

FLEX-INDUKTIONSHÄLL MED INBYGGT VENTILA- TIONSSYSTEM

CV282101 CV282101M CV282111

GAGGENAU





Innehållsförteckning

1	Säkerhet	2	17	Steksensorfunktion	19
2	Förhindrande av sakskador	5	18	Koksensornfunktion	22
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	19	Barnspärr	27
4	Avfallshantering	6	20	Låsa kontrollerna vid rengöring	27
5	Funktioner	6	21	Automatisk avstängning	27
6	Lär känna	6	22	Trådlös koksensorn	27
7	Före första användningen	9	23	Grundinställningar	30
8	Användningsprincip	10	24	Effektbegränsning	31
9	TwistPad med Twistvred	14	25	Test av kastruller, grytor och pannor	31
10	Flex Zone	14	26	Home Connect	32
11	Överta inställningar	15	27	Rengöring och skötsel	34
12	Timerfunktion	16	28	FAQ	37
13	Booster-funktion för kastruller och grytor	17	29	Avhjälpning av fel	38
14	Booster-funktion för pannor	18	30	Kundtjänst	41
15	Varmhållningsfunktion	18	31	Överensstämmelseförklaring	41
16	Proffskokfunktionen	18			

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transport-skador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin. Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.

- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 2000 m höjd över havet.

Använd inte apparaten:

- på båtar eller i fordon.
- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.
- för att dammsuga upp farliga eller explosiva ämnen och ångor.
- för att dammsuga upp småsaker och vätskor.

Om du vill använda koksensornfunktionen ställer du in den kokzon där kastrullen med temperatursensor står.

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsätt-

ningar är uppfyllda, och du dessutom använder köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktionsspishällen på avsett sätt.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

⚠ **WARNING – Kvävningsrisk!!**

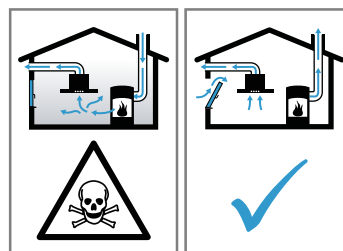
Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
 - ▶ Låt inte barn leka med smådelar.
- Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
 - ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ **WARNING – Förgiftningsrisk!!**

Rökgaser som går i retur kan ge förgiftning. Värmekällor som förbrukar rumsluft (t.ex. gas-, olje-, ved- eller koleldade värmare, flödesvärmare, varmvattenberedare) tar förbränningsluft från utrymmet där enheten är installerad och leder ut rökgaserna utomhus via kanaler (t.ex. skorsten). Om köksfläkten är på, så suger den rumsluft från kök och intilliggande rum. Räcker inte ventilationen till, så blir det undertryck. Det får giftgaser från skorsten eller rökgång att gå

i retur till boendeutrymmena.



- ▶ Se till så att det finns tillräcklig ventilation om du använder både enhet med evakuering och eldstad som drar rumsluft.
- ▶ Säker användning kräver att undertrycket i rummet där värmekällan står underskrider 4 Pa (0,04 mbar). Det kan du uppnå genom att komplettera tilluftflödet till förbränningen via luftkanal/rökgång med fasta ventilationsöppningar t.ex. i dörrar, fönster eller med hjälp av andra tekniska lösningar. Det är inte säkert att det räcker med en luftkanal/rökgång för att klara gränsvärdet.
- ▶ Du kan alltid fråga din sotare, de kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga ventilationsåtgärder.
- ▶ Använder du bara enheten med cirkulationsluftdrift, så finns inga begränsningar.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.

Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

- ▶ Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.

- ▶ Vänta inte tills hällen slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.

Fettavlagringar i filtren kan börja brinna.

- ▶ Använd aldrig enheten utan filter.
- ▶ Rengör metallfiltret regelbundet.

- Använd aldrig öppen eldslåga i närheten av enheten (t.ex. flambering).
- Installation av enheten i närheten av eldstäder för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver att eldstäderna har sluten lucka som inte går att ta av. De får inte ge ifrån sig gnistor.

⚠ **VARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hållram.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
 - Håll småbarn under 8 år borta.
- Hällskydd kan leda till olyckor.
- Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

- Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

Ventilationsgallret blir jättesnabbt varmt på hällen.

- Lägg aldrig ventilationsgallret på hällen.
 - Ställ aldrig kastruller, grytor på ventilationsgallret.
 - Lägg inte heta föremål på ventilationsgallret.
- Enheten blir varm vid användning.

- Låt enheten svalna innan du rengör den.
- Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den först svalna innan du tar bort ventilationsgallret, fettfilter eller bräddningsbehållare.

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- Slå inte på skadad enhet.
- Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- Ring service. → Sid. 41

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.
- Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.
- Använd aldrig frusna kokkärl.

Den trådlösa temperaturgivaren har ett batteri som kan skadas om det blir exponerat för höga temperaturer.

- Ta bort sensorn från kastrullen, grytan och förvara den inte nära några värmekällor.

Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan.

- Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.

Såväl häll som kastrull, gryta och panna kan spricka av överhettning vid tillagning i vattenbad.

- Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
- Använd bara värmefåliga kastruller, grytor och pannor.

Om apparaten yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.

- Använd inte apparaten om ytan är sprucken eller trasig.

⚠ **VARNING – Fara! Magnetism!!**

Det avtagbara manöverorganet är magnetiskt och kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

- Personer med elektroniska implantaten måste hålla minst 10 cm avstånd till det magnetiska manöverorganet. Ha aldrig manöverorganet i klädfickorna.

Den trådlösa temperaturgivaren är magnetisk och kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar.

- Personer med elektroniska implantat måste hålla minst 10 cm avstånd till den magnetiska kontrollen.
- Ha aldrig kontrollen i fickorna.

2 Förhindrande av sakskador

OBS

Grova kastrull- eller stekpannebottnar kan repa glaske-ramiken.

- Kontrollera kokkärlen.

Torrkokning kan skada kokkärlen och spisen.

- Ställ aldrig tomma kastruller på en het kokzon och låt dem inte koka torra.

Felplacerade kokkärl kan medföra att elektroniken blir överhettad.

- Ställ aldrig heta stekpannor eller kastruller på manö-
verorganen, displayerna, spishällinfattningen eller ven-
tilationsgallret.

Du kan skada hällen om du tappar hårda eller vassa fö-
remål på den.

- Tappa inte hårda eller vassa föremål på hällen.

Material som inte är värmebeständiga kan smälta fast
på heta kokzoner.

- Använd inte spisskyddsfolie.
- Använd inte aluminiumfolie eller plastkärl.

2.1 Översikt över de oftast förekommande skadorna

Här kan du se vilka skador som oftast förekommer och
tips om hur du kan förhindra dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som har kokat över med en glas- skrapa.
Fläckar	Olämpliga ren- göringsmedel	Använd bara rengöringsme- del som är lämpliga för glaskeramik.
Repor	Salt, socker eller sand	Använd inte spishällen som arbetsbänk eller avställ- ningsplats.
Repor	Grova kastrull- eller stekpanne- bottnar	Kontrollera kokkärlen.
Missfärg- ning	Olämpliga ren- göringsmedel	Använd bara rengöringsme- del som är lämpliga för glaskeramik.
Missfärg- ning	Slitmärken från kastruller, t.ex. aluminium	Lyft upp kastruller eller stekpannor när du förflyttar dem.
Urrö- ning	Socker eller mycket socker- rik mat	Ta genast bort mat som har kokat över med en glas- skrapa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvin-
ningsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelar-
na.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre
effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ
kokkärlen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överens-
stämmer med kokplattans diameter.

Tips! Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens topp-
diameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- ✓ Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt
täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- ✓ Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer
effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- ✓ Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- ✓ Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på
glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- ✓ Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmäng-
den.

- ✓ Stor gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärm-
ning.

Tillaga med lite vatten.

- ✓ Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto
mer effekt krävs vid uppvärmningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge. Använd lämpligt läge
för den fortsatta tillagningen.

- ✓ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Anpassa fläktläget till osmängden.

- ✓ Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.
- ✓ Använd bara intensivläget om det behövs.

Öka fläktläget direkt när det börjar osa.

- ✓ Så sprider sig oset mindre i rummet.

Slå av enheten när den inte behövs längre.

Se till så att det finns tillräcklig ventilation vid matlag-
ning.

- ✓ Enheten fungerar då effektivare och tystare.

Rengör eller byt filter med angivna intervall.

- ✓ Det bibehåller filterfunktionen.

4 Avfallshantering

4.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

4.2 Omhänderta batterierna

Släng batterierna i återvinningen. Släng inte batterierna i hushållssoporna.

- Släng batterierna i återvinningen.

5 Funktioner

Du kan använda enheten med evakuering eller cirkulationsdrift.

5.1 Evakuering

Fläkten suger upp luft som fettfiltren renar och sedan leder ut i det fria via ett rörsystem.



Luften får inte mynna ut i skorstensgång för rökgaser från enheter eldade med gas eller andra bränslen (gäller inte cirkulationsenheter).

- Evakuering via rök- eller skorstensgång som inte är i bruk kräver sotningsgodkännande.
- Ska evakueringen gå genom yttervägg, använd anslutningslåda mot mur.

5.2 Cirkulationsdrift

Fläkten suger upp och renar luften genom fettfiltren och ett osfilter och leder tillbaka den till rummet igen.



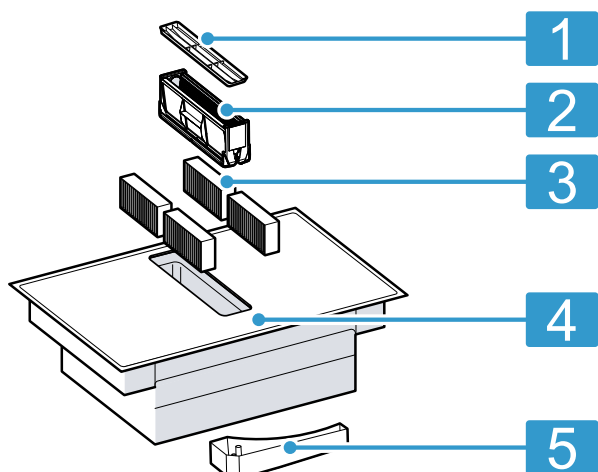
Du måste sätta i ett osfilter för att få bort oset. Hur du kör fläkten i cirkulationsdrift hittar du i vår katalog eller så frågar du din återförsäljare. Tillbehören du behöver hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppet.

Notering: Intensiv och långvarig tillagning avger fukt till rumsluften. Använder du enheten med cirkulationsdrift så rekommenderar vi lämplig köksventilation, t.ex. genom att tillfälligt öppna ett fönster, för att få bort överskottsfukten.

6 Lär känna

6.1 Din nya enhet

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.



1	Ventilationsgaller
2	Fettfilter
3	Osfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering
4	Kontrollfält
5	Bräddningsbehållare

6.2 Extratillbehör

Det finns olika tillbehör beroende på enhetens monteringsvariant som du köper hos återförsäljare, service eller via vår officiella webbsajt.

Koksensör	CA060300
Osfilter	CA282112
Akustikfilter	CA084010
Sats för ostyrd cirkulationsluft	CA08201.

Sats för styrd cirkulationsluft, 60 cm-bänkskiva	CA08206.
Sats för styrd cirkulationsluft, 70 cm-bänkskiva	CA08207.
Teppan Yaki av sandwich-material	CA051300
Grillplatta av formgjuten aluminium	CA052300

6.3 Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning

Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Du måste ta hänsyn till kastrullens, grytans och pannans storlek och material för att registrera den rätt. Alla bottenar måste vara helt jämna och släta.

Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest. Kastrulltest

→ "Test av kastruller, grytor och pannor", Sid. 31

och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effektreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

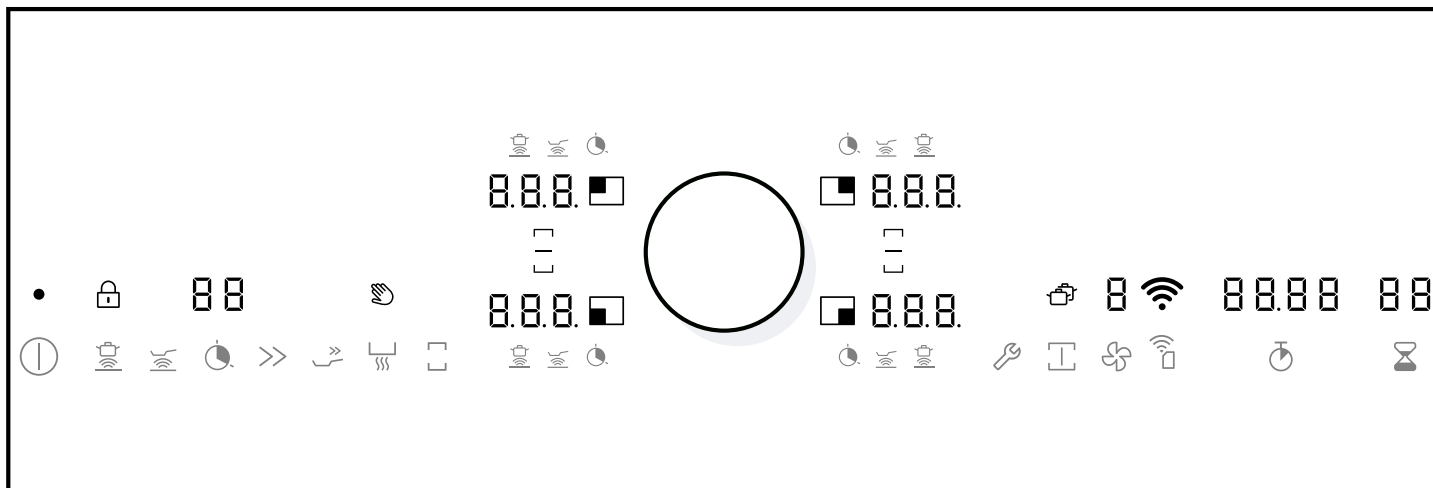
6.4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Lämpliga kastruller, grytor och pannor för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten som magneter fäster på. Dessutom måste botten-Ø matcha kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på nästa mindre kokzons-Ø.

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Rekommenderade kastruller, grytor och pannor 	Rostfria med sandwichbotten som ger jämn värmefördelning.	De ger jämn värmefördelning, värms upp snabbt och ger säker registrering. De värms upp snabbt och ger säker registrering.
Lämpliga  	Ferromagnetiska av stålemalj eller gjutjärn eller specialgjorda för induktionshäll. Botten är inte helt ferromagnetisk.	De värms upp snabbt och ger säker registrering. Är den ferromagnetiska delen mindre än botten, så värms bara den ferromagnetiska ytan upp. Då blir värmen inte jämnt fördelad.
	Botten med aluminiumslag.	Bottnarna minskar den ferromagnetiska ytan så att mindre effekt överförs. Registreringen blir ev. otillräcklig eller tom. obefintlig och ger alltså inte tillräcklig uppvärmning.
Olämpliga	Normaltunna av stål, glas, keramik, koppar och aluminium.	

6.5 Kontroller

Kontrollerna ställer in vissa funktioner på enheten och får upp information om enhetsstatus.



Pekfält

Pekfält är beröringskänsliga fält. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.

ⓘ	Slå på och av enheten
🔥	Slå på koksensorn
🔥	Slå på steksensorn
🕒	Ställa in autotillagningstiden
>>	Slå på Booster-funktionen för kastruller och grytor
↗	Slå på Booster-funktionen för pannor
🔥	Slå på varmhållningsfunktionen
☐	Slå på Flex-funktionen
🔧	Öppna grundinställningarna.
🔧	Slå på proffskokfunktionen
🌀	Hoppa mellan hällens och fläktens inställningsdel/Ställa in fläkten/Slå på intensivläge, automatstart och intervalläge på fläkten
⏸	Slå på stoppuret
⌚	Ställa timern
📶	Home Connect - bekräfta inställningen

Indikeringar

Displayerna visar inställda värden och funktioner.

📶	Status
🔥	Kokzon
🔥	Effekt-/fläktlägen
.5	Effektlägenas mellanlägen
🔥	Koksensorn
🔥	Steksensorn
🕒	Autotillagningstid
P	Booster-funktion för kastruller, grytor/intensivläge på fläkten
b	Booster-funktion för pannor
L	Varmhållningsfunktion

H/h	Restvärme
00	Timerfunktion
00.00	Stoppursfunktion
🌀	Torkskydd
🔒	Barnspärr
☐	Flex-funktionen är på
☐	Flex-funktionen är av
🔧	Transfer-funktion
🌀	Fläkten är på
J	Intervallfunktion för vädring
A	Fläktens automatläge
f	Fläkteftergång
F CHANGE	Osfilterindikering
📶	Hemnätverk

Pekfält och indikeringar

Symbolerna för tillgängliga pekfält lyser vita när du slår på hällen. Indikeringarna för valda funktioner lyser orangea.

Tryck på symbolen för att slå på resp. funktion. Enheten ger kvitteringssignal.

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av pekfälten. Elektroniken kan bli överhettad.

Restvärmeindikeringen

Hällen har en tvålages 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:

- Indikering H: hög temperatur
- Indikering h: låg temperatur

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

Slår du av kokzonen, så lyser restvärmeindikeringen.

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

6.6 Kokzoner

Här hittar du en översikt över kokzonernas olika tilläggsfunktioner.

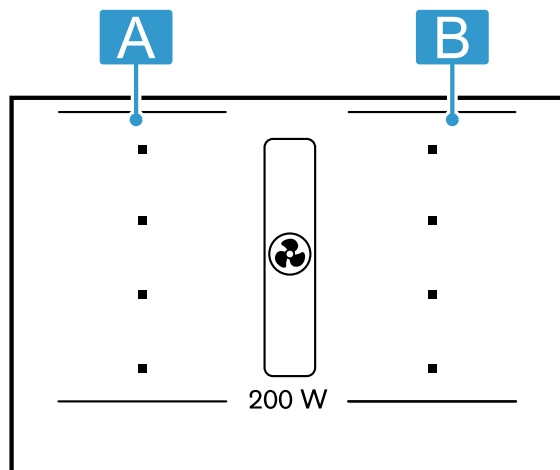
Mer information om kastruller, grytor och pannor avsedda för induktion hittar du under .

→ "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 7

Symbol	Kokzonstyp	Slå på
	Enkelkokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
	Flexibel kokzon	Du hittar mer information under Flexibel kokzon. → Sid. 14

6.7 Fördela kokzonerna

Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som IEC/EN 60335-2-6 beskriver. Effekten kan variera med kastrullernas, grytorernas och pannornas storlek och material.



		Effektläge i^2 Booster-funktion för kastruller, grytor	2200 W 3700 W
		Effektläge i^2 Booster-funktion för kastruller, grytor	3300 W 3700 W

6.8 Restvärmeindikeringen

Hällen har en tvåläges 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:

- Indikering H : hög temperatur
- Indikering h : låg temperatur

Vredets ljusring blinkar.

Var FlexPlus-kokzonen på, så lyser även FlexPlus-kokzonsindikeringen.

Tar du av kastrullen, grytan, pannan från kokzonen under tillagningen, så blinkar kokzonsindikeringen och vredets ljusring lyser orange.

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

7 Före första användningen

Gör inställningarna före första användningen. Rengör enhet och tillbehör.

7.1 Ställa in funktion

Krav: Enheten är inställd på cirkulationsluft vid utleverans.

- Slå om enheten till evakuering, se Grundinställningarna → Sid. 30.

7.2 Ställa in Home Connect

1. Du får upp hemnätverksinställningen första gången du slår på enheten. lyser svagt i några sekunder på displayen. Tryck på för att påbörja inställningen av uppkopplingen.
2. Ställ in Home Connect.
→ "Home Connect ", Sid. 32
Vill du gå ur startinställningen, tryck på någon av symbolerna.

8 Användningsprincip

8.1 Häll

Noteringar

- Saknar enheten hemnätverksuppkoppling eller har den kopplat ned, så går startinställningen av nätverksuppkopplingen igång när du slår på hällen.
- Ställer du en kastrull, gryta eller panna på en flexibel kokzon, så registrerar och väljer hällen dem automatiskt. Du hittar mer information på .
→ "Flex Zone", Sid. 14

Slå på hällen

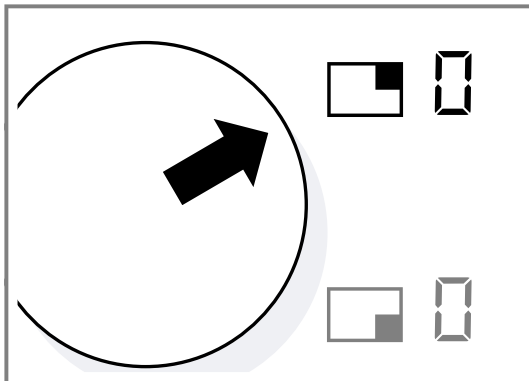
1. Sätt Twist-vredet på inställningsdelen.
 2. Tryck på ①.
- ✓ Kokzonens symboler och funktioner lyser när de är tillgängliga.
 - ✓ ② lyser vid kokzonerna.
 - ✓ Hällen är klar att använda.

Välja kokzon och effektläge

Notering: Står det en kastrull, gryta eller panna på kokzonen innan du slår på enheten, så registrerar enheten den inom 20 sekunder när du trycker på huvudbrytaren och väljer kokzonen automatiskt. Ställ in effektläget inom 10 sekunder. Annars slår enheten av kokzonen igen efter 20 sekunder. Står det flera kastruller, grytor och pannor på hällen när du slår på, så registrerar enheten bara en av dem.

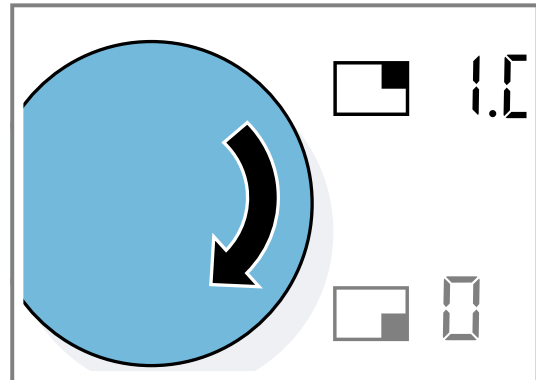
Krav: Hällen är på.

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.



Står det ingen kastrull, gryta eller panna på kokzonen, så blinkar effektlägesindikeringen. Kokzonen slår av efter ett tag.

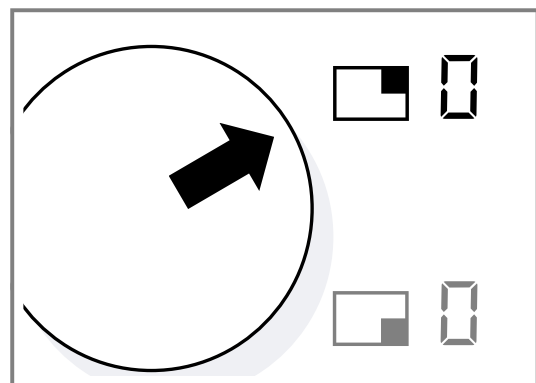
3. Du måste se till så att kastrullen, grytan eller pannan du ställer på den flexibla kokzonen har rätt storlek och placering.
→ "Flex Zone", Sid. 14
- ✓ Enheten registrerar kastrullen, grytan eller pannan och väljer kokzon automatiskt.
4. Blinkar indikeringarna när du gjort inställningarna, kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll.
→ "Test av kastruller, grytor och pannor", Sid. 31

Noteringar

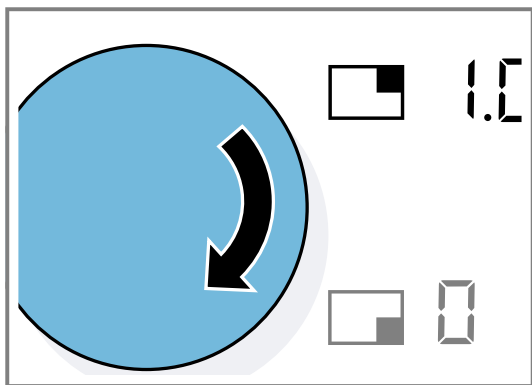
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att förhindra oljud från enheten.

Ändra effektläge

1. Välj kokzon.



2. Vrid Twist-vredet tills det effektläge du vill ha tänds på displayen.



Slå av kokzonen

1. Välj kokzon.
 2. Vrid Twist-vredet tills effektläge 7 tänds på displayen.
 - ▶ Slå av fläkten separat.
 - "Slå av fläkten", Sid. 11
- ✓ Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Slå av hällen

- ▶ Tryck på ① till indikeringen slocknar.
- ✓ Alla kokzoner är av.
- ✓ Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

Noteringar

- Valda inställningar ligger kvar 5 sekunder efter att du slår av kokzonen.
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.
Trycker du inte till på Twist-vredet eller trycker på något annat pekfält, så raderar enheten alla tidigare inställningar.
- Hällen slår av automatiskt när kokzoner och fläkt varit av mer än 20 sekunder.

8.2 Fläkten

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Ventilationsgallret blir jättesnabbt varmt på hällen.

- ▶ Lägg aldrig ventilationsgallret på hällen.
- ▶ Ställ aldrig kastruller, grytor på ventilationsgallret.
- ▶ Lägg inte heta föremål på ventilationsgallret.

Använd aldrig enheten utan bräddningsbehållare, fettfilter och ventilationsgaller.

Slå på fläkten när du påbörjar matlagningen och slå inte av den förrän några minuter efter att maten är klar. Då får du ut matsoset effektivast.

Anpassa alltid fläktläget till aktuell miljö. Välj högre fläktläge när det osar mycket.

Höga kastruller och grytor ger inte optimal utsugskapacitet. Du förbättrar utsugskapaciteten genom att lägga locket på sned.

Blockera inte ventilationsöppningarna med föremål. Ställ inga föremål på ventilationsgallret. Annars minskar fläkt-effekten.

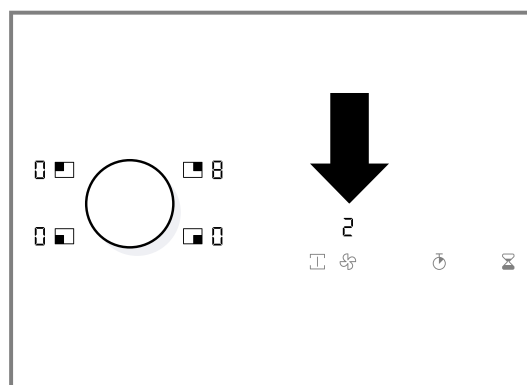
Slå på fläkten

1. Tryck på ☞.
 - ✓ ☞ lyser orange.
 - ✓ Fläkten går igång på fläktläge 2.
 - ✓ Fläktläget lyser.
2. Under några sekunder går det att välja fläktläge. Ställ in det fläktläge du vill ha med Twist-vredet när ☞ lyser orange.
- Notering:** Du kan inte ändra effektläge på kokzonerna när du ställer in fläktlägena.
☞ lyser vit när Twist-vredet är tillgängligt för att ställa in effektlägen igen.
- ✓ Inställt fläktläge lyser.

Ändra fläktläge

Krav: Fläkten är på.

1. Tryck på ☞.
 2. Ställ in det fläktläge du vill ha med Twist-vredet.
- ✓ Inställt fläktläge lyser.



Slå av fläkten

1. Tryck på ☞.
2. Ställ in fläktläge 7 med Twist-vredet.
3. Tryck på ☞ för att slå om till hällens inställningsdel.

8.3 Intensivläge

Använd intensivläget vid kraftigt os eller kraftig lukt. Intensivläget kör fläkten på maxeffekt ett kort tag. Efter ett tag återgår den automatiskt om till ett lägre fläktläge.

Slå på intensivläget

1. Tryck på ☞.
 2. Vrid på Twist-vredet tills du får upp P.
- ✓ Intensivläget går igång.
- ✓ Enheten återgår automatiskt till fläktläge 3 efter 6 minuter.

Slå av intensivläget

1. Tryck på ☞.
2. Vrid på Twist-vredet tills du får upp fläktläge 7.
3. Tryck på ☞ för att slå om till hällens inställningsdel.

8.4 Autostart

Vid autostart anger du i grundinställningarna om enheten ska slå på fläkten på ett visst fläktläge när du väljer effektläge på någon kokzon.

I Grundinställningarna → Sid. 30 kan du ställa in följande alternativ för när ett effektläge väljs på en kokzon:

- Fläkten går inte igång.

- Fläkten går igång på det fläktläge som givaren valt.
- Fläkten går igång på angivet fläktläge.

Du kan dessutom anpassa givarkänsligheten i grundinställningarna.

8.5 Autoläge med givarstyrning

I autoläge känner givaren i enheten av hur mycket det osar. Optimalt fläktläge slår på automatiskt och steglöst beroende på givarens känslighetsinställning. Du kan ändra känslighetsinställningen om givarstyrningen reagerar för lite eller för mycket.

Slå på autoläge med givarstyrning

1. Tryck på .
- ✓ Fläkten går igång på fläktläge 2.
2. Vrid Twist-vredet åt höger tills du får upp 8.
3. Tryck på .
- ✓ Givaren ställer automatiskt in optimalt fläktläge.

Slå av autoläge med givarstyrning

1. Tryck på .
2. Ställ in annat fläktläge med Twist-vredet eller vrid det tills du får upp 7.
- ✓ Du får upp inställt fläktläge på displayen.
- ✓ Autoläge med givarstyrning är av.

8.6 Fläkteftergång

Fläkteftergången slår inte på förrän minst en kokzon varit på i minst en minut. Fläktsystemet fortsätter att gå några minuter efter att du slagit av för att få bort befintligt matos. Sedan slår fläktsystemet av automatiskt. Om autofunktion med givarstyrd eftergång är på i grundinställningarna, så slår fläkteftergången på automatiskt när enheten slår av.

Slår du av enheten eller alla kokzoner, så lyser 7 och  vita. Fläkteftergången är på.

Enheten slår av fläkteftergången om du slår på enheten och en kokzon igen.

Slå av fläkteftergången

1. Tryck på .
- ✓  lyser orange.

Inställningsrekommendationer för matlagning

Här hittar du en översikt över vilka effektlägen som passar olika livsmedel. Tillagningstiden kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

Tillagningsmetod	Effektläge	Tillagningstid i min.
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1-1.5	-
Smör, honung, gelatin	1-2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5-2	-
Mjölk ¹	1.5-2.5	-
Varmkorv ¹	3-4	-
Tina och värma på		

2. Välj fläktläge 7 med Twist-vredet.

3. Tryck på .

- ✓ Fläkteftergången slår av.

8.7 Intervallvädring

Intervallvädring slår automatiskt på fläkten 6 minuter varje timme.

Slå på intervallvädringen

1. Tryck på .
2. Vrid på Twist-vredet tills du får upp 3.
3. Tryck på .
- ✓ Intervallfunktionen är på.

Notering: 3 och  lyser vita när du slår av enheten.

Slå av intervallvädringen

1. Tryck på .
2. Vrid Twist-vredet tills 7 lyser
3. Tryck på  för att slå om till hällens inställningsdel.
- ✓ Intervallvädringen är av.

8.8 Tillagningsanvisningar

Här hittar du en översikt över praktiska tillagningsanvisningar till maträtterna och vilken kastrull, gryta eller panna du ska använda.

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Ställ in effektläge 8-9 för förvärmning.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Lagg lock på kastrullen, grytan när maten är klar tills du ska servera.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte livsmedlen för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Se till så att oljan inte ryker.
- Bryn på livsmedlet i småportioner i följd.
- Vissa kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar!
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du på [www.husqvarna.se](#).
→ "Spara energi", Sid. 5

¹ Utan lock

Tillagningsmetod	Effektläge	Tillagningstid i min.
Spenat, djupfryst	3-4	15-25
Gulasch, djupfryst	3-4	35-55
Sjuda		
Kroppkakor ¹	4.5-5.5	20-30
Fisk ¹	4-5	10-15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1-2	3-6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3-4	8-12
Koka, ånga, ångkoka		
Ris, med dubbel vattenmängd	2.5-3.5	15-30
Risgrynsgröt ²	2-3	30-40
Skalpotatis	4.5-5.5	25-35
Kokt potatis	4.5-5.5	15-30
Pasta ¹	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
Tryckkoka gryta	4.5-5.5	-
Bräsera		
Nätad stek	4-5	50-65
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch ²	3-4	50-60
Bräsera eller steka med lite olja ¹		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10
Schnitzel, djupfryst	6-7	6-12
Kotletter, opanerade eller panerade ³	6-7	8-12
Biff, 3 cm tjock	7-8	8-12
Fågelbröst, 2 cm tjockt ³	5-6	10-20
Fågelbröst, djupfryst ³	5-6	10-30
Frikadeller, 3 cm tjocka ³	4.5-5.5	20-30
Hamburgare, 2 cm tjocka ³	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
Räkor och krabbor	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	3-10
Stekt ägg	5-6	3-6
Friter 150-200 g per portion i 1-2 l olja, friter portionsvis ¹		

¹ Utan lock² Förvärm på effektläge 8-8.5³ Vänd ofta.

Tillagningsmetod	Effektläge	Tillagningstid i min.
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, djupfrysta	7-8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6-7	-
Fisk, panerad eller doppad i frityrs-met	6-7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6-7	-
Småkakor, t.ex. klenäter eller munkar, tempurafrukt	4-5	-

9 TwistPad med Twistvred

TwistPad är den inställningsdel där du väljer kokzoner och ställer in effektlägen med Twist-vredet. Twist-vredet är magnetiskt.

9.1 Sätta på Twist-vredet

- ▶ Sätt Twist-vredet mitt på den markerade TwistPad-delen.
 - ▶ Se till så att Twist-vredet är i mitten av indikeringarna som kantar TwistPad-delen.

9.2 Slå på kokzon med Twist-vredet

Krav: Twist-vredet är mitt på den markerade TwistPad-delen.

- ▶ Tryck till på Twist-vredet i höjd med den kokzon du vill ha.

9.3 Ställa in effektläge med Twist-vredet

Krav: Twist-vredet är mitt på den markerade TwistPad-delen.

- ▶ Välj det effektläge du vill ha genom att vrida på Twist-vredet.

9.4 Ta bort Twist-vredet

Du kan ta bort Twist-vredet vid tillagning.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Hällen kan fortsätta uppvärmningen. Finns det ett metallföremål vid TwistPaden inom 10 minuter från det att Twist-vredet tagits bort, så kan hällen fortsätta uppvärmningen.

- ▶ Slå alltid av hällen med huvudbrytaren.
- ▶ Ta bort Twist-vredet från TwistPad.
- ✓ Torkskydd-funktionen slår på i 10 minuter.
- ✓ Har du inte satt tillbaka Twist-vredet innan tiden går ut, så slår hällen av.

9.5 Bruksanvisning

- Det sitter en kraftig magnet i vredet. Håll inte vredet nära magnetiska datamedier som t.ex. kreditkort och magnetkort. De kan bli skadade. Det kan även störa TV och bildskärmar.
- Vredet är magnetiskt. Fastnar det metallpartiklar på undersidan, så kan det repa hällen. Rengör alltid Twist-vredet ordentligt. → *Sid. 37*

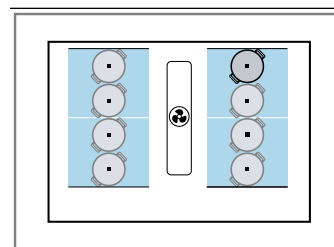
10 Flex Zone

Du kan slå på den Flex-kokzonen som en enda kokzon eller två oberoende kokzoner. Flex-kokzonen består av fyra induktorer. Induktorerna fungerar oberoende av varandra och aktiverar bara den del som grytan täcker.

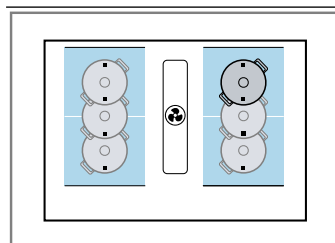
10.1 Placering av kastruller, grytor och pannor på en enda kokzon

Här hittar du en överblick över placeringen av kastruller, grytor och pannor.

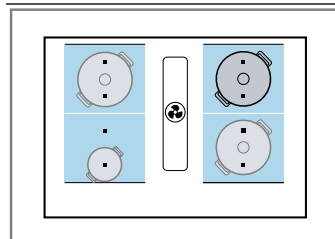
Centrera grytan, pannan ordentligt för bra registrering och värmefördelning.



Centrera Ø 13 cm-kastrullen, -grytan eller -pannan på en av de fyra referenspunkterna.



Vid > Ø 13 cm-kastrull, -gryta eller -panna, se till så att den täcker två av de fyra referenspunkterna.

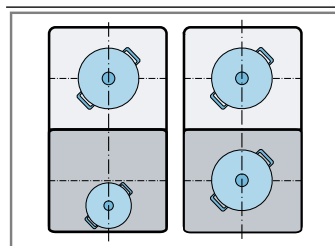


Är kastrullen, -grytan eller -pannan > 23 cm lång och < 27 cm bred, positionera den med början vid den flexibla kokzonens över- eller underkant och längs med referenspunkterna. Se till så att kastrullen, -grytan eller -pannan täcker minst tre av de fyra referenspunkterna.

10.2 Placering av kastruller, grytor och pannor på två oberoende kokzoner

Här hittar du en överblick över placeringen av kastruller, grytor och pannor.

Du kan använda de främre och bakre kokzonerna som har två induktorer var oberoende av varandra. Ställ in det effektläge du vill ha på resp. kokzon.



Använd bara en kastrull, gryta eller panna på varje kokzon.

10.3 Använda Flex-kokzonen som två oberoende kokzoner

- Använd Flex-kokzonen som två oberoende kokzoner.
→ "Användningsprincip", Sid. 10

10.4 Använda Flex-kokzonen som en enda kokzon

Krav: Kokzonerna är ihopkopplade.

→ "Koppla ihop de båda kokzonerna", Sid. 15

- Använd hela kokzonen.

Koppla ihop de båda kokzonerna

1. Ställ på kastrullen, grytan eller pannan.
2. Välj en av de båda kokzonerna på den flexibla kokzonen.
3. Tryck på .
 - ✓ tänds.
 - ✓ Flex-kokzonen slår på.
 - ✓ Effektläget lyser på de båda kokzonsindikeringarna.

Noteringar

- Har de båda kokzonerna olika effektlägen inställda före hopkopplingen, så slår båda kokzonerna på effektläge 0 vid aktivering.
- Har den ena av kokzonerna inprogrammerad autotillagningstid, så överförs den till den andra kokzonen vid hopkopplingen.

Ändra effektläge

1. Välj en av de båda kokzonerna på den flexibla kokzonen.
2. Ändra effektläge med vredet, ställ in med Twist-vredet.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

1. Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannan.
 - ✓ Vid rätt placering blir kastrullen, grytan eller pannan registrerad och kokzonen väljs automatiskt.
 - ✓ blinkar.
2. Bekräfta inställningen med Twist-vredet inom 90 sekunder.
 - ✓ Indikeringarna slutar blinka och enheten värmer upp kastrullen, grytan eller pannan.

Noteringar

- Fortsätter indikeringarna blinka, kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll
- Flyttar du eller lyfter av kastrullen, grytan eller pannan på den använda kokzonen, så påbörjar hällen en automatisk sökning och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Dela på kokzonerna

1. Välj en av de båda kokzonerna på den flexibla kokzonen.
2. Tryck på .
 - ✓ lyser på kokzonsindikeringen.
 - ✓ Flex-kokzonen slår av.
 - ✓ De båda kokzonerna fungerar nu som två oberoende kokzoner.

Notering: Slår du av och på hällen igen, så ställer den flexibla kokzonen om igen till två oberoende kokzoner.

11 Överta inställningar

Funktionen överför inställningar från en kokzon till en annan.

Överta inställningar-funktionen fungerar på alla flexibla kokzoner.

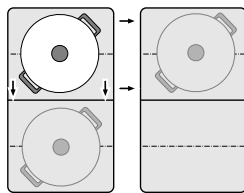
Mer information om rätt placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i

→ "Flex Zone", Sid. 14

11.1 Aktivera Överta inställningar

1. Lyft kastrullen, grytan eller pannan.
 - ✓ Kokzonsindikeringen börjar blinka.
 - ✓ Kokzonen värmer inte upp.

2. Ställ kastrullen, grytan eller pannan på en flexibel kokzon inom de närmsta 90 sekunderna.



Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.

- ✓ Den nya kokzonen registreras.
 - ✓ 🔥 tänds
 - ✓ Överfört effektläge blinkar på displayen.
3. Välj den nya kokzonen inom 90 sekunder med Twist-vredet.
- ✓ Inställningarna överförs.

Notering: Är flex-funktionen på när du flyttar kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen, så övertar enheten inställningarna automatiskt.

Enheten överför även inställd tillagningstid och koksensornfunktion till den nya kokzonen. Enheten överför inte steksensornfunktion.

Det går bara flytta Booster-funktionerna från vänster till höger eller höger till vänster om ingen kokzon är på.

Vill du ställa en ny kastrull, gryta eller panna på en annan kokzon innan du bekräftat inställningarna, så kan du använda funktionen för båda kastrullerna, grytorna eller pannorna. Bekräfta den kokzon du vill ha.

Flyttar du mer än en kastrull, gryta eller panna, så är funktionen bara redo att använda för den senast flyttade.

Du kan ställa tillbaka kastrullen, grytan eller pannan igen på tidigare kokzon inom inställningstiden. Kokzonen fortsätter då uppvärmningen med tidigare inställning utan bekräftelse.

12 Timerfunktion

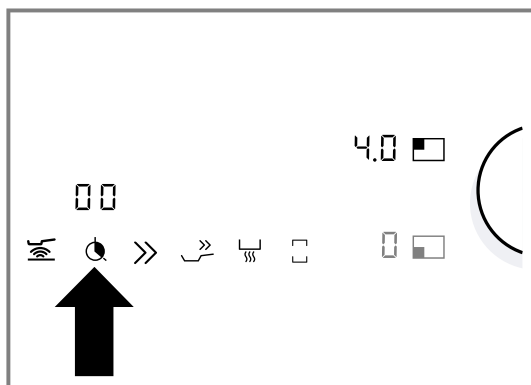
Enheten har olika tillagningstidsfunktioner:

12.1 Autotillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut. Du kan ställa in tillagningstider upp från 1 minut upp till 99 minuter.

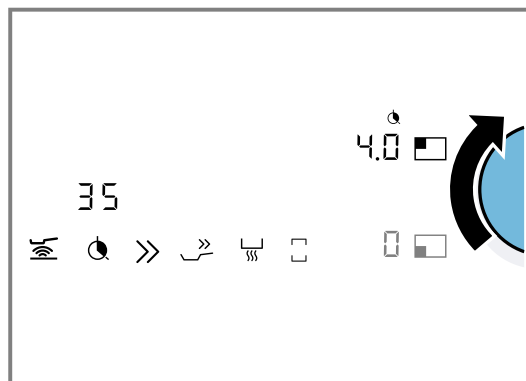
Ställa in autotillagningstiden

1. Välj kokzon.
2. Ställa in det effektläge du vill ha.
3. Tryck på 🔥.



- ✓ 🔥 tänds. 00 lyser på timerdisplayen.
4. Ställ in den tillagningstid du vill ha med Twist-vredet.

5. Tryck på 🔥 för att bekräfta vald tillagningstid.



- ✓ Tillagningstiden börjar räkna ned.
 - ✓ Kokzonen slår av när tillagningstiden går ut.
 - ✓ Enheten ger signal.
 - ✓ 🔥 kommer upp på effektläget och 00 blinkar på timerdisplayen.
6. Tryck på någon symbol eller använd Twist-vredet.
- ✓ Signalen tystnar.
 - ✓ Indikeringarna slocknar.

Noteringar

- Tillagningstiden räknar ned i minuter på timerdisplayen, de sista 30 sekunderna visas i sekunder.
- Ska du kolla återstående tillagningstid, välj resp. kokzon. Du får upp tillagningstiden i 10 sekunder.
- Ställer du in tillagningstider för flera kokzoner, så får du upp den tillagningstid som går ut först på timerdisplayen. 🔥 lyser orange på kokzonsindikeringen.
- Har du valt Flex-zonen som enda kokzon, så blir inställd tillagningstid samma för hela kokzonen.
- Programmerar du in en tillagningstid för en kokzon och steksensorn är på, så går tillagningstiden inte i gång förrän valt temperaturläge är uppnått.

Ändra autotillagningstid

1. Välj kokzon.
2. Tryck på 🔥.
3. Ställ in tillagningstid med Twist-vredet.

Radera autotillagningstid

1. Välj kokzon.
2. Tryck på .
3. Ställ in tillagningstiden på  med Twist-vredet.

12.2 Timern

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med timern, när de går ut ger enheten ljudsignal i 3 minuter. Timern fungerar oberoende av alla andra inställningar och slår inte av kokzoner automatiskt.

Ställa timern

1. Tryck på .
- ✓ Du får upp  på timerdisplayen.
2. Ställ in den tid du vill ha med Twist-vredet.
3. Tryck på  för att bekräfta vald tillagningstid.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.

Ändra timern

1. Tryck på .
2. Ställ in den tid du vill ha med Twist-vredet.

Radera timern

1. Tryck på .
2. Ställ in tiden på  med Twist-vredet.

Slå av timern

Krav: Enheten ger ljudsignal när tiden går ut.  blinkar.

- ▶ Tryck på .
- ✓ Indikeringen slocknar.
- ✓ Signalen tystnar.

12.3 Timer plus

Timer plus kan slå på en stoppursfunktion. Stoppursfunktionen visar tiden som gått sedan den inställda timertiden gick ut.

Ställa in timer plus

- ▶ Håll  intryckt några sekunder tills ljudsignalen tystnar.
- ✓ På stoppursdisplayen får du upp tiden som gått sedan den inställda tiden gick ut.
- ✓ Tidigare inställd tid blinkar på timerdisplayen.

Avsluta timer plus

- ▶ Håll  intryckt.
- ✓ Stoppursfunktionen pausar.
- ✓ Indikeringarna slocknar.

12.4 Stoppursfunktion

Stoppursfunktionen visar tiden i minuter och sekunder (mm.ss) som gått sedan du slog på funktionen. Stoppursfunktionen fungerar oberoende av alla andra inställningar och slår inte av kokzoner automatiskt. Maximal tid är 99 minuter och 59 sekunder (99,59). Visningen börjar om igen på  om värdet är uppnått.

Slå på stoppursfunktionen

- ▶ Tryck på .
- ✓ Du får upp  på stoppursdisplayen.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.

Avbryta stoppursfunktionen

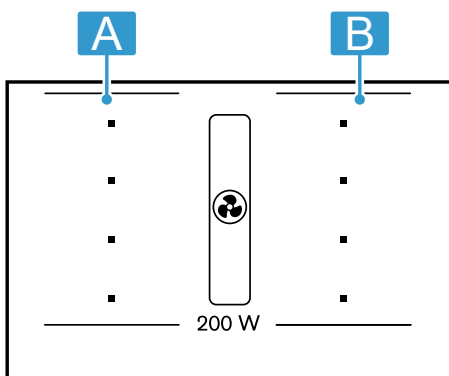
1. Tryck på .
- ✓ Stoppursfunktionen pausar.
- ✓ Stoppursindikeringarna fortsätter lysa.
2. Tryck på .
- ✓ Tiden fortsätter att räkna ned på displayen.

Slå av stoppursfunktionen

- ▶ Håll  intryckt.
- ✓ Stoppursfunktionen pausar.
- ✓ Radera stoppursvisningen.
- ✓ Stoppursfunktionen är av.

13 Booster-funktion för kastruller och grytor

Booster-funktionen för kastruller och grytor värmer upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9. Booster-funktionen för kastruller och grytor höjer maxeffekten tillfälligt på vald kokzon. Booster-funktionen för kastruller och grytor fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



Notering: Du kan även slå på funktionen på Flex-zonen om du använder den som enda kokzon.

13.1 Slå på Booster-funktionen för kastruller och grytor

1. Välj kokzon.
2. Tryck på .
- ✓ P tänds.
- ✓ Funktionen är på.

13.2 Slå av Booster-funktionen för kastruller och grytor

1. Välj kokzon.
2. Tryck på .
3. Använd Twist-vredet eller välj annan funktion.
- ✓ P slocknar.
- ✓ Kokzonen återgår till effektläge 9.
- ✓ Funktionen slår av.

Noteringar

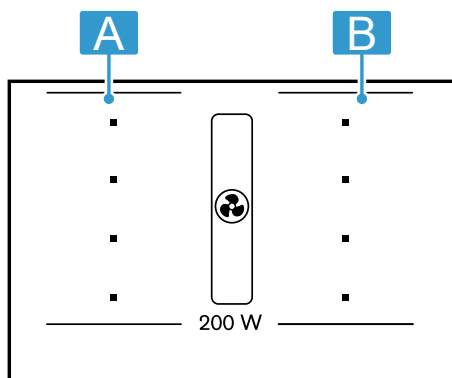
- Booster-funktionen för kastruller och grytor kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.

- Hade du ställt in ett effektläge innan du slog på funktionen, så blir det automatiskt överfört igen när du slår av funktionen.

14 Booster-funktion för pannor

Booster-funktionen för pannor värmer upp pannan snabbare än effektläge 9.

Booster-funktionen för pannor fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



Notering: Du kan även slå på funktionen på Flex-zonen om du använder den som enda kokzon.

14.1 Användningsrekommendationer

Följ rekommendationerna nedan vid användning av Booster-funktionen med pannor:

- Använd alltid kall kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastruller, grytor eller pannor med jämn botten. Använd inte kastruller, grytor eller pannor med tunn botten.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.

- Lägg inte på lock på kastrullen, grytan eller pannan.
- Sätt kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonen. Se till så att botten-Ø matchar kokzonsstorleken.
- Följ informationen om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor:
 - "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 7
 - "Flex Zone", Sid. 14

14.2 Slå på Booster-funktionen för pannor

- Välj kokzon.
- Tryck på .
- ✓ b tänds.
- ✓ Funktionen är på.

14.3 Slå av Booster-funktionen för pannor

- Välj kokzon.
- Tryck på .
- Använd Twist-vredet eller välj annan funktion.
- ✓ b slocknar.
- ✓ Kokzonen återgår till effektläge 9.
- ✓ Funktionen slår av.

Noteringar

- Booster-funktionen för pannor slår av automatiskt efter 30 sekunder. Välj sedan lämpligt effektläge för maten.
- Hade du ställt in ett effektläge innan du slog på funktionen, så blir det automatiskt överfört igen när du slår av funktionen.

15 Varmhållningsfunktion

Använd varmhållningsfunktionen för att smälta choklad eller smör samt för att varmhålla mat eller porslin.

15.1 Slå på varmhållningsfunktionen

- Välj kokzon.
- Tryck på  inom 10 sekunder.
- ✓ Indikeringen  lyser.

15.2 Slå av varmhållningsfunktionen

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

16 Proffskokfunktionen

Proffskokfunktionen anger förinställda effektlägen på varje kokzon.

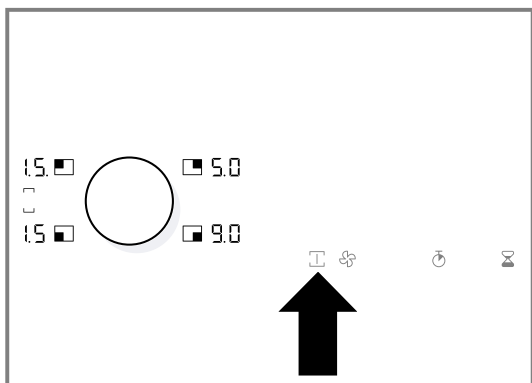
Noteringar

- Förslagsvärdena går att ändra i Grundinställningarna → Sid. 30.
- I proffskokläget går det bara att ställa in varmhållnings- och flex-funktionen.

- Sätter du på en kastrull, gryta eller panna som inte fungerar, t.ex. av aluminium, så blinkar effektlägesindikeringen tills du tar av den. Vill du prova om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, följ infon här:

16.1 Slå på proffskokfunktionen

Krav: Hällen är på.

1. Tryck på .

- ✓ De förinställda effektlägena tänds på kokzonsindikeringarna.
 - ✓ Kokzonerna på vänstersidan är ihopkopplade.
2. Sätt på matchande kastrull, gryta eller panna inom 8 minuter.
- ✓ Kokzonen blir vald när kastrullen, grytan eller pannan är registrerad.
3. Anpassa effektläget med Twist-vredet, om det behövs.
- ✓ Effektlägesindikeringarna till de oanvända kokzonerna börjar blinka när inställningstiden går ut. Trycker du inte på , så slår de oanvända kokzonerna av.

16.2 Förlänga proffsskokfunktionen

Krav

- Proffsskokfunktionen är på.
- Inställningstiden har gått ut.
- ▶ Tryck på  igen inom 90 sekunder.

16.3 Slå av proffsskokfunktionen

- ▶ Tryck på .
- ✓ Alla kokzoner slår om till effektläge .
- ✓  lyser vit.

16.4 Slå av proffsskokfunktionen automatiskt

Har du inte inom 8 minuter satt lämplig kastrull, gryta eller panna på en eller flera kokzoner, så börjar  och motsvarande kokzonsindikering att blinka. Du kan slå av proffsskokfunktionen eller vänta tills den slår av automatiskt efter 90 sekunder.

- ▶ Tryck 2 gånger på  för att slå av proffsskokfunktionen.
- Trycker du inte på , så slår proffsskokfunktionen av automatiskt efter 90 sekunder.
- ✓  lyser vit.
- ✓ Kokzoner utan kastrull, gryta eller panna slår om till effektläge . Kokzoner som är på behåller inställt effektläge.

17 Steksensornfunktion

Steksensornfunktionen håller rätt panntemperatur vid stekning. Funktionen fungerar på alla kokzoner. Det sitter temperaturgivare under hällen. De kontrollerar temperaturen på pannbotten.

Givarna mäter temperaturen på kastrullen, grytan eller pannan under tillagningen. Det ger noggrannare effektstyrning så du får rätt temperatur och perfekt slutresultat.

17.1 Fördelarna vid stekning

- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen. Det spar effekt och överhettar inte oljan eller fett.
- Enheten ger signal när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

Noteringar

- Lägg inte lock på stekpannan. Annars slår inte funktionen på rätt. Använd ett stänkskydd, om du vill slipa fettstänk.
- Använd olja eller fett som är lämpliga för middagsrätten. Använder du smör, margarin, kallpressad olivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.
- Använd alltid koksensornfunktionen om du ska steka med mycket olja. "Friterar med mycket olja i grytan", temperaturinställning 170-180°C.

17.2 Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

Det finns specialframtagna kastruller, grytor och pannor för funktionen som ger optimalt resultat.

Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopp www.gaggenau.com.

Notering: Du kan även använda andra kastruller, grytor eller pannor. Men beroende på kastrullens, grytans eller pannans egenskaper kan uppnådd temperatur avvika från valt temperaturläge.

17.3 Temperaturlägen

Lägen	Passar för
1	mycket lågt Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2	lågt Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3	lågt - medel Steka fisk och tjock stekmat, t.ex. köttbullar och grillkorv.
4	medel - högt Steka biffar medium eller welldone, panerade frysvaror och tunn mat, t.ex. schnitzel, strimlat kött och grönsaker.
5	högt Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare (blodiga) eller medium, råakor och stekt potatis.

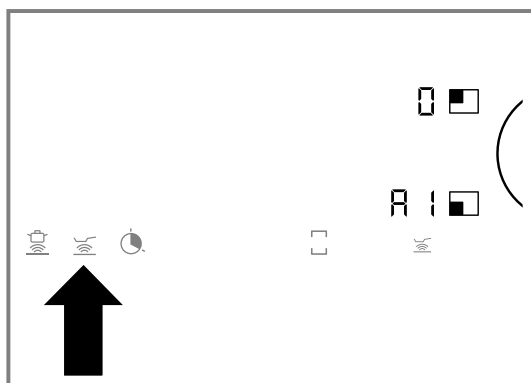
17.4 Steksensorfunktioner

Översikten visar de funktionsinställningar som finns i steksensorfunktionen:

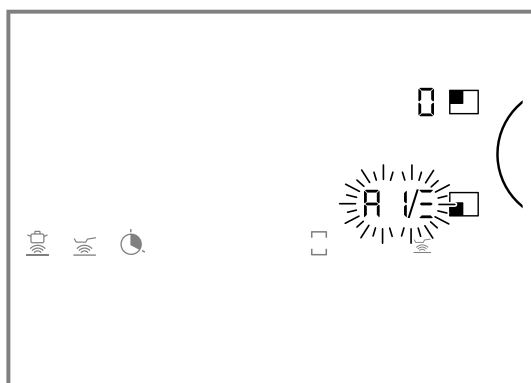
Steksensorfunktion	Temperaturlägen	Tillgänglighet	Slå på
Steka med lite olja	1, 2, 3, 4, 5	Alla kokzoner	

17.5 Slå på steksensorfunktionen

1. Välj lämpligt effektläge i översikten.
2. Sätt den tomma pannan på kokzonen.
3. Välj kokzon.
4. Tryck på .



- ✓  tänds.
 - ✓ Stektemperaturen R tänds.
5. Ställ in de effektläge du vill ha med Twist-vredet inom 10 sekunder.



- ✓ Uppvärmningsstatusen blinkar från  till  växelvis med inställt effektläge på displayen. Enheten ger signal när inställd stektemperatur är uppnådd och uppvärmningsindikeringen slocknar. Temperaturläget tänds.
6. När stektemperaturen är uppnådd, håll först olja i pannen och lägg sedan i maten.

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

17.6 Slå av steksensorfunktionen

1. Välj kokzon.
 2. Tryck  på eller ställ in temperaturläget  med Twist-vredet.
- ✓ Enheten ger signal.
 - ✓  slocknar.
 - ✓ Funktionen slår av.

17.7 Tillagningsrekommendationer med steksensor

Tabellen anger vilka temperaturlägen δ som passar för olika livsmedel. Stektiden ($\ominus$ min) kan variera beroende på livsmedlets typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder. Förvärm tom panna. Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

	δ	$\ominus$ min
Kött		
Schnitzel, opanerad ¹	4	6-10
Schnitzel, panerad ¹	4	6-10
Filé ²	4	6-10
Kotletter ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Wienerschnitzel ¹	4	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock ²	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tjock ²	5	8-12
Biff, welldone, 3 cm tjock ¹	4	8-12
Fågelbröst, 2 cm tjockt ¹	3	10-20
Strimlat kött ³	4	7-12
Gyros ³	4	7-12
Fläsk ¹	2	5-8
Köttfärs ³	4	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjocka ¹	3	6-10
Färsbiffar, 2 cm tjocka ¹	3	10-20
Fyllda färsbiffar ¹	3	10-20
Varmkorv ¹	3	8-20
Färskkorv ¹	3	8-20
Fisk		
Fiskfilé, opanerad ¹	4	10-20
Fiskfilé, panerad ¹	3	10-20
Scampi ¹	4	4-8
Räkor ¹	4	4-8
Stekt fisk, hel ¹	3	10-20

¹ Vänd ofta.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

	⌘	⌚ min
Äggrätter		
Smörstekta ägg ¹	2	2-6
Stekta ägg ²	4	2-6
Äggöra ³	2	4-9
Omelett ⁴	2	3-6
Pannkakor ⁴	5	1,5-2,5
Fattiga riddare ⁴	3	4-8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁴	3	10-15
Grönsaker och baljväxter		
Vitlök ³	2	2-10
Svettad lök ³	2	2-10
Lökringar ³	3	5-10
Zucchini ⁵	3	4-12
Aubergine ⁵	3	4-12
Paprika ⁵	3	4-15
Grön sparris ⁵	3	4-15
Svamp ³	4	10-15
Sveta grönsaker i olja ³	1	10-20
Glaserade grönsaker ³	3	6-10
Potatis		
Stekt potatis av skalpotatis ³	5	6-12
Pommes frites (av rå potatis) ³	4	15-25
Råakor ⁴	5	2,5-3,5
Schweizisk rösti ¹	2	50-55
Glaserad potatis ³	3	10-15
Såser		
Tomatsås med grönsaker ³	1	25-35
Béchamelsås ³	1	10-20
Ostsås ³	1	10-20
Reducera sås ³	1	25-35
Söta såser ³	1	15-25
Frysvaror		
Schnitzel ⁵	4	15-20
Cordon bleu ⁵	4	10-30
Fågelbröst ⁵	4	10-30
Chicken Nuggets ⁵	4	10-15
Gyros ³	4	10-15
Kebab ³	4	10-15
Fiskfilé, opanerad ⁵	3	10-20
Fiskfilé, panerad ⁵	3	10-20
Fiskpinnar ⁵	4	8-12
Ugnspommesfrites ³	5	4-6
Stekmat ³	3	6-10

	⌘	⌚ min
Vårrullar ⁵	4	10-30
Camembert ⁵	3	10-15
Fler		
Stekt ost ⁵	3	7-10
Krutonger ³	3	6-10
Torkad färdigmat ⁶	1	5-10
Mandlar, rostade ⁷	4	3-15
Nötter, rostade ⁷	4	3-15
Pinjenötter, rostade ⁷	4	3-15

¹ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

⁴ Tillagningstid per portion. Stek i följd.

⁵ Vänd ofta.

⁶ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.

⁷ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

18 Koksensornfunktion

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

Koksensornfunktionen kräver en trådlös temperaturgivare.

Den trådlösa koksensorn som sitter på kastrullen, grytan mäter temperaturen under hela tillagningen och överför temperaturinfon till kontrollerna.

Det ger noggrannare effektstyrning så du får rätt temperatur och perfekt slutresultat.

Den trådlösa koksensorn kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt.

Information om den trådlösa koksensorn hittar du i avsnitt

→ "Trådlös koksensorn", Sid. 27

18.1 Fördelar med koksensornfunktionen

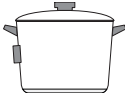
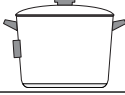
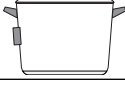
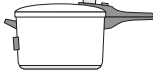
- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen. Så du sparar effekt. Oljan och fett blir inte överhettade.
- Temperaturen blir kontrollerad kontinuerligt. Du slipper mat som kokar över. Du behöver inte efterjustera temperaturen.
- Enheten ger signal när vattnet eller oljan uppnått optimal temperatur för att lägga i maten. Undantaget är mat som du lägger i precis i början, du hittar den i översikten → Sid. 24.

Noteringar

- Använd kastruller, grytor och pannor med jämn, tjock botten. Använd inte kastruller, grytor eller pannor med tunn eller deformerad botten.
- Fyll kastrullen, grytan så att innehållet når upp och täcker koksensorns silikonlapp.
- Använd alltid steksensornfunktionen om du ska steka med lite olja.

18.4 Koksensornfunktion

Översikten visar de funktionsinställningar som finns i koksensornfunktionerna:

Koksensornfunktion	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Tillgänglighet	Slå på
Värma på, varmhålla	70°C		Alla kokzoner	
Sjuda i mjölk	85°C		Alla kokzoner	
Sjuda i vatten	90°C		Alla kokzoner	
Koka	100°C		Alla kokzoner	
Tryckkoka	115°C		Alla kokzoner	

- Ställ kastrullen, grytan så att koksensorn pekar ut åt sidan från hällen.
- Ta inte bort koksensorn från kastrullen, grytan vid tillagning.
- Ta bort den trådlösa koksensorn från kastrullen, grytan när maten är klar. Var försiktig, koksensorn kan vara väldigt het.

18.2 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Välj den kokzon som matchar botten-Ø bäst. Sätt kastrullen, grytan mitt på kokzonen.

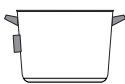
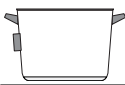
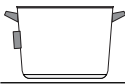
Använd en tillräckligt hög kastrull, gryta till kokfunktionen så att nödvändig vattenmängd täcker den trådlösa koksensorns silikonlapp.

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

→ "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 7
Översikten → Sid. 22 visar vilken kastrull, gryta som passar för resp. funktion.

18.3 Temperaturlägen

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

Koksensornfunktion	Temperaturlägen	Kastruller, grytor och pannor	Tillgänglighet	Slå på
Fritera på låg temperatur	160°C		Alla kokzoner	
Fritera på medelhög temperatur	170°C		Alla kokzoner	
Fritera på hög temperatur	180°C		Alla kokzoner	

18.5 Tillagningstips för koksensornfunktion

- Funktion värma på/varmhålla: djupfryst portionsmat, t.ex. spenat. Lägg frysvaran i kastrullen, grytan. Tillsätt så mycket vatten som tillverkaren anger. Lägg på lock och ställ in 70°C. Rör om då och då.
- Funktion sjuda: reducerar mat, t.ex. såser. Koka upp maten med rekommenderad temperatur. Låt svälla när det börjar tjockna vid 85°C. När enheten ger ljudsignal, varmhåll maten på den temperaturen den tid som krävs.
- Funktion uppkokning: funktionen gör att du kan koka vatten med locket på utan att det kokar över. Ställ in 100°C.
- Funktion tryckkokning: följ tillverkarens rekommendationer. Fortsätt tillagningen rekommenderad tid när enheten ger signal. Ställ in 115°C.
- Funktion Fritera med mycket olja i grytan: hetta upp oljan med locket på. Ta av locket och lägg i maten när enheten ger signal. Ställ in 175°C.

Noteringar

- Se till så att silikonlappen är helt torr före tillagningen.
- Koka alltid med locket på, förutom när du använder funktionen Steka med mycket olja i grytan. Ställ sedan in 170°C.
- Ger enheten inte signal, kontrollera att locket är på. Ha alltid lock på för optimal användning av kokfunktionerna förutom när du använder funktionen Steka med mycket olja i grytan.
- Hetta aldrig upp olja utan uppsikt. Använd bara frityrolja. Använd aldrig blandningar av olika frityrfetter, t.ex. olja med ister, eftersom de kan skumma.
- Är du inte nöjd med slutresultatet, t.ex. potatiskok, ta mer vatten nästa gång men använd fortfarande rekommenderat temperaturläge.

18.6 Ställa in kokpunkten

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

1. Välj grundinställningen c5.
→ "Grundinställningar", Sid. 30
2. Grundinställningen är 3. Om din bostad ligger på 200 till 400 möh, så behöver du inte ställa in kokpunkten. Annars väljer du den inställning som motsvarar höjden över havet där du bor.
→ "Översikt över kokpunktsinställningarna", Sid. 23

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

Översikt över kokpunktsinställningarna

Kokpunktsinställningarna beror på hur högt över havet du befinner dig.

Höjd	Inställning c5
0-100°möh	1
100-200°möh	2
200-400°möh	3 ¹
400-600°möh	4
600-800°möh	5
800-1000°möh	6
1000-1200°möh	7
1200-1400°möh	8
Över 1400°möh	9

18.7 Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna

1. Välj grundinställningen c5.
→ "Grundinställningar", Sid. 30
- ✓  lyser vitt.
2. Tryck på .
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓  lyser orange.
- ✓ Indikeringarna lyser vita och koksensornindikeringarna blinkar på kokzonerna.
3. Tryck till på  på den trådlösa koksensorn inom 30 sekunder.

Avläsning OK: den trådlösa temperaturgivaren blir registrerad inom några sekunder. Du får 3 korta pip och  växlar från orange till vitt. Koksensornindikeringarna slocknar vid kokzonerna.

Avläsning inte OK: du får 5 pip.  växlar från orange till vitt. Koksensornindikeringarna slocknar vid kokzonerna.

Notering

Feluppkoppling pga. fel på den trådlösa koksensorn kan uppstå av följande skäl:

- Bluetooth-kommunikationsfel
- Du har inte tryckt på symbolen på koksensorn inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
- Koksensorns batteri är slut.

¹ Grundinställning

4. Återställ koksensorn → *Sid. 24* och gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. fel.
5. Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel.
6. Går det inte att koppla upp, kontakta service.
- ✓ Koksensornfunktionen blir tillgänglig när koksensorn har felfri uppkoppling mot kontrollerna.

18.8 Återställa den trådlösa koksensorn

1. Tryck på  i 8-10 sekunder.
Koksensornindikeringens LED tänds 3 gånger under tiden.
- ✓ Återställningen börjar tredje gången LED:n tänds.
2. Tryck inte mer på .
- ✓ Den trådlösa koksensorn är återställd när LED slocknar.
3. Gör om uppkopplingen från moment 2. → *Sid. 23*

18.9 Slå på koksensornfunktionen

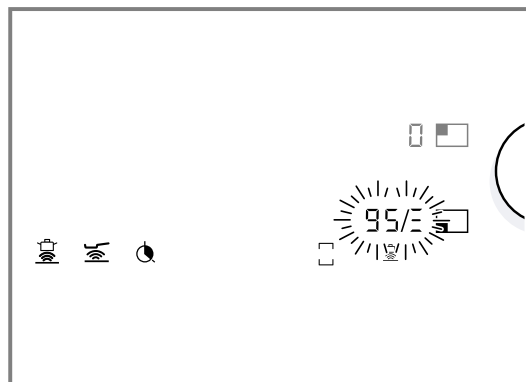
Krav

- Hällen är på.
- Uppkopplingen mellan den trådlösa koksensorn och kontrollerna är upprättad.
→ "Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna", *Sid. 23*
- 1. Sätt koksensorn på kastrullen, grytan.
- 2. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med tillräckligt med vätska mitt på den kokzon du vill ha och lägg alltid på lock.
- 3. Välj den kokzon du vill ha med Twist-vredet.
- ✓ Du får upp  på kokzonsindikeringen.
- 4. Tryck på  på kontrollerna.
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓  lyser på kokzonsindikeringen.

5. Tryck på  på den trådlösa koksensorn.



- ✓ När koksensorn registrerats, så lyser temperaturförslaget 95°C på displayen.
- 6. Ställ in den temperatur du vill ha med Twist-vredet.



Du kan ändra temperaturen i 5°C-steg.

- ✓ Uppvärmningsstatusen lyser från  till  på displayen. Uppvärmningsstatusen blinkar växelvis med inställd temperatur på displayen.
 - ✓ Enheten ger ljudsignal vid inställd temperatur och uppvärmningsindikeringen slocknar. Vald temperatur fortsätter att lysa.
 - 7. Ta av locket och lägg i maten när enheten ger signal. Ha locket på kastrullen, grytan vid tillagningen.
- Notering:** Funktionen Friterar med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

18.10 Slå av koksensornfunktionen

Det finns flera sätt att slå av koksensornfunktionen.

- ▶ Välj kokzon och tryck på .
- Välj kokzon och ställ in effektläge .
- Tryck på  på den trådlösa koksensorn.
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓  slocknar på displayen.

18.11 Tillagningsrekommendationer för koksensornfunktion

Följande översikt visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

Kött	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Sjuda		
Grillkorv ¹	90	10-20
Koka		

¹ Förvärm och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.

Kött	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Frikadeller ¹	100	20-30
Kokt höna ¹	100	60-90
Tafelspitz (kokbitar av nöt) ¹	100	60-90
Tryckkoka		
Tryckkoka kyckling ²	115	15-25
Tryckkoka nötkött ²	115	15-25
Friter med mycket olja		
Friter kycklingdelar ³	170	10-15
Friter köttbullar ³	170	10-15
Fisk		
Sjuda		
Ånga fisk ¹	90	15-20
Friter med mycket olja		
Friter fisk med tempuramet ³	170	10-15
Friter panerad fisk ³	170	10-15
Äggrätter		
Koka		
Koka ägg ²	100	5-10
Grönsaker och baljväxter		
Koka		
Broccoli ¹	100	10-20
blomkålshuvud ¹	100	10-20
Brysselkål ¹	100	30-40
Gröna bönor ¹	100	15-30
Kikärtor ²	100	60-90
Ärtor ¹	100	15-20
Linser ²	100	45-60
Tryckkoka		
Tryckkoka grönsaker ²	115	3-6
Tryckkoka kikärter ²	115	25-35
Tryckkoka vita bönor ²	115	25-35
Tryckkoka linser ²	115	10-20
Friter med mycket olja		
Friter panerade grönsaker ³	170	4-8
Friter grönsakstempura ³	170	4-8
Friter panerad svamp ³	170	4-8
Friter svamptempura ³	170	4-8
Potatis		
Sjuda		
Tillaga kroppkakor ¹	85	30-40
Koka		
Koka potatis ²	100	30-45
Tryckkoka		

¹ Förvärm och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.² Lägg i maten från början.³ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Potatis	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Tryckkoka potatis ¹	115	10-20
Pasta och gryn	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Sjuda		
Ris ²	90	25-35
Polenta ³	85	3-8
Mannagrynsgrot ³	85	5-10
Koka		
Pasta ³	100	7-10
Fyllt pasta ³	100	6-15
Tryckkoka		
Tryckkoka ris ¹	115	5-8
Soppor	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Sjuda		
Redda snabbsoppor ³	90	10-15
Koka		
Hemgjord fond ¹	100	60-90
Snabbsoppor ³	100	5-10
Tryckkoka		
Tryckkoka fond ¹	115	20-30
Desserter	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Sjuda		
Risgrynsgrot ³	85	40-50
Havregrynsgrot ³	85	10-15
Chokladpudding ³	85	3-5
Koka		
Kompott ¹	100	15-25
Friter med mycket olja		
Friter syltmunkar ⁴	160	5-10
Friter donuts ⁴	160	5-10
Friter degbollar (buñuelos) ⁴	160	5-10
Djupfrysta produkter	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Varmhålla, värma på		
Grönsaker i gräddsås ³	70	15-20
Koka		
Gröna bönor ²	100	15-30
Friter med mycket olja		
Friter pommes frites ⁴	180	4-8
Övrigt	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Varmhålla, värma på		
Värma på gulaschsoppa ¹	70	10-20
Värma glögg ¹	70	5-15

¹ Lägg i maten från början.² Förvärm och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.³ Rör om hela tiden.⁴ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

Övrigt	Temperatur i °C	Total tillagningstid från signal i min.
Sjuda		
Värma på mjölk ¹	85	3-10

19 Barnspärr

Hällen har en barnspärr. Gör att barn inte kan slå på hällen.

19.1 Slå på barnspärren

Krav: Hällen är av.

- ▶ Ta bort Twist-vredet från hällen.
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓ 🔌 tänds i 10 sekunder.
- ✓ Hällen är nu spärrad.

Notering: Är hällen på när du tar bort Twist-vredet, så spärras enheten i 10 minuter. Har du inte satt tillbaka Twist-vredet inom 10 minuter, så slår hällen av och slår på barnspärren.

19.2 Slå av barnspärren

- ▶ Sätt Twist-vredet på TwistPaden.

20 Låsa kontrollerna vid rengöring

Funktionen spärrar kontrollerna tillfälligt så att du kan rengöra dem. Du kan rengöra kontrollytan utan att inställningarna blir ändrade.

20.1 Låsa kontrollerna vid rengöring

- ▶ Ta bort Twist-vredet från hällen.
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓ Indikeringen 🔌 och hållinställningarna blinkar.
- ✓ Enheten slår av uppvärmningen.
- ✓ Finns det en inprogrammerad autotillagningstid, så pausas den.
- ✓ Kontrollerna är spärrade i 10 minuter.

20.2 Låsa upp kontrollerna efter rengöring

- ▶ Sätt tillbaka Twist-vredet inom 10 minuter.
- ✓ Knapplåset slår av.
- ✓ Hällen fortsätter värma upp med de tidigare inställningarna.

21 Automatisk avstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om en kokzon varit på länge utan ändrade inställningar. Kokzonen slår av automatiskt efter 1 till 10 timmar beroende på vilket effektläge du valt.

Kokzonen slår då av uppvärmningen. Enheten ger signal och du får upp restvärmeindikering *h* eller *H* på kokzonsindikeringen.

Du kan välja och ställa in kokzonen igen närsomhelst.

22 Trådlös koksensör

Du måste köpa en trådlös koksensör för att använda koksensörfunktionen.

Du kan köpa trådlös koksensör hos service, i vår onlineshop eller i www.gaggenau.com-butik.

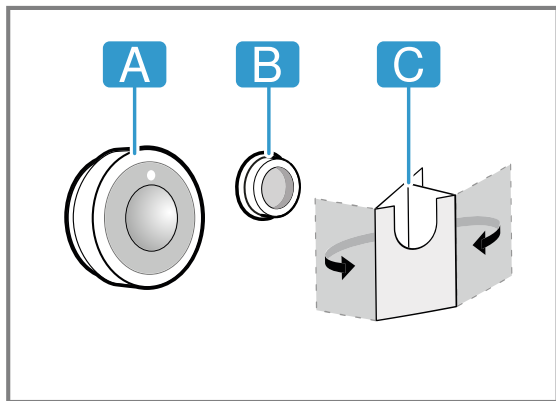
22.1 Medföljande tillbehör

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

- **A** Trådlös koksensör
- **B** Silikonlapp

¹ Lägg i maten från början.

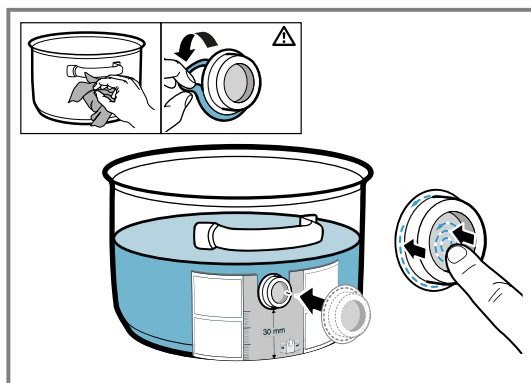
■ C Mall



22.2 Sätta på silikonlappen

Silikonlappen håller koksensorn på kastrullen, grytan. Sätt på kastrullen, grytan såhär:

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



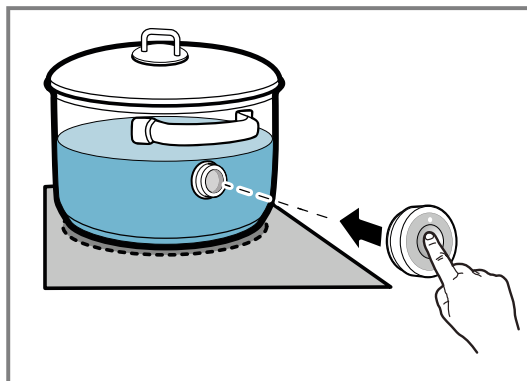
3. Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.
4. Låt limmet torka en timme. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Notering: Sätt på ny silikonlapp om den lossar. Du kan köpa 5-pack med silikonlappar i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt www.gaggenau.com, ange artikelnummer 17007119.

Lim bryts ned med tiden vid lagring. Sätt på silikonlapparna direkt när du får dem på behållarna, så undviker du det.

22.3 Sätta på den trådlösa koksensorn

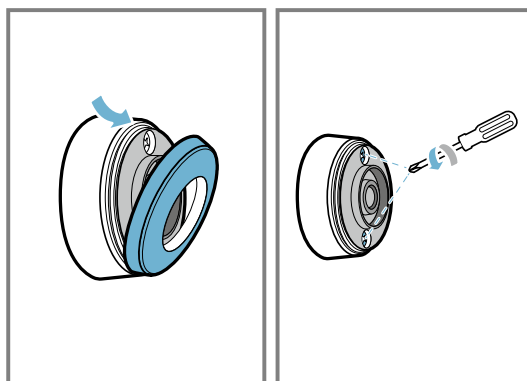
1. Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på koksensorn.
2. Sätt koksensorn så att den sitter perfekt på silikonlappen.



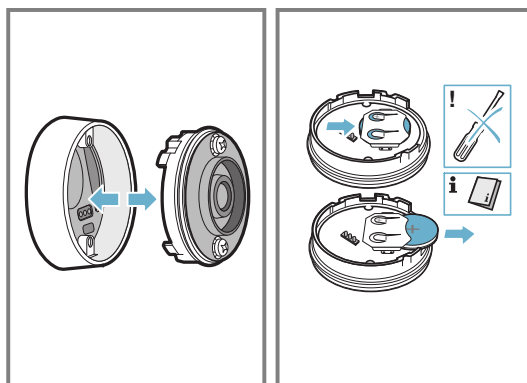
22.4 Byta batteri

Tänds inte LED:n på den trådlösa koksensorn när du trycker, så är batteriet slut. Byta batteri:

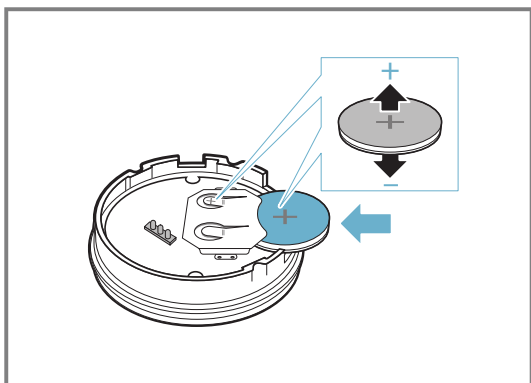
1. Ta av silikonlocket på koksensornhöljets underdel och skruva ur de båda skruvarna med mejsel.



2. Öppna koksensornlocket och ta ut batteriet ur sockeln.
 - Använd inte skruvdragare.

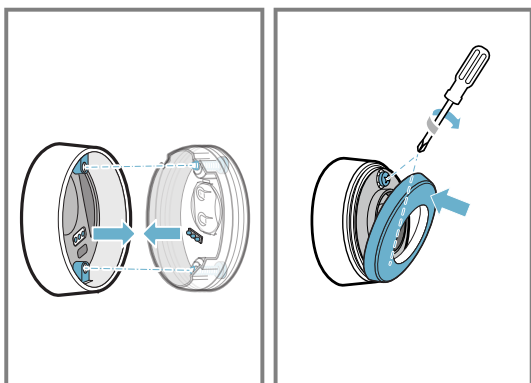


3. Sätt i nytt batteri och följ anvisningarna om batteripolerna. Använd bara kvalitetsbatterier av CR2032-typ.



Notering: Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.

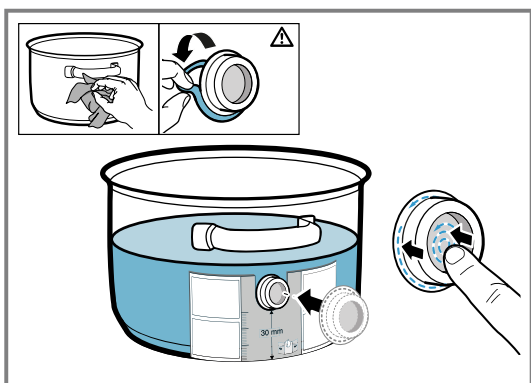
4. Stäng koksensörlocket. Skruvurtagen på locket ska passa in i fördjupningarna på höljesunderdelen. Fäst silikonlocket på koksensörhöljets underdel och skruva åt skruvarna med mejsel.



22.5 Sätta på silikonlappen

Silikonlappen håller koksensorn på kastrullen, grytan. Använder du en kastrull, gryta för första gången med kokfunktionen, så måste du sätta en silikonlapp på den.

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



4. Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.
5. Låt limmet torka en timme. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Noteringar

- Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.
- Sätt på en ny silikonlapp om den lösts upp.

22.6 Rengöring

Koksensör

Rengör med fuktad trasa. Maskindiska inte och blöt inte ned den.

Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.

Silikonlapp

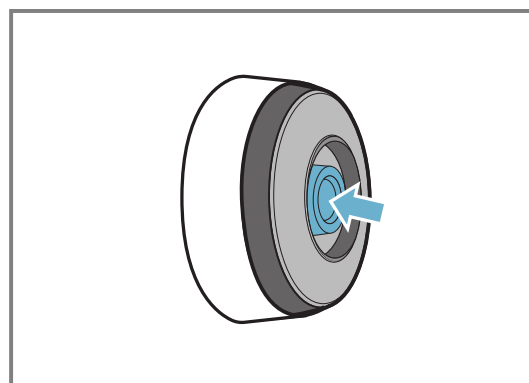
Rengör och torka av koksensorn innan du sätter på den. Går att maskindiska.

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

Den trådlösa koksensorns fönster

Håll fönstret rent och torrt. Viktigt!

1. Ta bort smuts och fettstänk med jämna mellanrum.
2. Rengör med trasa eller topz och fönsterputs.



Noteringar

- Rengör inte hällen med hårda, grova objekt som spiralborstar eller skursvampar och använd inte skurmedel.
- Rör inte den trådlösa koksensorns fönster med fingrarna så att det blir smutsigt eller repat.

22.7 Överensstämelseintyg

BSH Hausgeräte GmbH intygar att funktionen trådlös koksensör uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Utförligare överensstämelseintyg enligt direktiv RED hittar du på www.gaggenau.com på enhetens produktsida under rubriken Övriga dokument.

Loggan och varumärket Bluetooth® är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG och BSH Hausgeräte GmbH:s användning av varumärkena är licensierad. Alla andra varumärken och produktnamn tillhör resp. företag.

23 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

23.1 Översikt över grundinställningarna

Här hittar du en översikt över grund- och fabriksinställningarna.

Symbol	Alternativ
c1	Ljudsignaler ON Alla ljudsignaler är på. ¹ OFF Bara felsignal är på.
c2	Tid för val av kokzon Kokzonen ligger kvar 5 sekunder. Kokzonen ligger kvar 10 sekunder. ¹ Kokzonen ligger kvar 15 sekunder. OFF Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.
c3	Effektbegränsning. Begränsar hällens totaleffekt. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. OFF Av. Hällens maxeffekt. ^{1,2} 1 1000 W minimeffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W rek. avsäkring 13 A. 3. 3500 W rek. avsäkring 16 A. 4 4000 W 4. 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... 9 eller 9. Hällens maxeffekt. ²
c4	Återställa till fabriksinställningarna OFF Spara individuella inställningar. ¹ ON Återställ till fabriksinställningarna.
c5	Koksensornfunktion Koppla upp den trådlösa temperaturgivaren mot hällen. Inställning efter höjd över havet: 1-2 Minska. 3 Grundinställning. 4-9 Öka.
c6	Proffskokfunktionen Välj kokzon för att förinställa proffskokfunktionens effektläge. Förinställda värden ¹ : Vänstra flexibla zonen: 1.5 Övre, högra kokzonen: 5.0 Undre, högra kokzonen: .90
c7	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Olämplig. 1 Inte optimal. 2 Lämplig.
c9	Ställa in cirkulationsluft eller evakuering 0 Cirkulationsluft inställt. ¹ 1 Evakuering inställd.
cR	Ställa in autostart

Symbol	Alternativ
	R På. ¹ Fläkten går igång på det fläktläge som givaren valt. 1/2/3 På. Fläkten går igång på fläktläge 1, 2 eller 3. OFF Av.
cb	Ställa in fläktens givarkänslighet 1 Lägsta givarkänslighetsinställningen. 2 Mellersta givarkänslighetsinställningen. ¹ 3 Högsta givarkänslighetsinställningen.
cc	Ställa in automatfunktion med givarstyrd eftergång OFF Av. ON På. ¹
cd	Home Connect → "Översikt över Home Connect-inställningarna", Sid. 32

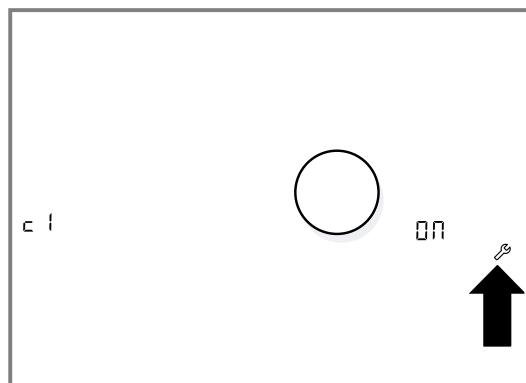
23.2 Öppna grundinställningsmenyn

Krav: Hällen är av.

- Slå på hällen.
- Tryck på  inom 10 sekunder.
 - Vrid på Twist-vredet för att visa de olika indikeringarna.
 De första fyra indikeringarna ger infälld produktinformation.

Produktinformation	Symbol
Kundtjänstindex (KI)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	0.5

- Tryck på  igen.

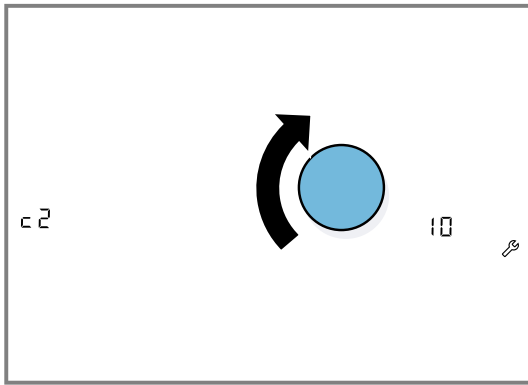


- ✓ Du får upp Grundinställningsmenyn.
 - ✓ c1 och 07 tänds.
- Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.

¹ Fabriksinställning

² Hällens maxeffekt står på typskylten.

5. Välj den inställning du vill ha med Twist-vredet.



6. Håll in  i minst 4 sekunder.
 ✓ Enheten sparar inställningarna.
 7. → "Gå ur grundinställningsmenyn", Sid. 31

23.3 Gå ur grundinställningsmenyn

- Slå av hällen med huvudbrytaren.

24 Effektbegränsning

Funktionen gör att du kan ställa in hällens totaleffekt. Hällen är fabriksinställd. Hällens maxeffekt hittar du på typskylten. Funktionen anpassar configurationen till elinstallationens krav. Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt efter behov till de kokzoner som är på så att inställningen inte blir överskriden.

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när funktionen är på. _ lyser när en kokzon är på och effektbegränsningen uppnådd. Enheten reglerar och väljer själv högsta möjliga effektläge.
 I Grundinställningar → Sid. 30 får du reda på hur du gör.

25 Test av kastruller, grytor och pannor

Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest.

→ "Test av kastruller, grytor och pannor", Sid. 31

Funktionen gör att du kan kontrollera hur snabb och bra tillagningen blir beroende på kastrullen, grytan eller pannan. Resultatet blir ett referensvärde som beror på egenskaperna hos kastrull, gryta och panna samt använd kokzon.

Notering: Mer information om funktionen hittar du i Grundinställningarna → Sid. 30 och om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor i och .
 → "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 7
 → "Flex Zone", Sid. 14

25.1 Kontrollera kastruller, grytor och pannor

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. .
→ "Öppna grundinställningsmenyn", Sid. 30
3. Välj inställning $\epsilon 7$.
4. Tryck på inställningsdelen.
 ✓ — blinkar.
 ✓ Funktionen är på.
 ✓ Du får upp tillagningstyp och -tid inom 10 sekunder.
5. Kontrollera resultatet med -översikten.
→ "Kastrull-, gryt- eller pannresultat", Sid. 31
6. Behöver du slå på funktionen igen, vrid på Twist-vredet.

Noteringar

- Är kokzonen mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp. Slutresultatet blir inte optimalt.
- Den flexibla kokzonen är inställd som en enda kokzon, kontrollera bara en kastrull, gryta eller panna.

25.2 Kastrull-, gryt- eller pannresultat

I följande översikt hittar du möjliga resultat map. tillagningstyp och -tid med de testade kastrullerna, grytorna eller pannorna.

Symbol	Resultat
	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och värmer inte upp. ¹
	Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal. ¹
$\epsilon 2$	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

¹ Finns det en mindre kokzon, testa kastrullen, grytan eller pannan en gång till på den mindre kokzonen.

26 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Tillgängligheten för Home Connect-funktionen beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com. Appen Home Connect guidar dig genom hela inloggningsprocessen. Följ instruktionerna och beakta informationen i appen Home Connect.

Noteringar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du styr enheten via appen Home Connect.
→ "Säkerhet", Sid. 2
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

26.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
- Du har en mobilenhet med aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
- Enheten har mottagning med WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) på installationsplatsen.
- Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.

- Scanna följande QR-kod.



Du kan installera Home Connect-appen med QR-koden och koppla upp enheten.

- Följ Home Connect-appanvisningarna.

26.2 Ändra Home Connect-inställningar

- Slå på hällen.
- Tryck på inom 10 sekunder. Displayerna ger infälld produktinformation.

Produktinformation	Symbol
Kundtjänstindex (KI)	
Tillverkningsnummer	
Tillverkningsnummer 1	
Tillverkningsnummer 2	

- Tryck på igen.
 - ✓ Du får upp Grundinställningsmenyn.
 - ✓ och tänds.
- Tryck på tills du får upp .
- Tryck på tills du får upp den Home Connect-inställning du vill ändra.
→ "Översikt över Home Connect-inställningarna", Sid. 32
- Välj det inställningsvärde du vill ha med Twist-vredet.
- Håll in i minst 4 sekunder.
- ✓ Enheten sparar inställningarna.
- "Gå ur grundinställningsmenyn", Sid. 31

26.3 Översikt över Home Connect-inställningarna

Home Connect- och nätverksinställningarna går att anpassa i hällens grundinställningar.

Inställning	Val eller indikeringar	Tilläggsinformation
	Logga in på hemnätverket (WLAN) – Nedkopplad/koppla ned nätverksuppkopplingen – Automatisk uppkoppling – Manuell uppkoppling – Uppkopplad	Logga in hällen på WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) eller koppla ned nätverksuppkopplingen.
	Appuppkoppling – Nedkopplad eller avslutad inloggning – Koppla upp	Du får bara upp om hällen är hemnätverksuppkopplad.
	Uppkoppling mot hemnätverket (WLAN) – Den trådlösa modulen är av – Den trådlösa modulen är på	Du kan använda Home Connect-funktionen när WLAN är på. Du får bara upp om hällen redan varit nätverksuppkopplad.
	Appinställning – Av	Är inställningen av, så får du bara upp hällens funktionsstatusar på Home Connect-appen.

Inställning	Val eller indikeringar	Tilläggsinformation
	ON – På ¹	
HC 5 / UPd	Mjukvaruuppdatering DEF – Uppdatering finns och är klar för installation INS – Påbörja installationen	Du får bara upp HC 5/UPd när det finns en uppdatering.
HC 6 / FEd	Fjärraccess av service OFF – Nekas ON – Medges	Du får bara upp HC 6 / FEd när service försöker koppla upp sig mot hällen. Du kan närsomhelst avsluta tilldelad access.
HC 7 / SEF	WLAN-signalstyrka NR – Inte uppkopplad mot hemnätverket (WLAN) 1 – Signalstyrka 1 (svag) 2 – Signalstyrka 2 (medel) 3 – Signalstyrka 3 (hög)	Du får bara upp HC 7/SEF när det finns WLAN-uppkoppling.
HC 8 / SEF	Uppkoppling mot Home Connect-servern OFF – Nedkopplad ON – Uppkopplad	Du får bara upp HC 8/SEF när det finns WLAN-uppkoppling.

26.4 Slå på WLAN

- Öppna grundinställningen **cd**.
- Tryck på **ON** tills inställning **HC3** och **CON** blinkar växelvis.
✓ **DEF** lyser.
- Ställ in **ON** med Twist-vredet.
✓ **Wi-Fi** tänds.
✓ WLAN är på.

26.5 Slå av WLAN

Noteringar

- Du kan använda Home Connect-funktionen när WLAN är på.
- Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

- Öppna grundinställningen **cd**.
- Tryck på **ON** tills inställning **HC3** och **CON** blinkar växelvis.
✓ **ON** lyser.
- Ställ in **OFF** med Twist-vredet.
✓ **Wi-Fi** slocknar på kontrollerna.
✓ WLAN är av.

Notering: Enheten sparar nätverksinställningarna. När WLAN-funktionen är på igen, så påbörjar hällen uppkopplingsförsöken mot det sparade nätverket.

26.6 Koppla ned nätverksuppkopplingen

Du kan koppla ned hällen närsomhelst från nätverket.

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

- Öppna grundinställningen **cd**.
- Tryck på **ON** tills inställning **HC1** och **NEt** blinkar växelvis.
✓ **ON** lyser.
- Ställ in **OFF** med Twist-vredet.
✓ **Wi-Fi** slocknar på kontrollerna.
✓ Enheten är nedkopplad från hemnätverket.

26.7 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. 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 om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - Första momentet är att hämta filen.
 - Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

26.8 Fjärrdiagnostik

Service kan accessa din maskin via fjärrdiagnos om du hör med dem, din maskin är uppkopplad mot Home Connect-servern och fjärrdiagnosen är tillgänglig i det land där du använder maskinen.

Tips! Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: www.home-connect.com.

26.9 Dataskydd

Följ integritetspolicyens anvisningar.

¹ Fabriksinställning

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.

- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och krävs först när du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Notering: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas i kombination med Home Connect-appen. Det går att få upp information om integritetspolicy i Home Connect-appen.

27 Rengöring och skötsel

27.1 Hällytan

Undvika ytskador

Rengör ytan med mjuk trasa och vanlig hållrengöring innan du använder enheten första gången.

- Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
- Undvik direktkontakt mellan livsmedel och kokzon eftersom det kan ge permanenta missfärgningar av ytan.
- Ta genast bort livsmedelsrester, socker, plast, aluminiumfolie och livsmedelsspill med glasskrapa.
- Ta genast bort grovsmuts, salt och socker på kokzonen.
- Använd kastrull, gryta eller panna med rå botten.
- Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
- Använd inte skrapan i dåligt skick.

27.2 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i onlineshopen eller i butik.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.
- Använd inga rengöringsmedel medan spishällen ännu är varm. De kan orsaka märken på ytan.

Olämpliga rengöringsmedel

- Koncentrerat diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- Svampar som repar
- Högtrycks- och ångtvätt
- Basiska produkter som avfettningsmedel

27.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

Noteringar

- Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel.
 - Använd inte glasskrapa.
1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.
Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
 2. Torka torrt med mjuk trasa.

27.4 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränner fast.

Notering: Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel.

Krav

- Hällen har svalnat.
- Låt fettfiltret sitta kvar i enheten vid rengöring för att fånga upp matrester.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
2. Rengör hällen med hållrengöring.
Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.

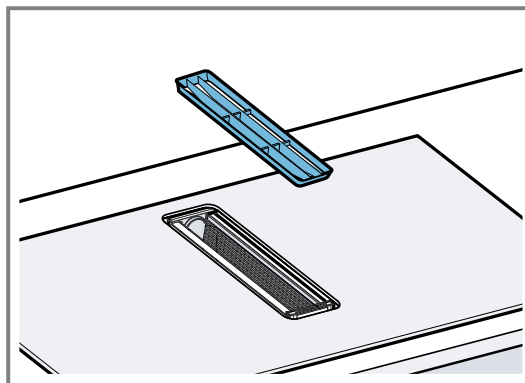
Tips!: Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.

27.5 Byta os- eller akustikfilter

Byt osfilter regelbundet. Byt smutsiga akustikfilter.

Notering: Os- och akustikfilter hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopen.

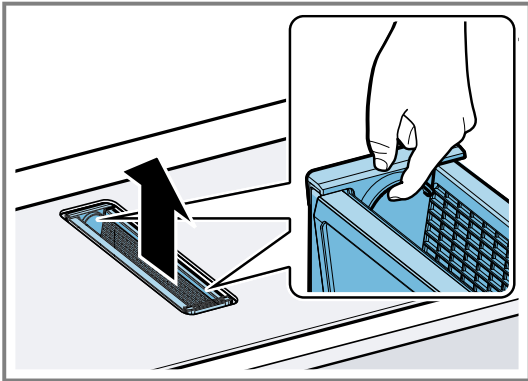
1. Använd bara originalfilter för att få optimal funktion.
2. Ta av ventilationsgallret.



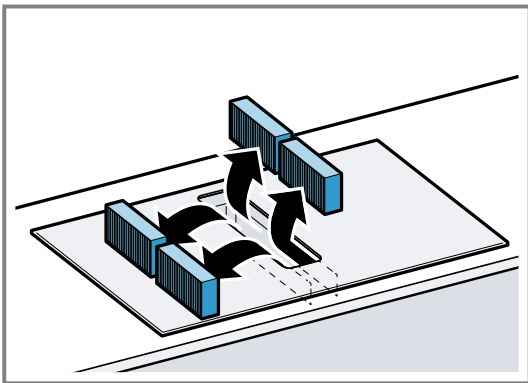
3. **OBS** – Fallor filtren ned kan de skada hällen under.
► Håll ena handen under filtret.

Dra ut fettfiltret uppåt ur enheten med handtagen.

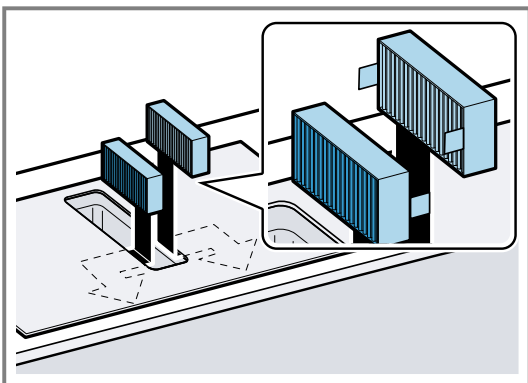
- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.



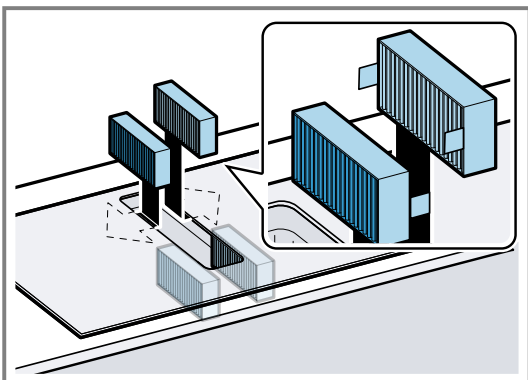
4. Ta ut de 4 os- eller akustikfiltren ur enhetens inre och omhänderta dem korrekt.



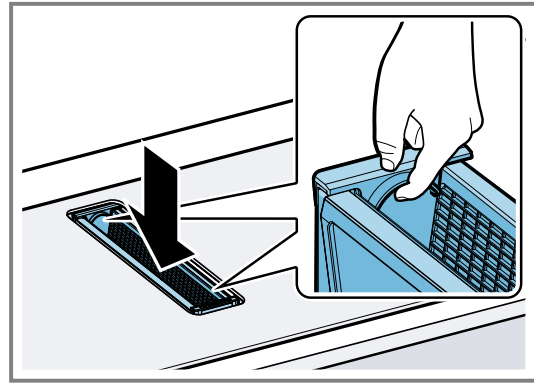
5. Sätt i 2 os- eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram dem.



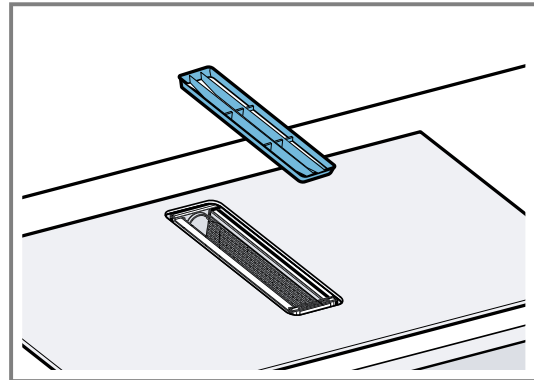
6. Sätt i övriga osfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



7. Sätt i fettfiltren i enheten med handtagen på fettfiltren.



8. Sätt på ventilationsgallret.



Återställa filterindikeringen

Krav: Enheten ger signal och *F CHANGE* lyser när du slår av enheten.

1. Byt osfilter. → Sid. 34

2. Slå av enheten.

✓ *F CHANGE* lyser.

3. Håll  intryckt tills enheten ger ljudsignal.

✓ Filterindikeringen är återställd.

27.6 Rengöra fettfiltret

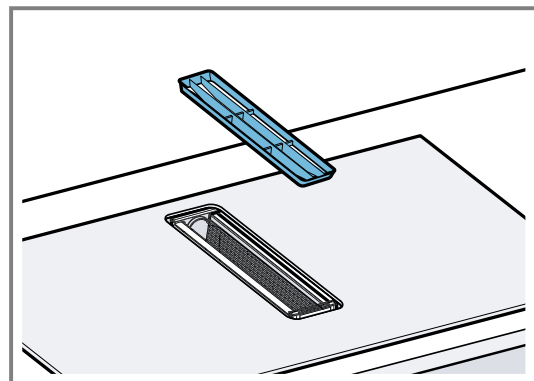
Fettfiltren filtrerar bort fett från matoset. Rengör fettfiltren regelbundet för att få optimal funktion.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Fettavlagringar i fettfiltren kan börja brinna.

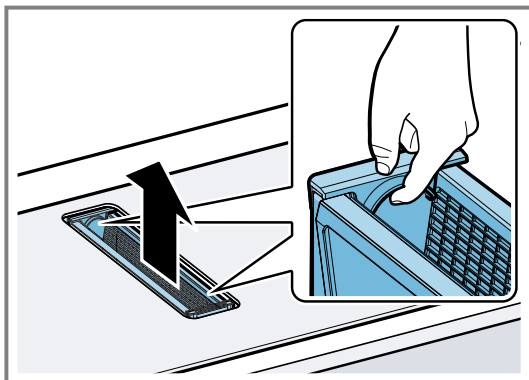
- Använd aldrig enheten utan fettfilter.
- Rengör metallfiltret regelbundet.
- Använd aldrig öppen låga vid enheten (som t.ex. flambering).

1. Ta av ventilationsgallret.

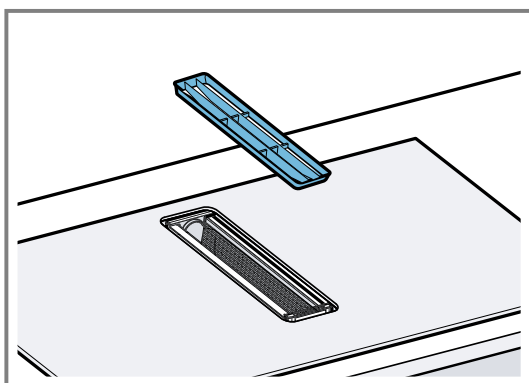


2. **OBS** – Faller filtren ned kan de skada hällen under.

- ▶ Håll ena handen under filtret.
- Dra ut fettfiltret uppåt ur enheten med handtagen.
- ▶ Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.

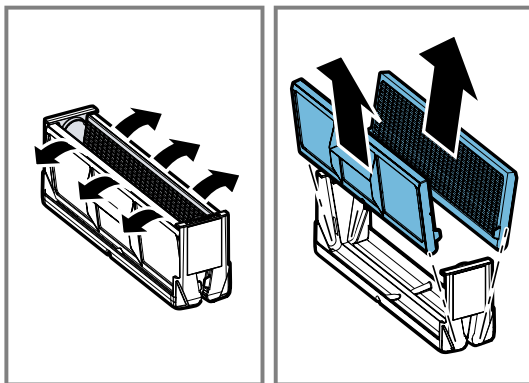


3. Rengör fettfiltret.
 - "Handdiska fettfiltren", Sid. 36
 - "Maskindiska fettfiltren", Sid. 36
4. Ta ur os- eller akustikfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs.
 - "Byta os- eller akustikfilter", Sid. 34
5. Om det hamnar föremål i enheten, ta bort dem och se till så att tillflödet till bränningsbehållaren inte är blockerat.
6. Torka ur enheten invändigt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
7. Sätt i det torkade fettfiltret igen efter rengöringen.
8. Sätt på ventilationsgallret.



Handdiska fettfiltren

1. Dra fettfiltrets sidodelar utåt och ta ur dem uppåt för att ta isär fettfiltret.

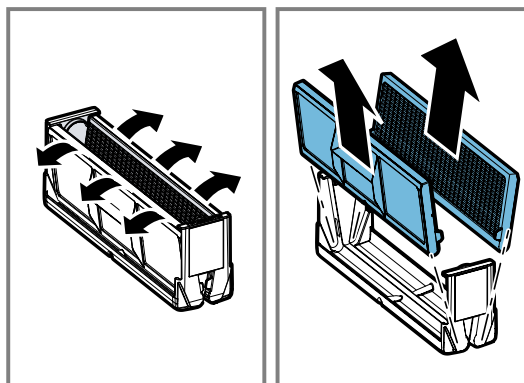


2. Blötlägg fettfiltren i varmt vatten och diskmedel.

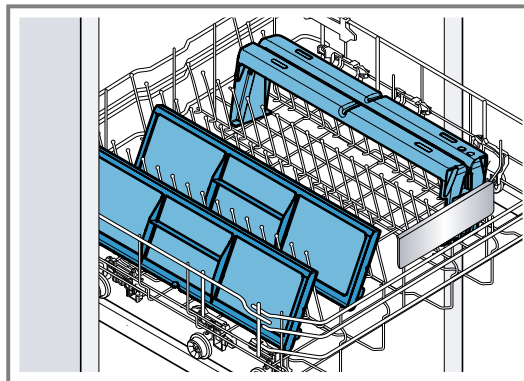
3. Rengör fettfiltren med borste.
 - Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.
 - Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt. Avfettning köper du hos service, i online-shoppen eller av återförsäljare.
4. Skölj ur fettfiltren ordentligt.
5. Låt fettfiltren droptorka.

Maskindiska fettfiltren

1. Ta isär fettfiltren för optimalt rengöringsresultat.
 - ▶ Dra fettfiltrets sidodelar utåt och ta ur dem uppåt för att ta isär fettfiltret.



2. Ställ fettfiltrets komponenter löst i diskmaskinen, kläm inte in dem.
 - ▶ Ställ fettfiltren uppochner i diskmaskinen.



Maskindiska inte jättesmutsiga filter tillsammans med annan disk.

Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.

3. Slå på diskmaskinen.
 - Välj temperaturinställning under 70°C.
4. Låt fettfiltren droptorka.

27.7 Rengöra ventilationsgallret

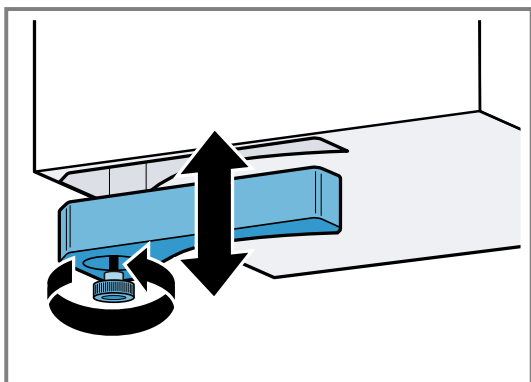
- ▶ Rengör ventilationsgallret med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa eller maskindiska det
- Ytan kan missfärgas vid maskindisk. Missfärgningen påverkar inte funktionen.

27.8 Rengöra bränningsbehållaren

Bränningsbehållaren samlar upp vätska och föremål som hamnar i enheten uppfifrån.

Krav: Enheten har svalnat och restvärmeindikeringen har slocknat.

1. Håll fast bräddningsbehållaren med ena handen och skruva av den med andra handen.
 - Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.



2. Töm och skölj ur bräddningsbehållaren.

3. Skruva av skruven och maskindiska bräddningsbehållaren utan skruven.
4. Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.
5. Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat.
Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta då ur fettfiltret. → Sid. 35

27.9 Rengöra Twist-vredet

Rengör Twist-vredet, om det behövs.

Noteringar

- Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel.
- Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.
- Maskindiska inte Twist-vredet.
- Doppa inte Twist-vredet i diskvattnet.
- Rengör Twist-vredet med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.

28 FAQ

Här hittar du en översikt över vanliga frågor om användning, oljud, kastruller, grytor och pannor samt rengöring.

28.1 Användning

Fråga	Svar
Varför kan jag inte slå på hällen och varför lyser indikeringen Barnspärr?	■ Barnspärr-funktionen är på. Mer information om funktionen hittar du under → "Barnspärr", Sid. 27
Varför blinkar ljusindikeringarna och varför ger enheten ljudsignal?	■ Torka av vätskor eller matrester från kontrolllytan. Ta bort alla föremål som täcker kontrollerna. Mer information om hur du slår av ljudsignalen hittar du under → "Grundinställningar", Sid. 30
Fläkten slår inte på fastän auto-start är på.	■ Slå på fläkten manuellt eller kontrollera autostartkonfigurationen. Du hittar mer information i kap. . → "Grundinställningar", Sid. 30
Fläkten är för kraftig eller svag i givarstyrningsläge.	■ Fläktens givarkänslighet är felkonfigurerad. Mer information om inställningen hittar du i . → "Grundinställningar", Sid. 30
Fläkten fortsätter att gå när kokzonerna är av.	■ Slå av fläkten manuellt. Mer information om inställningen hittar du i kap. .
Fläkten slår på även om enheten är av.	■ Inställningen eftergång med givarstyrning är vald. Mer information om inställningen hittar du i . → "Grundinställningar", Sid. 30
För dåligt luftutsug.	■ Se till så att fettfiltret är rent. Rengöra och byta filter, se kap. . → "Rengöring och skötsel", Sid. 34

28.2 Oljud

Fråga	Svar
Vad är det som låter vid tillagning?	■ Materialegenskaperna hos kastrullens, grytans eller pannans botten kan alstra ljud när du använder hällen. Ljuden är helt normala och beror på induktionstekniken. Det är inget fel.

Fråga	Svar
Vilka ljud kan uppstå och vilken betydelse har ljuden?	▪ Ett dovt surrande som en transformator: uppstår vid tillagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget. ▪ Ett tyst pipljud: uppstår om kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner om du håller på vatten eller lägger i livsmedel. ▪ Knastrande ljud: uppstår hos kastruller, grytor eller pannor av sandwichmaterial eller om du använder kastruller, grytor eller pannor i olika storlekar och av olika material. Volymen på oljudet kan variera beroende på mängd och tillagningssätt. ▪ Höga pipljud: kan uppstå om du använder två kokzoner på max. effektläge samtidigt. Pipljuden försvinner eller avtar om 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.

28.3 Kastruller, grytor och pannor

Fråga	Svar
Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?	▪ Mer information om kastruller, grytor och pannor avsedda för induktion hittar du på .
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. Du hittar mer information på .
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. Du hittar mer information på .

28.4 Rengöring

Fråga	Svar
Hur rengör jag hällen?	▪ Du får optimalt resultat om du använder speciell hällrengöring. Använd inte kraftiga skurmedel, maskindiskmedel resp. koncentrat eller skurbollar. Du hittar mer information på . → "Rengöring och skötsel", Sid. 34
Det finns vatten i skåpet under hällen.	▪ Kontrollera om bräddningsbehållaren är full. Mer information om rengöring och skötsel av hällen hittar du under . → "Rengöring och skötsel", Sid. 34
Hur ofta måste jag rengöra bräddningsbehållaren?	▪ Rengör bräddningsbehållaren ofta. Mer information om rengöring och skötsel av bräddningsbehållaren hittar du under . → "Rengöring och skötsel", Sid. 34
Hur ofta måste jag rengöra fettfiltret?	▪ Rengör fettfiltret regelbundet. Rengöra och byta filter, se kap. . → "Rengöring och skötsel", Sid. 34

29 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.

- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 41

WARNING – Risk för elstöt!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

29.1 Varningar

Noteringar

- Får du upp E på displayerna, håll resp. kokzonsknapp intryckt och läs av felkoden.
- Finns felkoden inte med i följande tabell, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen.

Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.

- Enheten slår inte om till lågeffektläge vid felflaggning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstöt.

29.2 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ► Anslut apparaten till elnätet. Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Säkringen har gått i proppskåpet. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
Vädringsfunktionens pekfält lyser inte.	Motorstyrningen fungerar inte. ► Ring . → "Kundtjänst", Sid. 41
Fläkten fungerar inte.	Motor eller styrning är trasiga. ► Ring . → "Kundtjänst", Sid. 41
Symbolbelysningen fungerar inte.	Styrenheten är trasig. ► Ring . → "Kundtjänst", Sid. 41
<i>F CHANGE</i>	Osfiltren är mättade. ► Byt osfilter. → Sid. 34 Filterindikeringen lyser trots att filtret är bytt. ► Återställ filterindikeringen. → Sid. 35
ingen indikering	Strömmatningen är bruten. ► Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ► Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Elektronikfel. ► Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Enheten ger signal.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. ► Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
<i>F2/E8207/E7015</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. 1. Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. 2. Tryck på något av hällens pekfält.
<i>F4/E8208/E7015</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner. 1. Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. 2. Tryck på något av hällens pekfält.

Fel	Orsak och felsökning
F5 + effektläge och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad. 1. Ta av kastrullen, grytan eller pannan. 2. Vänta några sekunder. ✓ Felindikeringen slocknar. 3. Fortsätt matlagningen som vanligt.
F5+ ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Kokzonerna slog av för att skydda elektroniken. 1. Ta av kastrullen, grytan eller pannan. 2. Vänta några sekunder. ✓ Felindikeringen slocknar. 3. Fortsätt matlagningen som vanligt.
F1 / F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. 1. Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. 2. Slå på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. Automatisk avstängning är på. ► Följ informationen om automatisk avstängning → Sid. 27.
F9	FlexPlus-kokzonen går inte att slå på. 1. Kontrollera felindikeringen genom att trycka på någon av kontrollerna. 2. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. 3. Kontakta service.
E7010	Hällen kan inte koppla upp mot hemnätverket eller fläkten. 1. Tryck på något av pekfälten för att bekräfta felindikeringen. 2. Fortsätt matlagningen som vanligt utan hemnätverksuppkoppling. 3. Lyser E7010 igen, kontakta Service → Sid. 41.
E8202	Koksensorn är överhettad och kokzonen är av. ► Vänta tills koksensorn svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
E8203	Koksensorn är överhettad och alla kokzoner är av. ► Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du inte använder den och förvara den inte nära kokzoner eller värmekällor. Slå på kokzonerna.
E8204	Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut. ► Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information under Batteribyte → Sid. 28.
E8205	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. ► Slå av och på funktionen igen. → "Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna", Sid. 23
E8206	Koksensorn är trasig. ► Kontakta service → Sid. 41.
Den trådlösa koksensörindikeringen lyser inte.	Den trådlösa koksensorn reagerar inte och indikeringen tänds inte. ► Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information under Batteribyte → Sid. 28. ► Är problemet kvar, tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Du hittar mer information i → "Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna", Sid. 23 ► Är problemet kvar, kontakta service → Sid. 41.
Koksensörindikeringen blinkar 2 ggr.	Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut. ► Byt 3 V-batteri CR2032. Du hittar mer information under Batteribyte → Sid. 28.
Koksensörindikeringen blinkar 3 ggr.	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. 1. Tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder. 2. Koppla upp koksensorn igen mot hällen. → "Återställa den trådlösa koksensorn", Sid. 24
E9000 / E9010	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. ► Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten. ► Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplingsschemat anger.

Fel	Orsak och felsökning
d E	Demoläget är på. 1. Gör hällen strömlös. 2. Vänta 30 sekunder och koppla upp hällen igen. 3. Tryck på något av pekfälten inom 3 minuter. ✓ Demoläget slår av.

29.3 Visa felkod

- När E lyser, välj resp. kokzon och håll Twist-vredet intryckt för att läsa av felkoden.

29.4 Strömsparkläge vid felindikering

Flaggar enheten felindikering så slår den inte om till strömsparkläge.

29.5 Får du felindikeringen igen, kontakta service

Krav: Felindikeringen finns inte med på Översikten → Sid. 39.

1. Gör enheten strömlös.
2. Vänta 30 sekunder.
3. Elanslut enheten igen.
4. Kommer felindikeringen upp igen, kontakta service och ange exakt felindikering.

30 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notering: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under www.gaggenau.com på enhetens produkt- och service-sida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

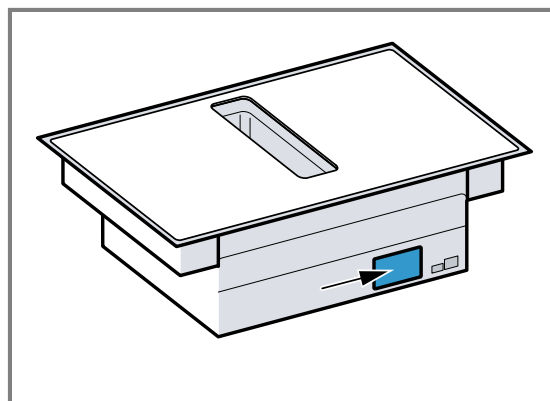
30.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten sitter på maskinens undersida.

Typskylten finns:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

31 Överensstämmelseförklaring

BSH Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under www.gaggenau.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU

MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.								
AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA	
5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.								



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001832561 (050623) REG25
SV