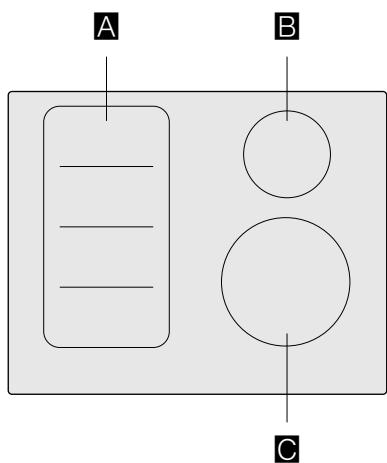


Gaggenau
Käyttöohje
Bruksanvisning

CI 262

Keittotaso
Häll



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Vaurioiden syyt	7
Yhteenvedo	7
Ympäristönsuojelu	8
Ohjeita energian säästämiseen	8
Ympäristöystävällinen hävittäminen	8
Keittäminen induktiotekniikalla	8
Induktiolla keittämisen edut	8
Keittoastiat	8
Tutustuminen laitteeseen	10
Ohjauspaneeli	10
Keittoalueet	11
Jälkilämmön näyttö	11
Monitoimi-kenttä ja monitoimi valitsin	12
Monitoimivalitsimen poistaminen	12
Monitoimivalitsimen säilytys	12
Laitteen käyttö	12
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	12
Keittoalueen säätäminen	13
Keittosuositukset	13
Flex-toiminto	16
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	16
Kahtena itsenäisenä keittoalueena	16
Ainoana keittoalueena	16
Siirtotoiminto	17
Ajastintoiminnot	18
Keitto aika-automatiikka	18
Hälytin	18
Ajanottokello-toiminto	19
Booster-toiminto kattiloille	19
Aktivointi	19
Deaktivointi	19
Booster-toiminto pannuille	20
Käyttöä koskevat suositukset	20
Aktivointi	20
Deaktivointi	20
Lämpimänäpito toiminto	21
Aktivointi	21
Deaktivointi	21

Automatiikkatoiminnot	22
Automatiikkatoiminnot	22
Soveltuva keittoastia	23
Tunnistimet ja lisävarusteet	23
Toiminnot ja tehoalueet	23
Suoritellut ruoat	27
Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito	32
Standardinmukaisuustodistus	33
Lapsilukko	34
Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	34
Näytön puhdistussuoja	34
Automaattinen turvakatkaisu	34
Perussäädöt	35
Näin pääset perusasetuksiin:	36
Home Connect	36
Asentaminen	36
Home Connect -asetukset	38
Ohjelmistopäivitys	40
Tietosuoja koskeva huomautus	40
Standardinmukaisuustodistus	40
Liesituulettimen yhdistäminen	41
Asentaminen	41
Yhteyden purkaminen	42
Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus	42
Liesituulettimen ohjauksen asetukset	43
Astiatesti	43
Puhdistus	44
Keittotaso	44
Keittotason kehys	44
Monitoimivalitsin	44
Langaton lämpötilatunnistin	44
Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	45
Häiriö – mitä on tehtävä?	47
Huoltopalvelu	49

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.

Tämä laite tulee asentaa sen mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä keittotason suojuksia. Ne voivat aiheuttaa 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.

Keittämistä täytyy valvoa. Lyhyttä keittämistä täytyy valvoa koko ajan.

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

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

⚠ Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠ Varoitus – Palovaara!

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee. Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- 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.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – 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.
- Langaton lämpötilatunnistin on magneettinen. Magneettiset elementit voivat vaurioittaa elektronisia implantteja, esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja. Elektronisten implanttien käyttäjien ei sen tähden pidä kuljettaa lämpötilatunnistinta taskussaan, ja etäisyyden sydämentahdistimeen tai vastaavaan lääkinnälliseen laitteeseen on oltava vähintään 10 cm.

⚠ Varoitus – 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.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Langattoman lämpötilatunnistimen paristo voi vaurioitua tai haljeta, jos se ylikuumenee. Poista tunnistin keittämisen jälkeen keittoalueelta äläkä säilytä sitä lämmönlähteiden lähellä.
- Lämpötilatunnistin voi olla kuuma, kun poistat sen kattilasta. Käytä irrottamisessa apuna patakinnasta tai keittiöpyyhettä.
- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotasoa ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.
- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin 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.

Ympäristönsuojelu

Tässä luvussa saat tietoa energian säästämisestä ja laitteen hävittämisestä.

Ohjeita energian säästämiseen

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Langattomassa lämpötilatunnistimessa on paristo. Hävitä käytetty paristo ympäristöystävällisesti.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

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

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

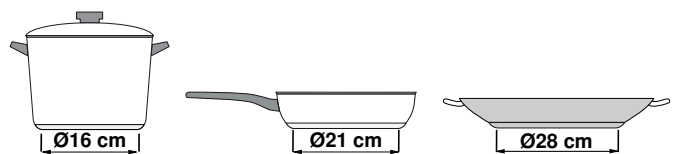
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta .

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.

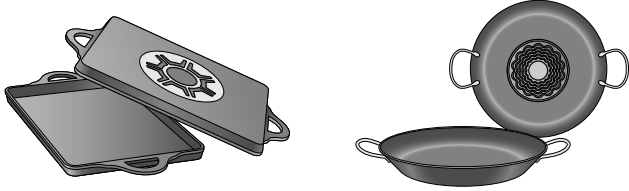


Kun muuntuvaa keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Lisätietoja keittoastian sijoittamisesta löydät tästä → "Flex-toiminto"

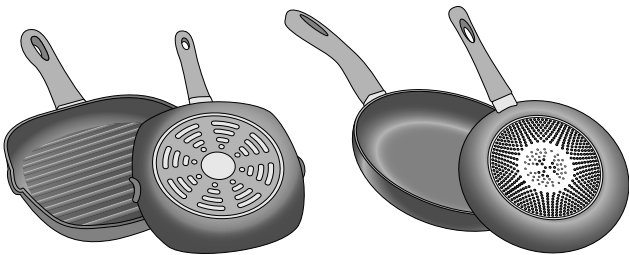


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- 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 tunnisteta lainkaan.



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

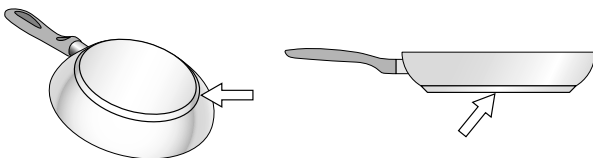
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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.



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.

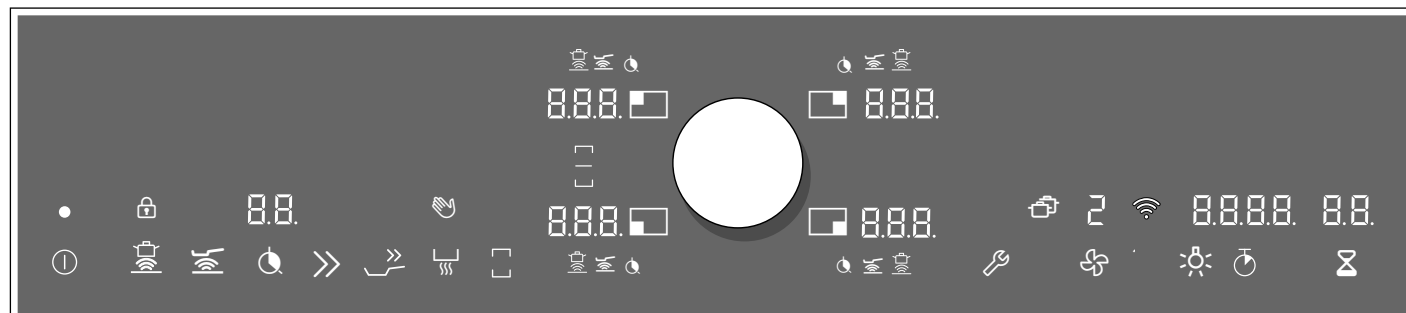
Kattilantunnistin

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.

Tutustuminen laitteeseen

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

Ohjauspaneeli



Kosketusvalitsimet

①	Pääkytkin
	Keittotunnistintointo
	Paistotunnistintointo
	Ajastintointo
	Booster-toiminto kattiloille
	Booster-toiminto pannuille
	Lämpimänäpito toiminto
	Flex-toiminto
	Perusasetukset
	Liesituulettimen ohjaus
	Home Connect - asetuksen vahvistaminen
	Liesituulettimen valo
	Ajanottokello
	Hälytin

Näytöt

	Käyttötila
	Keittoalue
	Tehoalueet
	Keittotunnistintointo
	Paistotunnistintointo
	Keittoaika-automaatiikka
	Booster-toiminto kattiloille
	Booster-toiminto pannuille
	Lämpimänäpito toiminto
	Jälkilämpö
	WLAN
	Tuuletustehot
	Ajastintointo

Näytöt

	Ajanottokello-toiminto
	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.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

Keittoalueet	
○ / □ Tavallinen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
☐ Muuntuva keittoalue	Katso kappale → "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.

Monitoimi-kenttä ja monitoimi valitsin

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.

Varoitus – 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 kiinnittyvät 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

Keittotaso kytketään pääkytkimellä päälle ja pois päältä.

Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa päälle, näyttöön tulee kotiverkon asetus. Näyttöruudussa palaa muutaman sekunnin ajan symboli  himmeänä.

Käynnistääksesi liitäntäasetuksen kosketa tunnistinta  ja noudata luvussa → "Home Connect" sivulla 36 olevia ohjeita. Poistuaaksesi alkuasetuksista kosketa jotain tunnistinta.

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

- Jos yhteyttä kotiverkkoon ei muodostettu tai jos yhteys katkeaa, keittotason päälle kytkemisen yhteydessä aktivoituvat aina verkkoyhteyden alkuasetukset.
- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueet ovat muutaman sekunnin ajan 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.

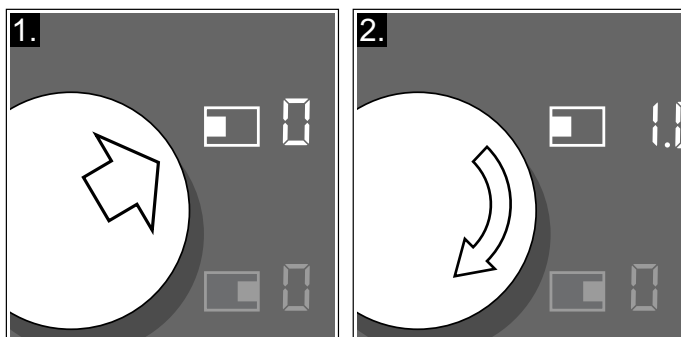
Tehoalue 9 = suurin teho.

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 tunnustetaan ja keittoalue valitaan automaattisesti. Voit tehdä asetukset.
- Jos näytöt vilkkuvat asetusten tekemisen jälkeen, tarkasta, soveltuuko keittoastia induktiokäyttöön. Katso luku → "Astiaste"

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta monitoimivalitsimella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja kierrä monitoimivalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy .5. 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 tunnustetaan 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.
- Energiatohokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät luvusta → "Ympäristönsuojelu"

Kypsennystaulukko

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

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

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

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

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

Flex-toiminto

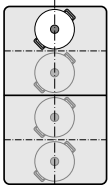
Muuntuvaa keittoaluetta voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä yksittäisenä keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

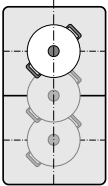
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

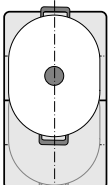
Ainoana keittoalueena



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

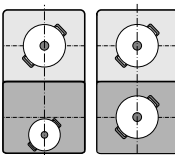


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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 .

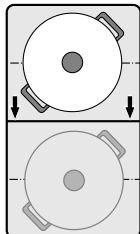
Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena erillisenä keittoalueena.

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

Siirtotoiminto

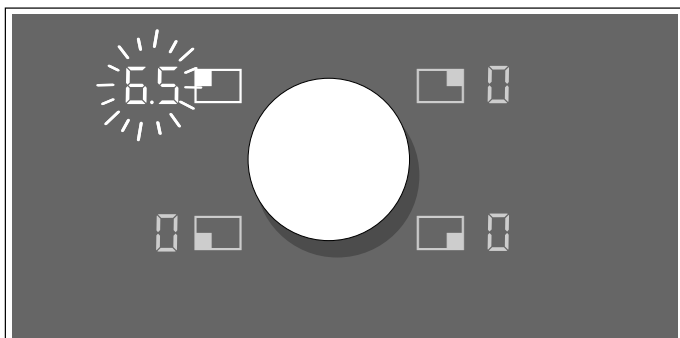
Tällä toiminnolla yhden keittoalueen asetukset voidaan siirtää toiselle keittoalueella.

Tämä toiminto on käytettävissä muuntuvilla keittoalueilla.

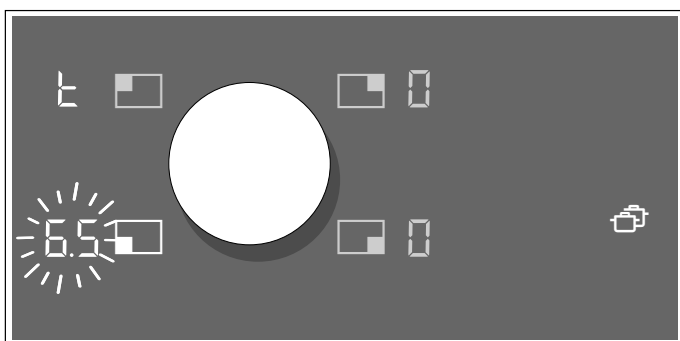


Huomautus: Lisätietoja keittoastian oikeasta sijoituksesta löydät luvusta → "Flex-toiminto"

- 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 ennakoasetusta ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- Jos Flex-toiminto on aktivoitu, kun keittoastiaa siirretään muuntuvalle keittoalueella, asetukset otetaan käyttöön automaattisesti.
- Asetettu kypsennysaika tai keittotunnistintointinto otetaan käyttöön myös uudella keittoalueella. Paistotunnistintointintoa ja Booster-toimintoja ei siirretä.
- Keittoastia voidaan palauttaa säätöajan kuluessa taas alkuperäiselle keittoalueelle. Keittoalue kuumenee tällöin edelleen aikaisemmalla asetuksella ilman, että asetusta tarvitsee vahvistaa.

Ajastintoiminnot

Keittotasossa on kolme ajastintoimintoa:

- Keittoaika-automatiikka
- Hälytin
- Ajanottokello-toiminto

Keittoaika-automatiikka

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

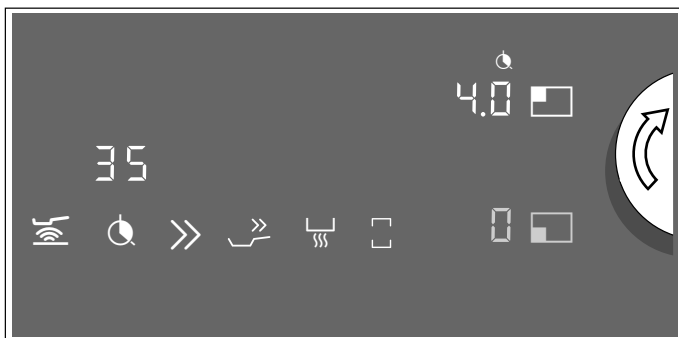
Voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Aika kuluu ajastimen näytössä minuutteina, viimeiset 30 sekuntia näytetään sekunteina.

Toimi näin:

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



- 3 Valitse monitoimivalitsimella haluamasi kypsennysaika.



Kypsennysaika alkaa kulua.

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

Paisto-/keittotunnistintoiminto

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

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .

Muuta keittoaika monitoimivalitsimella tai aseta , jos haluat poistaa keittoaika-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 keittoaika on ohjelmoitu useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina aikaisimmin päättyvä keittoaika. Keittoalueen näyttö  palaa oranssina.
- Keittoalueen jäljellä olevan keittoajan haku näyttöön: valitse kyseinen keittoalue. Keittoaika 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.

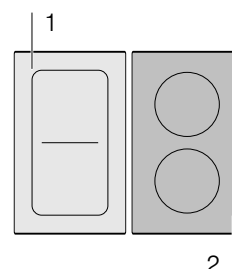
Kun symbolia  kosketetaan pitkään, näytöt sammuvat.

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

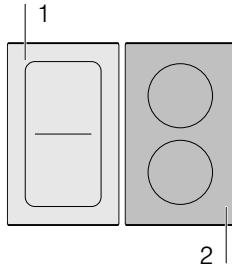
- Tämä toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.
- Jos joku tehoalue oli valittu ennen toiminnon aktivointia, tämä otetaan toiminnon deaktivoinnin jälkeen taas automaattisesti käyttöön.

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 tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät kappaleesta → "Keittäminen induktiotekniikalla"

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

Lämpimänäpito toiminto

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

Aktivointi

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

Toiminto on aktivoitu.

Deaktivointi

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

Toiminto on deaktivoitu.

Automatiikkatoiminnot

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

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

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

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

Paistotunnistintoiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

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

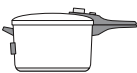
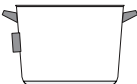
Tässä luvussa saat tietoja seuraavista:

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

Automatiikkatoiminnot

Automatiikkatoiminnoilla voidaan jokaiselle ruoalle valita parhaiten sopiva valmistustapa.

Taulukosta löytyvät käytettävissä olevat asetukset automatiikkatoiminnoille:

Automatiikkatoiminnot	Lämpötehot	Keittoastia	Käytettävyys	Aktivointi
Paistotunnistintoiminto				
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa	1, 2, 3, 4, 5		Kaikki keittoalueet	
Keittotunnistintoiminto				
Sopiva lämpötila				
Lämmittäminen / lämpimänäpito	60-70 °C		Kaikki keittoalueet	
Haudutuskypsennys	80-90 °C		Kaikki keittoalueet	
Keittäminen	90-100 °C		Kaikki keittoalueet	
Kypsennys painekattilassa	110-120 °C		Kaikki keittoalueet	
Friteeraus kattilassa runsaassa öljyssä*	170-180 °C		Kaikki keittoalueet	

*Esilämmitys kansi päällä ja friteeraus ilman kantta.

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

Soveltuva keittoastia

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

Keittotunnistintoiminto ei sovellu pannulla paistamiseen, vaan paistamiseen käytetään paistotunnistintoimintoa.

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

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

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

Huomautuksia

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

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

Automatiikkatoimintojen taulukossa on mainittu sopiva keittoastia kaikille toiminnoille.

Tunnistimet ja lisävarusteet

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

Keittotasossa on kaksi erilaista järjestelmää lämpötilan mittaamiseksi:

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

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

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

Toiminnot ja tehoalueet

Paistotunnistintoiminto

Paistotunnistintoiminnolla voit paistaa ruoat pannulla pienessä öljymäärässä.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Edut

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

Huomautuksia

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

Lämpötilatasot

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

Toimi näin

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

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



- Valitse seuraavien 10 sekunnin kuluessa haluamasi lämpöteho monitoimivalitsimella.
- 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.



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

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistintoiminnon kytkeminen pois päältä

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

Keittotunnistintoiminto (lisävaruste)

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

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Edut

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

Huomautuksia

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

Lämpötila-alueet

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

Vihjeitä keittotunnistintoiminnon käyttöön

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

Huomautuksia

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

Kiehumapisteen asettaminen

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

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

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

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

Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen ohjauspaneelin kanssa

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

Yhdistääksesi langattoman lämpötilatunnistimen ohjauspaneelin kanssa toimi seuraavasti:

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

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

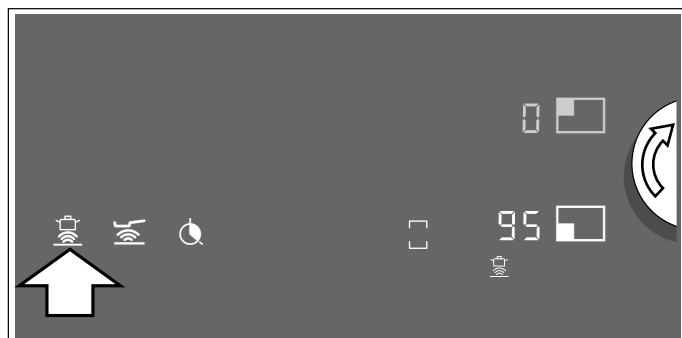
Langattoman lämpötilatunnistimen nollaaminen

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

Ohjelmointi

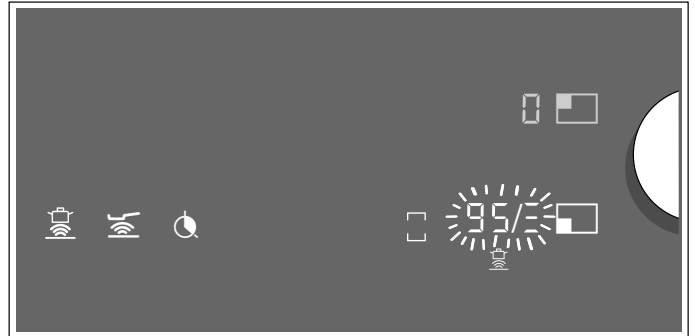
Keittotason pitää olla päällä.

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



- 6 Aseta haluamasi lämpötila monitoimivalitsimella. Lämpötilaa voidaan muuttaa 5 °C välein.

- 7 Keittoalueen näytössä näkyy kuumennuksen kulku arvosta _ arvoon , ja se vilkkuu vuorotellen asetetun lämpötilan kanssa. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumennuksen näyttö sammuu. Näytössä näkyy taas valittu lämpötila.



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

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

Voit aktivoida keittotunnistintoiminnon myös langattoman lämpötilatunnistimen kautta. Toimi seuraavasti:

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

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

Keittotunnistintoiminnon kytkeminen pois päältä

Toiminto voidaan deaktivoida usealla tavalla:

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

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

Suoritellut ruoat

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

Liha	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Filee	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Kyljys*	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 15
Cordon bleu, wieninleike*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu)	Paistotunnistintoiminto	5	6 - 8
Pihvi medium tai well done (3 cm paksu)	Paistotunnistintoiminto	4	8 - 12
Rintaliha (2 cm paksu)*	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Makkarat, haudutetut tai raa'at*	Paistotunnistintoiminto	3	8 - 20
Hampurilaiset, lihapyörökät, täytetty rullapaisti*	Paistotunnistintoiminto	3	6 - 30
Leberkäse-vuokamakkara	Paistotunnistintoiminto	2	6 - 9
Ragout, Gyros	Paistotunnistintoiminto	4	7 - 12
Jauheliha	Paistotunnistintoiminto	4	6 - 10
Pekoni	Paistotunnistintoiminto	2	5 - 8
Haudutuskypsennys			
Makkarat	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 20
Keittäminen			
Lihapyörökät	Keittotunnistintoiminto	100 °C	20 - 30
Broileri	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Vasikanliha keitetty tai haudutettu	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Keittäminen painekattilassa			
Broileri, vasikanliha***	Keittotunnistintoiminto	115 °C	15 - 25
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Broilerinsiivet ja pyörökät**	Keittotunnistintoiminto	175 °C	10 - 15

* Käännä useita kertoja.

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

*** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Kala	Automatiikkatoimin- not	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Kala paistettu kokonainen, esim. purotaimen	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	3 - 4	10 - 20
Meriravun pyrstöt, katkaravut	Paistotunnistintoiminto	4	4 - 8
Haudutuskypsennys			
Kala haudutettu, esim. kummeliturska	Keittotunnistintoiminto	90 °C	15 - 20
Friteeraus runsaassa öljyssä			
Kala, oluttaikinassa tai paneroitu*	Keittotunnistintoiminto	175 °C	10 - 15

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

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

* Kokonaisaika kullekin annokselle. Paista yksi toisensa jälkeen.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Vihannekset ja palkovihannekset	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Valkosipuli, sipulit	Paistotunnistintoiminto	1 - 2	2 - 10
Kesäkurpitsa, munakoisot	Paistotunnistintoiminto	3	4 - 12
Paprika, vihreä parsa	Paistotunnistintoiminto	3	4 - 15
Öljyssä haudutetut vihannekset, esim. kesäkurpitsa, vihreä paprika	Paistotunnistintoiminto	1	10 - 20
Sienet	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 15
Glaseeratut vihannekset	Paistotunnistintoiminto	3	6 - 10
Keittäminen			
Tuoreet vihannekset, esim. parsakaali	Keittotunnistintoiminto	100 °C	10 - 20
Tuoreet vihannekset, esim. ruusukaali	Keittotunnistintoiminto	100 °C	30 - 40
Linssit, kikherneet, herneet*	Keittotunnistintoiminto	100 °C	15 - 20
Pata*	Keittotunnistintoiminto	100 °C	45 - 60
Keittäminen painekattilassa			
Vihannekset, esim. vihreät pavut*	Keittotunnistintoiminto	115 °C	3 - 6
Linssit*	Keittotunnistintoiminto	115 °C	5 - 10
Kikherneet, pavut*	Keittotunnistintoiminto	115 °C	10 - 12
Pataruoka*	Keittotunnistintoiminto	115 °C	15 - 20

Friteeraus runsaassa öljyssä			
Vihannekset ja sienet, paneeratut tai oluttaikinassa**	Keittotunnistintoiminto	175 °C	5 - 10

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

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

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

* Kokonaisaika kullekin annokselle. Paista yksi toisensa jälkeen.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

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

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

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Keitot	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsennysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Instant-keitot, esim. sosekeitot*	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 15
Keittäminen			
Kotitekoiset kirkkaat keitot, esim. liha- tai vihanneskeitto**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	60 - 90
Instant-keitot, esim. nuudelikeitto	Keittotunnistintoiminto	100 °C	5 - 10

*Sekoita usein

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Keitot	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Keittäminen painekattilassa			
Kotitekoinen kirkas keitto, esim. vihanneskeitto**	Keittotunnistintoiminto	115 °C	20 - 30

*Sekoita usein

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

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

Jälkiruoat	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimerkistä lähtien (min)
Haudutuskypsennys			
Riisipuuro*	Keittotunnistintoiminto	85 °C	40 - 50
Kaurapuuro	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 15
Hilloke**	Keittotunnistintoiminto	85 °C	10 - 20
Suklaavanukas***	Keittotunnistintoiminto	85 °C	3 - 5

Friteeraus runsaassa öljyssä			
Kahvileivät, esim. berlininmunkit, donitsit, munkkirinkilät****	Keittotunnistintoiminto	175 °C	5 - 10

* Sekoita usein.

* Lisää ruoka heti aluksi.

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

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

Pakasteet	Automatiikkatoiminto	Lämpöteho	Kokonaiskypsen- nysaika äänimer- kistä lähtien (min)
Paistaminen vähässä öljyssä			
Leike	Paistotunnistintoiminto	4	15 - 20
Cordon bleu*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Rintaliha*	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Kananugetit	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 15
Gyros, kebab	Paistotunnistintoiminto	3	5 - 10
Kalafilee, paneroimaton tai paneroitu	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 20
Kalapuikot	Paistotunnistintoiminto	4	8 - 12
Ranskalaiset perunat	Paistotunnistintoiminto	5	4 - 6
Paistettu ruoka, esim. vihannespannu broilerin kera	Paistotunnistintoiminto	3	6 - 10
Kevätkääryleet	Paistotunnistintoiminto	4	10 - 30
Camembert/juusto	Paistotunnistintoiminto	3	10 - 15

Toiminto lämmittäminen / lämpimänäpito

Pakastevihannekset kermakastikkeen kera, esim. pinaatti**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	15 - 20
---	-------------------------	--------	---------

Keittäminen

Pakastevihannekset, esim. vihreät pavut**	Keittotunnistintoiminto	100 °C	15 - 30
---	-------------------------	--------	---------

Friteeraus runsaassa öljyssä

Pakastetut ranskanperunat***	Keittotunnistintoiminto	170 °C	4 - 8
------------------------------	-------------------------	--------	-------

* Käännä useita kertoja.

** Lisää nestettä valmistajan ohjeen mukaan.

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

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

* Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi ja sekoita usein.

** Lisää kypsennettävä tuote heti aluksi.

Langattoman lämpötilatunnistimen esikäsittely ja hoito

Tässä kappaleessa saat tietoja seuraavista:

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

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

CA060300	Lämpötilatunnistin ja 5 silikonilappua
00577921	5 silikonilappua

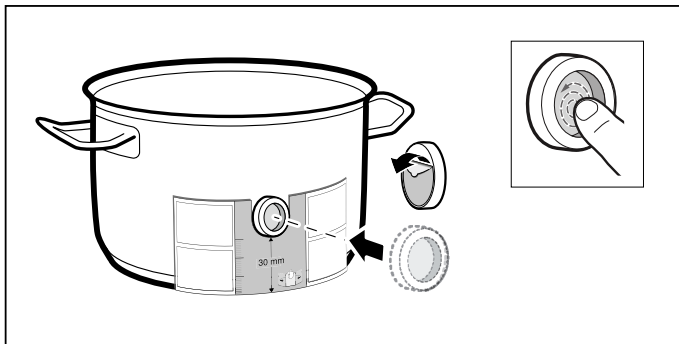
Silikonilapun liimaaminen

Silikonilappu kiinnittää lämpötilatunnistimen keittoastiaan.

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

Toimi seuraavasti:

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



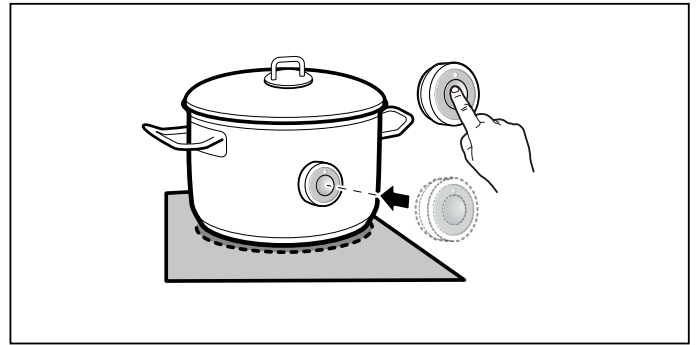
- 3 Paina silikonilappu paikalleen, myös sisäpinta. Liima-aineen asianmukaiseen kovettumiseen tarvitaan 1 tunti. Älä käytä tai puhdista keittoastiaa tänä aikana.

Huomautuksia

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

Langattoman lämpötilatunnistimen kiinnittäminen

Aseta lämpötilatunnistin silikonilevylle siten, että se sopii kunnolla paikalleen.



Huomautuksia

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

Puhdistus

Langattoma lämpötilatunnistinta ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tietoja lämpötilatunnistimen puhdistuksesta löydät luvusta → "Puhdistus"

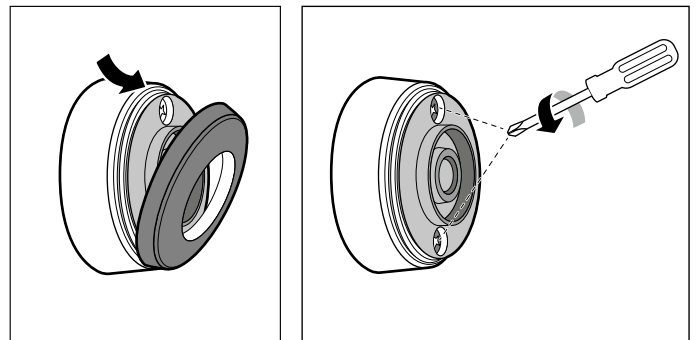
Pariston vaihto

Pariston vaihto

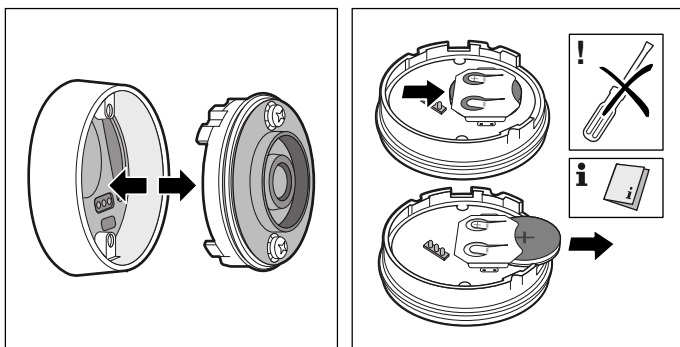
Jos langattoman lämpötilatunnistimen symbolia on painettu ja LED-valo ei syty, paristo on tyhjä.

Pariston vaihto:

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

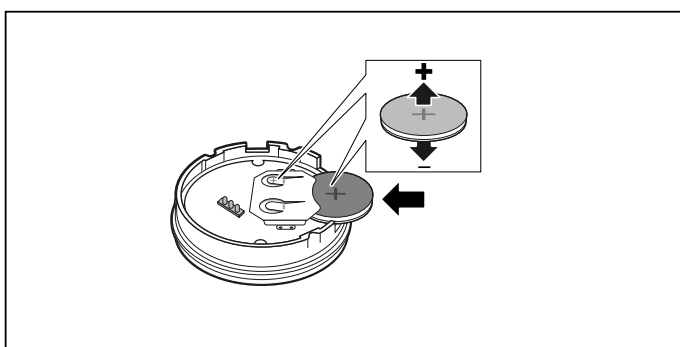


- 2** Irrota kotelon yläosa. Poista käytetty paristo. Työnnä uusi paristo paikalleen. Varmista, että navat ovat tällöin oikein.

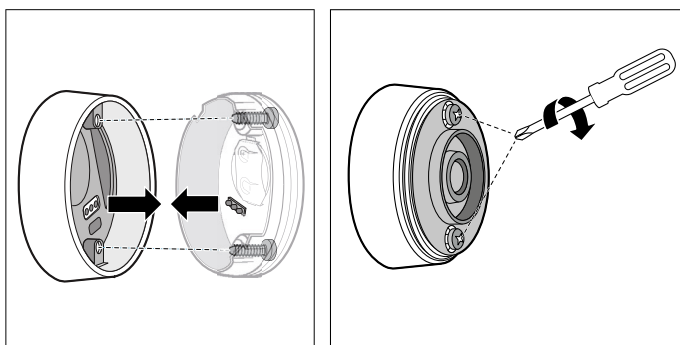


Huomio!

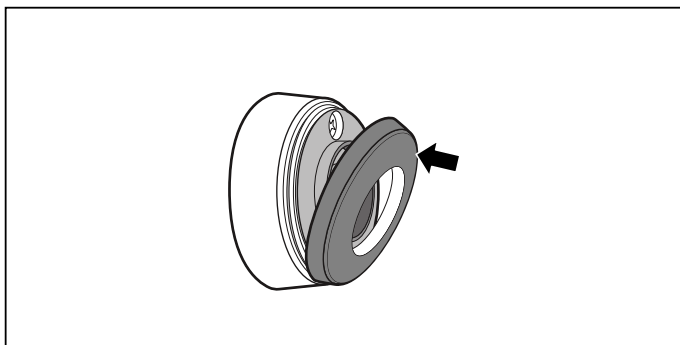
Älä käytä pariston poistamiseen mitään metalliesinettä. Älä kosketa liittimiä.



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



- 4** Asenna silikonisuojaus takaisin paikalleen lämpötilatunnistimen kotelon alaosaan.



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

Standardinmukaisuustodistus

Gaggenau Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että langattomalla lämpötilatunnistintoiminnolla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta www.gaggenau.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

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

Lapsilukko

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

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

Deaktivointi: aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle.

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

Näytön puhdistussuoja

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

Aktivointi: Poista monitoimivalitsin.

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

Deaktivointi: Aseta monitoimivalitsin 10 minuutin kuluessa taas paikalleen.

Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu. Keittotaso jatkaa kuumenemista edellisillä asetuksilla.

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

Automaattinen turvakatkaisu

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

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

Keittoalue voidaan valita ja säätää milloin tahansa uudelleen.

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

Perussäädöt

Näyttö	Toiminto
	Äänimerkit
<i>c 1</i>	07 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.* 0FF Useimmat äänimerkit on kytketty pois päältä.
	Keittoalueen valinta-aika
<i>c 2</i>	5 Keittoalue pysyy valittuna 5 sekunnin ajan. 10 Keittoalue pysyy valittuna 10 sekunnin ajan.* 15 Keittoalue pysyy valittuna 15 sekunnin ajan. 0FF Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.
	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen
<i>c 3</i>	0 Pois.* 1 0 1000 W. Vähimmäisteho. 1 5 1500 W. 2 0 2000 W. ... 9 0 9000 W. Keittotason maksimiteho.
	Palautus tehdasasetuksiin
<i>c 4</i>	0FF Yksilöllisten asetusten säilyttäminen.* 07 Palautus tehdasasetuksiin.
	Keittotunnistintoiminto
<i>c 5</i>	Langattoman lämpötilatunnistimen yhdistäminen keittotason kanssa Asetus riippuen korkeudesta merenpinnasta: 1-2 Laskeminen 3 Perusasetus 4-9 Nostaminen
	Keittoastian, kypsennystuloksen tarkastaminen
<i>c 7</i>	0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu
<i>c 9</i>	Home Connect
	→ "Home Connect -asetukset" sivulla 38
*Tehdasasetus	

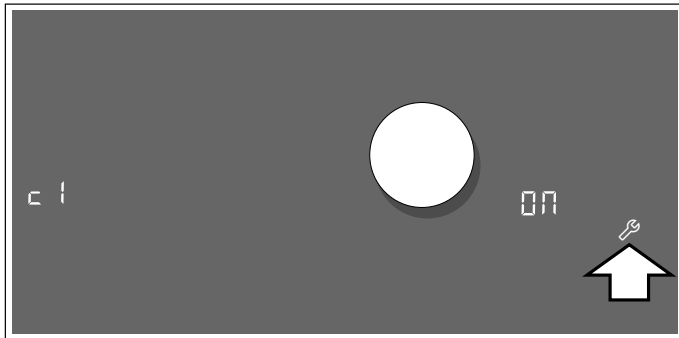
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

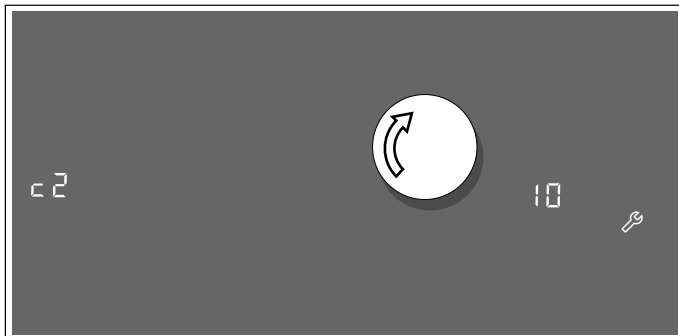
- 1 Kytke keittotaso päälle.
- 2 Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia .
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kierrä monitoimivalitsinta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

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

- 3 Koskettamalla uudelleen symbolia  pääset perusasetuksiin.
Näyttöissä palavat ennakoasetuksena  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.

Home Connect

Tämä laite on WLAN-kelpoinen ja siihen voidaan lähettää asetuksia mobiililaitteella.

Jos laitetta ei yhdistetä kotiverkkoon, laite toimii ilman verkkoyhteyttä olevan keittotason tavoin. Keittotasoa voidaan aina käyttää ohjauspaneelin kautta.

Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palveluiden saatavuudesta. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja löytyy osoitteesta www.home-connect.com.

Huomautuksia

- Keittotasoa ei ole tarkoitettu käytettäväksi ilman valvontaa - ruoanvalmistusta on valvottava.
- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect App -sovelluksen kautta. Ota huomioon myös Home Connect App -sovelluksessa olevat ohjeet.
- Voit lähettää laitteeseen asetuksia Home Connect App -sovelluksen kautta, jolloin on ne on vahvistettava itse laitteella. Laitetta ei voi käyttää kodin ulkopuolelta.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.

Asentaminen

Jotta asetuksia voidaan tehdä Home Connectin kautta, Home Connect -sovellus on asennettava mobiiliin päätelaitteeseen ja tehtävä tarvittavat asetukset.

Huomautus: Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

Home Connect -sovelluksen asetusten tekeminen

Huomautus: Tarvitset mobiiliin päätelaitteen, jossa on käyttöjärjestelmän uusin versio.

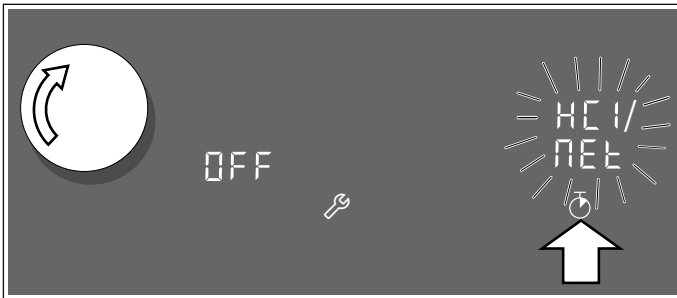
- 1 Avaa mobiilissa päätelaitteessasi App Store (Apple-laitteet) tai Google Play Store (Android-laitteet).
- 2 Syötä hakusana "Home Connect".
- 3 Valitse Home Connect -sovellus ja asenna se mobiiliin päätelaitteeseesi.
- 4 Käynnistä sovellus ja muodosta Home Connect -yhteys. Sovellus ohjaa sinut kirjautumisprosessin läpi. Merkitse muistiin käyttämäsi sähköpostiosoite ja salasana.

Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon

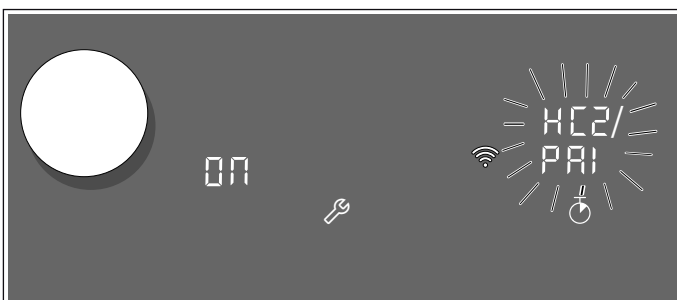
Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto. Lisätietoja löydät reitittimen käyttöoppaasta. Tarvitset pääsyn reitittimeen.

Jos näin ei ole, toimi kohdassa "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" olevien vaiheiden mukaan.

- 1 Avaa perusasetukset.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC1**.
- 3 Kosketa symbolia  avataksesi Home Connect -asetukset.
Säätöalueella vilkkuvat vuorotellen **HC1** ja **NET**.
Keittoalueen näytössä palaa **OFF**.



- 4 Aseta monitoimivalitsimella arvo **001**.
Keittoalueen näytössä vilkkuu **001** ja symboli .
- 5 Paina reitittimen WPS-painiketta 2 minuutin kuluessa.
Keittotaso on yhdistetty verkkoon, symboli  ohjauspaneelissa ei enää vilku, vaan palaa.
Huomautus: Jos yhteyden muodostaminen ei onnistu, näyttöön tulee arvo **002** "yhdistä manuaalisesti". Kirjaa laite manuaalisesti kotiverkkoon tai käynnistä automaattinen yhdistäminen uudelleen.



Laite yrittää muodostaa automaattisesti yhteyden sovellukseen. Säätöalueella vilkkuvat vuorotellen **HC2** ja **PRI**. Keittoalueen näytössä vilkkuu arvo **001**.

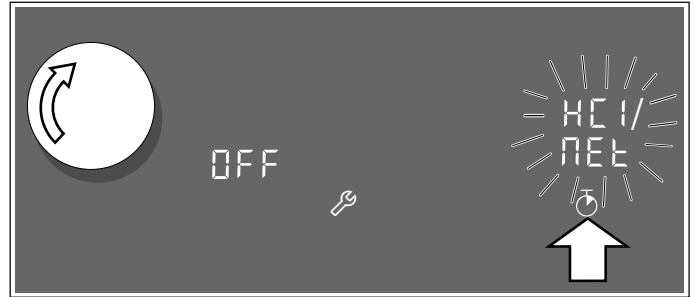
- 6 Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata automaattista verkkokirjautumista koskevia ohjeita.

Kirjautuminen on päättynyt, kun arvo **001** keittoalueen näytössä ei enää vilku ja arvo **OFF** syttyy taas.

Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon

Huomautus: Manuaalista kotiverkkoon (WLAN) kirjautumista varten tarvitset kotiverkkosi verkkotunnuksen (SSID) ja salasanan (Key).

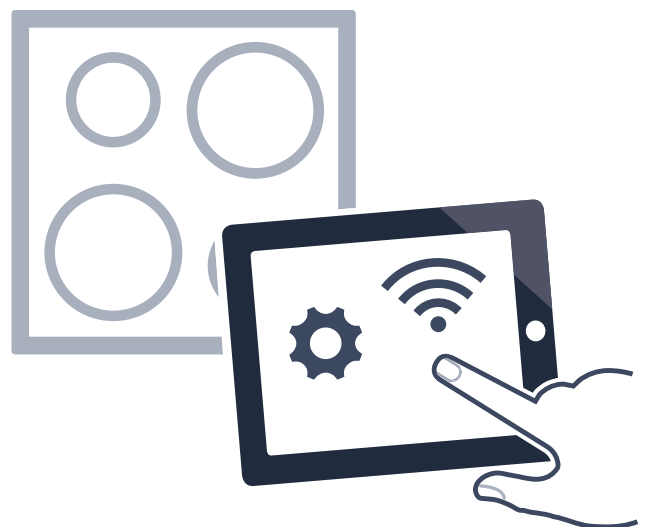
- 1 Avaa perusasetukset.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC1**.
- 3 Kosketa symbolia  avataksesi Home Connect -asetukset.
Säätöalueella vilkkuvat vuorotellen **HC1** ja **NET**.
Keittoalueen näytössä palaa **OFF**.



- 4 Aseta monitoimivalitsimella arvo **002**.
Keittoalueen näytössä vilkkuu **002** ja symboli .

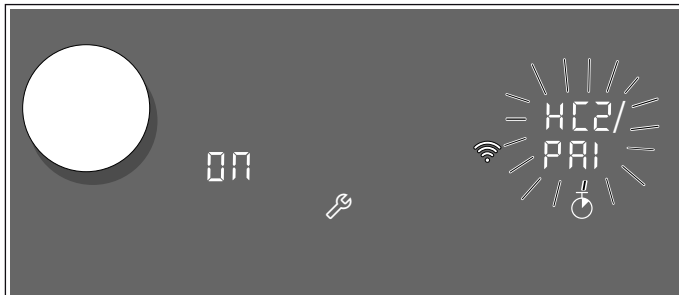


- 5 Siirry mobiiliin päätelaitteen yleiseen asetusvalikkoon ja hae näkyviin WLAN-asetukset.



- 6 Kirjaa mobiililaite keittotason verkkoon SSID-verkkotunnuksella "HomeConnect" ja salasanalla "HomeConnect". Yhteyden muodostaminen voi kestää jopa 60 sekuntia.

- 7 Kun yhteys on muodostettu, avaa Home Connect -sovellus.
Sovellus etsii nyt keittotasoa muutamana sekunnin ajan. Kun keittotaso on löytynyt, sinua kehoitetaan syöttämään kotiverkon (WLAN) verkkotunnus (SSID) ja salasana (Key) niitä varten oleviin kenttiin – jos et ole jo tehnyt tätä aiemmin.
- 8 Valitse "Siirrä kodinkoneelle".
- 9 Keittotaso on yhdistetty kotiverkkoon, kun ohjauspaneelissa palaa symboli .



Laite yrittää muodostaa automaattisesti yhteyden sovellukseen. Säästöalueella vilkkuvat vuorotellen **HC2** ja **PAI**. Keittoalueen näytössä vilkkuu arvo **ON**.

Kirjautuminen on päättynyt, kun arvo **ON** keittoalueen näytössä ei enää vilku ja arvo **OFF** syttyy taas.

Sen jälkeen voit taas yhdistää mobiiliin päätelaitteesi kotiverkkoon.

Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectia milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

Saat verkkoa ja laitetta koskevat tiedot näkyviin, kun navigoit keittotason perusasetuksissa Home Connect -asetuksiin.

Näyttö	Toiminto
HC1/NET	Kirjautuminen kotiverkkoon (WLAN)
OFF	Ei yhdistetty/verkkoyhteyden katkaiseminen
CO1	Yhdistä automaattisesti
CO2	Yhdistä manuaalisesti
ON	Yhdistetty
HC2/PAI	Yhdistäminen sovelluksen kanssa
OFF	Ei yhdistetty/ Kirjautuminen päättynyt
ON	Muodosta yhteys
HC3/CON	Yhteys kotiverkkoon (WLAN)
OFF	Langaton moduuli kytketty pois päältä
ON	Langaton moduuli kytketty päälle

* Perusasetus

Näyttö	Toiminto
HC4/FES	Asetukset sovelluksen kautta
OFF	Kytetty pois päältä
ON	Kytetty päälle*
HC5/UPD	Ohjelmapäivitys
DEF	Päivitys käytettävissä ja valmis asennettavaksi
INS	Käynnistä asennus
HC6/FED	Huoltopalvelun etäyhteys
OFF	Ei sallittu
ON	Sallittu
HC7/SEF	WLAN-signaalin voimakkuus
NA	Ei yhdistetty kotiverkkoon (WLAN)
1	Signaalin voimakkuus 1 (heikko)
2	Signaalin voimakkuus 2 (keskitaso)
3	Signaalin voimakkuus 3 (hyvä)
HC8/SEF	Yhteys Home Connect -palvelimeen
NA	Ei yhdistetty
ON	Yhdistetty

* Perusasetus

Huomautuksia

- Asetus **HC2** näkyy vain, kun laite on yhdistetty kotiverkkoon.
- Asetus **HC3** näkyy vain, kun laite on jo aiemmin yhdistetty verkkoon.
- Asetus **HC5** näkyy vain, kun päivitys on käytettävissä.
- Asetus **HC6** näkyy vain, kun huoltopalvelu yrittää muodostaa yhteyden laitteeseen. Voit lopettaa sallimasi yhteyden milloin tahansa.
- Asetukset **HC7** ja **HC8** näkyvät vain, kun voimassa on WLAN-yhteys.

WLANin deaktivointi

Kun WLAN on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa.

Huomautus: Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

- 1 Avaa perusasetus **c9**.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että asetukset **HC3** ja **CON** vilkkuvat vuorotellen. Keittoalueen näytössä palaa **ON**.



- 3 Aseta monitoimivalitsimella arvo **OFF**.

WLAN on deaktivoitu ja symboli  ohjauspaneelissa sammuu.

Huomautus: Verkkoasetukset tallennetaan. Kun WLAN-toiminto taas aktivoidaan, keittoalue yrittää muodostaa yhteyden tallennettuun verkkoon.

Irrottaminen verkosta

Voit irrottaa keittotason verkosta milloin tahansa.

Huomautus: Kun keittotaso on irrotettu verkosta, käyttö Home Connectin avulla ei ole mahdollista.

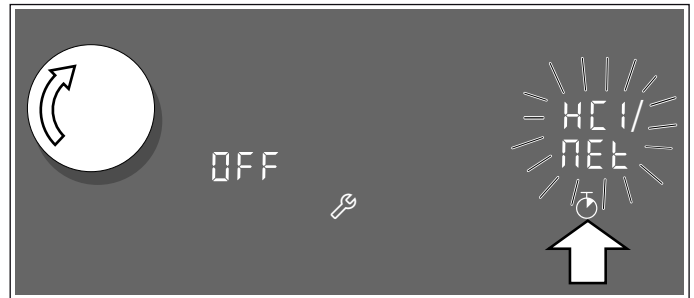
- 1 Avaa perusasetus **c9**.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että asetukset **HC1** ja **NEE** vilkkuvat vuorotellen. Keittoalueen näytössä palaa **ON**.

- 3 Aseta monitoimivalitsimella arvo **OFF**.

Laite on irrotettu kotiverkosta ja symboli  ohjauspaneelissa sammuu.

Verkon yhdistäminen

- 1 Avaa perusasetus **c9**.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että asetukset **HC1** ja **NEE** vilkkuvat vuorotellen. Keittoalueen näytössä palaa **OFF**.



- 3 Aseta monitoimivalitsimella arvo **CO1** "Yhdistä automaattisesti", tai **CO2** "Yhdistä manuaalisesti".
- 4 Noudata kappaleessa "Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon" tai "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" olevia ohjeita.

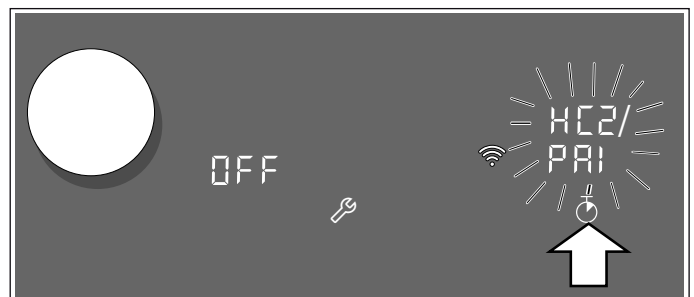
Yhdistäminen sovelluksen kanssa

Jos mobiililaitteeseesi on asennettu Home Connect -sovellus, voit yhdistää sen keittotason kanssa.

Huomautuksia

- Laitteen pitää olla yhdistettynä verkkoon.
- Sovelluksen on oltava auki ja sen asetusten valmiina.
- Jos suora yhteys liesituulettiin on olemassa, irrota keittotaso ensin kotiverkosta ja käynnistä yhdistäminen uudelleen. → "Irrottaminen verkosta" sivulla 39, → "Verkon yhdistäminen" sivulla 39

- 1 Avaa perusasetus **c9**.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että asetukset **HC2** ja **PAI** vilkkuvat vuorotellen. Keittoalueen näytössä palaa **OFF**.



- 3 Aseta monitoimivalitsimella arvo **ON**.
- 4 Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata ohjeita viedäksesi yhteyden muodostamisen päätökseen.

Kirjautuminen on päättynyt, kun arvo **ON** keittoalueen näytössä ei enää vilku ja arvo **OFF** syttyy taas.

Asetukset sovelluksen kautta

Home Connect -sovelluksen avulla voit helposti tarkastaa keittotason perusasetukset ja lähettää keittoalueiden asetuksia keittotasolle.

Huomautuksia

- Perusasetuksien muuttamista varten keittotason pitää olla pois päältä.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.
- Tehdasasetuksissa on aktivoitu asetusten siirto.
- Jos asetuksien siirto on deaktivoitu, Home Connect -sovelluksessa näytetään vain keittotason käyttötilat.

- 1 Avaa perusasetus **CS**.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että asetukset **HC4** ja **RES** vilkkuvat vuorotellen.
- 3 Voit aktivoida asetuksien siirron valitsemalla monitoimivalitsimella arvon **ON**; siirron deaktivoimista varten valitse arvo **OFF**.



Keittoasetuksien vahvistaminen

Kun keittoasetukset siirretään keittoalueelle, keittoalueen näyttö alkaa vilkkua. Vahvista asetukset koskettamalla vilkkuvaa näyttöä . Voit hylätä asetukset koskettamalla mitä tahansa muuta keittotason valitsinta.

Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään keittotason ohjelmisto (esim. optimointi, virheiden korjaus, turvallisuuspäivitykset). Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt Home Connect -käyttäjä, olet asentanut sovelluksen mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun ohjelmistopäivitys on käytettävissä, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta, josta voit ladata päivityksen.

Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen keittotason perusasetusten (perusasetukset, asetukset **CS**, asetus **HC5/UPd**) tai Home Connect App -sovelluksen kautta, kun olet paikallisessa verkossa.

Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect App -sovelluksen kautta.

Huomautuksia

- Keittotasoa voidaan käyttää latauksen aikana.
- Sovellukseen tehdystä henkilökohtaisista asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme että se asennetaan mahdollisimman nopeasti.

Tietosuojaa koskeva huomautus

Kun laite liitetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kotilaitteen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect App -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect App -sovelluksessa.

Standardinmukaisuustodistus

Gaggenau Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että laite ja sen toiminnot vastaavat direktiivin 2014/53/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta www.gaggenau.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



Liesituulettimen yhdistäminen

Voit yhdistää tämän laitteen sopivan liesituulettimen kanssa ja ohjata sen avulla keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen toimintoja.

Laitteet voidaan yhdistää usealla eri tavalla:

Home Connect

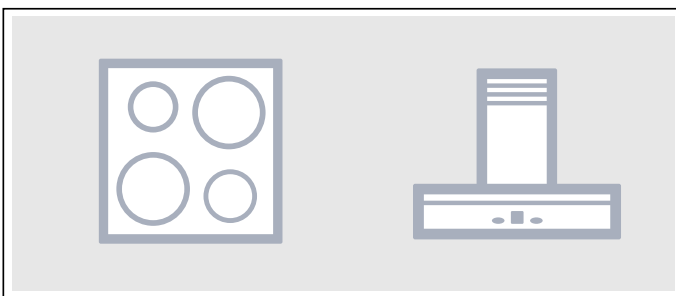
Jos molemmat laitteet ovat Home-Connect-kelpoisia, voit yhdistää ne Home Connect -sovelluksella.

Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.



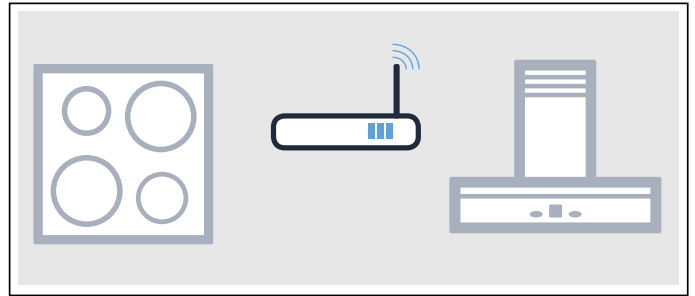
Laitteiden yhdistäminen suoraan

Jos laite yhdistetään suoraan liesituulettimen kanssa, yhdistäminen kotiverkkoon ei enää ole mahdollista. Laite toimii ilman verkkoyhteyttä olevan keittotason tavoin. Keittotasoa voidaan aina käyttää ohjauspaneelin kautta.



Laitteiden yhdistäminen kotiverkon kautta

Jos laitteet yhdistetään toisiinsa kotiverkon kautta, voidaan käyttää sekä liesituulettimen ohjausta että keittotason Home Connect -toimintoa.



Huomautuksia

- Noudata liesituulettimen käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen kautta. → "Tärkeitä turvallisuusohjeita" sivulla 5
- Käyttö liesituulettimen kautta on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.

Asentaminen

Jotta keittotason ja liesituulettimen yhteys voidaan asentaa, keittotason on oltava päällä.

Suora yhteys

Varmista, että liesituuletin on kytketty pois päältä.

Ota tätä varten huomioon luku "Keittotason yhdistäminen" liesituulettimen käyttöohjeessa.

Huomautus: Jos yhdistät keittotason suoraan liesituulettiin, yhteys kotiverkkoon ei enää ole mahdollinen etkä voi enää käyttää Home Connect -toimintoja.

- 1 Avaa perusasetukset.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **CE**. Keittoalueen näytössä palaa **OFF**.
- 3 Aseta monitoimivalitsimella arvo **I**. Keittoalueen näytössä vilkkuu **I**.
- 4 Käynnistä yhteys 2 minuutin kuluessa liesituulettimesta.

Keittotaso on yhdistetty liesituulettiin, kun keittoalueen näyttöön ilmestyy arvo **ON**. Keittotason ohjauspaneelissa näkyvät keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen symbolit.

Yhteys kotiverkon kautta

Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.

Tarvitset pääsyn reitittimeen. Jos näin ei ole, noudat ohjeita "Suora yhteys".

Varmista aluksi, että liesituuletin on kotiverkossa.

- 1 Avaa perusasetukset.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus . Keittoalueen näytössä palaa .
- 3 Aseta monitoimivalitsimella arvo . Keittoalueen näytössä vilkkuu .
- 4 Paina reitittimen WPS-painiketta 2 minuutin kuluessa. Keittotaso yhdistetään kotiverkkoon, ja keittoalueen näyttöön ilmestyy arvo .
- 5 Käynnistä yhteys liesituulettimesta.

Keittotaso on yhdistetty liesituulettimeen, kun keittoalueen näyttöön ilmestyy arvo . Keittotason ohjauspaneelissa näkyvät keittotasokohtaisen tuuletinohjauksen symbolit.

Huomautus: Yhteys voidaan muodostaa vain, kun molemmat laitteet on yhdistetty kotiverkkoon ja ne ovat yhteyden muodostamistilassa. Jos jommankumman laitteen yhteyden muodostamisaika on kulunut loppuun, aloita yhdistäminen uudelleen (perusasetukset, asetus .

Yhteyden purkaminen

Voit milloin tahansa purkaa tallennetut yhteydet kotiverkkoon ja liesituulettimeen.

- 1 Avaa perusasetukset.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus .
- 3 Aseta monitoimivalitsimella arvo .

Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus

Keittotason perusasetuksissa voidaan määrätä liesituulettimen käyttäytyminen keittotason tai yksittäisten keittoalueiden päälle- ja poiskytkemisen yhteydessä. → "Liesituulettimen ohjauksen asetukset" sivulla 43

Ohjauspaneelissa voidaan tehdä muita asetuksia.

Liesituulettimen asetukset

Kytkeminen päälle

Kosketa symbolia .

Tuuletustehon säätäminen

Muuta tuuletustehoa kiertämällä monitoimivalitsinta vasemmalle tai oikealle.

Seuraavat asetukset ovat mahdollisia:

Näyttö	Toiminto
	Tuuletin pois päältä
	Automaattikäyttö Tuuletin käynnistyy automaattisesti, kun alkaa muodostua höyryä
	Tuuletustehot Teho: pieni, keskimääräinen, suuri
	PowerBoost-toiminto
	Intervallituuletus
	Tuulettimen jälkikäynti

Poiskytkentä

Kytkeminen pois päältä ja keittämisen jatkaminen:

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse monitoimivalitsimella tuuletusteho .

Keittotason kytkeminen pois päältä:
Tuulettimen toiminta keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen riippuu valitusta perusasetuksesta.

Tuuletin on jälkikäyntitilassa, kun näytössä näkyy .

Huomautus: Symboli  voi näkyä himmeänä myös keittotason ja tuulettimen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Liesituulettimen valon asetukset

Voit kytkeä liesituulettimen valon päälle ja pois päältä keittotason ohjauspaneelista.

Kosketa symbolia .

Valitusta perusasetuksesta riippuen valo kytkeytyy automaattisesti keittotason kanssa päälle tai pois päältä.
→ "Liesituulettimen ohjauksen asetukset"

Liesituulettimen ohjauksen asetukset

Voit muuttaa keittotasokohtaista tuuletinohjausta milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

Perusasetusten muuttaminen → "Perussäädöt"

Näyttö	Toiminto
cE	Keittotason ja liesituulettimen yhteys
OFF	Ei yhdistetty* / yhteyden katkaiseminen.
1	Yhteyden muodostaminen.
2	Yhdistetty kotiverkkoon.
ON	Yhdistetty liesituulettiin.
cA	Tuulettimen automaattinen käynnistäminen
OFF	Kytetty pois päältä. Liesituuletin on tarvittaessa kytkettävä päälle manuaalisesti.
A	Kytetty päälle automaattikäytöllä.* Liesituuletin kytkeytyy päälle automaattikäyttöön, kun keittoalue kytketään päälle.
1	Kytetty päälle manuaalikäytöllä. Liesituuletin kytkeytyy päälle matalimmalle teholle, kun keittoalue kytketään päälle.
2	Kytetty päälle manuaalikäytöllä. Liesituuletin kytkeytyy päälle keskiteholle, kun keittoalue kytketään päälle.
3	Kytetty päälle manuaalikäytöllä. Liesituuletin kytkeytyy päälle täydelle teholle, kun keittoalue kytketään päälle.
cb	Tuulettimen jälkikäynti
OFF	Tuuletin kytkeytyy pois päältä keittotason mukana.
A	Kytetty päälle automaattikäytöllä.*
ON	Kytetty päälle tuulettimen normaalilla jälkikäynnillä.
NO	Ei muutosta asetukseen.
cc	Valon automaattinen päällekytkettyminen
OFF	Kytetty pois päältä.*
ON	Kytetty päälle. Valo kytkeytyy päälle, kun keittotaso kytketään päälle.
cd	Valon automaattinen poiskytkettyminen
OFF	Kytetty pois päältä.*
ON	Kytetty päälle. Valo kytkeytyy pois päältä, kun keittotaso kytketään pois päältä.

* Perusasetus

Huomautus: Asetukset **cA**, **cb**, **cc** ja **cd** näkyvät vain, kun laite on yhdistetty liesituulettiin.

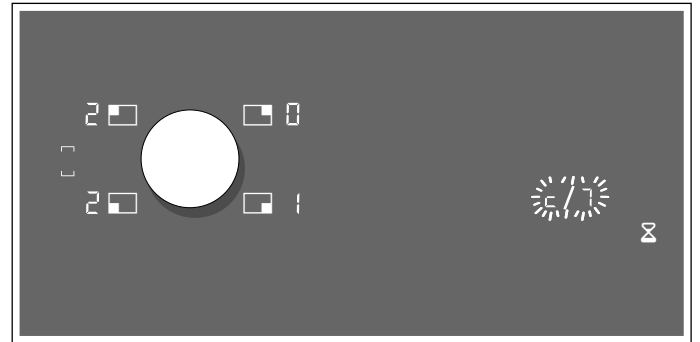
Astiatesti

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 .

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

Itse pintaisen 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.

Langaton lämpötilatunnistin

Lämpötilatunnistin

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

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

Silikonilappu

Puhdista ja kuivaa ennen lämpötilatunnistimeen kiinnittämistä. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

Lämpötilatunnistimen vika

Tunnistinikkunan pitää olla aina puhdas ja kuiva. Toimi seuraavasti:

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

Huomautuksia

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu. Aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Astiatesti"*

Miksi kuuluu merkkiääni?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perussäädöt"*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

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

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

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

Matala vihellys:

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

Rätinä:

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

Korkeat viheltävät äänet:

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

Tuulettimen äänet:

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

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

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

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

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

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

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

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*"

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

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

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

Häiriö – mitä on tehtävä?

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

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

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

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

Huomautuksia

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

Huoltopalvelu

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

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

E-numero	FD-numero
Huoltopalvelu 	

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

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

Innehållsförteckning

Avsedd användning	51
Viktiga säkerhetsanvisningar	52
Skadeorsaker	54
Översikt	54
Miljöskydd	55
Råd för energibesparing	55
Återvinning	55
Tillagning med induktion	55
Fördelar med att använda induktion	55
Kokkärl	55
Lär dig enheten	57
Kontrollpanelen	57
Kokzonerna	58
Restvärmeindikering	58
Twist-Pad med Twist vred	59
Ta bort Twist-vredet.	59
Förvara Twist-vredet	59
Så använder du maskinen	59
Slå på och av hällen	59
Ställa in kokzon	59
Rekommendationer	60
Flex-funktion	63
Rekommendationer för användning av kokkärl	63
Som två oberoende kokzoner	63
Som en enda kokzon	63
Transfer-funktionen	64
Timerfunktioner	65
Autotillagningstid	65
Äggklockan	65
Stoppursfunktion	66
Booster-funktion för kastruller och grytor	66
Slå på	66
Slå av	66
Booster-funktion för pannor	67
Rekommenderad användning	67
Slå på	67
Slå av	67
Varmhållningsfunktion	68
Slå på	68
Slå av	68

Autofunktionerna	69
De olika autofunktionerna	69
Lämpliga kastruller, grytor och pannor	70
Sensorer och extratillbehör	70
Funktioner och effektlägen	70
Rekommenderade maträtter	74
Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	78
CE-överensstämmelseintyg	79
Barnspärr	80
Slå på och av barnspärren	80
Torkskydd	80
Automatisk säkerhetsavstängning	80
Grundinställningar	81
Så här hoppar du till grundinställningarna:	82
Home Connect	82
Inställning	82
Home Connect-inställningar	84
Programuppdatering	86
Uppgiftskyddsinfo	86
CE-överensstämmelseintyg	86
Anslutning spisfläkt	87
Installation	87
Återställ uppkoppling	88
Styr spisfläkten från spisen.	88
Inställningar fläktstyrenhet	88
Test av lämpliga formar	89
Rengöring	90
Häll	90
Hällinfattningen	90
Twistvredet	90
Trådlös temperaturgivare	90
Vanliga frågor och svar (FAQ)	91
Felsökning	92
Kundservice	93

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 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 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.

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

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

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshållar 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

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Fara för magnetpåverkan!!

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

⚠ Varning – Risk för fell!

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

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

⚠ Varning – Risk för personskador!!

- Batteriet i den trådlösa temperaturgivaren kan bli skadat eller spricka om det blir för varmt. Ta bort givaren från hällen när du är klar och förvara den inte nära värmekällor.
- Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan. Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast 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.
Urgröpning	Socker, kraftigt sockrad 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 kokkärlets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärlets botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

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

Tillagning med induktion

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.

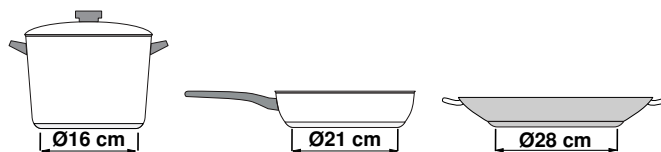
Kokkärl

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

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

Hur du kontrollerar om kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll hittar du i kap. .

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.

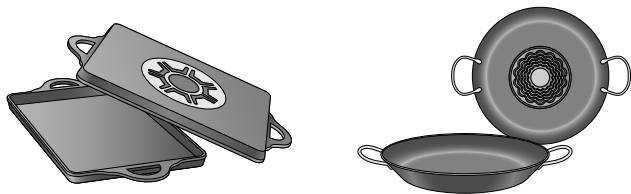


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Läs mer om placering av kastruller, grytor och pannor här → "*Flex-funktion*"

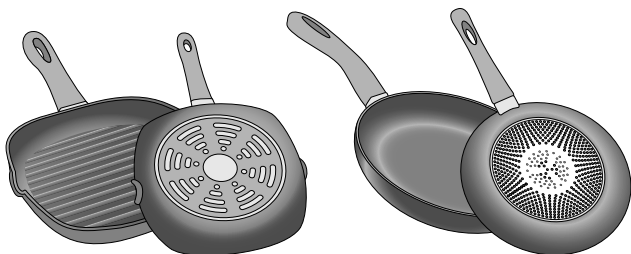


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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

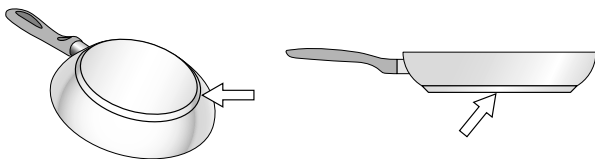
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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 av kylning, kontakta Serviceavdelningen.

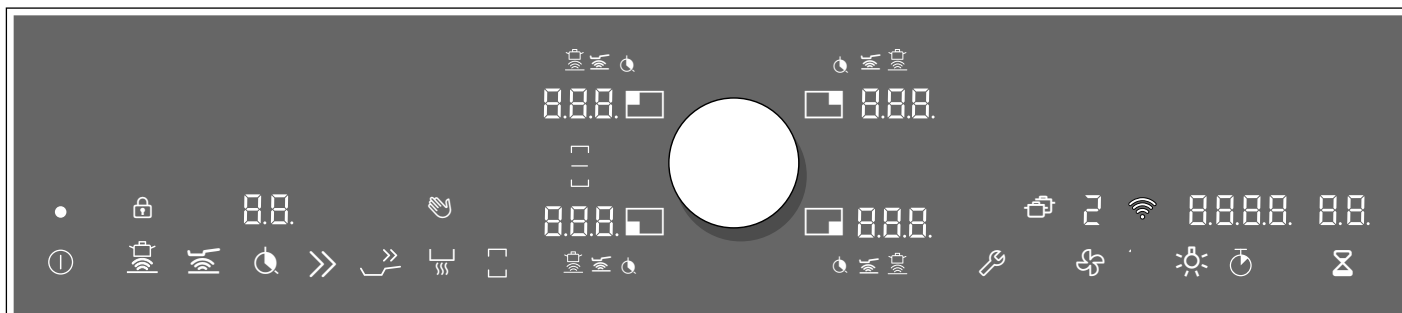
Zonvakt

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

Lär dig enheten

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

Kontrollpanelen



Sensorknappar

①	Huvudbrytare
	Koksensornfunktion
	Steksensornfunktion
	Timerfunktion
	Booster-funktion för kastruller och grytor
	Booster-funktion för pannor
	Varmhållningsfunktion
	Flex-funktion
	Grundinställningar
	Fläktstyrning
	Home Connect - bekräfta inställningen
	Fläktbelysning
	Stoppur
	Äggklocka

Indikeringar

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

Indikeringar

	00.00 Stoppursfunktion
	Torkskydd
	Barnspärr
	Flex-funktionen är på
	Flex-funktionen är av
	Transfer-funktion

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.

Anvisningar

- 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.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Kokzonerna

Kokzonerna	
○ / □ Separat kokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
☰ Flexibel kokzon	Se avsnitt → " <i>Flex-funktion</i> "
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnitt → " <i>Tillagning med induktion</i> "	

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.

Twist-Pad 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.

Varning – 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

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten.  lyser svagt i några sekunder på displayen. Vill du påbörja anslutningsinställningen, tryck på sensor  och följ anvisningarna i kap. → "Home Connect" på sidan 82. Vill du gå ur startinställningarna, tryck på någon av sensorerna.

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

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

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

Anvisningar

- Finns det ingen hemnätverksuppkoppling eller har den kopplat ned, så går startinställningen av nätverksuppkopplingen igång när du slår på hällen.
- Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av några 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.

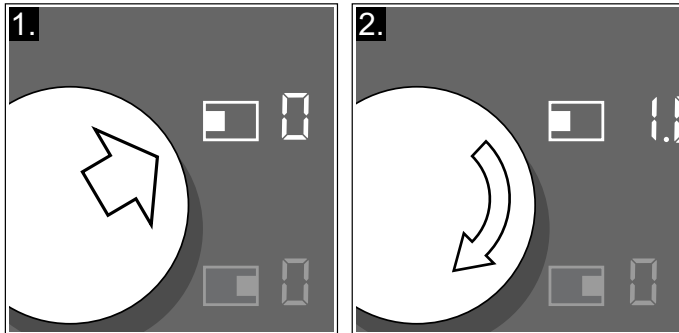
Effektläge 9 = högsta effekt.

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.

Anvisningar

- 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.

Anvisningar

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

Rekommendationer

Rekommendationer

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

Tillagningstabell

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

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

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8.

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

Flex-funktion

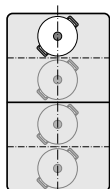
Den flexibla kokzonen går att använda som separat kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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.

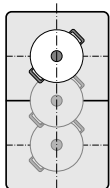
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

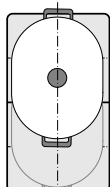
Som en enda kokzon



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

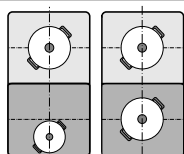


Ø > 13 cm
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



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.

Anvisningar

- 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.

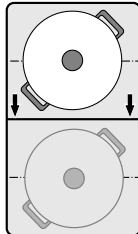
Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

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

Transfer-funktionen

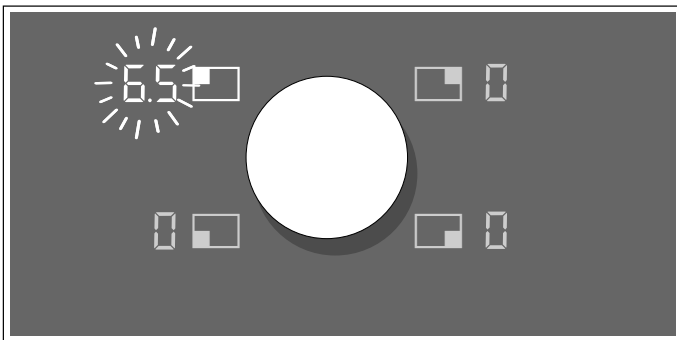
Funktionen överför inställningarna från en kokzon till en annan.

Funktionen fungerar på de flexibla kokzonerna.

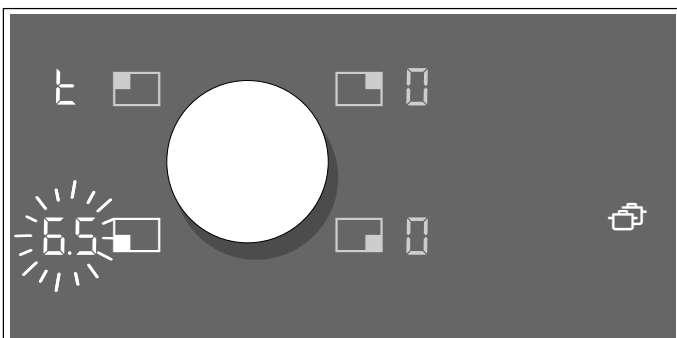


Anvisning: Mer information om rätt placering av kastrullen, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex-funktion"

- 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.

Anvisningar

- Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.
- Flyttar du kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen när Flex-funktionen är på, så blir inställningarna överförda automatiskt.
- Inställd tillagningstid eller koksensornfunktion blir också överförd till den nya kokzonen. Steksensornfunktionen och Booster-funktionen blir inte överförd.
- Du kan ställa tillbaka kastrullen, grytan eller pannan på föregående kokzon inom inställningstiden. Kokzonen fortsätter då värma på med tidigare inställning utan bekräftelse.

Timerfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:

- Autotillagningstid
- Äggklocka
- Stoppursfunktion

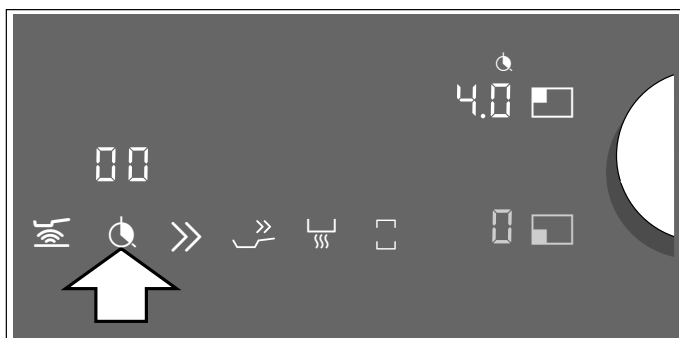
Autotillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

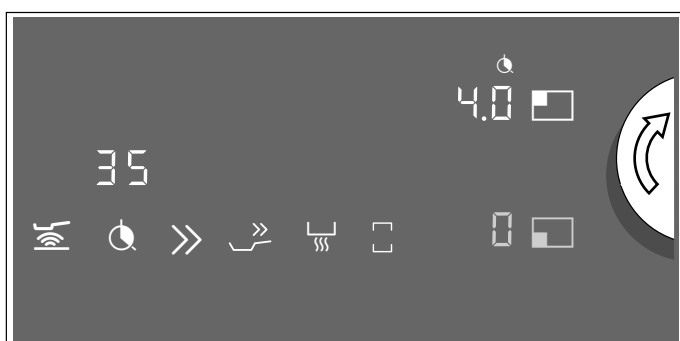
Du kan ställa in tillagningstider upp till 99 minuter. Tiden räknar ned i minuter på timerdisplayen, de sista 30 sekunderna i sekunder.

Gör så här:

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



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



Tillagningstiden börjar räkna ned.

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

Stek-/koksensornfunktion

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

Ändra eller radera tid

Välj kokzon och tryck sedan på .

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

När tiden har gått ut

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

Anvisningar

- 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 tidsräkningen.

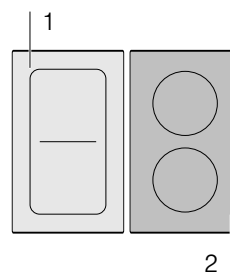
Trycker du länge på , så slocknar indikeringarna.

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  tänds.

Funktionen är på.

Slå av

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

Funktionen slår av.

Anvisningar

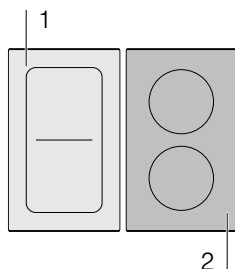
- Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.
- Hade du ställt in ett effektläge innan du slog på funktionen, så blir det automatiskt överfört igen när du slår av funktionen.

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 → "Tillagning med induktion"

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.

Anvisningar

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

Varmhållningsfunktion

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

Slå på

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

Funktionen är på.

Slå av

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

Funktionen slår av.

Autofunktionerna

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

De ger tillagning utan överkokning och perfekt kokning och stekning.

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

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

Steksensorfunktionen fungerar på alla kokzoner.

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

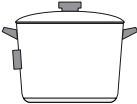
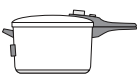
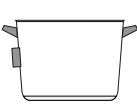
I det här kapitlet går vi igenom:

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

De olika autofunktionerna

Autofunktionerna kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika funktionsinställningar som finns i autofunktionerna:

Autofunktionerna	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Tillgänglighet	Slå på
Steksensorfunktion				
Bräsa/steaka med lite olja	1, 2, 3, 4, 5		Alla kokzoner	
Koksensornfunktion				
	lämplig temperatur			
Värma på/varmhålla	60-70°C		Alla kokzoner	
Sjuda	80-90°C		Alla kokzoner	
Koka	90-100°C		Alla kokzoner	
Tryckkoka	110-120°C		Alla kokzoner	
Friter med mycket olja i grytan*	170-180°C		Alla kokzoner	

*Förvärm med lock och friter utan lock.

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

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

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

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensornfunktion. 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)

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

Anvisningar

- Steksensornfunktion är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Det kan hända att det inte går att slå på steksensornfunktion på flexibla kokzoner pga. fel pannstorlek eller placering. Se kap.
- 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.

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

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

Sensorer och extratillbehör

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

Hällen har 2 olika temperatursystem:

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

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

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

Funktioner och effektlägen

Steksensornfunktion

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

Funktionen fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

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

Anvisningar

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

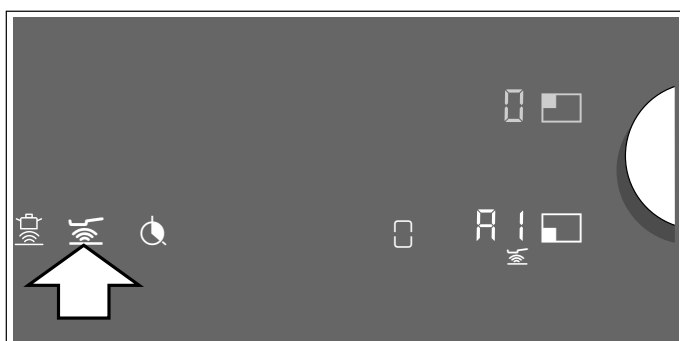
Temperaturlägen

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

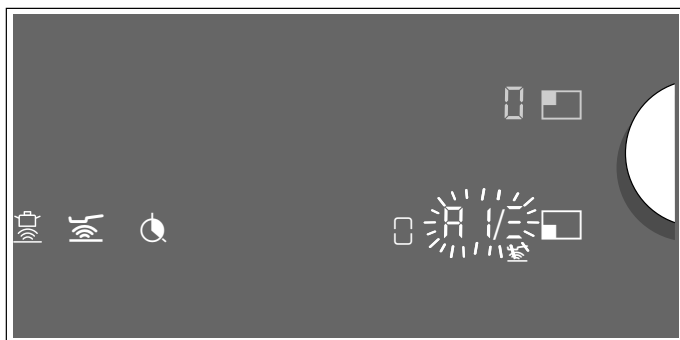
Gör så här

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

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



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



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

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

Slå av steksensorfunktionen

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

Koksensornfunktion (tillval)

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

Funktionen fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

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

Anvisningar

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

Temperaturintervall

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

Tillagningstips för koksensornfunktion

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

Anvisningar

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

Ställa in kokpunkten

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

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

Höjd	Inställning 5
0 - 100 möh	1
100 - 200 möh	2
200 - 400 möh	3*
400 - 600 möh	4
600 - 800 möh	5
800 - 1000 möh	6
1000 - 1200 möh	7
1200 - 1400 möh	8
Över 1400 möh	9
* Grundinställning	

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

Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna

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

Anslut den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna såhär:

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

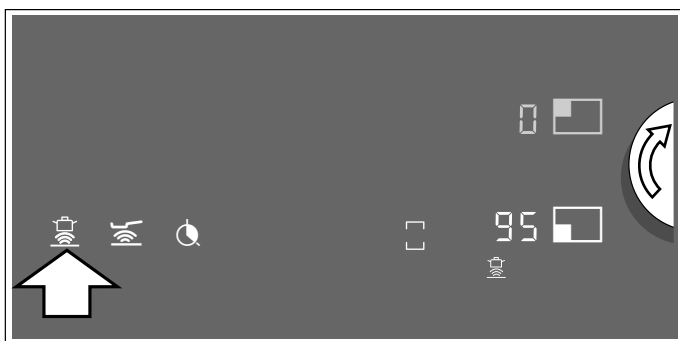
Återställa den trådlösa temperaturgivaren

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

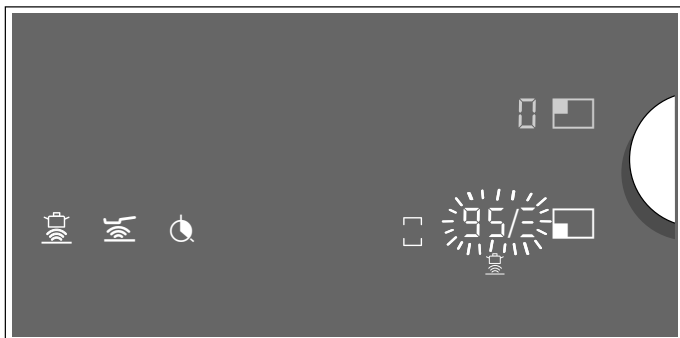
Programmering

Hällen måste vara på.

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



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



- 8 Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.
Anvisning: Funktionen Friterar med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

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

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

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

Slå av koksensorfunktionen

Du kan slå av funktionen på olika sätt:

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

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

Rekommenderade maträtter

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

Kött	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad eller panerad	Steksensorfunktion	4	6 - 10
Filé	Steksensorfunktion	4	6 - 10
Kotlett*	Steksensorfunktion	3	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	Steksensorfunktion	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	Steksensorfunktion	5	6 - 8
Biff, rosa eller genomstekt (3 cm tjock)	Steksensorfunktion	4	8 - 12
Bröstkött (2 cm tjockt)*	Steksensorfunktion	3	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	Steksensorfunktion	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fylld, nätdad stek*	Steksensorfunktion	3	6 - 30
Leverkorv	Steksensorfunktion	2	6 - 9
Ragu, kebabkött	Steksensorfunktion	4	7 - 12
Köttfärs	Steksensorfunktion	4	6 - 10
Fläsk	Steksensorfunktion	2	5 - 8
Funktion Sjuda			
Grillkorv	Koksensorfunktion	85 °C	10 - 20
Funktion Koka			
Frikadeller	Koksensorfunktion	100 °C	20 - 30
Kyckling	Koksensorfunktion	100 °C	60 - 90
Kalkkött, kokt eller bräserat	Koksensorfunktion	100 °C	60 - 90
Funktion Tryckkokning			
Kyckling, kalv***	Koksensorfunktion	115 °C	15 - 25
Funktion Friter med mycket olja			
Kycklingvingar och kroppkakor	Koksensorfunktion	175 °C	10 - 15
* Vänd flera gånger.			
** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			
*** Lägg i maten från början.			

Fisk	Autofunktionerna	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	Steksensorfunktion	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	Steksensorfunktion	3 - 4	10 - 20
Scampi, räkor	Steksensorfunktion	4	4 - 8
Funktion Sjuda			
Fisk, ångkokt, t.ex. kummel	Koksensorfunktion	90 °C	15 - 20
Funktion Friter med mycket olja			
Fisk, doppad i frityrsmet eller panerad	Koksensorfunktion	175 °C	10 - 15
* Hetta upp oljan med locket på. Friter portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			

Äggrätter	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Crêpes*	Steksensorfunktion	5	-
Omelett*	Steksensorfunktion	2	3 - 6
Stekt ägg	Steksensorfunktion	2 - 4	2 - 6
Äggröra	Steksensorfunktion	2	4 - 9
Österrikiska Kaiserschmarrn	Steksensorfunktion	3	10 - 15
Fattiga riddare	Steksensorfunktion	3	4 - 8
Funktion Koka			
Hårdkokta ägg**	Koksensorfunktion	100°C	5 - 10

* Totaltid för varje portion. Stek i följd.

** Lägg i maten från början.

Grönsaker och baljväxter	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Vitlök, lök	Steksensorfunktion	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	Steksensorfunktion	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	Steksensorfunktion	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	Steksensorfunktion	1	10 - 20
Svamp	Steksensorfunktion	4	10 - 15
Glaserade grönsaker	Steksensorfunktion	3	6 - 10
Funktion Koka			
Färska grönsaker, t.ex. broccoli	Koksensorfunktion	100°C	10 - 20
Färska grönsaker, t.ex. brysselkål	Koksensorfunktion	100°C	30 - 40
Linser, ärter, kikärter*	Koksensorfunktion	100°C	15 - 20
Gryta*	Koksensorfunktion	100°C	45 - 60
Funktion Tryckkokning			
Grönsaker, t.ex. gröna bönor*	Koksensorfunktion	115°C	3 - 6
Linser*	Koksensorfunktion	115°C	5 - 10
Kikärtor, bönor*	Koksensorfunktion	115°C	10 - 12
Gryta*	Koksensorfunktion	115°C	15 - 20

Funktion Friter med mycket olja

Grönsaker och svamp, panerade eller doppade i fritermet**	Koksensorfunktion	175 °C	5 - 10
---	-------------------	--------	--------

* Lägg i maten från början.

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

Potatis	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Stekt potatis (på skalpotatis)	Steksensorfunktion	5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis)	Steksensorfunktion	4	15 - 25
Raggmunk*	Steksensorfunktion	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	Steksensorfunktion	1	50 - 55
Glaserad potatis	Steksensorfunktion	3	15 - 20

* Totaltid för varje portion. Stek i följd.

** Lägg i maten från början.

Potatis	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Kroppkakor	Koksensornfunktion	85°C	30 - 40
Funktion Koka			
Potatis	Koksensornfunktion	100°C	30 - 40
Funktion Tryckkokning			
Potatis**	Koksensornfunktion	115°C	10 - 12

* Totaltid för varje portion. Stek i följd.

** Lägg i maten från början.

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

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

** Lägg i maten från början.

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

*Rör om ofta

** Lägg i maten från början.

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

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

Funktion Friter med mycket olja

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

* Rör om ofta.

** Lägg i maten precis i början.

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

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

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

Funktion Värma på/varmhålla

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

Funktion Koka

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

Funktion Friter med mycket olja

Pommes frites, djupfrysta***	Koksensorfunktion	170 °C	4 - 8
------------------------------	-------------------	--------	-------

* Vänd flera gånger.

** Tillsätt vätska enligt tillverkarens anvisningar.

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

Fler	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Camembert/ost	Steksensorfunktion	3	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	Steksensorfunktion	1	5 - 10
Krutonger	Steksensorfunktion	3	6 - 10
Mandlar/nötter/pinjenötter	Steksensorfunktion	4	3 - 15

* Lägg i maten från början och rör om ofta.

** Lägg i maten från början.

Fler	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Värma på/varmhålla			
Konservmat, t.ex. gulaschsoppa*	Koksensornfunktion	70°C	10 - 15
Glögg**	Koksensornfunktion	70°C	-
Funktion Sjuda			
Mjök**	Koksensornfunktion	85°C	-

* Lägg i maten från början och rör om ofta.

** Lägg i maten från början.

Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

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

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

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

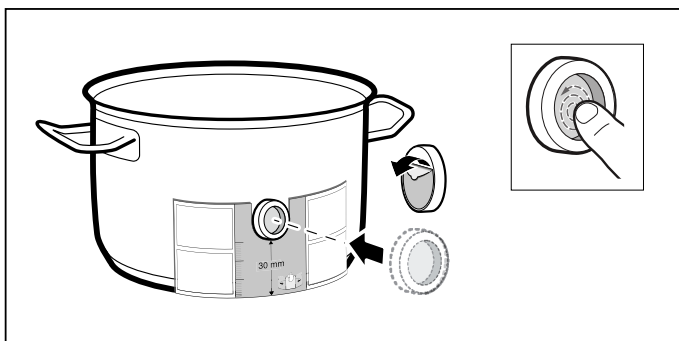
Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller temperaturgivaren på kastrullen, grytan.

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

Gör såhär:

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



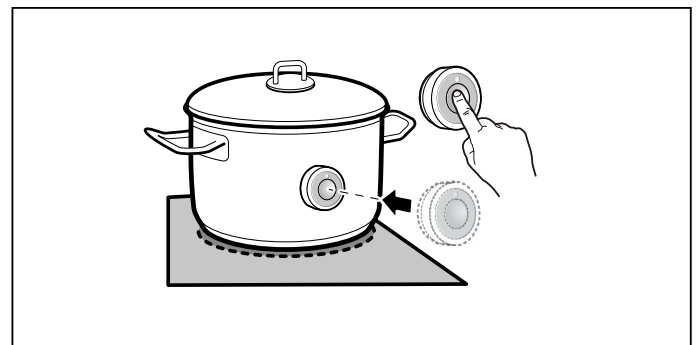
- 3 Tryck fast silikonlappen även inifrån. Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Anvisningar

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

Sätt på den trådlösa temperaturgivaren

Sätt temperaturgivaren så att den sitter perfekt på silikonlappen.



Anvisningar

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

Rengöring

Den trådlösa temperaturgivaren går inte att maskindisken.

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

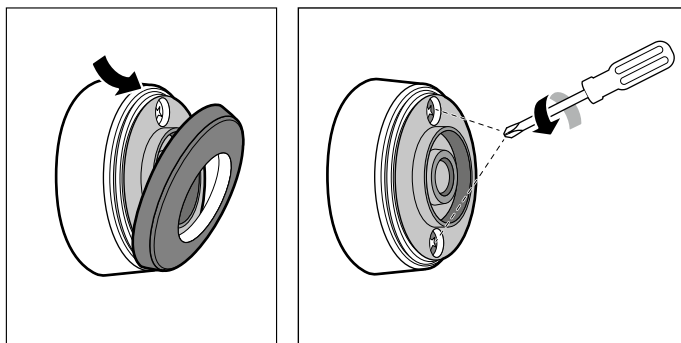
Byta batteri

Byta batteri

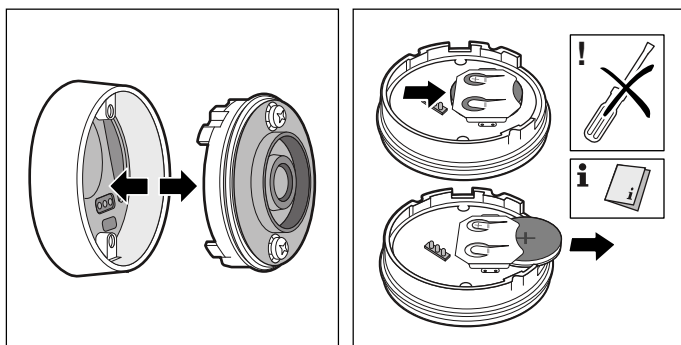
Trycker du på symbolen på den trådlösa temperaturgivaren utan att LED tänds, så är batteriet slut.

Byta batteri:

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

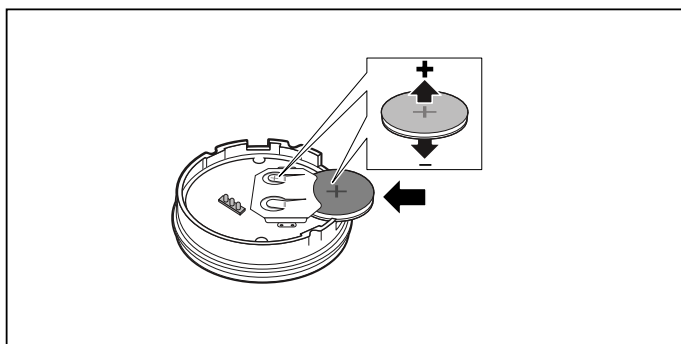


- 2 Dra av höljets överdel. Ta ur det gamla batteriet. Sätt i det nya batteriet. Se till så att polerna hamnar rätt.

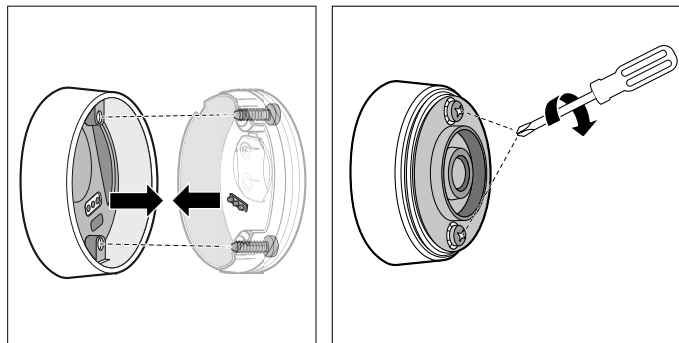


Obs!

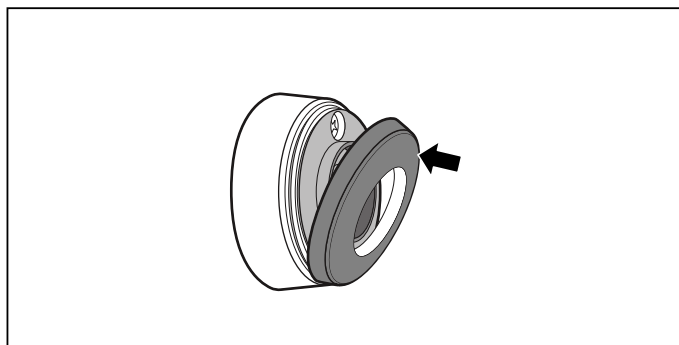
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte kontakterna.



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



- 4 Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



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

CE-överensstämelseintyg

Gaggenau Hausgeräte GmbH intygar att enheten med trådlös temperaturgivarfunktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämelseintyg finns på Internet under www.gaggenau.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.

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

Barnspärr

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

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

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

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

Torkskydd

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

Slå på: Ta bort Twist-vredet.

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

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

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

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

Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

Du kan välja och ställa in kokzonen igen närsomhelst.

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

Grundinställningar

Indikering	Funktion
	Ljudsignal
<i>c 1</i>	ON Alla ljudsignaler är på.* OFF De flesta ljudsignalerna är av.
	Tid för val av kokzon
<i>c 2</i>	5 Kokzonen ligger bara kvar 5 sekunder. 10 Kokzonen ligger bara kvar 10 sekunder.* 15 Kokzonen ligger bara kvar 15 sekunder. OFF Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.
	Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt
<i>c 3</i>	0 Av.* 1 0 1000 W minimieffekt. 1 5 1500 W. 2 0 2000 W. ... 9 0 9000 W. Hällens maxeffekt.
	Återställa till fabriksinställningarna
<i>c 4</i>	OFF Spara individuella inställningar.* ON Återställ till fabriksinställningarna.
	Koksensornfunktion
<i>c 5</i>	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till hällen. Inställning efter höjd över havet: 1-2 Sänk 3 Grundinställning 4-9 Höj
	Gryta, kontrollera slutresultatet av tillagningen
<i>c 7</i>	0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig
<i>c 9</i>	Home Connect
	→ "Home Connect-inställningar" på sidan 84
*Fabriksinställning	

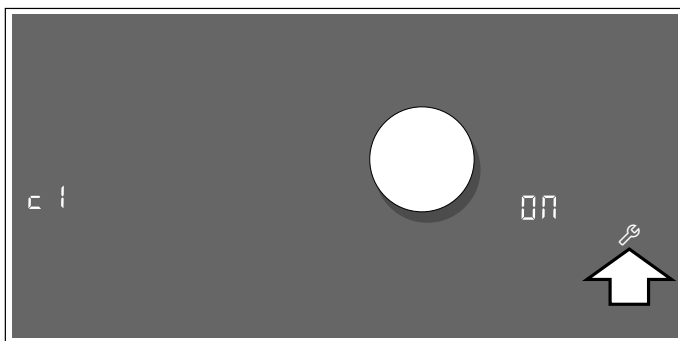
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

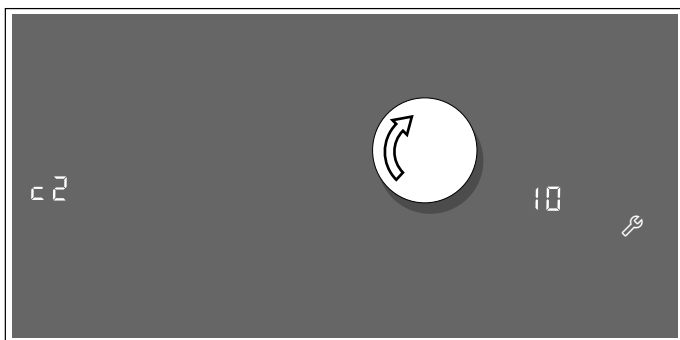
- 1 Slå på hällen.
- 2 Tryck på  inom 10 sekunder på De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att få upp resp. indikering.

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

- 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.

Home Connect

Apparaten är Wi-Fi-klar. Inställningar kan sändas till apparaten från en mobil terminal.

Om apparaten inte kopplas upp mot hemmanätverket fungerar den som en spishäll utan nätverksanslutning. Du kan alltid manövrera spisen från manöverpanelen.

Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Home Connect-tjänsterna finns inte i alla länder. Mer information om detta finns på www.home-connect.com.

Anvisningar

- Kokzonerna är inte avsedda att användas utan tillsyn. Matlagningen måste övervakas.
- Följ säkerhetsföreskrifterna i bruksanvisningen och se till att de följs också när du styr apparaten via Home Connect-appen. Följ också anvisningarna i Home Connect-appen.
- Du kan sända inställningar till apparaten med Home Connect-appen och måste då bekräfta dem på apparaten. Du kan inte manövrera apparaten när du inte är hemma.
- Manövreringen på apparaten har alltid företräde. Under denna tid går det inte att manövrera via Home Connect-appen.

Inställning

Du måste installera och ställa in Home Connect-appen på din mobilenhet för att ställa in via Home Connect.

Anvisning: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

Ställa in Home Connect-appen

Anvisning: Du behöver en mobilenhet med den senaste versionen av respektive operativsystem.

- 1 Öppna App Store (Apple-enheter) resp. Google Play Store (Android-enheter) på din mobilenhet.
- 2 Sök på "Home Connect".
- 3 Välj Home Connect-appen och installera den på din mobilenhet.
- 4 Starta appen och ställ in din Home Connect-access. Appen tar dig igenom inloggningsprocessen. Notera din mailadress och ditt lösenord.

Automatisk inloggning på hemnätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion. Du hittar information om det i routerns bruksanvisning. Du måste ha routeraccess.

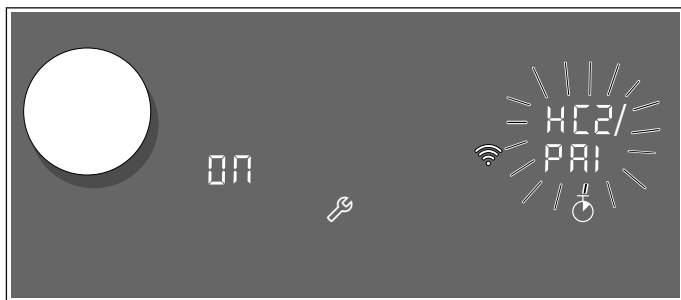
Har du inte det, följ stegen i "Logga in manuellt på hemnätverket".

- 1 Öppna grundinställningarna.
- 2 Tryck på  tills du får upp inställningen **HC 1**.
- 3 Tryck på  för att ändra Home Connect-inställningarna.
HC 1 och **NET** blinkar växelvis på inställningsdelen. **OFF** lyser på kokzonsindikeringen.



- 4 Ställ in **CO 1** med Twist-vredet.
CO 1 och  blinkar på kokzonsindikeringen.
- 5 Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Hällen är uppkopplad mot hemnätverket när  inte längre blinkar utan lyser på kontrollerna.

Anvisning: Gick det inte koppla upp, så får du upp **CO 2** "manuell uppkoppling". Logga in enheten manuellt på hemnätverket eller påbörja automatisk uppkoppling igen.



Enheten försöker koppla upp automatiskt mot appen. **HC 2** och **PRI 1** blinkar växelvis på inställningsdelen. **ON** blinkar på kokzonsindikeringen.

- 6 Slå på appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning.

Inloggningen är avslutad när **ON** inte längre blinkar på kokzonsindikeringen och **OFF** tänds igen.

Manuell inloggning på hemnätverket

Anvisning: Ska du koppla upp manuellt mot hemnätverket (WLAN), så behöver du nätverksnamn (SSID) och lösenord (Key) till ditt hemnätverk.

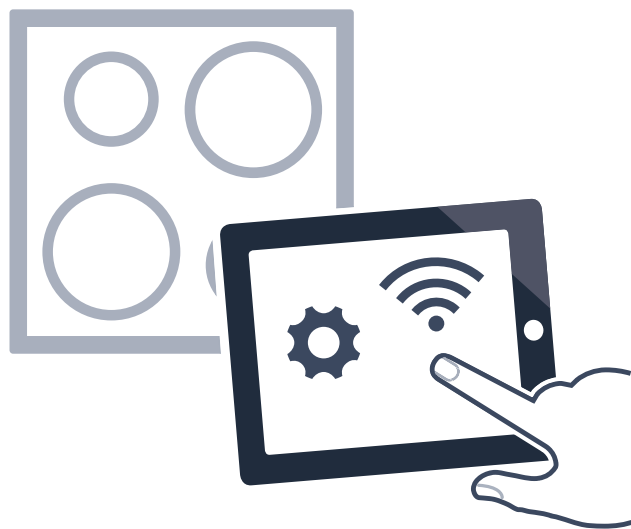
- 1 Öppna grundinställningarna.
- 2 Tryck på  tills du får upp inställningen **HC 1**.
- 3 Tryck på  för att ändra Home Connect-inställningarna.
HC 1 och **NET** blinkar växelvis på inställningsdelen. **OFF** lyser på kokzonsindikeringen.



- 4 Ställ in **CO 2** med Twist-vredet.
CO 2 och  blinkar på kokzonsindikeringen.

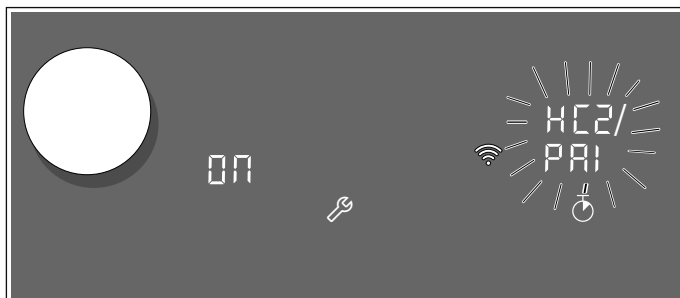


- 5 Gå till den allmänna inställningsmenyn på mobilenheten och öppna WLAN-inställningarna.



- 6 Logga in mobilenheten på hällenätverket med SSID "HomeConnect" och lösenordet "HomeConnect". Uppkopplingen kan ta upp till 60 sekunder.

- 7 När uppkopplingen är OK, öppna Home Connect-appen.
Appen söker efter din häll i några sekunder. Om systemet inte begärt nätverksnamn (SSID) och lösenord (Key) till hemnätverket (WLAN) än, så blir du uppmanad att ange dem i respektive fält när det hittat hällen.
- 8 Tryck på "Överför till hemenhet".
- 9 Hällen är uppkopplad mot hemnätverket när  lyser på kontrollerna.



Enheten försöker koppla upp automatiskt mot appen. **HC 2** och **PA 1** blinkar växelvis på inställningsdelen. **ON** blinkar på kokzonsindikeringen.

Inloggningen är avslutad när **ON** inte längre blinkar på kokzonsindikeringen och **OFF** tänds igen.

Sedan kan du koppla upp din mobilenhet mot hemnätverket igen.

Följ appanvisningarna.

Home Connect-inställningar

Du kan när som helst anpassa Home Connect efter dina önskemål.

Navigera i spisens grundinställningar til Home Connect-inställningarna, där du kan visa nätverks- och apparatiinformationen.

Symbol	Funktion
HC 1 / NET	Inloggning på hemnätverket (WLAN)
OFF	Nedkopplad/koppla ned nätverksuppkopplingen
CO 1	Automatisk uppkoppling
CO 2	Manuell uppkoppling
ON	Uppkopplad
HC 2 / PA 1	Appuppkoppling
OFF	Nedkopplad/ Inloggningen är avslutad
ON	Koppla upp
HC 3 / CON	Uppkoppling mot hemnätverket (WLAN)
OFF	Den trådlösa modulen är av
ON	Den trådlösa modulen är på

* Grundinställning

Symbol	Funktion
HC 4 / RES	Inställningar via appen
OFF	Av
ON	På*
HC 5 / UPd	Mjukvaruuppdatering
DEF	Uppdatering finns och är klar för installation
INS	Påbörja installationen
HC 6 / FEd	Fjärraccess av service
OFF	Otillåten
ON	Tillåten
HC 7 / SET	WLAN-signalstyrka
NA	Inte uppkopplad mot hemnätverket (WLAN)
1	Signalstyrka 1 (låg)
2	Signalstyrka 2 (medel)
3	Signalstyrka 3 (hög)
HC 8 / SER	Uppkoppling mot Home Connect-servern
NA	Nedkopplad
ON	Uppkopplad

* Grundinställning

Anvisningar

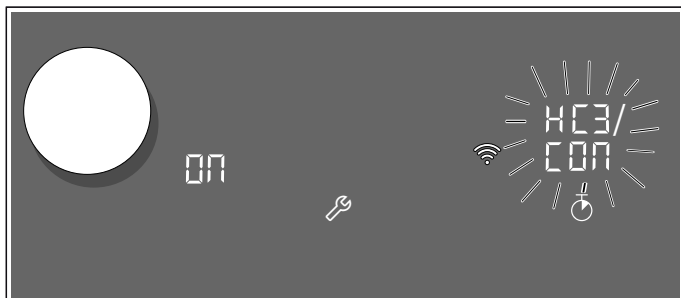
- Du får bara upp inställningen **HC 2** om enheten redan varit hemnätverksuppkopplad.
- Du får bara upp inställningen **HC 3** om enheten redan varit nätverksuppkopplad.
- Du får bara upp inställningen **HC 5** när det finns en uppdatering.
- Du får bara upp inställningen **HC 6** när service försöker koppla upp sig mot enheten. Du kan närsomhelst avsluta tilldelad access.
- Du får bara upp inställningarna **HC 7** och **HC 8** när det finns WLAN-uppkoppling.

Avaktivera WLAN

Du kan använda Home Connect-funktionen när WLAN är på.

Anvisning: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

- 1 Öppna grundinställningen **c 9**.
- 2 Tryck på  tills inställning **HC3** och **CON** blinkar växelvis.
ON lyser på kokzonsindikeringen.



- 3 Ställ in **OFF** med Twist-vredet.

WLAN är av och  slocknar på kontrollerna.

Anvisning: Enheten sparar nätverksinställningarna. Hällen försöker att koppla upp mot det sparade nätverket när WLAN-funktionen är tillbaka.

Koppla ned

Du kan koppla ned hällen närsomhelst från nätverket.

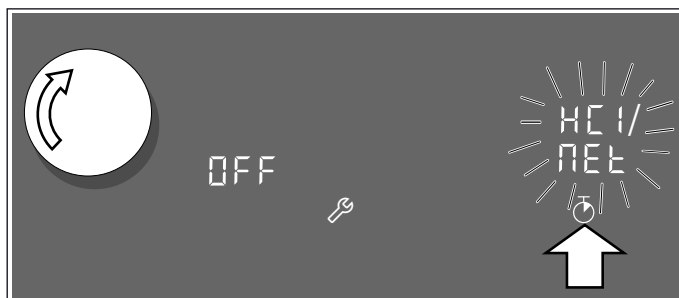
Anvisning: Du kan inte styra hällen via Home Connect när du kopplat ned den från nätverket.

- 1 Öppna grundinställningen **c 9**.
- 2 Tryck på  tills inställningarna **HC1** och **NET** blinkar växelvis.
ON lyser på kokzonsindikeringen.
- 3 Ställ in **OFF** med Twist-vredet.

Enheten är nedkopplad från hemnätverket och  slocknar på kontrollerna.

Nätverksuppkoppling

- 1 Öppna grundinställningen **c 9**.
- 2 Tryck på  tills inställningarna **HC1** och **NET** blinkar växelvis.
OFF lyser på kokzonsindikeringen.



- 3 Använd Twist-vredet och ställ in **C01** "Automatisk uppkoppling" eller **C02** "Manuell uppkoppling".
- 4 Följ anvisningarna i avsnittet "Automatisk inloggning på hemnätverket" resp. "Manuell inloggning på hemnätverket".

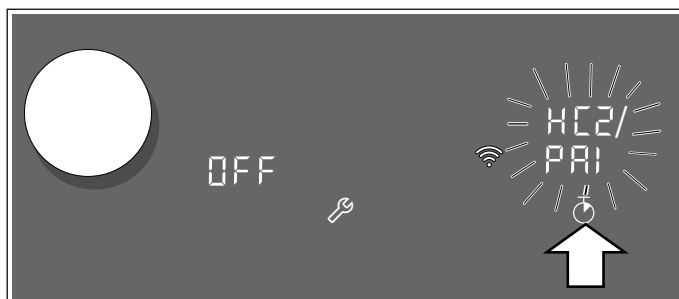
Appanslut

Har du installerat Home Connect-appen på din mobilenhet, så kan du koppla upp den mot hällen.

Anvisningar

- Spisen måste vara uppkopplad mot nätverket.
- Du måste ha öppnat och ställt in appen.
- Har du direktuppkoppling mot fläkten, så måste du först koppla ned hällen från hemnätverket och koppla upp igen. → "Koppla ned från nätverket" på sidan 85, → "Nätverksuppkoppling" på sidan 85

- 1 Öppna grundinställningen **c 9**.
- 2 Tryck på  tills inställningarna **HC2** och **PA1** blinkar växelvis.
OFF lyser på kokzonsindikeringen.



- 3 Ställ in **ON** med Twist-vredet.
- 4 Slå på appen på mobilenheten och följ anvisningarna för nedkoppling.

Inloggningen är avslutad när **ON** inte längre blinkar på kokzonsindikeringen och **OFF** tänds igen.

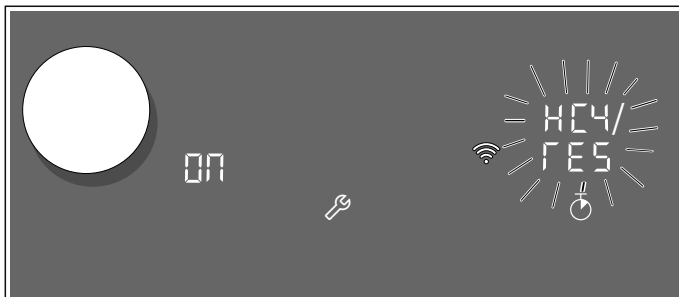
Inställningar via appen

Home Connect-appen gör att du smidigt kommer åt grundinställningarna på hällen och kan skicka kokzonsinställningarna till hällen.

Anvisningar

- Hällen måste vara av när du ändrar grundinställningarna.
- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Du kan då inte styra via Home Connect-appen.
- Överföringen av inställningarna är aktiverad vid leverans.
- Är överföringen av inställningarna av, så får du bara upp hällens funktionsstatusar på Home Connect-appen.

- 1 Öppna grundinställningen **CS**.
- 2 Tryck på **ⓘ** tills inställningarna **HC4** och **FES** blinkar växelvis.
- 3 Välj **ON** med Twist-vredet för att aktivera överföringen; välj **OFF** för att avaktivera.



Belräkta matlagningsinställningar

Kokzonsindikeringen börjar blinka när inställningarna blir överförda till kokzonen. Bekräfta inställningarna genom att trycka på den blinkande indikeringen **ⓘ**. Godkänner du inte inställningarna, så trycker du på någon av knapparna på hällen.

Programuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar hällmjukvaran (t.ex. optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar). Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information via Home Connect-appen var du kan hämta uppdateringen.

Du kan påbörja installationen via hällen (grundinställningar, inställningar **CS**, inställning **HC5/UPd**) eller starta Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt lokala nätverk.

Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Anvisningar

- Du kan fortsätta använda hällen vid hämtning.
- Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du göra den så snart som möjligt.

Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Anvisning: Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddsinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg

Gaggenau Hausgeräte GmbH intygar att enheten med trådlös funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under www.gaggenau.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



Anslutning spisfläkt

Du kan koppla upp enheten mot en matchande fläkt och styra fläkthfunktionerna via hällen.

Det finns flera olika sätt att koppla upp enheterna mot varandra:

Home Connect

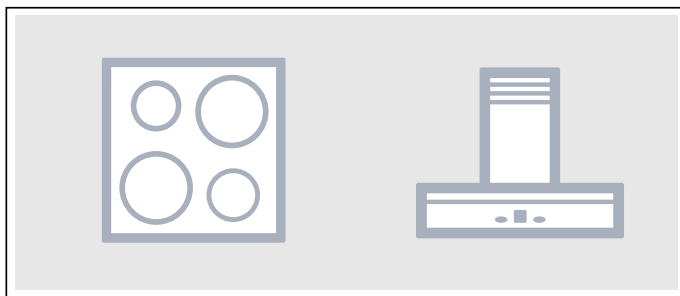
Är båda enheterna Home-Connect-kompatibla, så går det att koppla upp via Home Connect-appen.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.



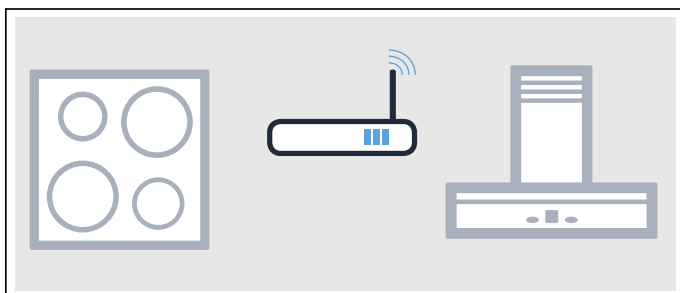
Direktuppkoppla enheterna

Blir enheten direktuppkopplad mot fläkten, så går det inte längre koppla upp mot hemnätverket. Enheten fungerar som en häll utan nätverksuppkoppling. Hällen går alltid att styra via kontrollerna.



Koppla upp enheterna via hemnätverket

Är enheterna uppkopplade mot varandra via hemnätverket, så går det att använda både fläkthstyrning och Home Connect på hällen.



Anvisningar

- Följ säkerhetsanvisningarna i fläkthens bruksanvisning även när du styr enheten via den hållbaserade fläkthstyrningen. → "Viktiga säkerhetsanvisningar" på sidan 52
- Kontrollerna på själva fläkth är alltid prioriterade. Du kan inte styra via den hållbaserade fläkthstyrningen just nu.
- Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

Installation

Hällen ska vara på vid inställning av uppkopplingen mellan häll och fläkt.

Direkt anslutning

Se till så att fläkth är av.

Följ kap. "Uppkoppling av häll" i fläkthens bruksanvisning.

Anvisning: Kopplar du upp hällen direkt mot fläkth, så går det inte koppla upp mot hemnätverket och du kan inte använda Home Connect längre.

- 1 Öppna grundinställningarna.
- 2 Tryck på tills du får upp inställningen **OFF**. **OFF** lyser på kokzonsindikeringen.
- 3 Ställ in med Twist-vredet. blinkar på kokzonsindikeringen.
- 4 Påbörja fläkthuppkopplingen inom 2 minuter.

Hällen är uppkopplad mot fläkth om du får upp **ON** på kokzonsindikeringen. Du får upp symbolen för hållbaserad fläkthstyrning på hällens kontroller.

Anslutning via hemnätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion.

Du måste ha routeraccess. Om du inte har det, följ stegen i "Direktuppkoppling".

Se först till så att fläkth är uppe på hemnätverket.

- 1 Öppna grundinställningarna.
- 2 Tryck på tills du får upp inställningen **OFF**. **OFF** lyser på kokzonsindikeringen.
- 3 Ställ in med Twist-vredet. blinkar på kokzonsindikeringen.
- 4 Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Hällen är uppkopplad mot hemnätverket, du får upp **ON** på kokzonsindikeringen.
- 5 Påbörja fläkthuppkopplingen.

Hällen är uppkopplad mot fläkth om du får upp **ON** på kokzonsindikeringen. Du får upp symbolen för hållbaserad fläkthstyrning på hällens kontroller.

Anvisning: Det går inte koppla upp förrän båda enheterna är hemnätverksanslutna och i uppkoppling. Har uppkopplingstiden för någon av enheterna gått ut, koppla upp igen (grundinställningarna, inställning **cE**).

Återställ uppkoppling

Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och fläkt.

- 1 Öppna grundinställningarna.
- 2 Tryck på  tills du får upp inställningen **cE**.
- 3 Ställ in **OFF** med Twist-vredet.

Styr spisfläkten från spisen.

I spisens grundinställningar kan du ställa in hur spisfläkten ska fungera när spisen eller enskilda kokzoner kopplas in och stängs av. → *"Inställningar fläktstyrenhet"* på sidan 88

I manöverpanelen kan du göra ytterligare inställningar.

Inställning av fläkten

Starta

Tryck på .

Ställ in fläktsteget

Vrid Twist-vredet åt vänster eller höger för att anpassa fläktläget.

Du kan göra följande inställningar:

Indikering	Funktion
	Fläkt av
A	Autoläge Fläkten går igång automatiskt när det osar
1, 2, 3	Fläktlägen Intensitet: låg, medel, hög
P	PowerBoost-funktion
]	Intervalläge
f	Fläkteftergång

Stäng av

Slå av och fortsätt tillagningen:

- 1 Tryck på .
- 2 Välj fläktläge **0** med Twist-vredet.

Slå av hällen:
vad fläkten gör när hällen slår av beror på de valda grundinställningarna.

Får du upp indikeringen **f** så är fläkten i eftergångsläge.

Anvisning:  kan även skimra svagt när du slagit av häll och fläkt.

Inställning av spisfläktbelysningen

Du kan slå på och av fläktbelysningen med hållkontrollerna.

Tryck på .

Belysningen slår på resp. av automatiskt med hällen beroende på valda grundinställningar. → *"Inställningar fläktstyrenhet"*

Inställningar fläktstyrenhet

Du kan när du vill anpassa den spisbaserade fläktstyrenheten efter dina önskemål.

Ändra grundinställningarna → *"Grundinställningar"*

Indikering	Funktion
cE	Häll-fläktuppkoppling
OFF	Nedkopplad*/koppla ned.
1	Koppla upp.
2	Uppkopplad mot hemnätverket.
ON	Uppkopplad mot fläkten.
cA	Automatisk fläktstart
OFF	Av Du får slå på fläkten manuellt, om det behövs.
A	På med autoläge.* Fläkten slår på när en kokzon går igång på autoläge.
1	På med manuellt läge. Fläkten slår på lägsta fläktläget när kokzonen går igång.
2	På med manuellt läge. Fläkten slår på mellersta fläktläget när kokzonen går igång.
3	På med manuellt läge. Fläkten slår på högsta fläktläget när kokzonen går igång.
cb	Fläkteftergång
OFF	Fläkten slår av med hällen.
A	På med autoläge.*
ON	På med normal fläkteftergång.
NO	Ingen ändring av inställningarna.
cc	Slå på belysningen automatiskt
OFF	Av.*
ON	På. Belysningen slår på när hällen går igång.

* Grundinställning

Indike- ring	Funktion
c d	Slå av belysningen automatiskt
OFF	Av.*
ON	På.

Belysningen slår av när hällen slår av.

* Grundinställning

Anvisning: Du får bara upp inställningarna **c A**, **c b**, **c c** och **c d** när enheten är uppkopplad mot fläkten.

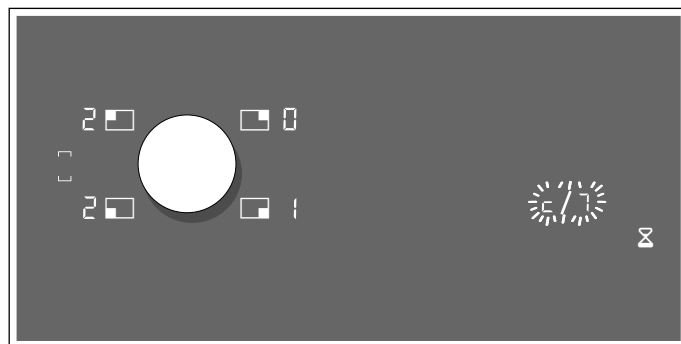
Test av lämpliga formar

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 **c 7**.
- 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

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.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

Anvisningar

- 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.

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 hälltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Använd aldrig:

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

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

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

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

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Twistvredet

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

Trådlös temperaturgivare

Temperaturgivare

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

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

Silikonlapp

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

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

Temperaturgivarglas

Givarglasets måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

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

Anvisningar

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

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

Information om funktionen hittar du i kap. → *"Test av lämpliga former"*

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. → *"Tillagning med induktion"*

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.

→ *"Tillagning med induktion"*, → *"Flex-funktion"* och → *"Transfer-funktionen"*

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.

→ *"Tillagning med induktion"*, → *"Flex-funktion"* och → *"Transfer-funktionen"*.

Rengöring

Hur rengör jag hällen?

Du får optimalt resultat om du använder speciell hållrengöring. 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 småsaker som du själv lätt åtgärdar. Läs igenom tipsen i tabellen innan du kontaktar service.

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

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

Indikering	Möjlig orsak	Felåtgärd
Indikeringen på temperaturgivaren blinkar 3 ggr.	Temperaturgivaren är nedkopplad.	Tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8 sekunder och koppla upp temperaturgivaren igen mot hällen.
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsdiagrammet anger.
dE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.
Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.		

Anvisningar

- 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.

Varning – Risk för stötar!

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

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

9001294286 (970425)
fi, sv

GAGGENAU

