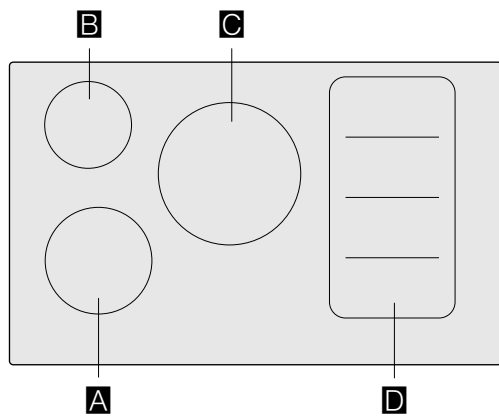


Gaggenau
Käyttöohje
Bruksanvisning

CI 283

Keittotaso
Häll



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
D		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvaohjeita	5
Vaurioiden syyt	6
Yhteenvedo	6
Ympäristönsuojelu	7
Ohjeita energian säästämiseen	7
Ympäristöystävällinen hävittäminen	7
Keittäminen induktiotekniikalla	7
Induktiolla keittämisen edut	7
Keittoastiat	7
Tutustuminen laitteeseen	9
Ohjauspaneeli	9
Keittoalueet	10
Jälkilämmön näyttö	10
Monitoimi-kenttä ja monitoimi valitsin	10
Monitoimivalitsimen poistaminen	10
Monitoimivalitsimen säilytys	10
Koneen käyttö	11
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä	11
Keittoalueen säätäminen	11
Keittosuositukset	12
Flex-toiminto	14
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja	14
Kahtena itsenäisenä keittoalueena	14
Ainoana keittoalueena	14
Siirtotoiminto	15
Aikatoiminnot	16
Keittoaika-automatiikka	16
Hälytin	16
Ajanottokello-toiminto	17
Booster-toiminto kattiloille	17
Aktivointi	17
Deaktivointi	17
Booster-toiminto pannuille	18
Käyttöä koskevat suositukset	18
Aktivointi	18
Deaktivointi	18
Lämpimänäpito toiminto	19
Aktivointi	19
Deaktivointi	19

Paistotunnistintoiminto	19
Paistamisen edut	19
Soveltuva keittoastia	19
Lämpötilatasot	20
Taulukko	20
Toimi näin	22
Lapsilukko	22
Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi	22
Näytön puhdistussuoja	23
Automaattinen turvakatkaisu	23
Perusasetukset	24
Näin pääset perusasetuksiin:	25
Home Connect	25
Asentaminen	25
Home Connect -asetukset	27
Ohjelmistopäivitys	29
Tietosuojaa koskeva huomautus	29
Standardinmukaisuustodistus	29
Liesituulettimen yhdistäminen	30
Asentaminen	30
Yhteyden purkaminen	31
Keittotason yläpuolella olevan liesituulettimen ohjaus	31
Liesituulettimen ohjauksen asetukset	31
Keittoastiatesti	32
Puhdistus	33
Keittotaso	33
Keittotason kehys	33
Monitoimivalitsin	33
Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	34
Mitä tehdä häiriön sattuessa?	36
Huoltopalvelu	37
Mallinumero ja sarjanumero	37

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 keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

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

Keittämistä täytyy valvoa. Lyhyttä keittämistä täytyy valvoa koko ajan.

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

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

⚠ 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. Henkilöitä, joilla on elektronisia implantteja, eivät saa pitää valitsimia lähellä vartaloa (esimerkiksi paidan tai housujen taskussa); pitää niitä alle 10 cm:n etäisyydellä sydämentahdistimesta.

⚠ 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!

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

Vaurioiden syyt**Huomio!**

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

Yhteenveto

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 keittotaso.	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.

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.

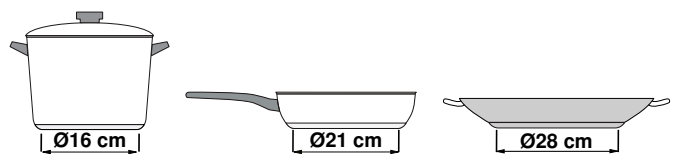
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

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

Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiatesti".

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.

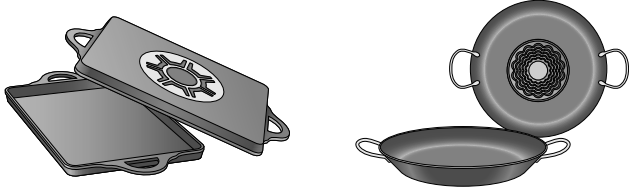


Kun muuntuvaa keittoaluetta käytetään ainoana keittoalueena, voidaan käyttää erityisesti tälle alueelle sopivia suurempia astioita. Lisätietoja keittoastian sijoittamisesta löydät tästä → "Flex-toiminto"

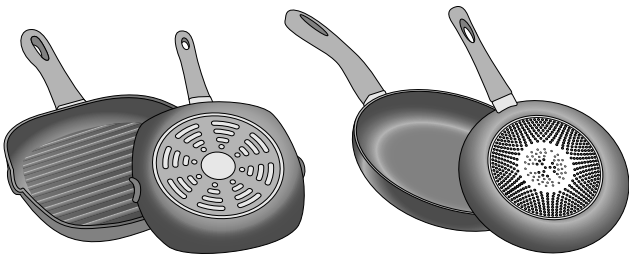


On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- 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

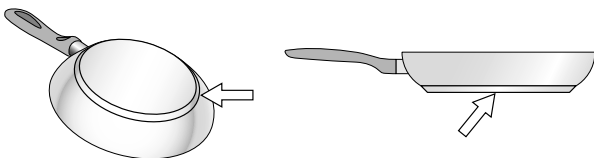
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- 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.

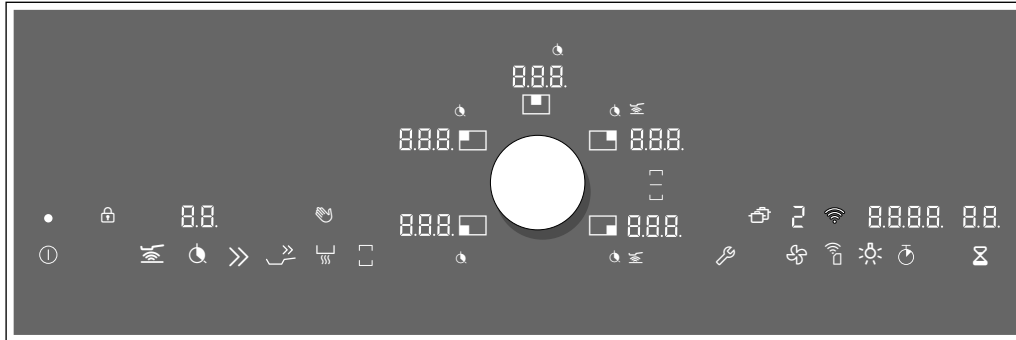
Kattilantunnistin

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
🔥	Paistotunnistintoiminto
🕒	Ajastintoiminto
➡➡	Booster-toiminto kattiloille
➡➡	Booster-toiminto pannuille
🔥	Lämpimänäpito toiminto
☐	Flex-toiminto
🔧	Perusasetukset
🌀	Liesituulettimen ohjaus
📶	Home Connect - asetuksen vahvistaminen
💡	Liesituulettimen valo
🕒	Ajanottokello
⌚	Hälytin

Näytöt

🔥	Käyttötila
☐☐☐	Keittoalue
☐☐	
1-9	Tehoalueet
🔥	Paistotunnistintoiminto
🕒	Keittoaika-automaatiikka
P	Booster-toiminto kattiloille
b	Booster-toiminto pannuille
L	Lämpimänäpito toiminto
H/h	Jälkilämpö
📶	WLAN
0, 1, 2, 3, P, r, j	Tuuletustehot
00	Ajastintoiminto
00.00	Ajanottokello-toiminto
👉	Näytön puhdistussuoja
🔒	Lapsilukko

Näytöt

☐	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.

Koneen 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 25 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 kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa 5 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos keittotaso kytketään tämän ajan kuluessa taas päälle, aikaisemmin asetetut tehoalueet vilkkuvat. Jos monitoimivalitsinta napsautetaan seuraavien 5 sekunnin kuluessa, asetukset otetaan käyttöön. Jos monitoimivalitsinta ei napsauteta tai jos kosketetaan jotain muuta tunnistinvalitsinta, kaikki aikaisemmat asetukset poistuvat.

Keittoalueen säätäminen

Halutun tehoalueen asettaminen monitoimivalitsimella.

Tehoalue 1 = pienin teho.

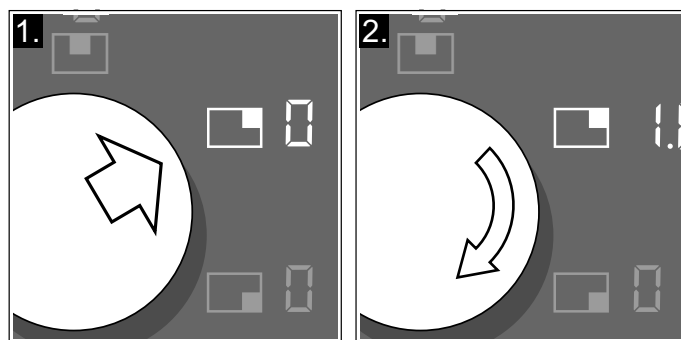
Tehoalue 9 = suurin teho.

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

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

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



Tehoalue on asetettu.

Huomautuksia

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

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja muuta tehoaluetta monitoimivalitsimella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Huomautuksia

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

Keittosuositukset

Suosituksia

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Aseta esilämmitystä varten tehoalue 8 - 9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehoaluetta kun kannen ja astian välistä tulee höyryä. Höyryn poistuminen astiasta ei ole tarpeen hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.

- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Voit säätää optimaalisen kypsennysajan munakellon avulla.
- Vältä öljyn palamista, jotta kypsennystulos on terveellinen.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Suosittelemme käyttämään patalappuja.
- 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 - 1.5	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1.5 - 2	-
Maito*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuuro***	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4.5 - 5.5	25 - 35
Kuoritut perunat	4.5 - 5.5	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3.5 - 4.5	120 - 180
Keitot	3.5 - 4.5	15 - 60
Vihannekset	2.5 - 3.5	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3.5 - 4.5	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4.5 - 5.5	-

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

	Tehoalue	Kypsen- nysaika (min)
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60
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 - 5.5	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
Pannuruoat, pakaste	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6.5 - 7.5	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3.5 - 4.5	3 - 6
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

***Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.5

Flex-toiminto

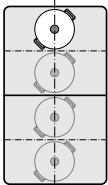
Muuntuvaa keittoaluetta voidaan käyttää tarpeen mukaan yhtenä yksittäisenä keittoalueena tai kahtena itsenäisenä keittoalueena.

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

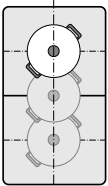
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

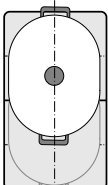
Ainoana keittoalueena



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

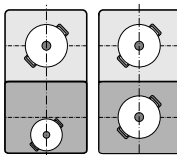


Halkaisija yli 13 cm
Sijoita astia johonkin kolmesta paikasta, jotka näkyvät kuvassa.



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

Kahtena itsenäisenä keittoalueena



Etummaisissa ja takimmaisissa keittoalueissa 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 → "Koneen 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
→ "Keittoastiatesti"

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

Kahden keittoalueen erottaminen

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

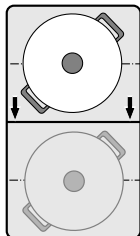
Muuntuva keittoalue on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena erillisenä keittoalueena.

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

Siirtotoiminto

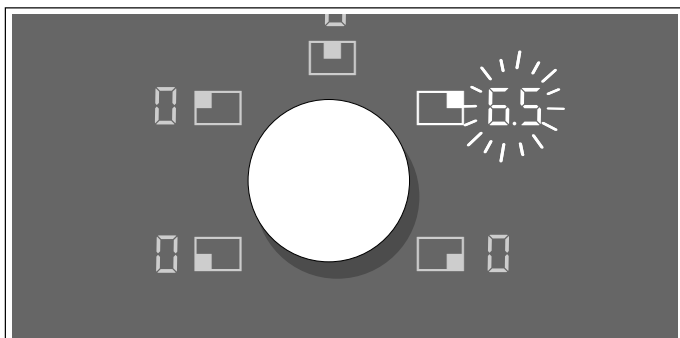
Tällä toiminnolla yhden keittoalueen asetukset voidaan siirtää toiselle keittoalueella.

Tämä toiminto on käytettävissä muuntuvilla keittoalueilla.

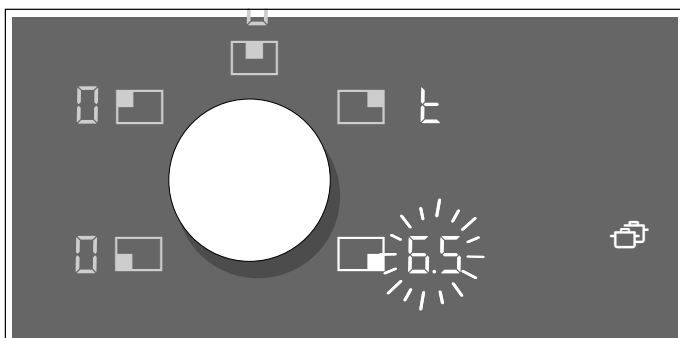


Huomautus: Lisätietoja keittoastian oikeasta sijoituksesta löydät luvusta → "Flex-toiminto"

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



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



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

Huomautuksia

- Siirrä keittoastia keittoalueelle, joka ei ole kytketty päälle, jolle ei ole vielä tehty ennakkoasetusta ja jolla ei aikaisemmin ollut toista keittoastiaa.
- Jos Flex-toiminto on aktivoitu, kun keittoastiaa siirretään muuntuvalla keittoalueella, asetukset otetaan käyttöön automaattisesti.
- Asetettu kypsennysaika otetaan käyttöön myös uudella keittoalueella. Paistotunnistintoimintoa ja Booster-toimintoja ei siirretä.
- Keittoastia voidaan palauttaa säätöajan kuluessa taas alkuperäiselle keittoalueelle. Keittoalue kuumenee tällöin edelleen aikaisemmalla asetuksella ilman, että asetusta tarvitsee vahvistaa.

Aikatoiminnot

Keittotasossa on kolme ajastintoimintoa:

- Keittoaika-automatiikka
- Hälytin
- Ajanottokello-toiminto

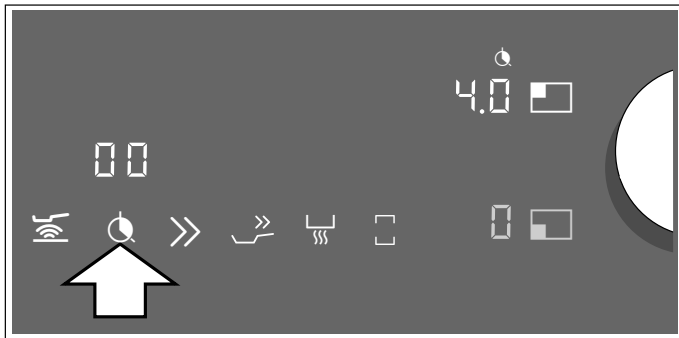
Keittoaika-automatiikka

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.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .

Muuta keittoaikaa 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 nollasta 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 kulumisen jatkuu.

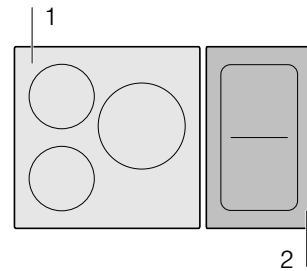
Kun symbolia  kosketetaan pitkään, näytöt sammuvat.

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

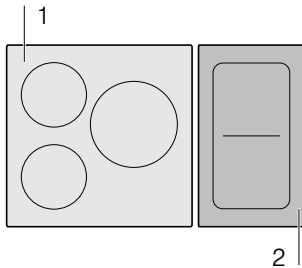
- Tämä toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.
- Jos joku tehoalue oli valittu ennen toiminnon aktivointia, tämä otetaan toiminnon deaktivoinnin jälkeen taas automaattisesti käyttöön.

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: Muuntuvalle keittoalueelle voidaan aktivoida myös Booster-toiminto pannuille, jos keittoaluetta käytetään yhtenä yksittäisenä keittoalueena.

Aktivointi

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

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"

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.

Paistotunnistintoiminto

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

Tämä toiminto on käytettävissä oikeanpuoleisella muuttuvalla keittoalueella.

Paistamisen edut

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

Huomautuksia

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

Soveltuva keittoastia

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

Tätä toimintoa varten on tarjolla myös erikoispannuja. Näitä voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi aina tuotteen numero:

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

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

Huomautuksia

- Paistotunnistintoiminto on suunniteltu erityisesti tätä pannutyyppiä ja pannukokoa varten.
- Muuntuvalla keittoalueella on mahdollista, että paistotunnistintoiminto ei aktivoidu, jos pannun koko on eri tai pannu on sijoitettu epäedullisesti. Katso luku → "Flex-toiminto".

- Muut pannutyytit voivat ylikuumentua ja lämpötila voi asettua valitun lämpötehon alapuolelle tai yläpuolelle. Kokeile ensin alinta lämpötehoa ja muuta sitä tarvittaessa.

Lämpötilatasot

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

Taulukko

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

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

Asetettu lämpötilataso vaihtelee käytettävän paistinpannun mukaan.

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

* Käännä useita kertoja.

** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

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

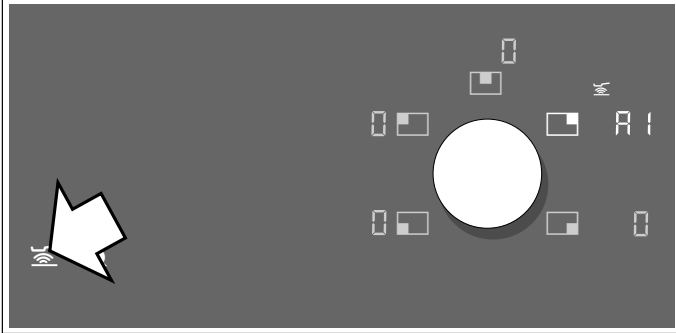
* Käännä useita kertoja.

** Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

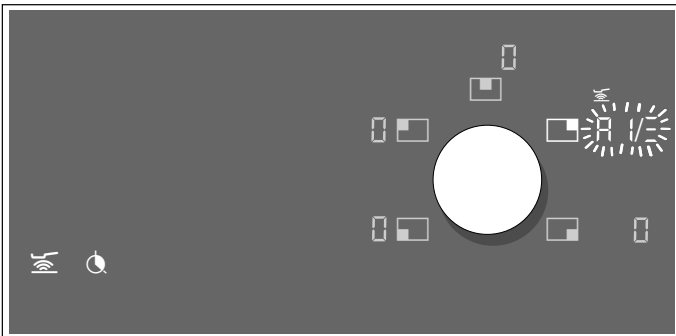
Toimi näin

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

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



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



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

Huomautus: Käännä ruokaa, jotta se ei pala pohjaan.

Paistotunnistintoiminnon kytkeminen pois päältä

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

Lapsilukko

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

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

Deaktivointi: aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle.

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

Näytön puhdistussuoja

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

Aktivointi: Poista monitoimivalitsin.

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

Deaktivointi: Aseta monitoimivalitsin 10 minuutin kuluessa taas paikalleen.

Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu. Keittotaso jatkaa kuumenemista edellisillä asetuksilla.

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

Automaattinen 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 *h* tai *H*.

Keittoalue voidaan valita ja säätää milloin tahansa uudelleen.

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

Perusasetukset

Näyttö	Toiminto
	Äänimerkit
<i>c 1</i>	07 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.* 0FF Useimmat äänimerkit on kytketty pois päältä.
	Keittoalueen valinta-aika
	5 Keittoalue pysyy valittuna 5 sekunnin ajan. 10 Keittoalue pysyy valittuna 10 sekunnin ajan.* 15 Keittoalue pysyy valittuna 15 sekunnin ajan.
<i>c 2</i>	0FF Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.
	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen
	0 Pois.* 1 0 1000 W. Vähimmäisteho. 1 5 1500 W. 2 0 2000 W. ...
<i>c 3</i>	9 0 9000 W. Keittotason maksimiteho.
	Palautus tehdasasetuksiin
<i>c 4</i>	0FF Yksilöllisten asetusten säilyttäminen.* 07 Palautus tehdasasetuksiin.
	Keittoastian, kypsennystuloksen tarkastaminen
<i>c 7</i>	0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu
	Home Connect
<i>c 9</i>	→ "Home Connect -asetukset" sivulla 27
*Tehdasasetus	

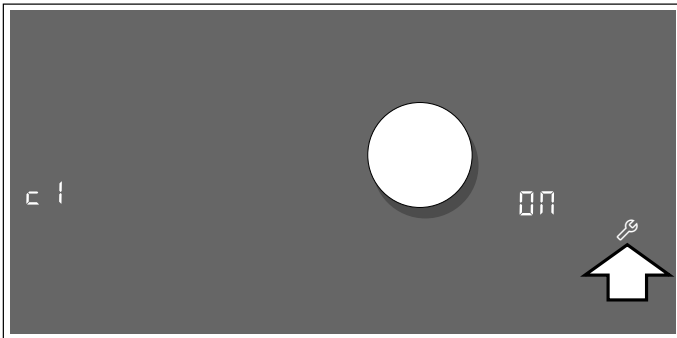
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

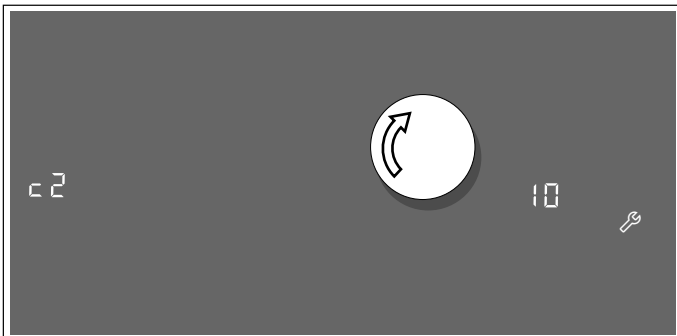
- 1 Kytke keittotaso päälle.
- 2 Paina seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia .
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kierrä monitoimivalitsinta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

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

- 3 Koskettamalla uudelleen symbolia  pääset perusasetuksiin.
Näytöissä palavat 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. → "Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 5
- 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

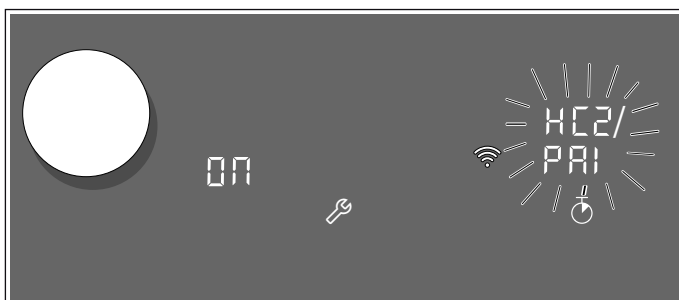
Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto. Lisätietoja löydät reitittimen käyttöoppaasta. Tarvitset pääsyn reitittimeen.

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 **CO1**.
Keittoalueen näytössä vilkkuu **CO1** 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 **CO2** "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 **ON**.

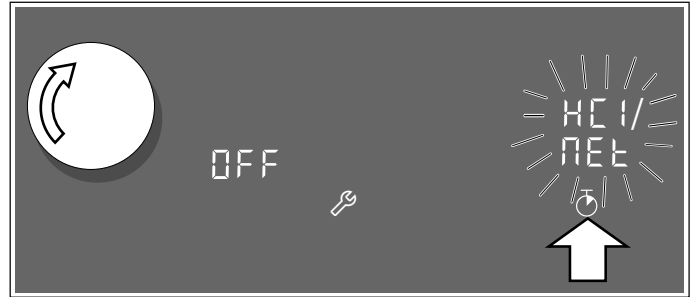
- 6 Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata automaattista verkkokirjautumista koskevia ohjeita.

Kirjautuminen on päättynyt, kun arvo **ON** 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).

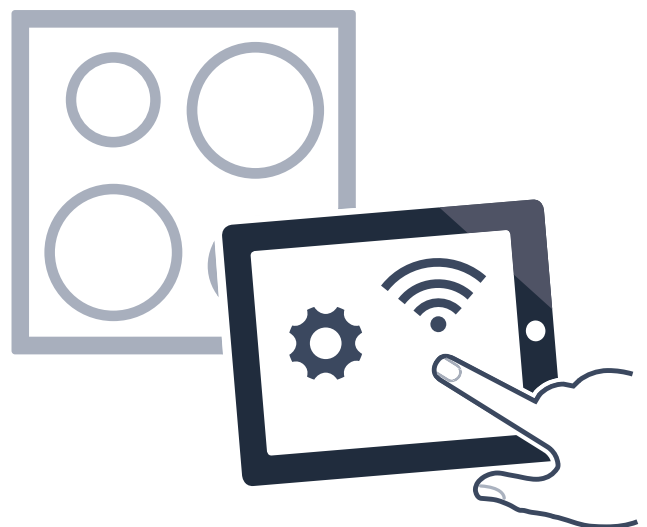
- 1 Avaa perusasetukset.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy asetus **HC1**.
- 3 Kosketa symbolia  avataksesi Home Connect -asetukset.
Säätöalueella vilkkuvat vuorotellen **HC1** ja **NET**.
Keittoalueen näytössä palaa **OFF**.



- 4 Aseta monitoimivalitsimella arvo **CO2**.
Keittoalueen näytössä vilkkuu **CO2** ja symboli .

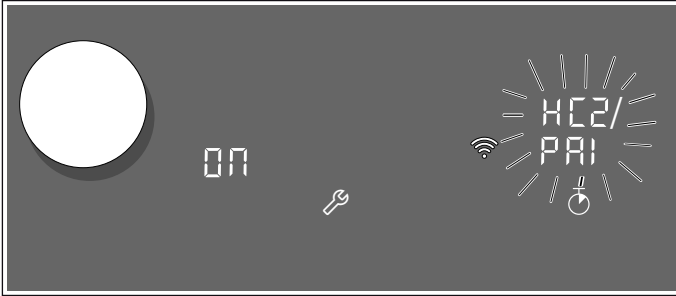


- 5 Siirry mobiiliin päätelaitteen yleiseen asetusvalikkoon ja hae näkyviin WLAN-asetukset.



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

- 7 Kun yhteys on muodostettu, avaa Home Connect -sovellus.
Sovellus etsii nyt keittotasoa muutaman 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 katkaisu-
	minen
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 asennet-
	tavaksi
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.

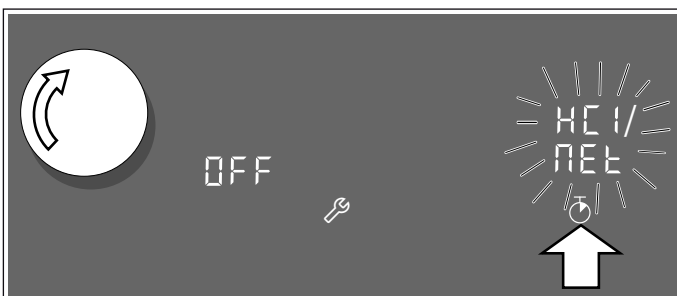
Huomautus: Kun keittotaso on irrotettu verkosta, käyttö Home Connectin avulla ei ole mahdollista.

- 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 Nouda data 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 liesituulettimeen on olemassa, irrota keittotaso ensin kotiverkosta ja käynnistä yhdistäminen uudelleen. → "Irrottaminen verkosta" sivulla 28, → "Verkon yhdistäminen" sivulla 28

- 1 Avaa perusasetus **c9**.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että asetukset **HC2** ja **PA1** vilkkuvat vuorotellen. Keittoalueen näytössä palaa **OFF**.



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

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

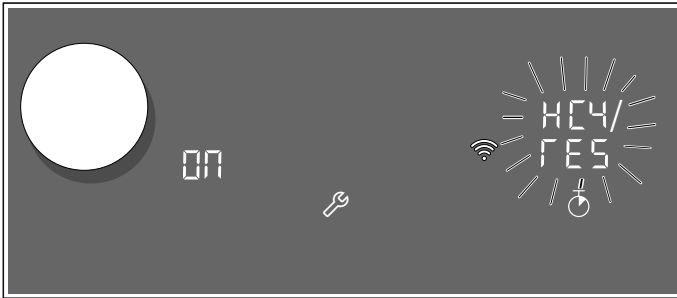
Asetukset sovelluksen kautta

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 asetusten siirto on deaktivoitu, Home Connect -sovelluksessa näytetään vain keittotason käyttötilat.

- 1 Avaa perusasetus **c9**.
- 2 Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että asetukset **HC4** ja **RES** vilkkuvat vuorotellen.
- 3 Voit aktivoida asetusten 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 -käyttäjäksi, olet asentanut sovelluksen mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

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

Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen keittotason perusasetusten (perusasetukset, asetukset **c9**, 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 tehdyistä 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 Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia 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

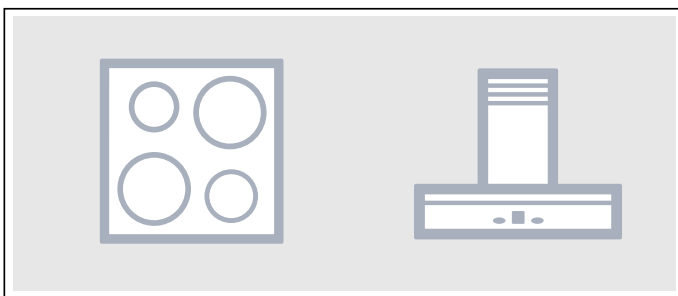
Jos molemmat laitteet ovat Home-Connect-kelpoisia, voit yhdistää ne Home Connect -sovelluksella.

Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.



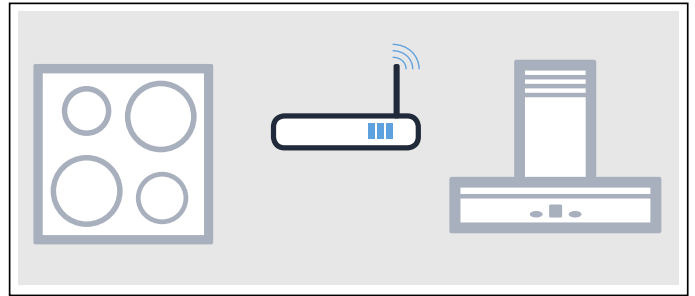
Laitteiden yhdistäminen suoraan

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 turvaohjeita" 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 **1**. Keittoalueen näytössä vilkkuu **1**.
- 4 Käynnistä yhteys 2 minuutin kuluessa liesituulettimesta.

Keittotaso on yhdistetty liesituulettiin, kun keittoalueen näyttöön ilmestyy arvo **07**. 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 31

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 → "Perusasetukset"

Näyttö	Toiminto
	Keittotason ja liesituulettimen yhteys
	Ei yhdistetty* / yhteyden katkaiseminen.
	Yhteyden muodostaminen.
	Yhdistetty kotiverkkoon.
	Yhdistetty liesituulettimeen.

* Perusasetus

Näyttö	Toiminto
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.

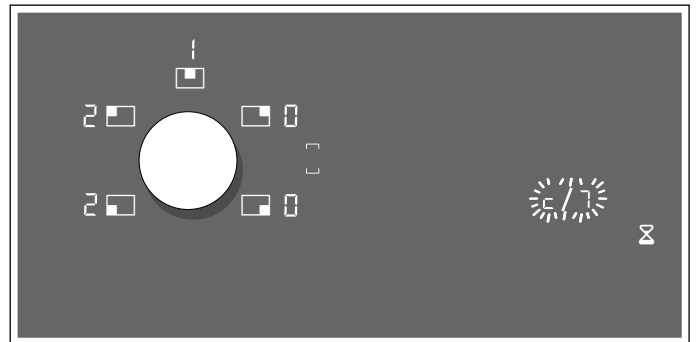
Keittoastiatesti

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 20 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

- Muuntuva keittoalue muodostaa yhden keittoalueen; käytä tässä vain yhtä keittoastiaa.
- 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 → "Perusasetukset".
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → "Keittäminen induktiotekniikalla" ja .

Puhdistus

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

Keittotaso

Puhdistus

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

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

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

Älä missään tapauksessa käytä:

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

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

Sopivia puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopistamme.

Hyvän puhdistustuloksen saat erityisesti keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistussienillä.

Mahdolliset tahrat

Kalkki- ja vesijäämät	Puhdista keittotaso heti, kun se on jäähtynyt. Käytä keraamisille keittotasolle soveltuvaa puhdistusainetta.*
Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdista heti. Käytä puhdistuslastaa. Palovammavaara.*

* Puhdista sen jälkeen kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

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

Keittotason kehys

Jotta vältät keittotason kehyksen vauriot, noudata seuraavia ohjeita:

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

Monitoimivalitsin

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

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

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

Lapsilukko on aktivoitu. Aseta monitoimivalitsin monitoimikentälle.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "*Lapsilukko*"

Miksi kuuluu merkkiääni?

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

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → "*Perusasetukset*"

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"*

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"*

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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 merkkiäänä	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
F2	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F4	Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 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.
F1/F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F0	Asetuksen siirtotoimintoa ei saa aktivoitua	Tarkasta häiriöviesti koskettamalla jotain käyttöaluetta. Voit käyttää laitetta tavanomaiseen tapaan, ilman siirtotoimintoa. Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytyksellä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
E9000	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
E9010		
E9011	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotasoa sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.
EE	Esittelytila on aktivoitu	Irrota keittotasoa sähköverkosta. Odota 30 sekuntia ja liitä laite uudelleen. Kosketa seuraavien 3 minuutin kuluessa jotain käyttöaluetta. Esittelytila on deaktivoitu.

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Huomautuksia

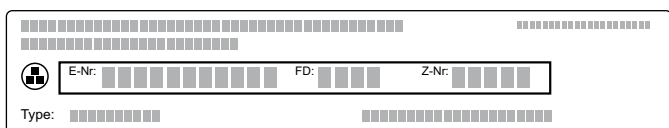
- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna, jolloin voi lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotasoa sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä se uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen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

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy laitteen alapuolelta.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Inside the label, there are four main fields: 'E-Nr.' followed by a row of 10 squares, 'FD-' followed by a row of 5 squares, 'Z-Nr.' followed by a row of 5 squares, and 'Type:' followed by a row of 10 squares. There is also a small circular icon with a cross inside on the left side of the label.

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu 

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuajana.

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

Bestämmelser för användningen	39
Viktiga säkerhetsanvisningar!	40
Skadeorsaker	41
Översikt	41
Återvinning	42
Råd för energibesparing	42
Återvinning	42
Tillagning med induktion	42
Fördelar med att använda induktion	42
Kokkärl	42
Lär dig enheten	44
Kontrollpanelen	44
Kokzonerna	45
Restvärmeindikering	45
Twist-Pad med Twist vred	45
Ta bort Twist-vredet.	45
Förvara Twist-vredet	45
Använda maskinen	46
Slå på och av hällen	46
Ställa in kokzon	46
Rekommendationer	47
Flex-funktion	49
Rekommendationer för användning av kokkärl	49
Som två oberoende kokzoner	49
Som en enda kokzon	49
Transfer-funktionen	50
Tidsfunktioner	51
Autotillagningstid	51
Ägglockan	51
Stoppursfunktion	52
Booster-funktion för kastruller och grytor	52
Slå på	52
Slå av	52
Booster-funktion för pannor	53
Rekommenderad användning	53
Slå på	53
Slå av	53
Varmhållningsfunktion	54
Slå på	54
Slå av	54

Steksensorfunktion	54
Fördelarna vid stekning	54
Lämpliga kastruller, grytor och pannor	54
Temperaturlägen	55
Tabell	55
Gör så här	57
Barnspärr	57
Slå på och av barnspärren	57
Torkskydd	58
Automatisk säkerhetsavstängning	58
Grundinställningar	59
Så här hoppar du till grundinställningarna:	60
Home Connect	60
Inställning	60
Home Connect-inställningar	62
Programuppdatering	64
Uppgiftsskyddsinfo	64
CE-överensstämmelseintyg	64
Anslutning spisfläkt	65
Installation	65
Återställ uppkoppling	66
Styr spisfläkten från spisen.	66
Inställningar fläktstyrenhet	66
Kastrulltest	67
Rengöring	68
Häll	68
Hällinfattningen	68
Twistvredet	68
Vanliga frågor och svar (FAQ)	69
Hur åtgärda fel?	71
Service	72
E- och FD-nummer	72

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

⚠ Bestämmelser för användningen

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.

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

⚠ 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.

⚠ Varning – Risk för fel!

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

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

⚠ Varning – Risk för skador!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

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

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

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

Återvinning

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 överensstämja med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärllets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärllets 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.

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.

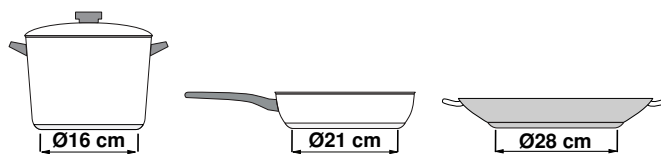
Kokkärl

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. → "Kastrulltest".

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.

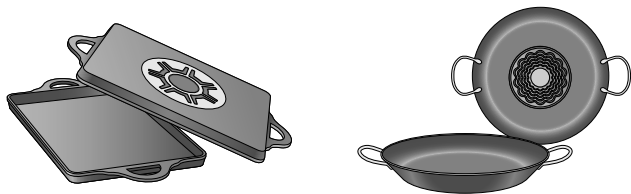


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Läs mer om placering av kastruller, grytor och pannor här → "Flex-funktion"

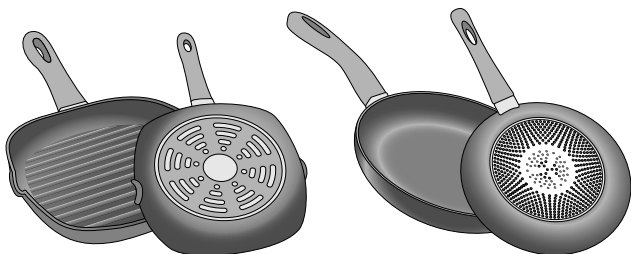


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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

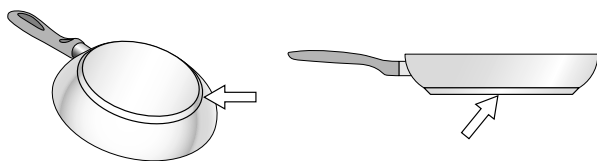
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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 avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

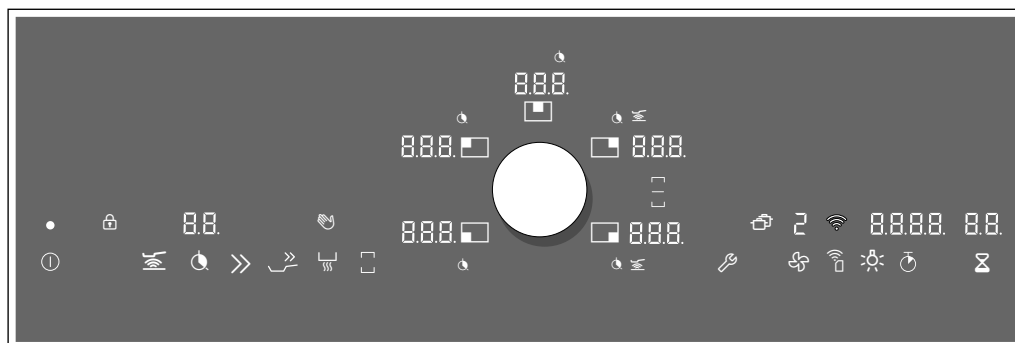
Zonvakt

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

Lär dig enheten

Du hittar information om kokzonernas storlek och effekt i översikten. → [" på sidan 2](#)

Kontrollpanelen



Sensorknapparna

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

Indikeringar

	Status
	Kokzon
	Effektlägen
	Steksensorfunktion
	Autotillagningstid
	Booster-funktion för kastruller och grytor
	Booster-funktion för pannor
	Varmhållningsfunktion
	Restvärme
	WLAN
	Fläktlägen
	Timerfunktion
	Stoppursfunktion
	Torkskydd
	Barnspärr

Indikeringar

	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 → "Flex-funktion"
Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se avsnitt → "Tillagning med induktion"	

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.

Använda 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 60. 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 . Kokzonernas symboler och de funktioner som är tillgängliga just nu lyser.  bredvid kokzonerna lyser. Hällen är nu igång.

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

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

Ställa in kokzon

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

Effektläge 1 = lägsta effekt.

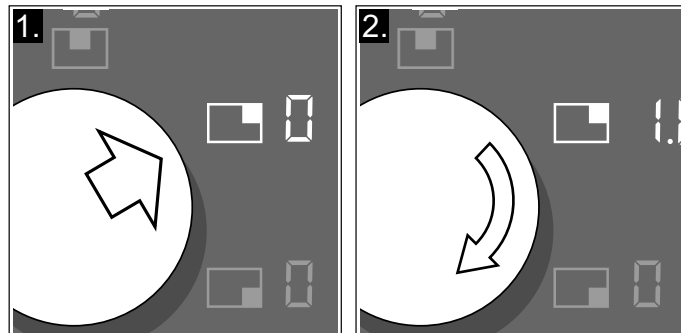
Effektläge 9 = högsta effekt.

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

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

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



Effektläget är inställt.

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. → "Kastrulltest"

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, redda 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. → "Återvinning"

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 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjök*	1.5 - 2.5	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfrost	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklump*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad säs, t.ex. bearnaise-, hollandaisesäs	3 - 4	8 - 12
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgrot***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkokning	4.5 - 5.5	-

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8,5

	Effektläge	Tillagnings- tid (min.)
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
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 - 5.5	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
Middagsrätter, djupfrysta	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 6
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
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 - 8,5

Flex-funktion

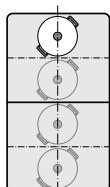
Den flexibla kokzonen går att använda som separat kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

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.

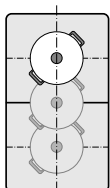
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

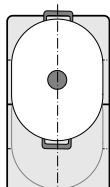
Som en enda kokzon



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

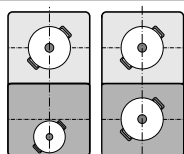


Ø > 13 cm
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



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. → "Använda 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 → "Kastrulltest"

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

Dela på kokzonerna

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

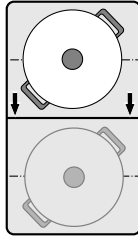
Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

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

Transfer-funktionen

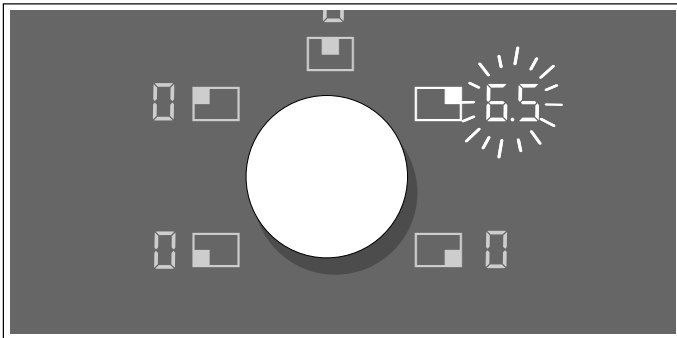
Funktionen överför inställningarna från en kokzon till en annan.

Funktionen fungerar på de flexibla kokzonerna.

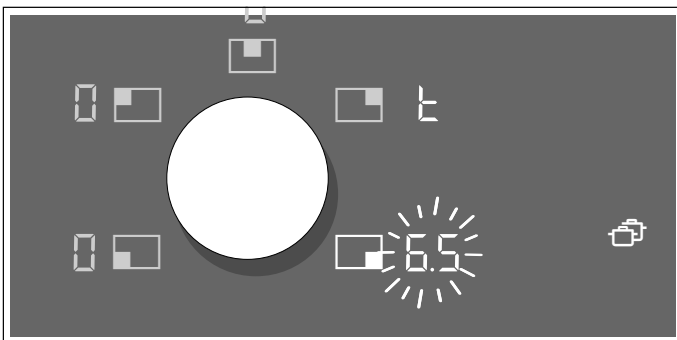


Anvisning: Mer information om rätt placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex-funktion"

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



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



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

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 blir också överförd till den nya kokzonen. Steksensor- och Booster-funktionerna blir inte överförda.
- Du kan ställa tillbaka kastrullen, grytan eller pannan på föregående kokzon inom inställningstiden. Kokzonen fortsätter då värma på med tidigare inställning utan bekräftelse.

Tidsfunktioner

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.

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.

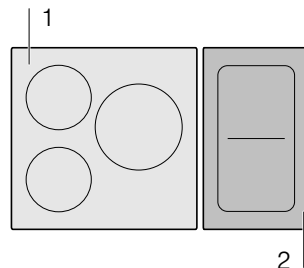
Trycker du länge på , så slocknar indikeringarna.

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

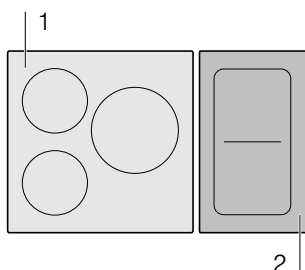
- Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.
- Hade du ställt in ett effektläge innan du slog på funktionen, så blir det automatiskt överfört igen när du slår av funktionen.

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 den kokzon du vill ha.
- 2 Tryck på » inom 10 sekunder. Indikeringen b tänds.

Funktionen är på.

Slå av

- 1 Välj kokzon .
- 2 Tryck på », bekräfta med Twist-vredet eller välj annan funktion. Indikeringen b 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 choklad eller smör samt varmhållning av mat.

Slå på

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

Funktionen är på.

Slå av

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

Funktionen slår av.

Steksensorfunktion

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

Funktionen är till för den flexibla kokzonen på högersidan.

Fördelarna vid stekning

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

Anvisningar

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

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

Det finns specialpannor till funktionen. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer:

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

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

Anvisningar

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

Temperaturlägen

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

Tabell

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

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

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

	Temperatur- läge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött		
Schnitzel, opanerad eller panerad	4	6 - 10
Filé	4	6 - 10
Kotletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	5	6 - 8
Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock)	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	3	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*	3	6 - 30
Ragu, kebabkött	4	7 - 12
Köttfärs	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3 - 4	10 - 20
Räkor, krabbor	4	4 - 8
Äggrätter		
Pannkakor**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Stekta ägg	2 - 4	2 - 6
Äggröra	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Potatis		
Stekpotatis (på skalpotatis)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis)	4	15 - 25
Råakor**	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	2	50 - 55
Glaserad potatis	3	15 - 20

* Vänd flera gånger.

** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

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

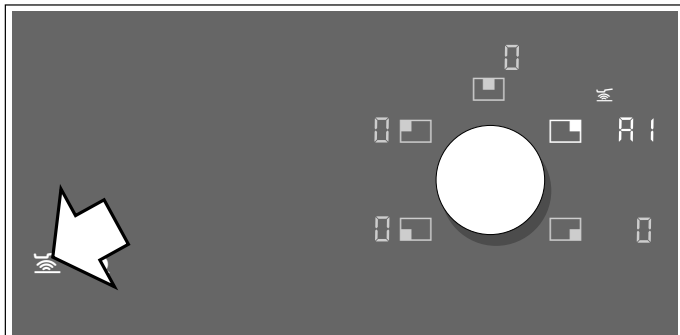
* Vänd flera gånger.

** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

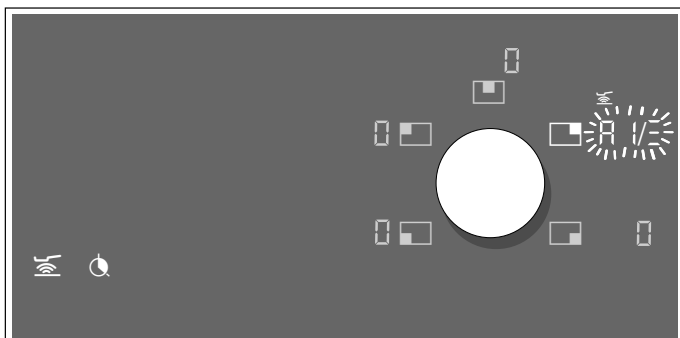
Gör så här

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

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



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



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

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

Slå av steksensorfunktionen

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

Barnspärr

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 **h** eller **H** på kokzonsindikeringen.

Du kan välja och ställa in kokzonen igen närsomhelst.

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

Grundinställningar

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.
	Gryta, kontrollera slutresultatet av tillagningen
<i>c 7</i>	0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig
	Home Connect
<i>c 9</i>	→ "Home Connect-inställningar" på sidan 62
*Fabriksinställning	

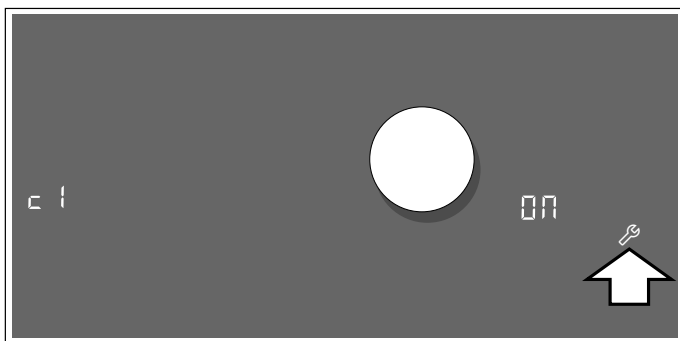
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

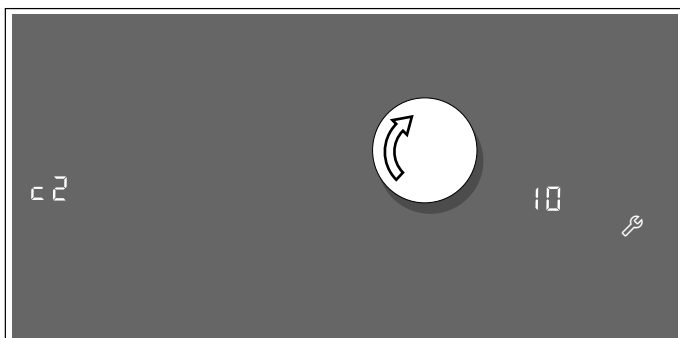
- 1 Slå på hällen.
- 2 Tryck på  inom 10 sekunder på De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Vrid på Twist-vredet för att få upp resp. indikering.

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. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 40
- 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.

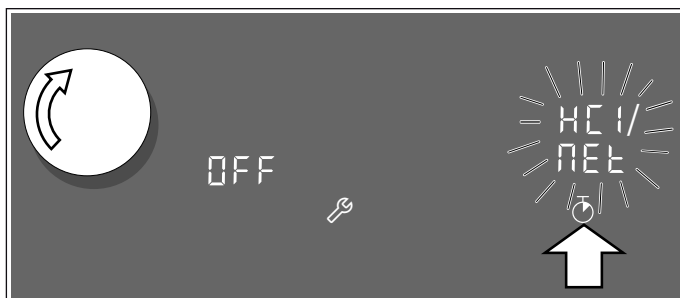
- 1 Öppna App Store (Apple-enheter) resp. Google Play Store (Android-enheter) på din mobilenhet.
- 2 Sök på "Home Connect".
- 3 Välj Home Connect-appen och installera den på din mobilenhet.
- 4 Starta appen och ställ in din Home Connect-access. Appen tar dig igenom inloggningsprocessen. Notera din mailadress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

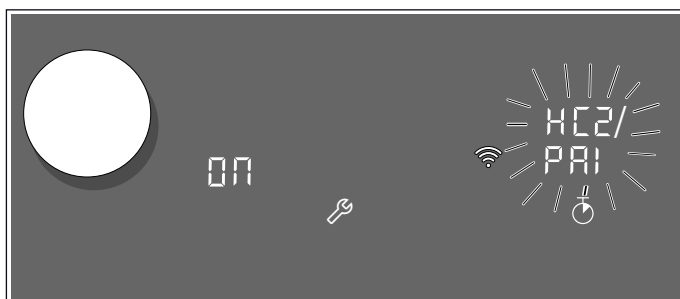
Har du inte det, följ stegen i "Logga in manuellt på hemnätverket".

- 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 **PA 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.

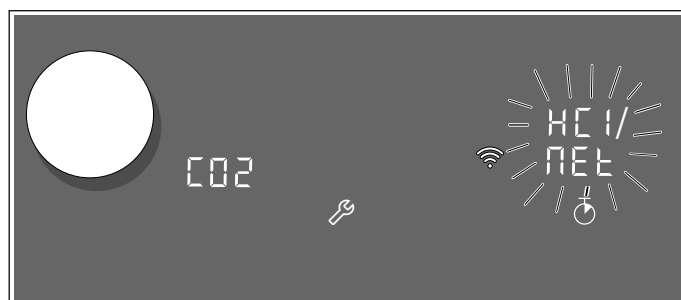
Manuell inloggning på hemnätverket

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

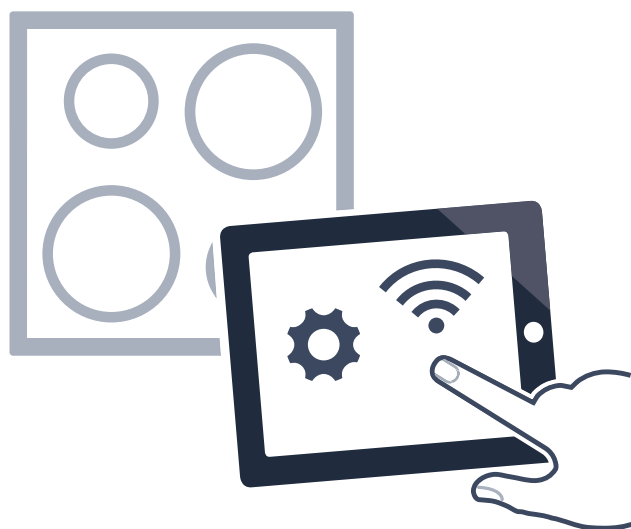
- 1 Öppna grundinställningarna.
- 2 Tryck på  tills du får upp inställningen **HC 1**.
- 3 Tryck på  för att ändra Home Connect-inställningarna.
HC 1 och **NET** blinkar växelvis på inställningsdelen. **OFF** lyser på kokzonsindikeringen.



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

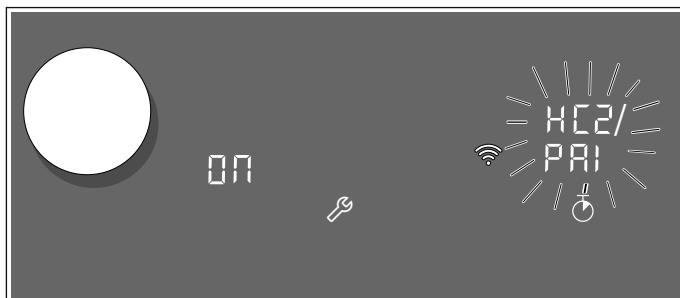


- 5 Gå till den allmänna inställningsmenyn på mobilenheten och öppna WLAN-inställningarna.



- 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

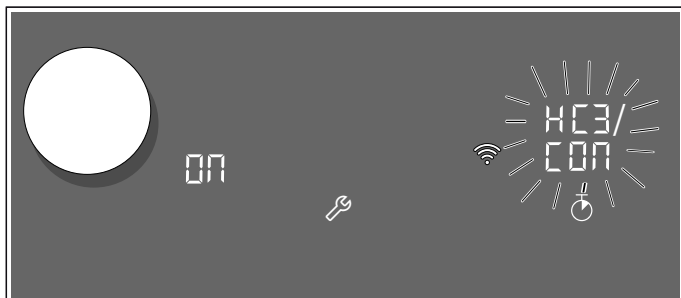
- Du får bara upp inställningen **HC 2** om enheten redan varit hemnätverksuppkopplad.
- Du får bara upp inställningen **HC 3** om enheten redan varit nätverksuppkopplad.
- Du får bara upp inställningen **HC 5** när det finns en uppdatering.
- Du får bara upp inställningen **HC 6** när service försöker 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.

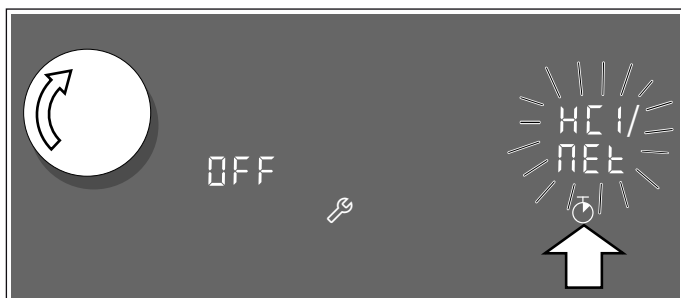
Anvisning: Du kan inte styra hällen via Home Connect när du kopplat ned den från nätverket.

- 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

CO1 "Automatisk uppkoppling" eller
CO2 "Manuell uppkoppling".

- 4 Följ anvisningarna i avsnittet "Automatisk inloggning på hemnätverket" resp. "Manuell inloggning på hemnätverket".

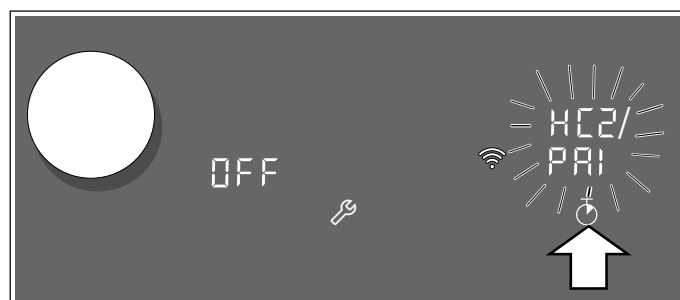
Appanslut

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 63, → "Nätverksuppkoppling" på sidan 63

- 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.

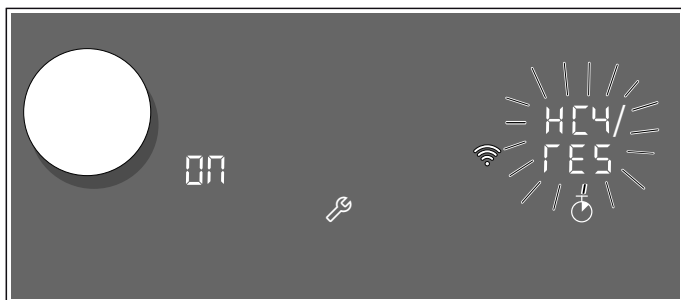
Inställningar via appen

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.



Belräfta 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 hållmjukvaran (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 uppgiftsskyddinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg

Gaggenau Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-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

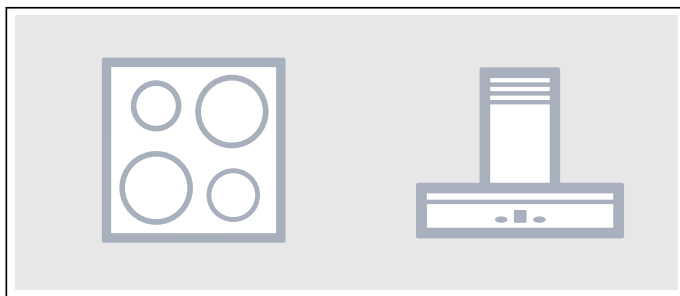
Är båda enheterna Home-Connect-kompatibla, så går det att koppla upp via Home Connect-appen.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.



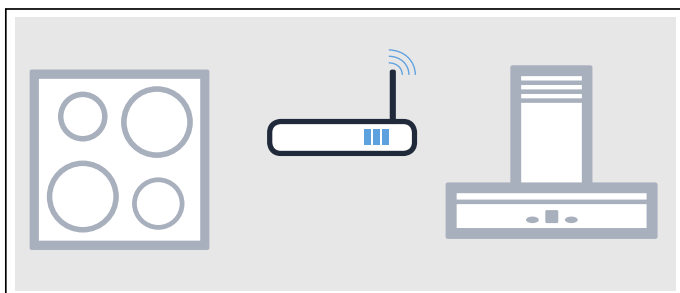
Direktuppkoppla enheterna

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 40
- 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 66

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

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.

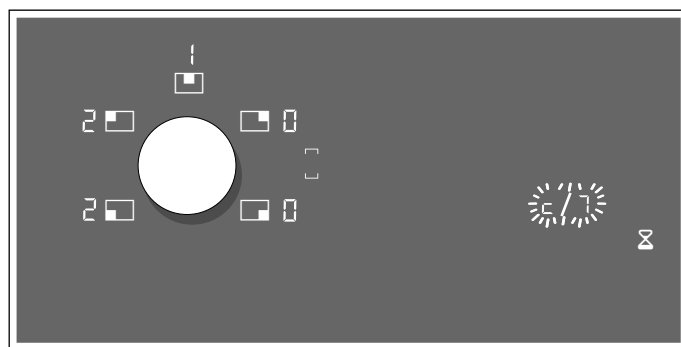
Kastrulltest

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-Ø 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 20 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

- Den flexibla kokzonen är en enda kokzon; använd bara en kastrull, gryta eller panna.
- 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. → "Tillagning med induktion" och

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.*
Socker, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*

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

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

Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Twistvredet

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

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

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

Varför får jag en ljudsignal?

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

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

Oljud

Vad är det som låter vid tillagning?

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

Möjliga ljud:

Dovt surrande som en transformator:

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

Dovt pipljud:

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

Knasterljud:

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

Gälla pipljud:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. → *"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 hällrengöring. Vi rekommenderar att du inte använder kraftiga skurmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurbollar.

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

Hur åtgärda fel?

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

Symbol	Möjlig orsak	Felåtgärd
ingen	Strömförsörjningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger. Elektronikfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten blir ansluten som kopplingssche-mat 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.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljud-signal	Du har ställt en varm kastrull på kontrol-lerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen.Felindikeringen slocknar strax. Nu kan du fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrol-lerna. 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 felin-dikeringen slocknat.
F1/F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kok-zonen igen.
F0	Överföringsfunktionen går inte slå på	Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men överföringsfunktionen fungerar inte.Kontakta service.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enhe-ten. Se kap.
E9000	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
E9010		
E9011	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingsschemat anger.
dE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minu-ter.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.

Service

Om enheten kräver reparation, så kan service hjälpa dig. Vi försöker alltid hitta en passande lösning, så att du undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Typskylten med numren hittar du på enhetens undersida.

The diagram shows the underside of a device with a grid of small squares representing the surface. A central rectangular area is highlighted, containing three labels: 'E-Nr:', 'FD:', and 'Z-Nr:'. Below these labels is a 'Type:' label. The grid is composed of small squares, some of which are shaded to indicate the location of the labels.

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr

FD-nr

Service 

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

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

9001294287 (970628)
fi, sv

GAGGENAU

