äggklockan igång automatiskt.

Ändra eller radera tillagningstiden

- 1 Tryck på **⌚**.
- 2 Ändra tillagningstiden med **—** och **+** eller ställ in den på **00**.
- 3 Tryck på **⌚** för att bekräfta tillagningstiden.

När tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. **00** blinkar på äggklocksdisplayen.

Tryck på **⌚**, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

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

Slå på

- 1 Välj effektläge. Indikeringen **⏻** lyser.
- 2 Tryck på **⏻**. **00.00** lyser på stoppursdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.

Pausa stoppuret

Trycker du på **⏻**, så pausar du stoppuret. Stoppursindikeringarna fortsätter lysa.

Trycker du på **⏻**, så går stoppuret igång igen.

Slå av

Tryck på **⏻** i några sekunder. Stoppuret pausar och stoppursdisplayerna slocknar.

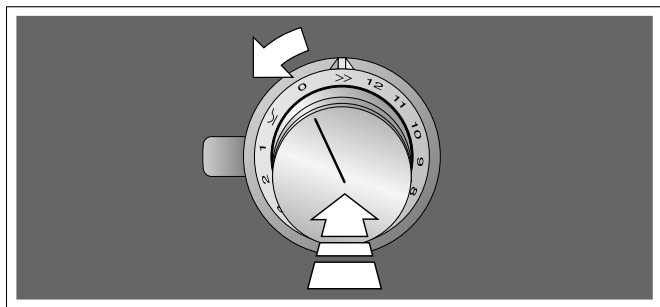
Funktionen slår av.

Powerboost-funktion

Powerboost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge **12**.

Slå på

Tryck på vredet och vrid det till läge **>>**. Indikeringarna **P** och **>>** lyser.



Funktionen är på.

Slå av

Vrid vredet till det effektläge du vill ha. Indikeringarna **P** och **>>** slocknar och valt effektläge lyser.

Funktionen slår av.

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

Enheten ställer i så fall in effektläge **12** automatiskt. Vrid vredet till läge 0 eller det effektläge du vill ha.

Steksensor

Funktionen steker med bibehållen, lämplig panntemperatur.

Fördelarna vid stekning

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

Anvisningar

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

Pannor för steksensorn

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

GP900004 Panna med Ø 28 cm.

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

Anvisningar

- Stekfunktionen är specialinställd för panntypen.
- Andra pannor kan bli överhettade. Det går att ställa in högre eller lägre temperatur. Försök först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ pannan mitt på kokzonen.

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för
1	mycket låg
2	låg
3	låg - medel
4	medel - hög
5	hög

Tabell

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

Inställt temperaturläge varierar med vilken pannan du använder.

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

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

* Vänd flera gånger.

** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

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

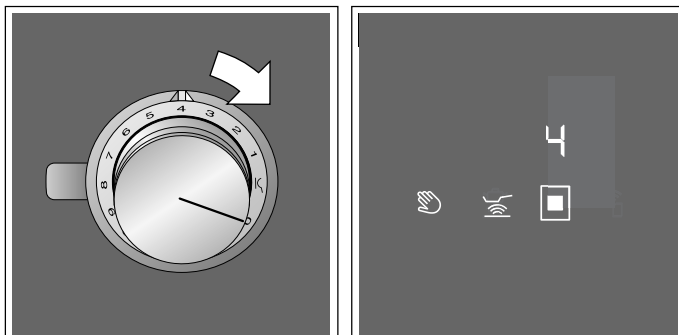
* Vänd flera gånger.

** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

Gör så här

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

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



- 2 Tryck på , så lyser den orange. Indikeringen  och valt temperaturläge lyser.



Funktionen är på.

Temperaturindikeringen ,  eller  och valt temperaturläge lyser till stektemperaturen är uppnådd. Sedan ger enheten signal och temperaturindikeringen slocknar.

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

Anvisningar

- Väljer du temperaturläge över 5, så ställer läget automatiskt in sig på 5. Vrid i så fall vredet till läge 5.
- Vänd maten, så att den inte blir bränd.

Slå av steksensorn

Vrid vredet du valde temperatur med till läge 0. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

Låsa kontrollerna vid rengöring

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: tryck på . Enheten ger signal. Indikeringarna för aktiva funktioner blinkar. Kontrollerna är spärrade i 10 minuter. Nu kan du rengöra kontrollerna utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: tryck på  igen inom 10 minuter.

Slår du inte av funktionen inom 10 minuter, så slår hällen av.

Anvisningar

- Spärren påverkar inte vredet. Du kan slå av hällen när som helst.
- Spärren stoppar hällens strömmatning. Kokzonen kan fortfarande vara het.

Automatisk säkerhetsavstängning

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

Effektläge	Slå av efter
1	10 timmar
2 till 4	5 timmar
5 till 7	4 timmar
8	3 timmar
9 till 10	2 timmar
11 till 12	1 timme

Temperaturläge steksensor	Slå av efter
1 till 5	3 timmar

Enheten ger signal när tiden går ut. Vredets ljusring blinkar.  lyser på kokzonsindikeringen.

Vrid vredet till läge 0. Nu kan du slå på enheten som vanligt igen.

Grundinställningar

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

Indike- ring	Funktion
	Ljudsignaler
	<i>00</i> Alla ljudsignaler på.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Bara felsignaler på.
	Effektstyrning.Begränsa hällens totaleffekt (W)
	<i>0FF</i> Av.*
	<i>1000</i> Lägsta effekt
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> Hällens högsta effekt
	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen
	<i>0</i> Inte lämplig
	<i>1</i> Inte optimal
<i>c 3</i>	<i>2</i> Lämplig
	Återställa till standardinställningarna
	<i>0FF</i> Individuella inställningar.*
<i>c 4</i>	<i>00</i> Återställ till fabriksinställningarna.

* Fabriksinställningar

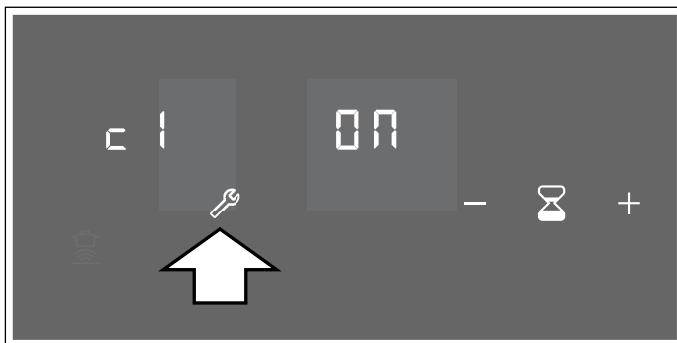
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

- 1 Tryck på vredet och vrid det åt vänster till läge >>.
- 2 Vrid vredet åt höger till läge 1.
- 3 Vrid vredet åt vänster till läge 0.
🔑 lyser. Vredets ljusring lyser gul.
- 4 Tryck på 🔑.
Displayerna ger infälld produktinformation.

Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	05

- 5 Tryck på 🔑 igen, så får du upp Grundinställningarna.
Du får upp **c 1** och **00** som förinställning på displayerna.



- 6 Tryck på 🔑 tills du får upp den funktion du vill ha.
- 7 Välj sedan den inställning du vill ha med + och -.



- 8 Tryck minst 4 sekunder på 🔑.

Enheten sparar inställningarna.

Gå ur grundinställningsmenyn

- 1 Vrid vredet åt vänster till läge >>.
- 2 Vrid vredet åt höger till läge 1.
- 3 Vrid vredet åt vänster till läge 0.
🔑 och vredets ljusring slocknar.

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 Ställ kastrullen mitt på med ca 2 dl vatten i rumstemperatur.
- 2 Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 3**. Indikeringen **OFF** lyser.
- 3 Tryck på + eller -. Indikeringen **00** lyser. Enheten ger signal och kokzonsindikeringarna lyser. Funktionen slår på.

Indikeringen **fun** lyser. Du får upp info om tillagningens kvalitet och snabbhet på kokzonsindikeringen inom några sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat

- | | |
|---|--|
| 0 | Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.* |
| 1 | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.* |
| 2 | Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK. |

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

Välj + eller - för att slå på funktionen igen.

Anvisningar

- Använd inte wok och woktillbehör med funktionen.
- 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 optimalt 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.

Häll

Rengöring

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

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

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

Använd aldrig:

- koncentrerat diskmedel
- maskindiskmedel
- skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som 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.

Vred

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

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

Wokpanneställ

Wokpannestället får inte rengöras i diskmaskin.

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Oljud

Vad är det som låter vid tillagning?

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

Möjliga ljud:

Dovt surrande som en transformator:

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

Dovt pipljud:

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

Knasterljud:

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

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 induktion.

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Använda induktionshällen"*

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

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

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Använda induktionshällen"*

Hur slår man på dubbel- och trippelkokzonerna?

Kokzonerna känner av storleken på grytan. Kokzonen anpassar sig efter kastrullens, grytans eller pannans material och egenskaper och slår automatiskt på enkel-, dubbel- eller trippelkokzon. På så vis får du rätt effekt för bra slutresultat.

Bäst passar kastruller, grytor och pannor med helt ferromagnetisk botten som matchar kokzonen. Information om kastruller, grytor och pannor för induktion hittar du i kap. → *"Använda induktionshällen"*.

Rengöring

Hur rengör jag hällen?

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

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

Felsökning

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

Indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger. Elfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Enheten ger signal.	Kontrollerna är fuktiga eller täckta av föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Kokzonen slog av. Vredets ljusring blinkar.	Du har inte vridit vredet på ett tag. Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Enheten är för varm.	Vrid vredet till läge 0. Slå på kokzonen igen. Följ felindikeringen på kontrollerna.
Kokzonsindikeringen blinkar.	Det gick inte känna av kastrullen, grytan eller pannan. Se till så att kastruller, grytor och pannor gjorda för induktion.	Se till så att botten-Ø matchar kokzonen. Vrid vredet till läge 0. Slå på kokzonen igen.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Ta bort köksredskapen från kokzonen. Felindikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt. Vrid vredet till läge 0. Ställ sedan in effektläge som vanligt.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap. → "Automatisk säkerhetsavstängning"
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplingsschemat anger.
Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.		

Anvisningar

- 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.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.

Demoläge

Får du upp indikeringarna **OE ON**, så är demoläget på. Enheten värmer inte upp. Gör enheten strömlös. Vänta 30 sekunder och slå sedan på enheten igen. Slå sedan av demoläget såhär inom 3 minuter:

- 1 Vrid vredet åt vänster till läge **>>**.
- 2 Vrid vredet åt höger till läge 1.
- 3 Vrid vredet åt vänster till läge 0. Vredets ljusring lyser gul.
- 4 Vrid vredet åt höger till läge 1. Indikeringen **ON** lyser och ljusringen är grön. Vänta 5 sekunder. Indikeringen **OFF** lyser och ljusringen slår om till gult.

Demoläget är av.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr)

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service.

Typskylten med resp. nummer hittar du:

- på enhetspasset.
- På hällens undersida.

Produktnumret (E-nr) finns även på hällens glaskeramik. Du kan kontrollera kundtjänstindex (KI) och tillverkningsnummer (FD-nr) genom att gå till grundinställningarna. Slå upp i kap. → "Grundinställningar".

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

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

9001196081 (980903)
fi, sv

GAGGENAU

