

Flex-induktionshäll med inbyggt ventilationssystem

CV282111





Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2	12	Kokzonsfunktioner	13
2	Undvika sakskador	4	13	Ventilationsfunktioner	21
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	14	Timerfunktioner	23
4	Avfallshantering	6	15	Matlagning med nya enheten	24
5	Funktioner	6	16	Grundinställningar	28
6	Före första användningen	6	17	Home Connect	30
7	Lär känna	7	18	Rengöring och skötsel	32
8	TwistPad med Twistvred	9	19	Avhjälpling av fel	35
9	Trådlös koksensör	9	20	Kundtjänst	37
10	Tillbehör	11	21	Överensstämmelseförklaring	38
11	Användningsprincip	12	22	MONTERINGSANVISNING	38
			22.7	Allmänna anvisningar	42

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Definition av signalord

Här hittar du vad signalorden i anvisningen betyder.

VARNING

Följ anvisningarna för att förhindra ev. allvarliga eller dödliga personskador.

OBS

Följ anvisningarna för att undvika sakskador på enheten eller annat.

Notering: Hänvisar till viktig information.

1.2 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.

1.3 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 koksensorfunktionen 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 förutsättningar 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.

1.4 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.

1.5 Säker användning

⚠ **VARNING – 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.

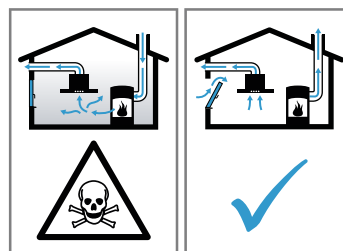
Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ **VARNING – 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 boendetrymmena.



- ▶ 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.

⚠ **VARNING – 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. 37

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 värmetåliga 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 Undvika sakskador

Här hittar du de vanligaste skadeorsakerna och tips om hur du undviker dem.

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.
Fläckar, urgröpningar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröpningar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgningar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hållrengöring för glaskeramikhärlar och rengör bara kall häll.
Det ger glaset urgröpningar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårda eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hällen vid tillagning.
Repor, missfärgningar	Grovbottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hällen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
Repor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
Repor	Materialrester mellan häll och vred.	Håll vred ren.
Risk för skador på enheten!	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värm aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hällen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontroller eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på delarna.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

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

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

Tips! Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. 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 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 livsmedelsmängden.

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

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 matlagning.

- ✓ 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.

- Omhändertar 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 Omhändertar 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 rökgas 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.

→ "Tillbehör", Sid. 11

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 Före första användningen

Gör inställningarna före första användningen. Rengör enhet och tillbehör.

6.1 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. 30
Vill du gå ur startinställningen, tryck på någon av symbolerna.

6.2 Ställa in funktion

Krav: Enheten är inställd på cirkulationsluft vid utleverans.

- Slå om enheten till evakuering, se Grundinställningarna → Sid. 28.

6.3 Första rengöringen

Ta bort förpackningsrester från hälltytan och torka av ytan med fuktad trasa. Du hittar en lista med rekommenderade rengöringsmedel på den officiella webbsajten www.gaggenau.com.
Mer information om skötsel och rengöring. → Sid. 32

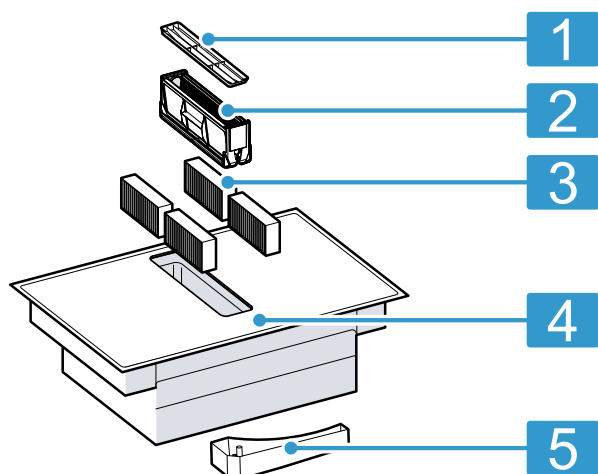
6.4 Kastruller, grytor och pannor

Du hittar en lista med rekommenderade kastruller, grytor och pannor på den officiella webbsajten www.gaggenau.com.
Mer information om passande kastruller, grytor och pannor → Sid. 25.

7 Lär känna

7.1 Din nya enhet

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.



Nr	Beteckning
1	Ventilationsgaller
2	Fettfilter
3	Osfilter vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid e-vakuering
4	Kontrollfält
5	Bräddningsbehållare

7.2 Kokzoner

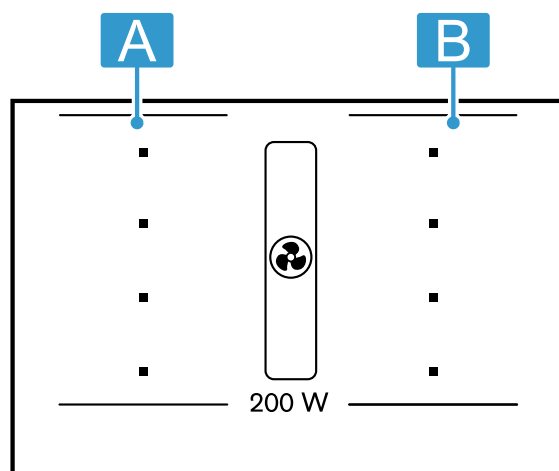
Här hittar du en översikt över kokzonernas olika tilläggsfunktioner.

Mer information om kastruller, grytor och pannor avsedda för induktion hittar du under Lämpliga kastruller, grytor och pannor → Sid. 25.

Symbol	Kokzonstyp	Slå på
	Enkelkokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
	Enkelkokzon, flexibel kokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek. Du hittar mer information under Flex-kokzon. → Sid. 13
	Flexibel kokzon	Du hittar mer information under Flex-kokzon. → Sid. 13

7.3 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.

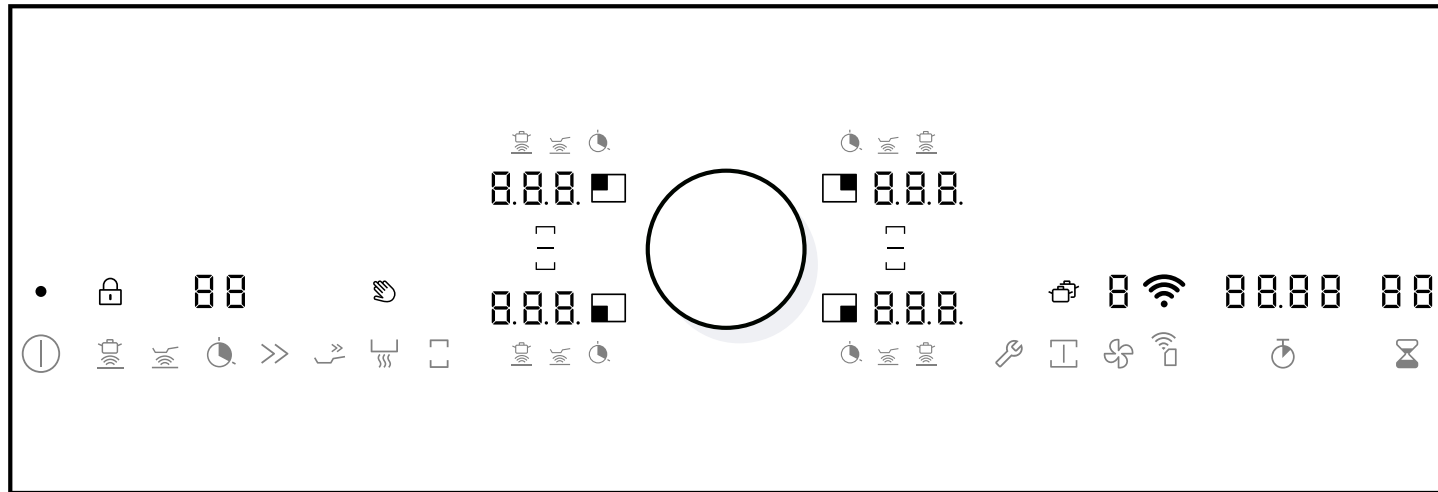


Läge	Område	Maxeffektläge	Effekt
A		Booster-funktion för kastruller, grytor	2200 W
B			

Läge	Område	Maxeffektläge	Effekt
A B		Booster-funktion för kastruller, grytor	3300 W 3700 W

7.4 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 koksensornfunktion
	Slå på steksensornfunktion
	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.

	Funktionsstatus
	Kokzon
	Effekt-/fläktlägen
	Effektlägenas mellanlägen
	Koksensorfunktion
	Steksensorfunktion
	Autotillagningstid

<i>P</i>	Booster-funktion för kastruller, grytor/intensivläge på fläkten
<i>b</i>	Booster-funktion för pannor
<i>L</i>	Varmhållningsfunktion
<i>H/h</i>	Restvärme
<i>00</i>	Timerfunktion
<i>00.00</i>	Stoppursfunktion
	Torkskydd
	Barnspärr
	Flex-funktionen är på
	Flex-funktionen är av
	Transfer-funktion
	Fläkten är på
<i>J</i>	Intervallfunktion för vädring
<i>R</i>	Fläktautoläge
<i>f</i>	Fläkteftergång
<i>F CHANGE</i>	Osfilterindikering
	Hemnätverk

Pekfält och indikeringar

Symbolerna för aktuellt tillgängliga pekfält lyser när du slår på hällen. Indikeringarna för valda kokzoner och funktioner lyser kraftigare.

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. Elektronik kan bli överhettad.

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

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

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

8 TwistPad med Twistvred

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

8.1 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.

8.2 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.

8.3 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.

8.4 Ta bort Twist-vredet

Du kan ta bort Twist-vredet vid tillagning.

⚠ **WARNING – 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.
- ✓ Torskydd-funktionen slår på i 10 minuter.
- ✓ Har du inte satt tillbaka Twist-vredet innan tiden går ut, så slår hällen av.

8.5 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. 32*

9 Trådlös koksensor

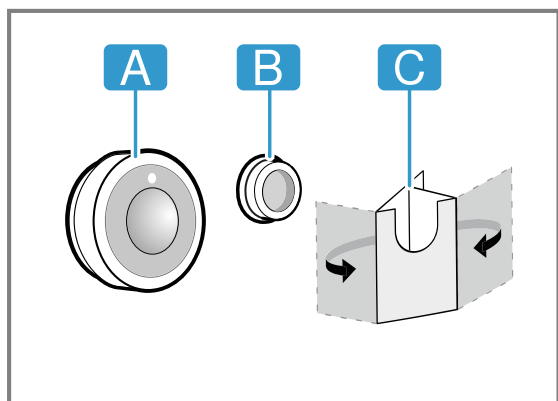
Du måste köpa en trådlös koksensor för att använda koksensorfunktionen.

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

9.1 Medföljande tillbehör

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

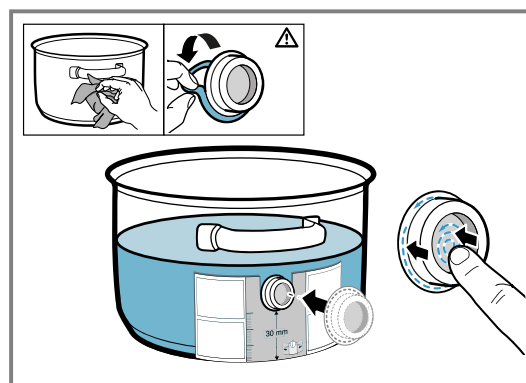
- **A** Trådlös koksensor
- **B** Silikonlapp
- **C** Mall



9.2 Sätta på silikonlappen

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

1. Fästytan på kastrullen, grytan, pannen måste vara fri från fett. Rengör kastrullen, grytan, pannen, 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.



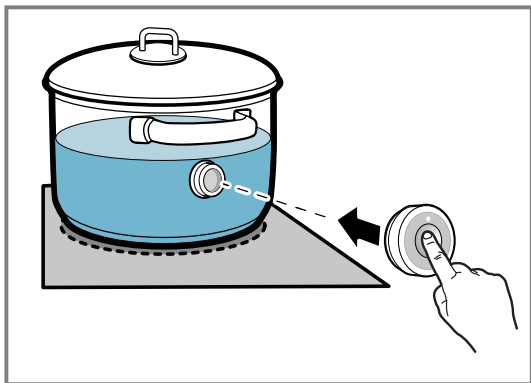
3. Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.
4. Låt limmet torka en timme. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

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.

9.3 Sätta på den trådlösa koksensorn

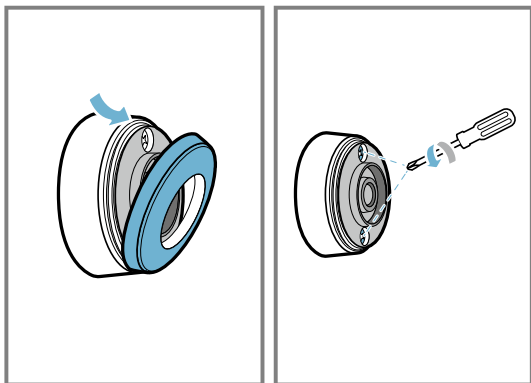
1. Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på koksensorn.
2. Sätt koksensorn så att den sitter perfekt på silikonlappen.



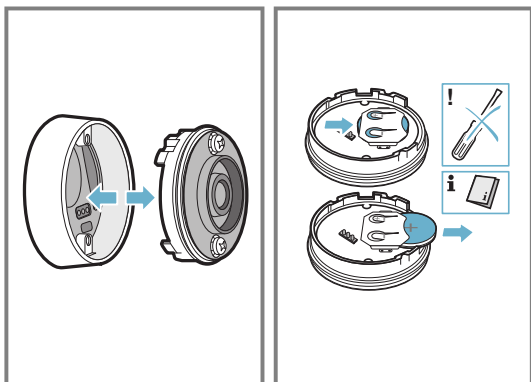
9.4 Byta batteri

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

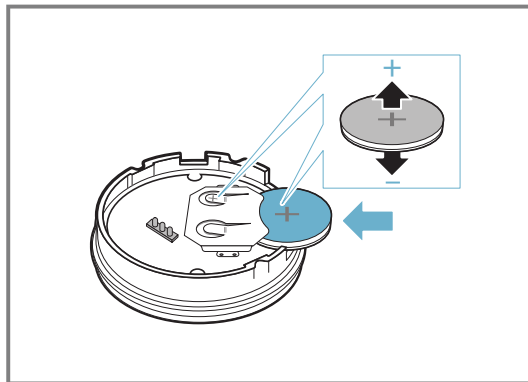
1. Ta av silikonlocket på koksensornhöljets underdel och skruva ur de båda skruvarna med mejsel.



2. Öppna koksensorlocket och ta ut batteriet ur sockeln.

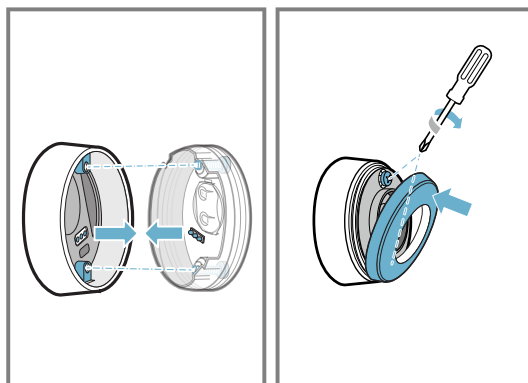


3. Sätt i nytt batteri och följ anvisningarna om batteripolerna. Använd bara kvalitetsbatterier av CR2032-typ.



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

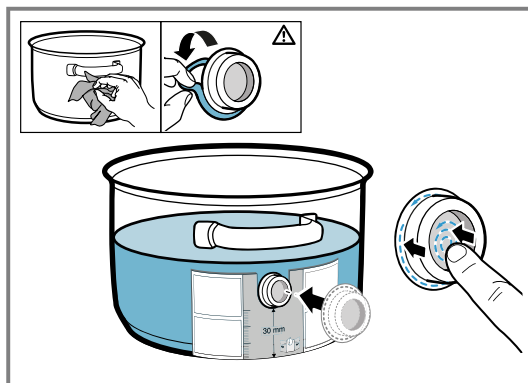
4. Stäng koksensorlocket. Skruvurtagen på locket ska passa in i fördjupningarna på höljesunderdelen. Fäst silikonlocket på koksensornhöljets underdel och skruva åt skruvarna med mejsel.



9.5 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.

9.6 Rengöring**Koksensorn**

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

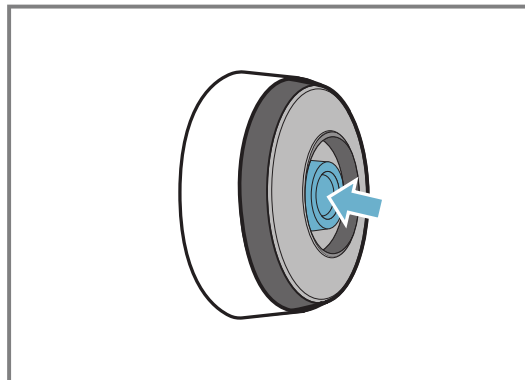
Rengör och torka av koksensorn innan du sätter på den. Går att maskindiska.

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 hållen 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.

9.7 Överensstämmelseintyg

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

Utförligare överensstämmelseintyg enligt direktiv RED hittar du på www.gaggenau.com på enhetens produkt sida 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.

10 Tillbehör

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Använd bara originaltillbehör, de är perfekt anpassade till enheten.

Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → Sid. 38

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i vår katalog, onlineshop eller hos service.

www.gaggenau.com

Tillbehör	Beställningsnummer
Osfilter	CA282112
Akustikfilter	CA084010
Sats för cirkulationsluft utan styrning	CA08201.

Tillbehör	Beställningsnummer
Sats för cirkulationsluft med styrning, 60 cm-bänkskiva	CA08206.
Sats för cirkulationsluft med styrning, 70 cm-bänkskiva	CA08207.
Teppan Yaki av sandwichmaterial	CA051300
Grillplatta av formgjuten aluminium	CA052300
Koksensorn	CA060300

11 Användningsprincip

11.1 Slå på hällen

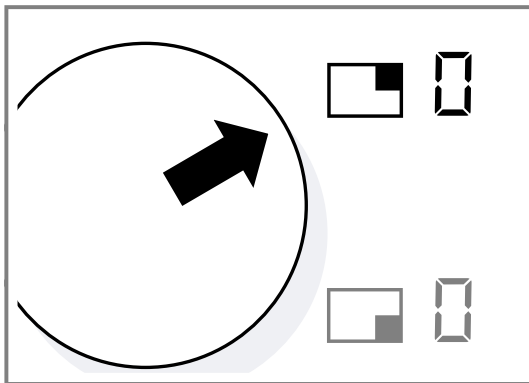
1. Sätt Twist-vredet på inställningsdelen.
2. Tryck på ①.
- ✓ Kokzonens symboler och funktioner lyser när de är tillgängliga.
- ✓ ② lyser vid kokzonerna.
- ✓ Hällen är klar att använda.

11.2 Välja kokzon och effektläge

Notering: Står det en kastrull, gryta eller panna på kokzonen när du slår på, så registrerar enheten den inom 20 sekunder från det du tryckt på huvudbrytaren och väljer kokzon 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.

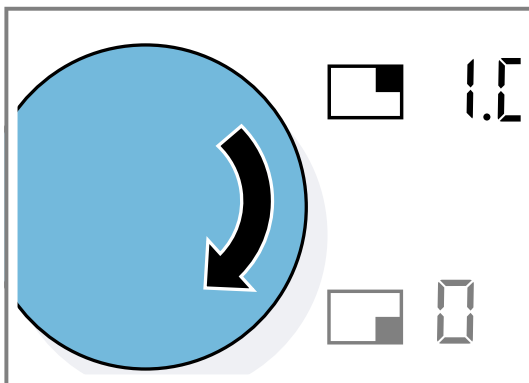
Krav: Hällen är på.

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. 13
- ✓ Enheten registrerar kastrullen, grytan eller pannan och väljer kokzon automatiskt.

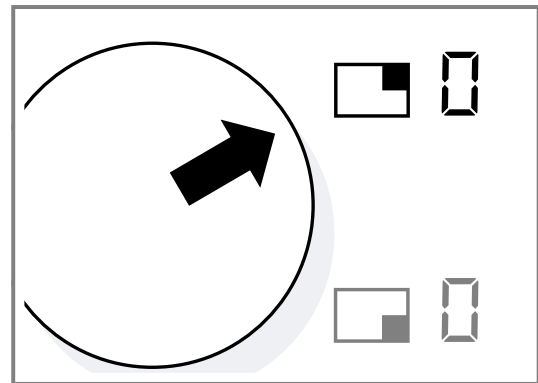
4. Blinkar indikeringarna när du gjort inställningarna, kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll.
→ "Test av kastruller, grytor och pannor", Sid. 27

Noteringar

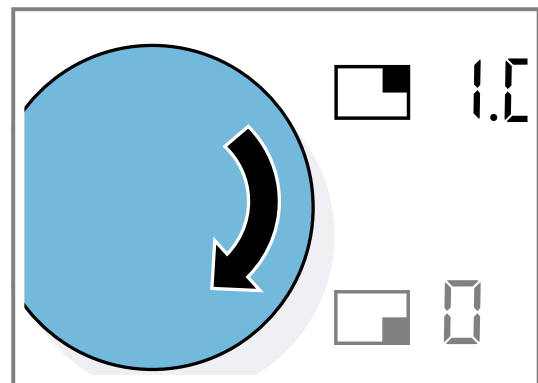
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att förhindra oljud från enheten.

11.3 Ändra effektläge

1. Välj kokzon.



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



11.4 Slå av kokzonen

1. Välj kokzon.
2. Vrid Twist-vredet tills effektläge ② tänds på displayen.
 - Slå av fläkten separat.
→ "Slå av fläkten", Sid. 22
- ✓ Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

11.5 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.

11.6 Barnspärr

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

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.

Slå av barnspärren

- Sätt Twist-vredet på TwistPaden.

11.7 Låsa kontrollerna vid rengöring

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

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.

Låsa upp kontrollerna efter rengöring

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

11.8 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.

12 Kokzonsfunktioner

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. 13*
- Se till så att kastrullen, grytan eller pannen är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar botten-Ø.
→ *"Placering av kastrull, gryta och panna beroende på botten-Ø", Sid. 26*

12.1 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.

Använda Flex-kokzonen som två oberoende kokzoner

- Använd Flex-kokzonen som två oberoende kokzoner.
→ *"Användningsprincip", Sid. 12*

Använda Flex-kokzonen som en enda kokzon

Krav: Kokzonerna är ihopkopplade.

- Använd hela kokzonen.

Koppla ihop de båda kokzonerna

1. Ställ på kastrullen, grytan eller pannen.
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.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

1. Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannen.
- ✓ Vid rätt placering blir kastrullen, grytan eller pannen 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 pannen.

Noteringar

- Fortsätter indikeringarna blinka, kontrollera om kastrullen, grytan eller pannen 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.

Ändra effektläge

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

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.

12.2 Booster-funktion

Booster-funktionen värmer upp kastruller, grytor och pannor snabbare än effektläge 9.

Booster-funktion för kastruller och grytor

Booster-funktionen 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.

Slå på Booster-funktionen för kastruller och grytor

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

Slå av Booster-funktionen för kastruller och grytor

1. Välj kokzon.
 2. Tryck på .
 3. Använd Twist-vredet eller välj annan funktion.
- ✓  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.

Booster-funktion för pannor

Booster-funktionen för pannor värmer upp 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.

Slå på Booster-funktionen för pannor

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

Slå av Booster-funktionen för pannor

1. Välj kokzon.
 2. Tryck på .
 3. Använd Twist-vredet eller välj annan funktion.
- ✓  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.

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:
→ "Flex Zone", Sid. 13

12.3 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 temperaturinfor 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. 9

Slå på koksensornfunktionen

Krav

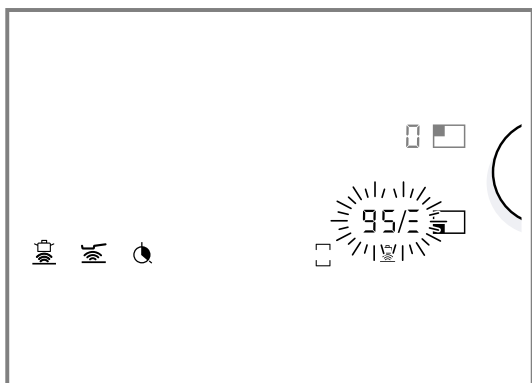
- Hällen är på.
- Uppkopplingen mellan den trådlösa koksensorn och kontrollerna är upprättad.
→ "Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna", Sid. 15

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 Friter med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

Slå av koksensorfunktionen

Det finns flera sätt att slå av koksensorfunktionen.

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

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 5.
→ "Grundinställningar", Sid. 28
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. 15

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  5
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

Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna

1. Välj grundinställningen 5.
→ "Grundinställningar", Sid. 28
- ✓  lyser vit.
2. Tryck på .
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓  lyser orange.
- ✓ Indikeringarna lyser vita och koksensordindikeringarna 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. Koksensordindikeringarna slocknar vid kokzonerna.

Avläsning inte OK: du får 5 pip.  växlar från orange till vitt. Koksensordindikeringarna 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.
4. Återställ koksensorn → Sid. 16 och gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. fel.

¹ Grundinställning

5. Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel.
6. Går det inte att koppla upp, kontakta service.
- ✓ Koksensorn funktionen blir tillgänglig när koksensorn har felfri uppkoppling mot kontrollerna.

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. 15

Fördelar med koksensorn funktionen

- 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. 17.

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 steksensorn funktionen om du ska steka med lite olja.
- 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.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

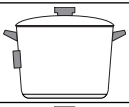
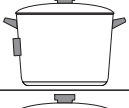
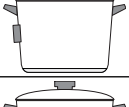
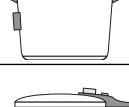
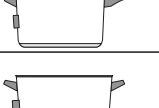
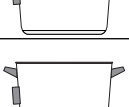
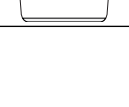
Välj den kokzon som matchar botten-Ø bäst. Sätt kastrullen, grytan mitt på kokzonen.
Använd en tillräckligt hög kastrull, gryta till kokfunktionen så att nödvändig vattenmängd täcker den trådlösa koksensorns silikonlapp.
Kokfunktionerna fungerar för alla kastruller och grytor som är gjorda för induktionshäll.
Översikten → Sid. 16 visar vilken kastrull, gryta som passar för resp. funktion.

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.
Friterar med mycket olja i grytan	170 - 180°C	T.ex. donuts, köttbullar

Koksensorn funktion

Översikten visar de funktionsinställningar som finns i koksensorn funktionerna:

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	
Friterar på låg temperatur	160°C		Alla kokzoner	
Friterar på medelhög temperatur	170°C		Alla kokzoner	

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

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.

Tillagningsrekommendationer för koksensornfunktion

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

	⌚	⌚ min
Kött - Sjuda		
Grillkorv ¹	90	10-20
Kött - Koka		
Frikadeller ¹	100	20-30
Kokt höna ¹	100	60-90
Tafelspitz (kokbitar av nöt) ¹	100	60-90
Kött - Tryckkoka		
Tryckkoka kyckling ²	115	15-25

	⌚	⌚ min
Tryckkoka nötkött ²	115	15-25
Kött - Fritera med mycket olja		
Fritera kycklingdelar ³	170	10-15
Fritera köttbullar ³	170	10-15
Fisk - Sjuda		
Ånga fisk ¹	90	15-20
Fisk - Fritera med mycket olja		
Fritera fisk med tempurasmet ³	170	10-15
Fritera 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
Kikärter ²	100	60-90
Ärtor ¹	100	15-20
Linser ²	100	45-60
Grönsaker och baljväxter - 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
Grönsaker och baljväxter - Fritera med mycket olja		
Fritera panerade grönsaker ³	170	4-8
Fritera grönsakstempura ³	170	4-8
Fritera panerad svamp ³	170	4-8
Fritera svamptempura ³	170	4-8
Potatis - Sjuda		
Tillaga kroppkakor ¹	85	30-40
Potatis - Koka		
Koka potatis ²	100	30-45
Potatis - Tryckkoka		
Tryckkoka potatis ²	115	10-20
Pasta och gryn - Sjuda		
Ris ¹	90	25-35
Polenta ⁴	85	3-8
Mannagrynsgrot ⁴	85	5-10

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.

⁴ Rör om hela tiden.

	⌚	⌚ min
Pasta och gryn - Koka		
Pasta ¹	100	7-10
Fylld pasta ¹	100	6-15
Pasta och gryn - Tryckkoka		
Tryckkoka ris ²	115	5-8
Soppor - Sjuda		
Redda snabbsoppor ¹	90	10-15
Soppor - Koka		
Hemgjord fond ²	100	60-90
Snabbsoppor ¹	100	5-10
Soppor - Tryckkoka		
Tryckkoka fond ²	115	20-30
Dessert - Sjuda		
Risgrynsgröt ¹	85	40-50
Havregrynsgröt ¹	85	10-15
Chokladpudding ¹	85	3-5
Dessert - Koka		
Kompott ²	100	15-25
Dessert - Friter med mycket olja		
Friter syltmunkar ³	160	5-10
Friter donuts ³	160	5-10
Friter degbollar (buñuelos) ³	160	5-10
Djupfrysta produkter - Varmhålla, värma på		
Grönsaker i gräddsås ¹	70	15-20
Djupfrysta produkter - Koka		
Gröna bönor ⁴	100	15-30
Djupfrysta produkter - Friter med mycket olja		
Friter pommes frites ³	180	4-8
Övrigt - Varmhålla, värma på		
Värma på gulaschsoppa ²	70	10-20
Värma glögg ²	70	5-15
Övrigt - Sjuda		
Värma på mjölk ²	85	3-10

12.4 Steksensorfunktion

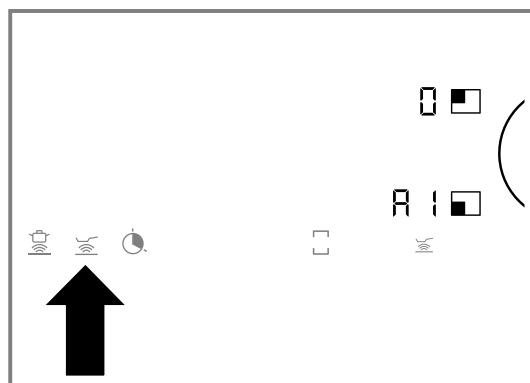
Steksensorfunktionen håller rätt panntemperatur vid stekning. Funktionen fungerar på alla kokzoner. Det finns temperaturgivare under hällen. De kontrollerar temperaturen på pannbotten.

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

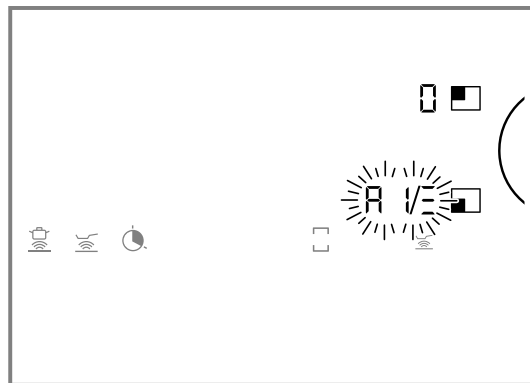
Slå på steksensorfunktionen

1. Välj lämpligt effektläge i översikten.

2. Sätt den tomma pannan på kokzonen.
3. Välj kokzon.
4. Tryck på .



- ✓  tänds.
 - ✓ Stektemperaturen **R I** tänds.
5. Ställ in de effektlägen 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 pannan och lägg sedan i maten.

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

Slå av steksensorfunktionen

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

Fördelarna vid stekning

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

¹ Rör om hela tiden.

² Lägg i maten från början.

³ Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.

⁴ Förvärm och tillaga med lock. Lägg i maten efter ljudsignalen.

Noteringar

- Lagg 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 koksensorn om du ska steka med mycket olja. "Friterar med mycket olja i grytan", temperaturinställning 170-180°C.

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.

Steksensornfunktioner

Översikten visar de funktionsinställningar som finns i steksensornfunktion:

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

Tillagningsrekommendationer med steksensor

Tabellen anger vilka temperaturlägen  som passar för olika livsmedel. Stektiden (☉ 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.

		☉ 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

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.

Temperaturlägen

Lägen		Passar för
1	jättelågt	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	hög	Steka mat på hög temperatur, t.ex. biffar rare, råakor och stekt potatis.

		☉ min
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
Färskorv 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

Ägg

Smörstekta ägg ⁴	2	2-6
Stekta ägg ²	4	2-6
Ägggröra ³	2	4-9
Omelett ⁵	2	3-6
Pannkakor ⁵	5	1,5-2,5
Fattiga riddare ⁵	3	4-8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁵	3	10-15

Grönsaker och baljväxter

Vitlök ³	2	2-10
Svettad lök ³	2	2-10

¹ Vänd ofta.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.

⁵ Tillagningstid per portion. Stek i följd.

	ℓ	⌚ min
Lökringar ¹	3	5-10
Zucchini ²	3	4-12
Aubergine ²	3	4-12
Paprika ²	3	4-15
Grön sparris ²	3	4-15
Svamp ¹	4	10-15
Sveta grönsaker i olja ¹	1	10-20
Glaserade grönsaker ¹	3	6-10
Potatis		
Stekt potatis av skalpotatis ¹	5	6-12
Pommes frites (av rå potatis) ¹	4	15-25
Råakor ³	5	2,5-3,5
Schweizisk rösti ⁴	2	50-55
Glaserad potatis ¹	3	10-15
Såser		
Tomatsås med grönsaker ¹	1	25-35
Béchamelsås ¹	1	10-20
Ostsås ¹	1	10-20
Reducera sås ¹	1	25-35
Söta såser ¹	1	15-25
Frysvaror		
Schnitzel ²	4	15-20
Cordon bleu ²	4	10-30
Fågelbröst ²	4	10-30
Chicken Nuggets ²	4	10-15
Gyros ¹	4	10-15
Kebab ¹	4	10-15
Fiskfilé, opanerad ²	3	10-20
Fiskfilé, panerad ²	3	10-20
Fiskpinnar ²	4	8-12
Ugnspommesfrites ¹	5	4-6
Stekmat ¹	3	6-10
Vårullar ²	4	10-30
Camembert ²	3	10-15
Fler		
Stekt ost ²	3	7-10
Krutonger ¹	3	6-10
Torkad färdigmat ⁵	1	5-10
Mandlar, rostade ⁶	4	3-15
Nötter, rostade ⁶	4	3-15
Pinjenötter, rostade ⁶	4	3-15

¹ Rör om hela tiden.² Vänd ofta.³ Tillagningstid per portion. Stek i följd.⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.⁵ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

12.5 Effektbegränsning

Funktionen gör att du kan ställa in hällens totaleffekt. Hällen är fabriksinställd. Hällens maxeffekt hittar du på typskylten. Funktionen anpassar configurationen till elinstallationsens 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. 28 får du reda på hur du gör.

12.6 Överta inställningar

Funktionen överför inställningar från en kokzon till en annan.

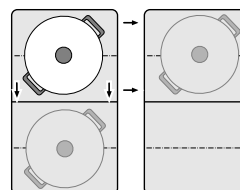
Överta inställningar-funktionen fungerar på alla flexibla kokzoner.

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

→ "Flex Zone", Sid. 13

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 Twistvredet.
- ✓ 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 koksensensorfunktion till den nya kokzonen. Enheten överför inte steksensorfunktionen.

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.

12.7 Varmhållningsfunktion

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

Slå på varmhållningsfunktionen

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

Slå av varmhållningsfunktionen

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

12.8 Proffskokfunktionen

Proffskokfunktionen visar förinställda effektlägen för varje kokzon.

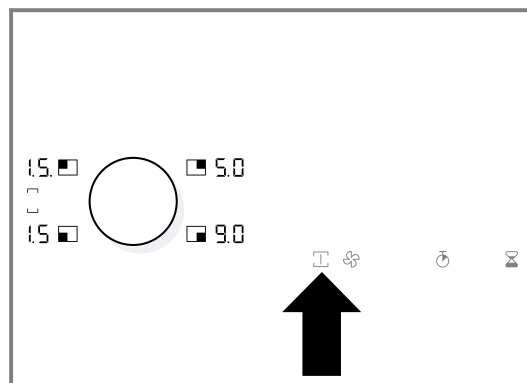
Noteringar

- Du kan ändra förslagen i Grundinställningarna → Sid. 28.
- I proffskokläget kan du bara ställa in varmhållnings- och Flex-funktionerna.
- Sätter du på en kastrull, gryta eller panna som inte fungerar t.ex. av aluminium, så blinkar kokzonsindikeringen tills du tar av den. Vill du kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, följ informationen: → "Test av kastruller, grytor och pannor", Sid. 27

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.

Slå av proffskokfunktionen

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

Förlänga proffskokfunktionen

Krav

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

Slå av proffskokfunktionen 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 proffskokfunktionen eller vänta tills den slår av automatiskt efter 90 sekunder.

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

13 Ventilationsfunktioner

⚠ 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.

13.1 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. 28 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.

13.2 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.

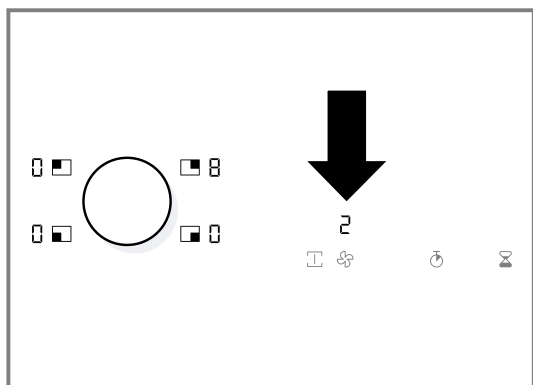
 lyser vit när Twist-vredet är tillgängligt för att ställa in effektlägen igen.

- ✓ Inställt fläktläge lyser.

13.3 Ändra fläktläge

Krav: Fläkten är på.

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



13.4 Slå av fläkten

1. Tryck på .
2. Ställ in fläktläge 0 med Twist-vredet.
3. Tryck på  för att slå om till hällens inställningsdel.

13.5 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 0.
3. Tryck på  för att slå om till hällens inställningsdel.

13.6 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 R.
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 0.
- ✓ Du får upp inställt fläktläge på displayen.
- ✓ Autoläge med givarstyrning är av.

13.7 Fläkteftergång

Fläkteftergången slår inte på förrän minst en kokzon varit på i minst en minut. Slår du av kokzonen så fortsätter ventilationssystemet några minuter för att få bort befintligt matos. Sedan slår fläktsystemet av automatiskt.

Är autofunktionen med sensorstyrd eftergång aktiverad i grundinställningarna så slår fläkteftergången på automatiskt när enheten slår av.

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

Enheten slår av fläkteftergången om du slår på enhet och kokzon igen.

Slå av fläkteftergången

1. Tryck på .
- ✓  lyser orange.
2. Välj fläktläge 0 med Twist-vredet.
3. Tryck på .
- ✓ Fläkteftergången slår av.

13.8 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  lyser
3. Tryck på  för att slå om till hällens inställningsdel.

✓ Intervallvädringen är av.

14 Timerfunktioner

Enheten har olika tillagningstidsfunktioner:

14.1 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 00 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.

Slå av timern

Krav: Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. 00 blinkar.

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

Radera timern

1. Tryck på .
2. Ställ in tiden på 00 med Twist-vredet.

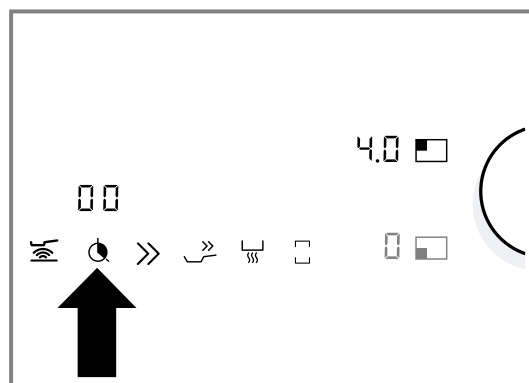
14.2 Autotillagningstid

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

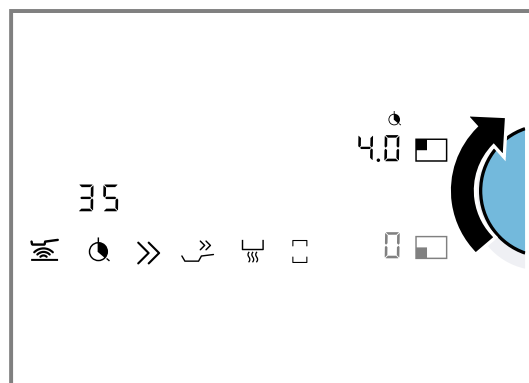
Ställa in autotillagningstiden

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 00 med Twist-vredet.

14.3 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.

14.4 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 00.00 om värdet är uppnått.

Slå på stoppursfunktionen

- ▶ Tryck på .
- ✓ Du får upp 00.00 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.

15 Matlagning med nya enheten

Här får du en översikt över funktionerna på den nya enheten och hur du använder dem.

15.1 Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effekttreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

Tillagningsanvisningar

Här hittar du en översikt med praktiska tillagningsanvisningar för maträtter och användningsanvisningar för kastruller, grytor och pannor.

- 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.
- Lägg lock på kastrullen, grytan när maten är klar tills du ska servera.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Tillaga inte livsmedel för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- 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 tillagning hittar du i under Spara effekt → Sid. 5.

Inställningsrekommendationer för matlagning

Här hittar du en översikt om vilka effektlägen som är lämpliga för 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		
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

¹ Utan lock

Tillagningsmetod	Effektläge	Tillagningstid i min.
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1-2	3-6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, holländaisesås	3-4	8-12
Koka, ånga, sätta		
Ris, med dubbel vattenmängd	2.5-3.5	15-30
Risgrynsgröt ¹	2-3	30-40
Skalpotatis	4.5-5.5	25-35
Kokt potatis	4.5-5.5	15-30
Pasta ²	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	-
Bräsa		
Nätad stek	4-5	50-65
Grytstek	4-5	60-100
Gulasch ¹	3-4	50-60
Bräsa eller steka med lite olja²		
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 wok-grönsaker, 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 portionsvis²		

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 frytysmet	6-7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frytysmet eller tempura	6-7	-
Småkakor, t.ex. klenäter eller munkar, tempurafrukt	4-5	-

15.2 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 en kastrull, gryta eller panna, följ anvisningarna nedan.

¹ Förvärm på effektläge 8-8.5

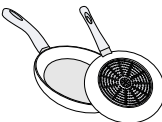
² Utan lock

³ Vänd ofta.

Kastrull-, gryt- och pannegenskaper

Du måste ta hänsyn till kastrull-, gryt- och pannmaterialet för att få korrekt avkänning. Alla bottenar måste vara helt jämna och släta.

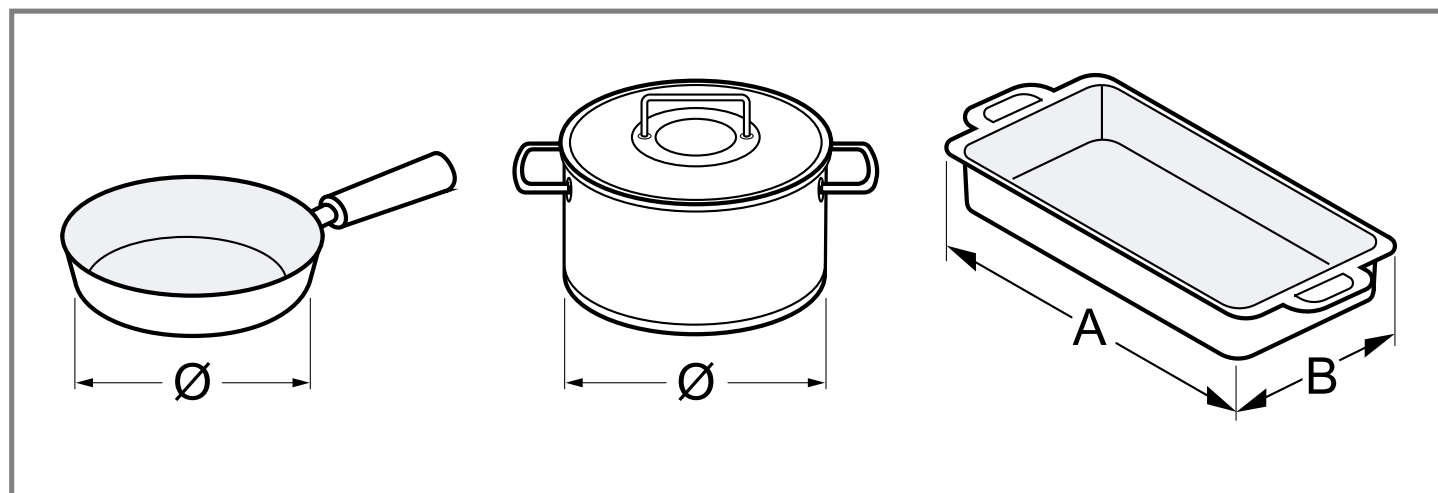
Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest. Kastrulltest

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.
	Ferromagnetiska av stålmalj eller gjutjärn eller specialgjorda för induktionshäll.	De värms upp snabbt och ger säker registrering.
Lämpliga	Botten är inte helt ferromagnetisk.	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.	

15.3 Placering av kastrull, gryta och panna beroende på botten-Ø

Du måste ta hänsyn till kastrull-, gryt- och pannstorleken för att få korrekt avkänning. Alla bottenar måste vara helt jämna och släta. Använd matchande kastrull-, gryt- och pannstorlek på kokzonen för att få korrekt avkänning och effektiv användning av enheten.

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

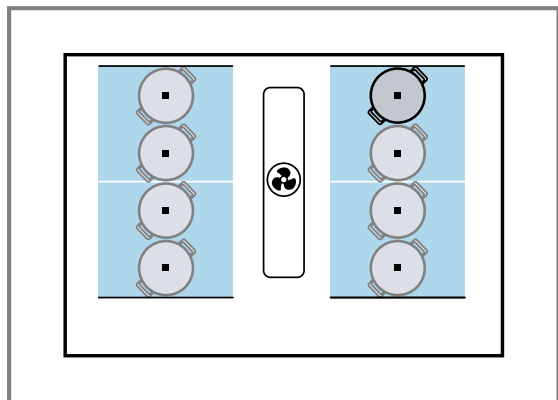


A Bredd

b Längd

Rund kastrull, gryta eller panna, botten-Ø 9-13 cm

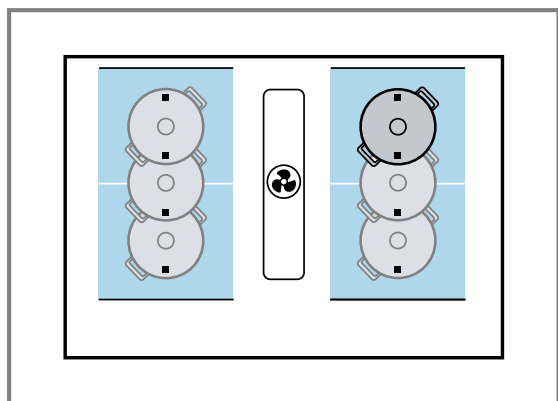
Ställ rund kastrull, gryta eller panna med botten-Ø från 9 till 13 cm mitt på någon av de fyra referenspunkterna.



Ev. kokzonsaktivering	Kokzonstyp	Slå på
	Två oberoende kokzoner på Flex-kokzon.	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek. Använd Flex-kokzonen som två oberoende kokzoner. → Sid. 13

Rund kastrull, gryta eller panna, botten-Ø 14-23 cm

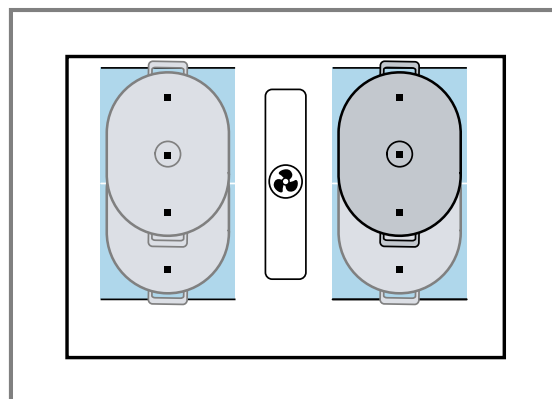
Ställ rund kastrull, gryta eller panna med botten-Ø från 14 till 23 cm så att två av referenspunkterna täcks.



Ev. kokzonsaktivering	Kokzonstyp	Slå på
	Två oberoende kokzoner på Flex-kokzon.	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek. Använd Flex-kokzonen som två oberoende kokzoner. → Sid. 13
	En kokzon på Flex-kokzon.	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek. Använd Flex-kokzonen som en enda kokzon. → Sid. 13

Avlång gryta - längd > 23 cm, bredd < 27 cm

Är grytan > 23 cm lång och < 27 cm bred, ställ den så att kanten börjar vid Flex-kokzonens över- eller underkant och är i linje med referenspunkterna. Se till så att grytan täcker minst två av fyra referenspunkter.



Ev. kokzonsaktivering	Kokzonstyp	Slå på
	En kokzon på Flex-kokzon.	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek. Använd Flex-kokzonen som en enda kokzon. → Sid. 13

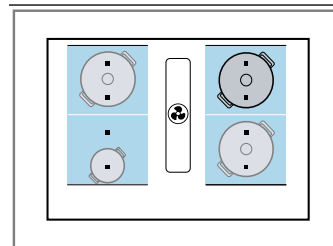
15.4 Använda flera kastruller, grytor och pannor samtidigt

Här får du en översikt över samtidig användning av kastruller, grytor och pannor.

Ställ flera kastruller, grytor och pannor på kokzonerna

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.

15.5 Test av kastruller, grytor och pannor

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.

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

Notering: Du hittar mer information om funktionen under Grundinställningar → Sid. 28 och om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor under Lämpli-

ga kastruller, grytor och pannor → *Sid. 25* och Flex-kokzon → *Sid. 13*.

Kontrollera kastruller, grytor och pannor

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rums-tempererat vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. → "Öppna grundinställningsmenyn", *Sid. 29*
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. 28*
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.

Kastrull-, gryt- eller pannresultat

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

Symbol	Resultat
$\epsilon 5$	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och värmer inte upp. ¹
$\epsilon 1$	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.

16 Grundinställningar

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

16.1 Översikt över grundinställningarna

Här hittar du en översikt över grund- och fabriksinställningarna.

Symbol	Alternativ
$\epsilon 1$	Ljuds signaler $\epsilon 7$ Alla ljudsignaler är på. ² ϵFF Bara felsignal är på.
$\epsilon 2$	Tid för val av kokzon Kokzonen ligger kvar 5 sekunder. Kokzonen ligger kvar 10 sekunder. ² Kokzonen ligger kvar 15 sekunder. ϵFF Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.
$\epsilon 3$	Effektbegränsning. Begränsar hällens totaleffekt. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. ϵFF Av. Hällens maxeffekt. ^{2,3} $\epsilon 1$ 1000 W minimieffekt. $\epsilon 1$ 1500 W ... $\epsilon 3$ 3000 W rek. avsäkring 13 A. $\epsilon 3$ 3500 W rek. avsäkring 16 A. $\epsilon 4$ 4000 W $\epsilon 4$ 4500 W rek. avsäkring 20 A. ... $\epsilon 9$ eller $\epsilon 9$. Hällens maxeffekt. ³
$\epsilon 4$	Återställa till fabriksinställningarna ϵFF Spara individuella inställningar. ² $\epsilon 7$ Återställ till fabriksinställningarna.

Symbol	Alternativ
$\epsilon 5$	Koksensornfunktion Koppla upp den trådlösa temperaturgivaren mot hällen. Inställning efter höjd över havet: $\epsilon 2$ Minska. $\epsilon 3$ Grundinställning. $\epsilon 4$ Öka.
$\epsilon 6$	Proffskokfunktionen Välj kokzon för att förinställa proffskokfunktionens effektläge. Förinställda värden ² : Vänstra flexibla zonen: $\epsilon 1.5$ Övre, högra kokzonen: $\epsilon 5.0$ Undre, högra kokzonen: $\epsilon 9.0$
$\epsilon 7$	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen $\epsilon 5$ Olämplig. $\epsilon 1$ Inte optimal. $\epsilon 2$ Lämplig.
$\epsilon 9$	Ställa in cirkulationsluft eller evakuering $\epsilon 5$ Cirkulationsluft inställt. ² $\epsilon 1$ Evakuering inställd.
$\epsilon 8$	Ställa in autostart $\epsilon 8$ På. ² Fläkten går igång på det fläktläge som givaren valt. $\epsilon 1/2/3$ På. Fläkten går igång på fläktläge $\epsilon 1$, $\epsilon 2$ eller $\epsilon 3$. ϵFF Av.
$\epsilon 6$	Ställa in fläktens givarkänslighet $\epsilon 1$ Lägst givarkänslighetsinställningen. $\epsilon 2$ Mellersta givarkänslighetsinställningen. ² $\epsilon 3$ Högsta givarkänslighetsinställningen.

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

² Fabriksinställning

³ Hällens maxeffekt står på typskylten.

Symbol	Alternativ
$\llcorner$	Ställa in automatfunktion med givarstyrd eftergång $\square\square\square$ Av. $\square\square$ På. ¹
$\llcorner$	Home Connect → "Översikt över Home Connect-inställningarna", Sid. 30

16.2 Öppna grundinställningsmenyn

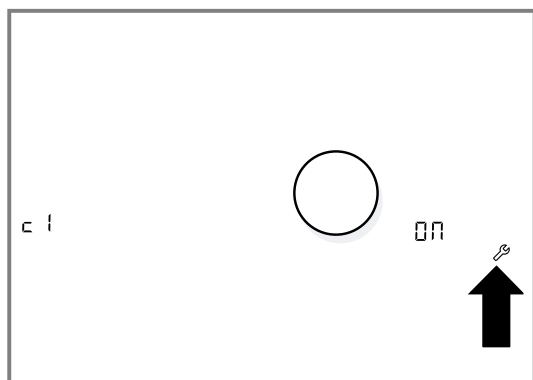
Krav: Hällen är av.

1. Slå på hällen.
2. Tryck på $\llcorner$ inom 10 sekunder.
 - Vrid på Twist-vredet för att visa de olika indikeringarna.

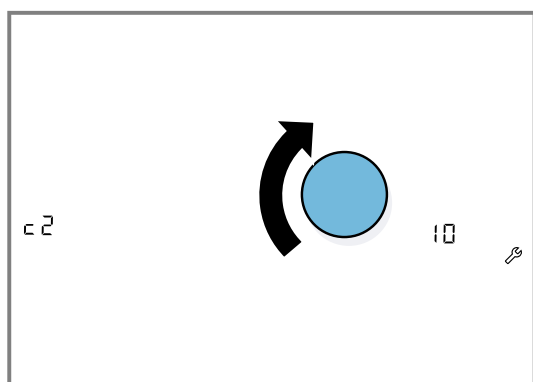
De första fyra indikeringarna ger infälld produktinformation.

Produktinformation	Symbol
Kundtjänstindex (KI)	$\square\square$
Tillverkningsnummer	$\llcorner$
Tillverkningsnummer 1	$\square\square$
Tillverkningsnummer 2	$\square\square$

3. Tryck på $\llcorner$ igen.



- ✓ Du får upp Grundinställningsmenyn.
 - ✓ $\llcorner$ och $\square\square$ tänds.
4. Tryck på $\llcorner$ tills du får upp den funktion du vill ha.
 5. Välj den inställning du vill ha med Twist-vredet.



6. Håll in $\llcorner$ i minst 4 sekunder.
7. → "Gå ur grundinställningsmenyn", Sid. 29

¹ Fabriksinställning

16.3 Gå ur grundinställningsmenyn

- Slå av hällen med huvudbrytaren.

17 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.

17.1 Ställa in Home Connect-appen

- Installera Home Connect-appen på mobilenheten.
- Starta Home Connect-appen och ställ in Home Connect-accessen.
Home Connect-appen tar dig igenom hela inloggningsprocessen.

17.2 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.

17.4 Översikt över Home Connect-inställningarna

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

Inställning	Val eller indikeringar	Tilläggsinformation
HC 1 / NET	Logga in på hemnätverket (WLAN) OFF – Nedkopplad/koppla ned nätverksuppkopplingen 001 – Automatisk uppkoppling 002 – Manuell uppkoppling 00 – Uppkopplad	Logga in hällen på WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) eller koppla ned nätverksuppkopplingen.
HC 2 / PR1	Appuppkoppling OFF – Nedkopplad eller avslutad inloggning 00 – Koppla upp	Du får bara upp HC 2/PR1 om hällen är hemnätverksuppkopplad.
HC 3 / 000	Uppkoppling mot hemnätverket (WLAN) OFF – Den trådlösa modulen är av 00 – Den trådlösa modulen är på	Du kan använda Home Connect-funktionen när WLAN är på. Du får bara upp HC 3/000 om hällen redan varit nätverksuppkopplad.
HC 4 / FES	Appinställning OFF – Av	Är inställningen av, så får du bara upp hällens funktionsstatusar på Home Connect-appen.

- Scanna följande QR-kod.



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

- Följ Home Connect-appanvisningarna.

17.3 Ändra Home Connect-inställningar

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

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

- 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. 30
- Välj det inställningsvärde du vill ha med Twist-vredet.
- Håll in i minst 4 sekunder.
- ✓ Enheten sparar inställningarna.
- "Gå ur grundinställningsmenyn", Sid. 29

Inställning	Val eller indikeringar	Tilläggsinformation
	ON – På ¹	
H C 5 / UPd	Mjukvaruuppdatering OFF – Uppdatering finns och är klar för installation ON – Påbörja installationen	Du får bara upp H C 5 / UPd när det finns en uppdatering.
H C 6 / FEd	Fjärraccess av service OFF – Nekas ON – Medges	Du får bara upp H C 6 / FEd när service försöker koppla upp sig mot hällen. Du kan närsomhelst avsluta tilldelad access.
H C 7 / SEF	WLAN-signalstyrka 00 – Inte uppkopplad mot hemnätverket (WLAN) 1 – Signalstyrka 1 (svag) 2 – Signalstyrka 2 (medel) 3 – Signalstyrka 3 (hög)	Du får bara upp H C 7 / SEF när det finns WLAN-uppkoppling.
H C 8 / SEF	Uppkoppling mot Home Connect-servern OFF – Nedkopplad ON – Uppkopplad	Du får bara upp H C 8 / SEF när det finns WLAN-uppkoppling.

17.5 Slå på eller av WLAN

Slå på WLAN

1. Öppna grundinställningen **cd**.
2. Tryck på **0** tills inställning **HC3** och **CON** blinkar växelvis.
✓ **OFF** lyser.
3. Ställ in **ON** med Twist-vredet.
✓ **Wi-Fi** tänds.
✓ WLAN är på.

Slå av WLAN

Noteringar

- Du kan använda Home Connect-funktionen när WLAN är på.
 - Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
1. Öppna grundinställningen **cd**.
 2. Tryck på **0** tills inställning **HC3** och **CON** blinkar växelvis.
✓ **ON** lyser.
 3. 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.

17.6 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.

1. Öppna grundinställningen **cd**.
2. Tryck på **0** tills inställning **HC1** och **NEt** blinkar växelvis.
✓ **ON** lyser.
3. Ställ in **OFF** med Twist-vredet.
✓ **Wi-Fi** slocknar på kontrollerna.
✓ Enheten är nedkopplad från hemnätverket.

17.7 Home Connect Inställningar

Anpassa Home Connect till dina behov. Home Connect-inställningarna finns i apparatens grundinställningar. Vilka inställningar som displayen visar beror på om Home Connect är installerad och om apparaten är ansluten till hemmanätverket.

17.8 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. Du hittar aktuell mjukvaruversion i Home Connect-appen under enhetsinformationen till enheten.

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - I första steget hämtas filen.
 - I andra steget installeras filen på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid nerladdningen. 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.

¹ Fabriksinställning

17.9 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-/support-delen till den lokala webbsajten: www.home-connect.com.

17.10 Dataskydd

Följ integritetspolicyns anvisningar.

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.

18 Rengöring och skötsel

18.1 Glass-Protect-yta

Hällglaset har en beläggning som gör det reptåligare.

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.
- För att undvika fläckar och glasskador, ta bort spillda rester av socker, plast, aluminiumfolie och mat direkt. Använd glasskrapa närkokzonen fortfarande är varm.
- Ta bort grovsmuts, salt och socker direkt på kokzonen för att undvika repor.
- 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.

18.2 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

18.3 Rengöra hällen

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

Krav: Hällen måste vara kall. Låt inte hällen svalna om du fått sockerfläckar, risstärkelse, plast eller aluminiumfolie på den.

1. Ta bort grovsmuts med glasskrapa.
2. Spraya hela ytan med såplösning eller vanligt diskmedel. Använd bara hållrengöring vid hårt sittande smuts.
 - ▶ Applicera rengöringsmedlet jämnt och försiktigt.
 - ▶ Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.
 - ▶ Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.
3. Torka av med fuktad trasa och torka sedan torrt med trasa.

Tips!

- Håll botten ren på kastruller, grytor och pannor, så håller du hällytan i gott skick.
- LED- och halogenlampor ger bättre ljusförhållanden så att du slipper reflexer och färgavvikelser på hällen.

18.4 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen om det finns smuts eller fläckar på den efter användningen.

Noteringar

- Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel. → Sid. 32
- Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa. Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

18.5 Rengöring av Twist-vredet

Rengör Twist-vredet, om det behövs.

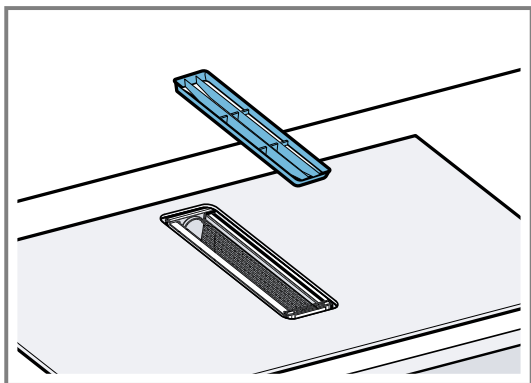
- Torka av Twist-vredet med diskvatten.
 - Följ informationen om olämpliga rengöringsmedel.
→ "Rengöringsmedel", Sid. 32
 - Maskindiska inte Twist-vredet.
 - Doppa inte Twist-vredet i diskvattnet.

18.6 Byta os- eller akustikfilter

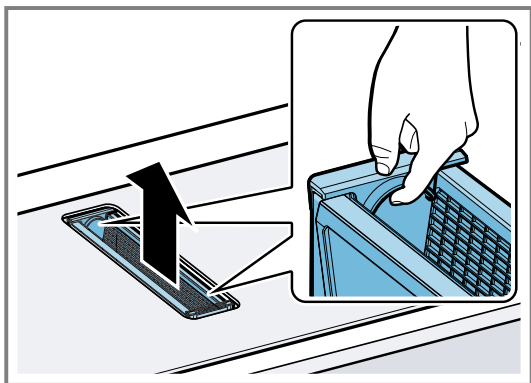
Byt osfilter regelbundet. Byt smutsiga akustikfilter.

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

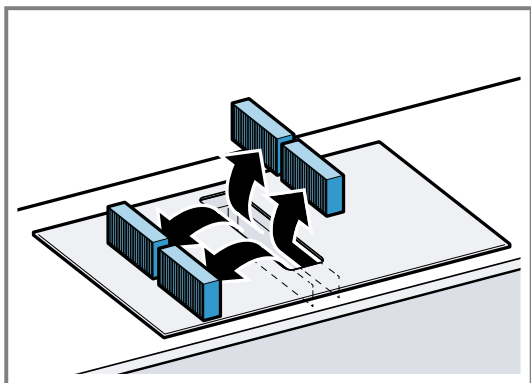
1. Använd bara originalfilter för att få optimal funktion.
2. Ta av ventilationsgallret.



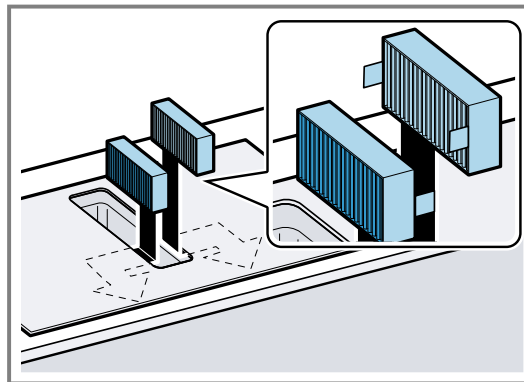
3. **OBS** – Fallar filtren ned kan de skada hällen under.
 - Håll ena handen under filtret.
 Dra ut fettfiltret uppåt ur enheten med handtagen.
 - Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.



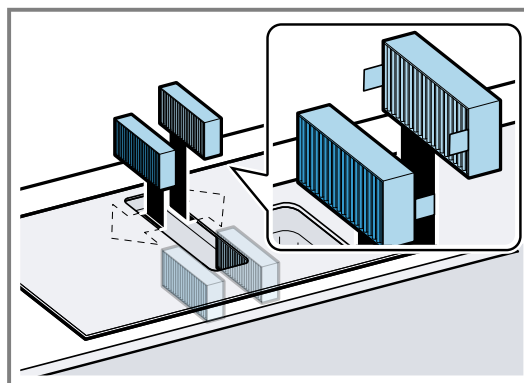
4. Ta ut de 4 os- eller akustikfiltren ur enhetens inre och omhänderta dem korrekt.



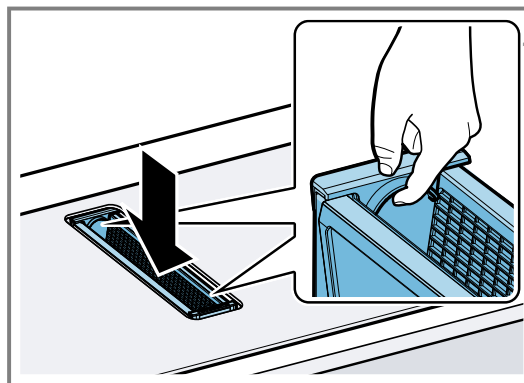
5. Sätt i 2 os- eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram dem.



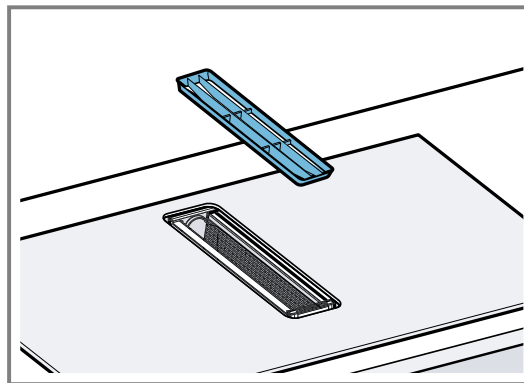
6. Sätt i övriga osfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



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. 33
2. Slå av enheten.
 - ✓ F CHANGE lyser.
3. Håll  intryckt tills enheten ger ljudsignal.
- ✓ Filterindikeringen är återställd.

18.7 Rengöra fettfiltret

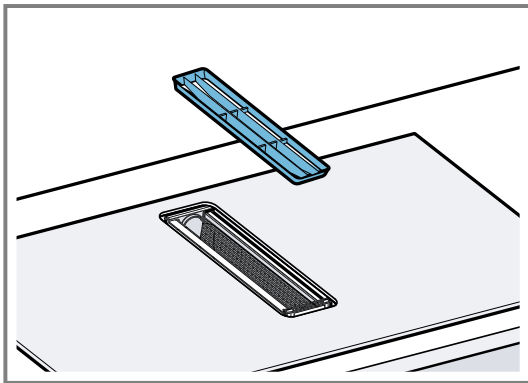
Fettfiltren filtrerar bort fett från matoset. Rengör fettfiltren regelbundet för att få optimal funktion.

⚠ VARNING – 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.

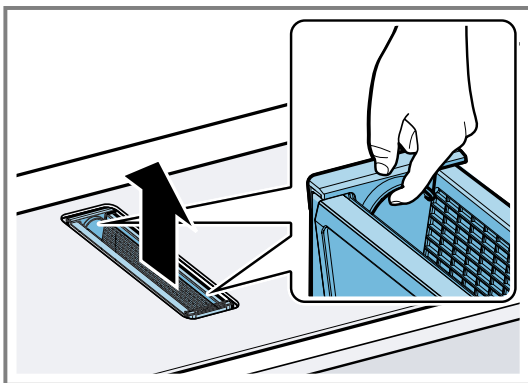


2. **OBS** – Fallor filtren ned kan de skada hällen under.

- ▶ Håll ena handen under filtret.

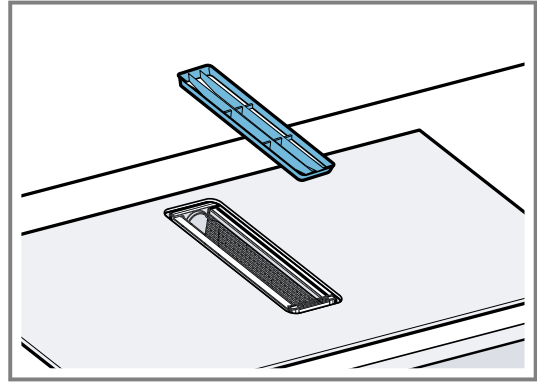
Dra ut fettfiltret uppåt ur enheten med handtagen.

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



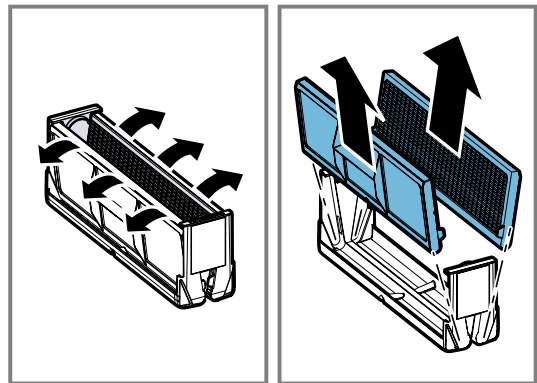
3. Rengör fettfiltret.
 - "Handdiska fettfiltren", Sid. 34
 - "Maskindiska fettfiltren", Sid. 34
4. Ta ur os- eller akustikfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs.
 - "Byta os- eller akustikfilter", Sid. 33
5. Om det hamnar föremål i enheten, ta bort dem och se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren 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.

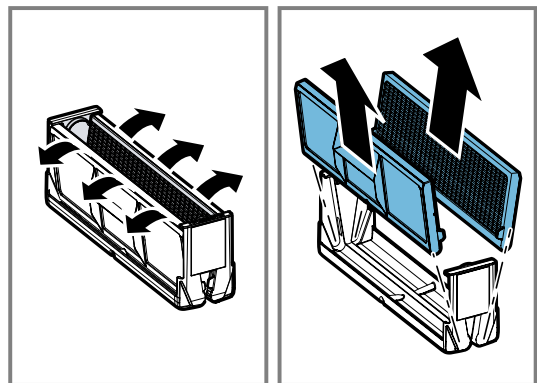


2. Blötlägg fettfiltren i varmt vatten och diskmedel.
3. Rengör fettfiltren med borste.

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 dropptorka.

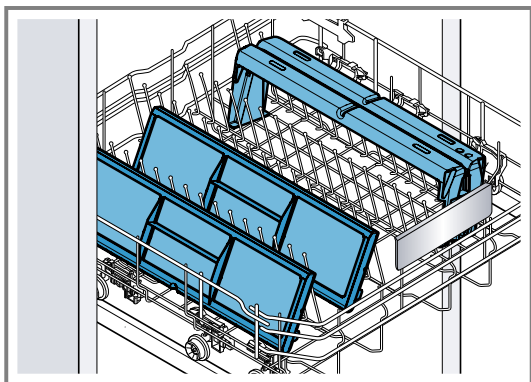
Maskindiska fettfiltren

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 uppochned 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.

18.8 Rengöra ventilationsgallret

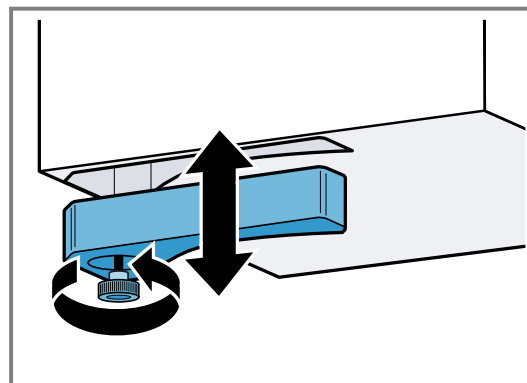
- Rengör ventilationsgallret med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa eller maskindiska det. Ytan kan missfärgas vid maskindisk. Missfärgningen påverkar inte funktionen.

18.9 Rengöra bräddningsbehållaren

Bräddningsbehållaren samlar upp vätska och föremål som hamnar i enheten uppifrån.

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. 34

19 Avhjälpning av fel

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

Tips!: Koppla upp enheten mot Home Connect-appen för automatiska mjukvaruuppdateringar. De åtgärdar fel, ger effektförbättringar och lägger upp nya funktioner.

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

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 37

⚠ **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.

19.1 Varningsanvisningar

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.

19.2 Visa felkod

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

19.3 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ► Anslut apparaten till elnätet.
	Säkringen har gått i proppskåpet. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen.
	Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
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>F5</i> + effektläge och ljudsignal	Det står en 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.
<i>F5+</i> 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.
<i>F1 / F6</i>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. 1. Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. 2. Slå på kokzonen igen.
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. Den automatiska säkerhetsavstängningen har slagit av enheten. ► Följ informationen om automatisk säkerhetsavstängning → <i>Sid. 13</i> .
<i>E9000 / E9010</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. ► Kontakta elleverantören.
<i>U400</i>	Hällen är felansluten. 1. Gör hällen strömlös. 2. Se till så att hällen blir ansluten som kopplingsschemat anger.
Vädringsfunktionens pekfält lyser inte.	Motorstyrningen fungerar inte. ► Kontakta kundtjänsten → <i>Sid. 37</i> .
Fläkten fungerar inte.	Motor eller styrning är trasiga. ► Kontakta kundtjänsten → <i>Sid. 37</i> .
Symbolbelysningen fungerar inte.	Styrenheten är trasig. ► Kontakta kundtjänsten → <i>Sid. 37</i> .
<i>F CHANGE</i>	Osfiltren är mättade. ► Byt osfilter. → <i>Sid. 33</i>
	Filterindikeringen lyser trots att filtret är bytt. ► Återställ filterindikeringen. → <i>Sid. 33</i>
<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
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsakar är möjliga. ► Återställ sparade uppkopplingar mot hemnätverk och Home Connect. ► Gå till www.home-connect.com .
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. 37.
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 CR2032-batteri. Du hittar mer information under Batteribyte → Sid. 10.
E8205	Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. ► Slå av och på funktionen igen. → "Koppla upp den trådlösa koksensorn mot kontrollerna", Sid. 15
E8206	Koksensorn är trasig. ► Kontakta service → Sid. 37.
Den trådlösa koksensordikeringen lyser inte.	Den trådlösa koksensorn reagerar inte och indikeringen tänds inte. ► Byt 3 V CR2032-batteri. Du hittar mer information under Batteribyte → Sid. 10. ► 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. 15 ► Är problemet kvar, kontakta service → Sid. 37.
Koksensordikeringen blinkar 2 ggr.	Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut. ► Byt 3 V CR2032-batteri. Du hittar mer information under Batteribyte → Sid. 10.
Koksensordikeringen 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. 16
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.

19.4 Får du felindikeringen igen, kontakta service

Krav: Felindikeringen finns inte med på Översikten
→ Sid. 36.

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

19.5 Strömsparläge vid felindikering

Flaggar enheten felindikering så slår den inte om till strömsparläge.

19.6 Normala enhetsljud

Ibland kan induktionsenheter ge ifrån sig ljud eller vibrationer som surrande, väsande, knastrande ljud, fläktljud eller rytmiska ljud.

20 Kundtjänst

Det går att beställa funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning från service minst 10 år efter lansering av enheten inom EES. Dessutom går det att beställa fler funktionsrelevanta och lagerförda originalreservdelar från service upp till 15 år efter lanseringen av enheten. För mer information, kontakta service.

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.

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.

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

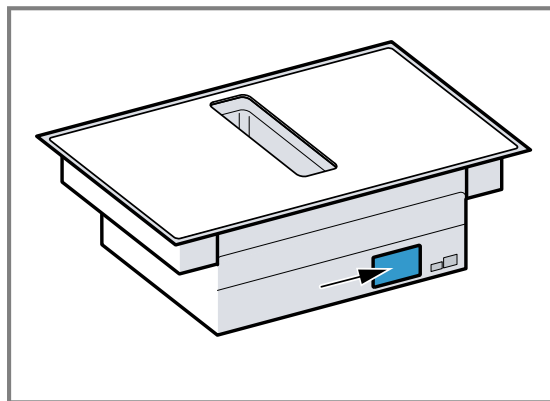
När du kontaktar kundtjänst behöver du produktnumret (E-Nr.) och tillverkningsnumret (FD) som är angivet på enhetens typskylt.

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.

21 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.

22 Monteringsanvisning

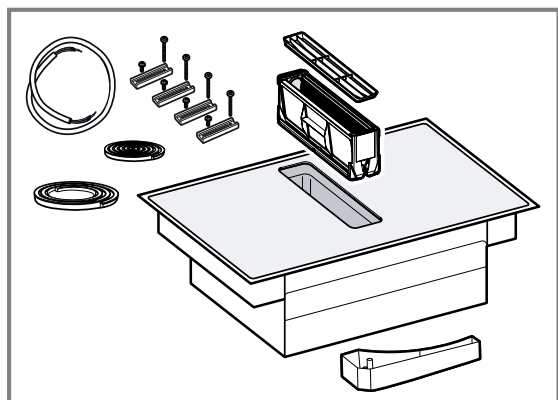
Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm

22.1 Medföljande tillbehör

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



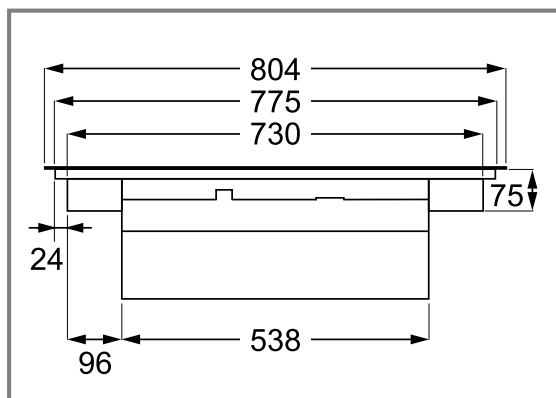
22.2 QR-kod monteringsvideo

Här hittar du QR-koden för monteringsvideon.



22.3 Enhetsmått

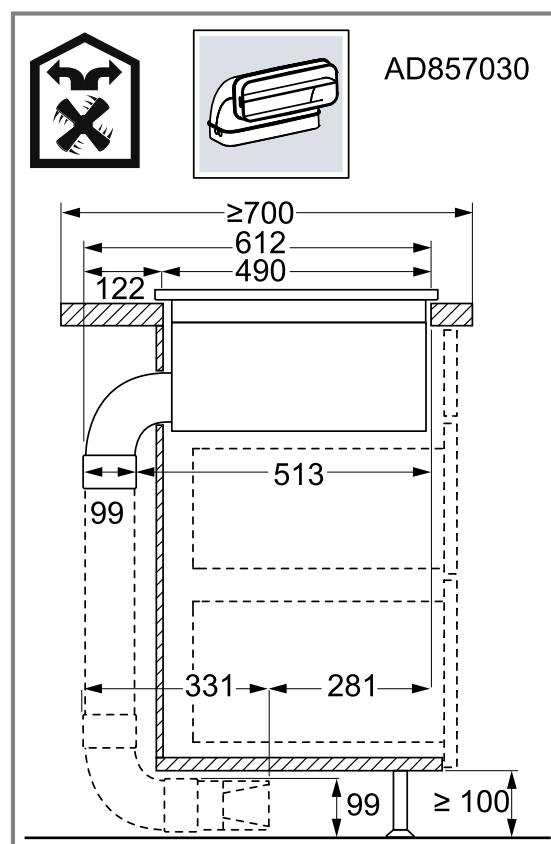
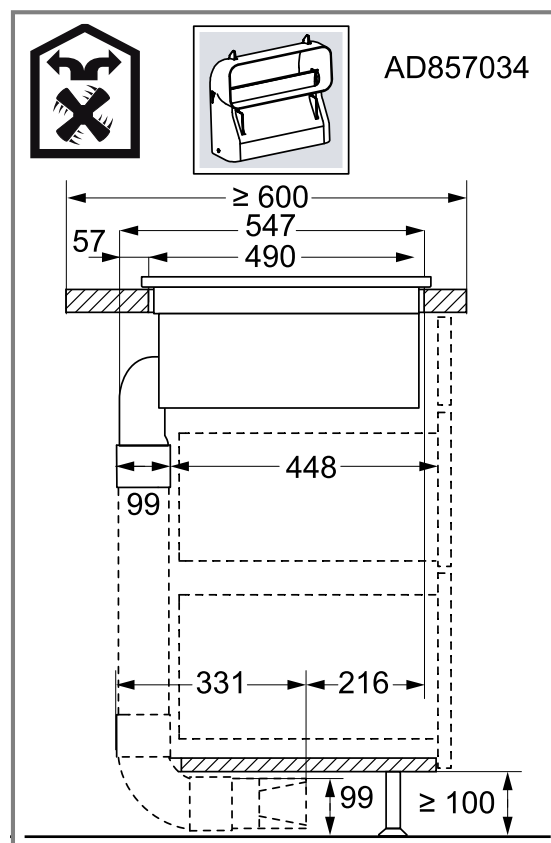
Här hittar du enhetens mått

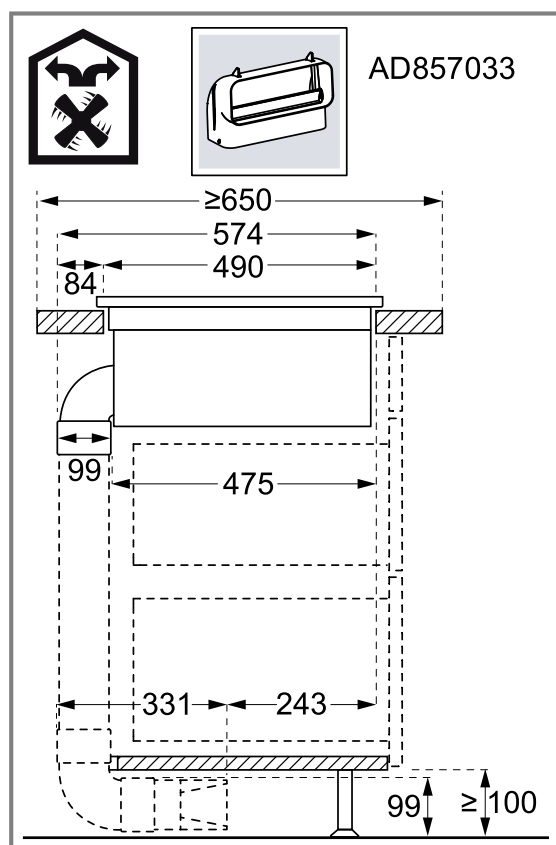


22.4 Monteringsmått för plankanalbøj

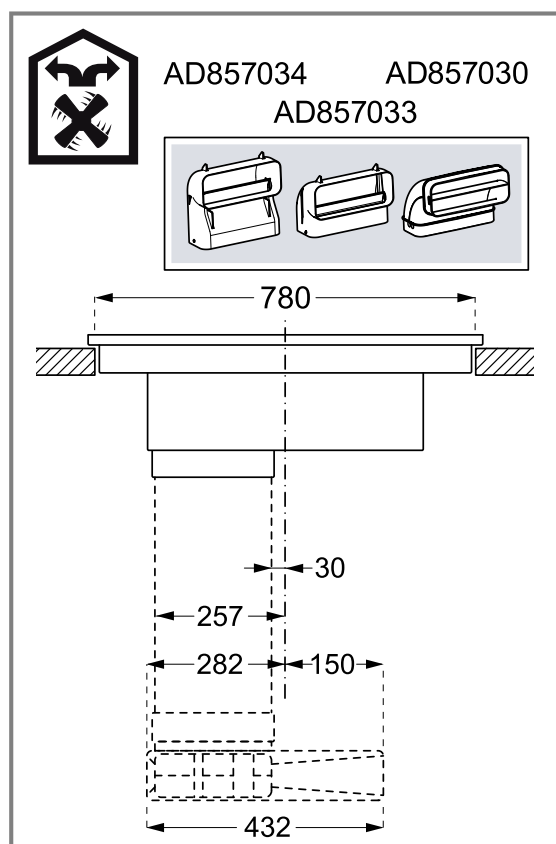
Här hittar du en översikt över plankanalbøjarnas monteringsmått.

Sidovy:





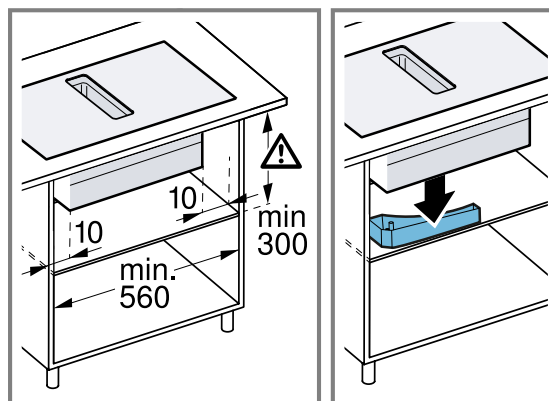
Frontvy:



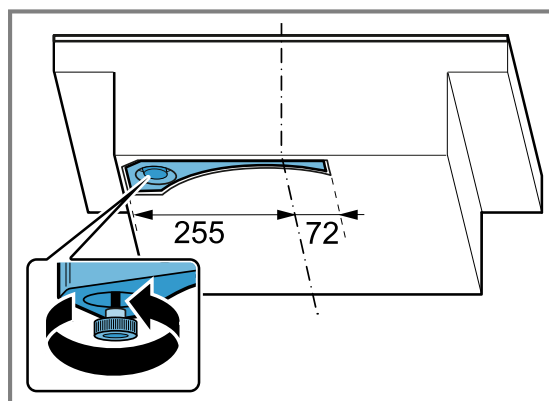
22.5 Säkerhetsavstånd

Håll enhetens säkerhetsavstånd.

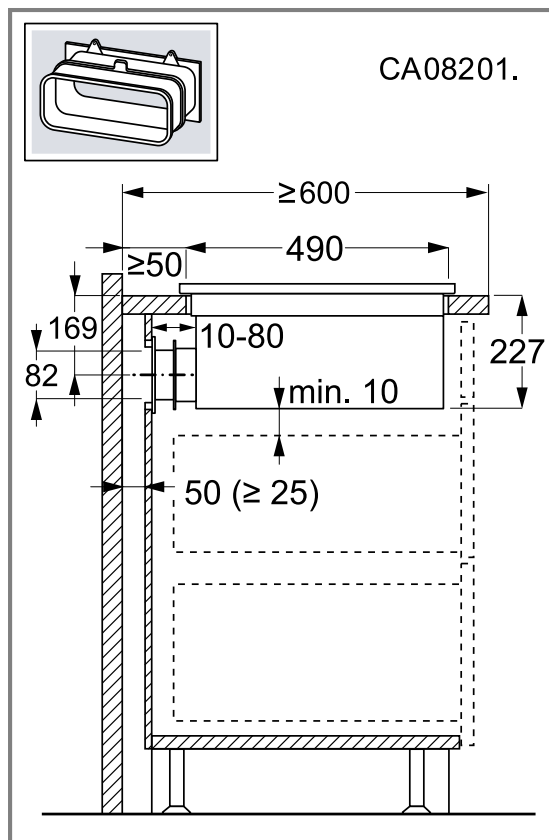
Avstånd till bränningsbehållare:



Placering av bränningsbehållare:

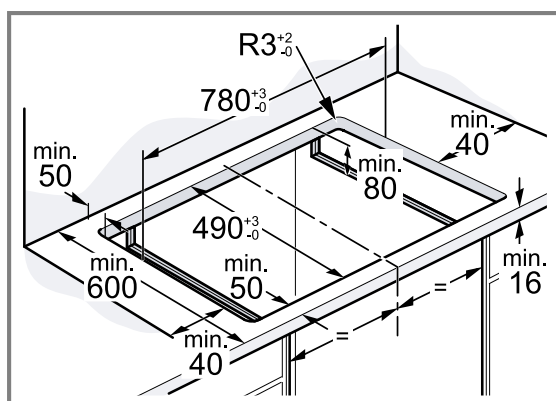


Kapaciteten är optimal vid 50 mm avstånd mellan stomrygg och vägg. Mindre avstånd sänker kapaciteten.



Håll säkerhetsavstånden vid urtagen i bänkskivan.

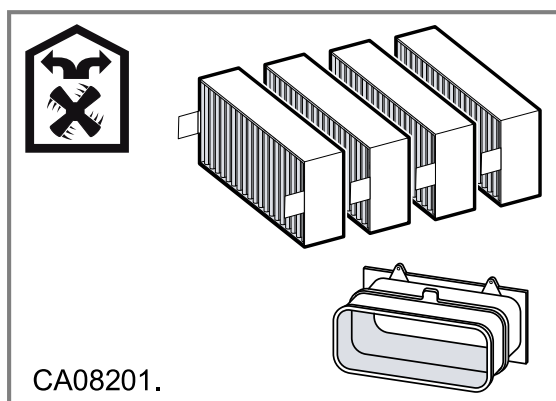
Lägg inte föremål som överskrider maxhöjden i lådan. Föremålen kan stöta emot enhetssockeln och störa funktionen.



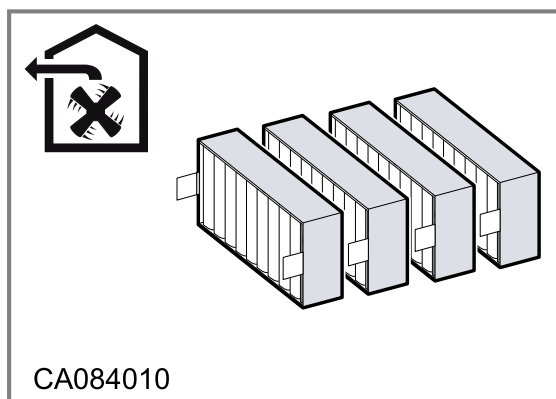
22.6 Installationsvarianter

Här hittar du en översikt över de olika installationsalternativen.

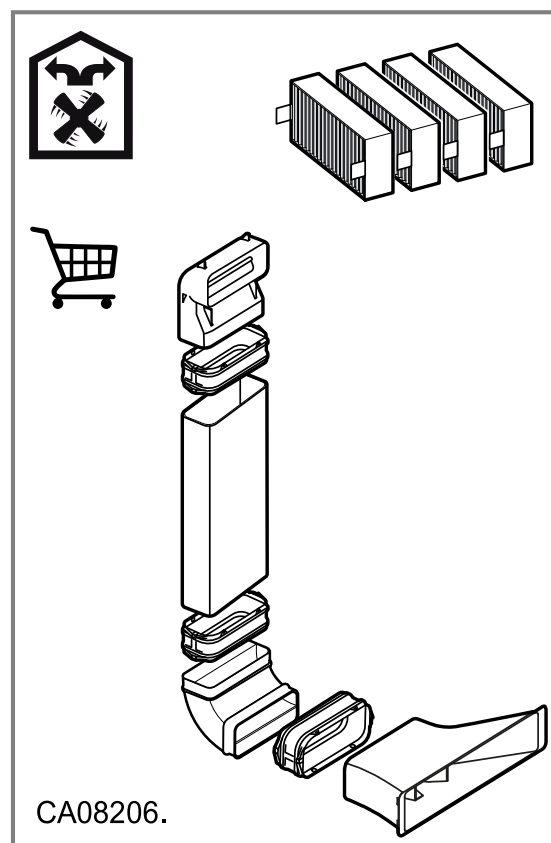
Osfiler och adapter för cirkulationsdrift:



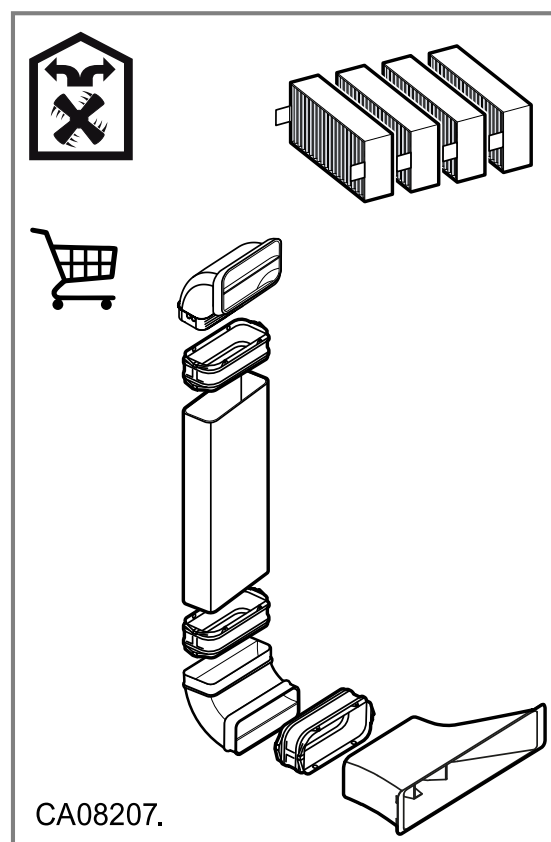
Akustikfilter och tätning för evakueringsdrift:



Styrd cirkulationsluftsats, bänkskivsdjup ≥ 60 cm:



Styrd cirkulationsluftsats, bänkskivsdjup ≥ 70 cm:



Notering: Lämpliga installationskanaler kan du köpa hos service, på vår webbsajt och hos återförsäljarna.



22.7 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Det är bara behörig elektriker som får ansluta enheten.
- Slå alltid av elen innan du utför sådana arbeten.
- Använd aldrig enheten i båtar eller fartyg.
- Följ bänkskivtillverkarens rekommendationer.

22.8 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten. Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Notering: Enheten är konstruerad så att ångorna från kastruller, grytor och pannor på kokzonen fångas upp. Tas ångorna upp av andra enheter (som köksmaskiner och hållar) så beror fläktsystemets effektivitet på avståndet mellan luftintag och ångkälla.



WARNING – Fara! Magnetism!!

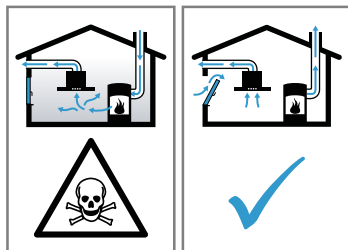
Enheten innehåller permanentmagneter. De kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

- ▶ Personer med elektroniska implantat måste hålla 10 cm:s minimiavstånd till enheten.



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 boendetrymmena.



- ▶ 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!!

Fettavlagringar i filtret kan börja brinna.

- ▶ Använd aldrig öppen låga vid enheten (som t.ex. flambering).
- ▶ Montera bara enheten vid eldstad för fasta bränslen (som t.ex. trä eller kol) om det finns sluten kåpa som inte går att ta av. Det får inte finnas något gnistregn.



WARNING – Risk för personskador!!

Ändringar på de elektriska eller mekaniska konstruktionserna är farliga och kan leda till felfunktion.

- ▶ Ändra aldrig de elektriska eller mekaniska konstruktionerna.

Du kommer åt delar med vassa kanter vid monteringen som kan ge skärskador.

- ▶ Använd skyddshandskar.

Enheten är tung.

- ▶ Ta hjälp av någon vid förflyttning av enheten.
- ▶ Använd bara lämpliga hjälpmedel.



WARNING – Kvävningsrisk!!

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.

- ▶ Evakuer inte via rök- eller skorstensgång som är i bruk.
- ▶ Evakuer inte via ventilationschakt från utrymmen med eldstäder.
- ▶ Evakuering via rök- eller skorstensgång som inte är i bruk kräver sotningsgodkännande.

Rökgaser som går i retur kan ge förgiftning.

- ▶ Fläktens strömmatning måste ha lämplig skyddsbrytare vid installation i utrymme med eldstad som drar rumsluft.

22.9 Anvisningar för elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.



WARNING – Risk för elstöt!!

Det måste alltid gå att göra enheten strömlös. Du får bara ansluta enheten till rätt installerad kopplingsdosa.

- ▶ Den fasta installationen måste ha allpolig brytare som uppfyller kraven enligt överspanningskategori III och är monterad enligt föreskrifterna.
- ▶ Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning. Vi rekommenderar att du installerar en jordfelsbrytare (FI-brytare) på matningen till enheten.
- Se till så att sladden inte blir vikt eller klämd och håll den borta från vassa kanter.
- Dra sladden så att den inte kommer i kontakt med enhetens heta hölje.
- Använd bara den sladd som medföljer enheten eller som service levererat.
- Enheten uppfyller kraven enligt EU:s bestämmelser för radioavstörning.
- Enheten har skyddsklass 1 och ska ha jordad elanslutning vid användning.
- Tillverkaren tar inget ansvar för driftstörningar eller ev. skador som beror på felaktig elinstallation.

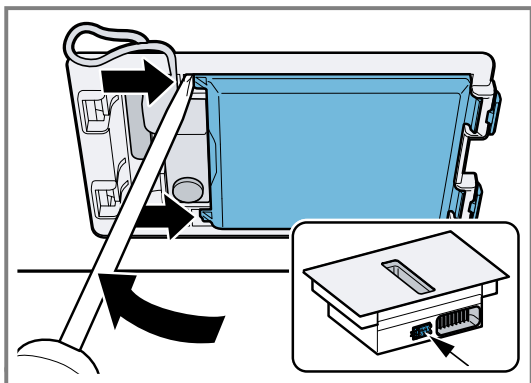
22.10 Förbereda elanslutningen

Krav: Det är bara utbildad servicetekniker som får arbeta inuti enheten och byta sladd.

1. Följ anvisningarna för elanslutningen.
Garantin upphör att gälla vid felmontering, obehörig montering eller anslutning.
2. Behöver du längre sladd, kontakta service. Det finns upp till 2,2 m långa sladdar.
3. Enheter utan förmonterad sladd, för in sladden i kopplingsdosan.

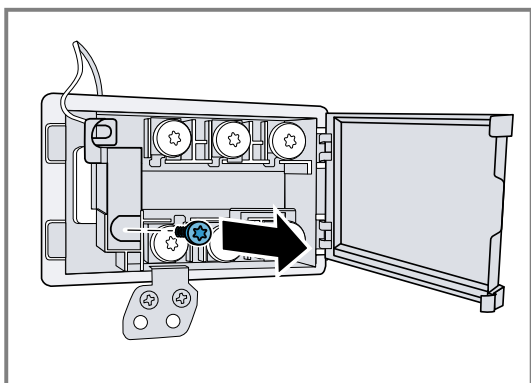
Öppna kopplingsdosan

- Lyft locket till kopplingsdosan med mejsel.

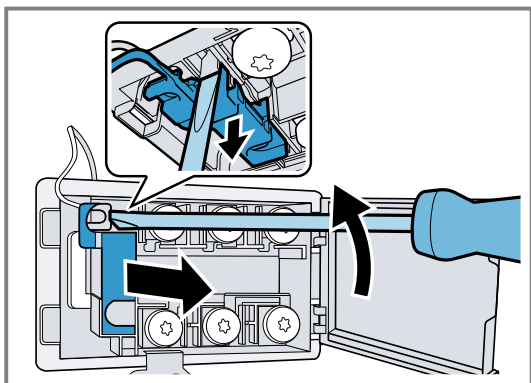


Förbereda kopplingsdosan

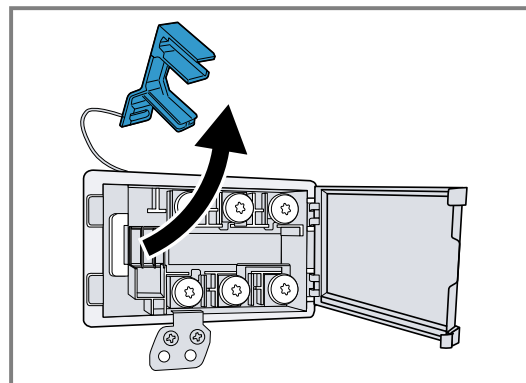
1. Lossa skruven.



2. Lyft dragavlastningen med mejsel.

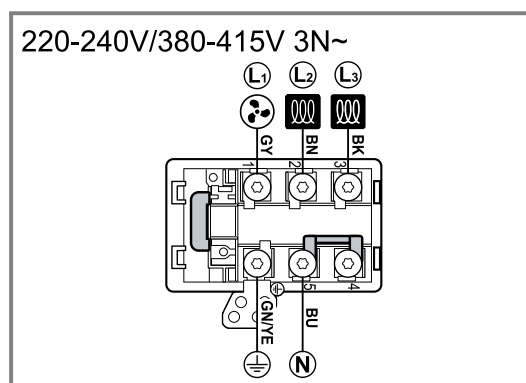


3. Lossa dragavlastningen.

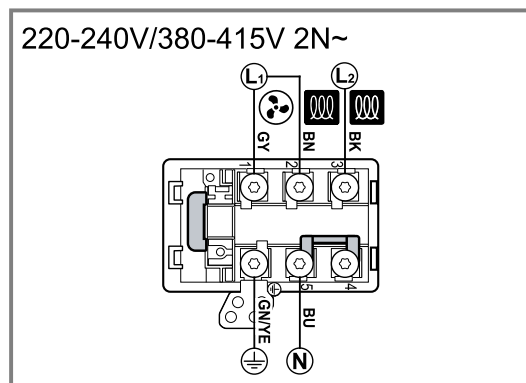


Ansluta sladden i kopplingsdosan

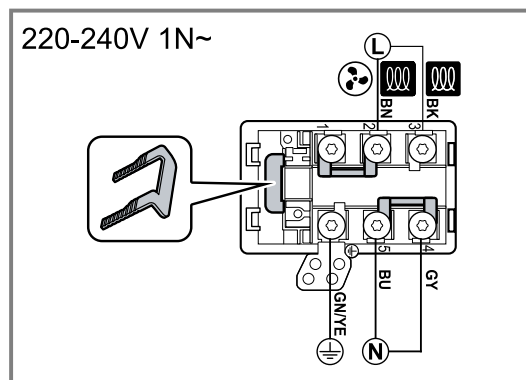
1. Anslut 3 N-sladd som följande bild på kopplingsdosan anger.



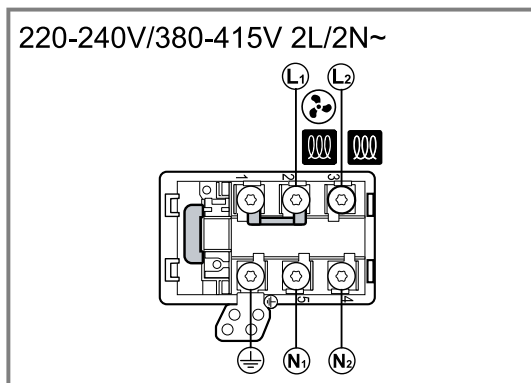
2. Anslut 2 N-sladd som följande bild på kopplingsdosan anger.



3. Anslut 1 N-sladd som följande bild på kopplingsdosan anger.



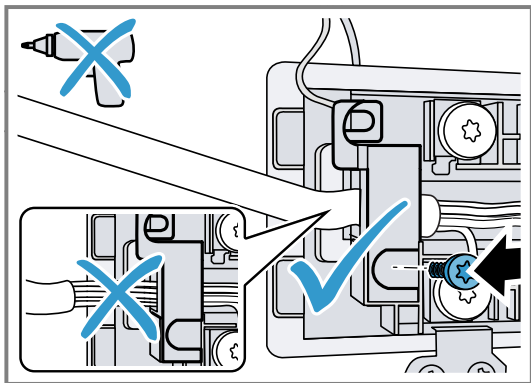
4. Anslut 2 L-/2 N-sladd som följande bild på kopplingsdosan anger.



5. Håll koll på ledarfärgerna.
 - BN: brun
 - BU: blå
 - GN/YE: gulgrön
 - BK: svart
 - GY: grå
6. Montera de medföljande kopparbyglingarna enligt kopplingsschemat, om det behövs.
7. Anslut sladden och dra sedan åt skruvarna i kopplingsdosan.
8. Vid 1N~ eller 2L/2N-anslutning enligt kopplingsschemat går fas 1 till fläktmotorn.
9. Vid 2N~/3N~-anslutning går fas L1 (grå) till fläktmotorn.

Fästa sladden i kopplingsdosan

1. Fäst sladden med dragavlastningen.
2. Dra åt skruven i rätt läge.
 - Använd inte sladdlös skruvdragare.



3. Placera sladden mitt i kopplingsdosan, så går den lättare att stänga.
4. Sätt på locket till kopplingsdosan.

22.11 QR-kod elanslutning

Här hittar du QR-koden till videon för elanslutning.



22.12 Monteringsanvisningar

Följ följande monteringsanvisningar.

- Felinbyggnad, -anslutning och -montering innebär att garantin upphör att gälla.
- Installera bara induktionshällen över lådor och ugnar med fläktventilation.
- Ingen underliggande inbyggnad av kyl, diskmaskin, o-ventilerad ugn eller tvättmaskin under enheten.
- Avståndet mellan fläkt och håll måste minst matcha angivet avstånd i fläktens monteringsanvisning.
- Bänkskivan måste vara plan, horisontell och stabil. Följ bänkskivtillverkarens anvisningar.
- Är bänkskivan inte tillräckligt tjock, förstärk den med brandsäkert och vattentåligt material så att du uppnår rekommenderad minimitjocklek. Annars ger den inte tillräcklig stabilitet.
- Bänkskivan du ska montera hällen i ska klara belastningar på ca 60 kg. Förstärk bänkskivan med värme- och vattentåligt material, om det behövs.
- Kontrollera inte att hällen är plan förrän den sitter i.

22.13 Anvisningar om evakueringen

Tillverkaren av enheten tar inget ansvar för problem som beror på rördragningen.

- Långa, grova evakueringar med många böjar eller små rör-Ø minskar utsugskapaciteten och ökar fläktljudet.
- Använd evakueringsmaterial som inte är brännbara.
- Montera evakueringen med 1°-fall från enheten för att undvika kondensatretur.

22.14 Anvisningar för evakuering

Montera kallrasspjäll vid evakuering.

Noteringar

- Medföljer det inte något kallrasspjäll till enheten, köp hos din återförsäljare.
- Ska evakueringen gå genom yttervägg, använd anslutningslåda mot mur.

22.15 Montering

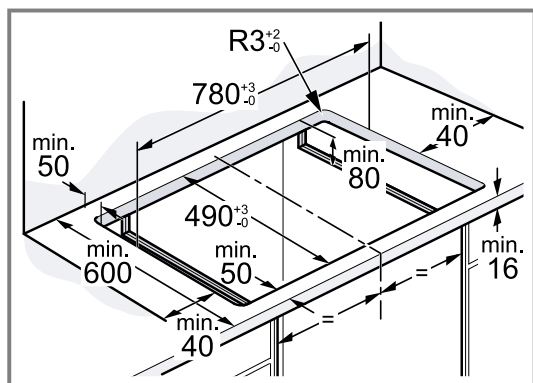
Kontrollera stommen

1. Kontrollera att stommen är vågrätt och tillräckligt hållfast.
Enhetens maxvikt är ca 25 kg.
Bänkskivan du ska montera enheten i ska klara belastningar på ca 60 kg.
2. Se till så att stommen är stabil även efter att du gjort urtagen.
3. Se till så att underbyggnaden ger bärighet och stabilitet, framförallt om bänkskivorna är tunna.
 - Ta med enhetens vikt inkl. belastning i beräkningarna.
 - Förstärk med värme- och fuktåligt material.
4. Se till så att stommen är värmebeständig upp till 90°C.
5. Gör ingen underliggande inbyggnad av andra enheter, t.ex. ugn, kyl, disk- eller tvättmaskin.
6. Kontrollera inte att enheten är plan förrän du installerat den i urtaget.
7. Det går att välja avståndet till överskåp fritt. Tänk på plattans användarvänlighet och ergonomi vid användning.

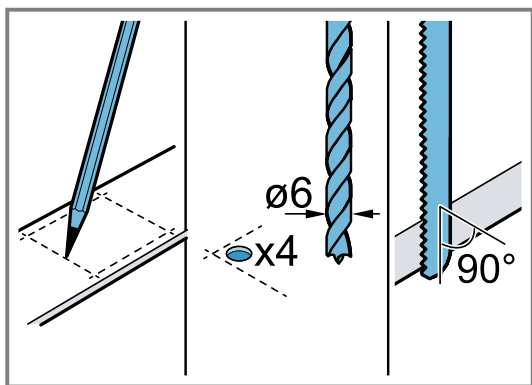
Förbereda stommen

Krav: Inbyggnadsstommarna är temperaturtåliga upp till 90°C.

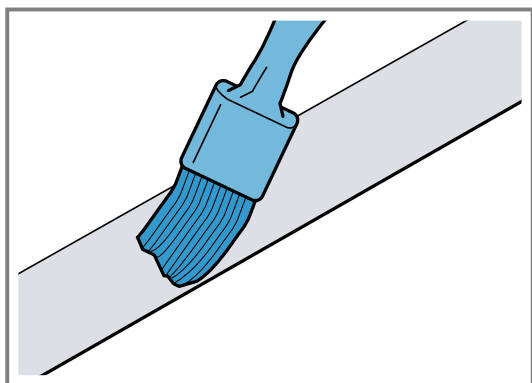
1. Markera stomurtaget enligt monteringsritningen.



2. Borra fyra Ø 6 mm-hål.
 ▶ Se till så att kantvinkeln mot bänkskivan är 90°.

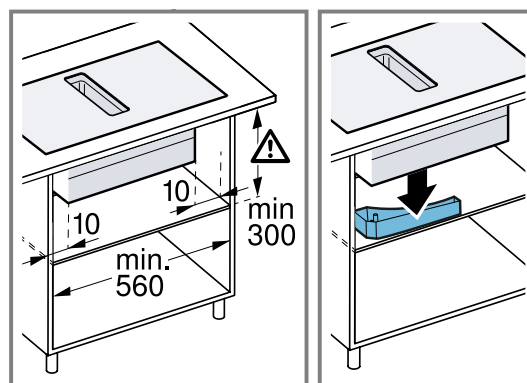


3. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.

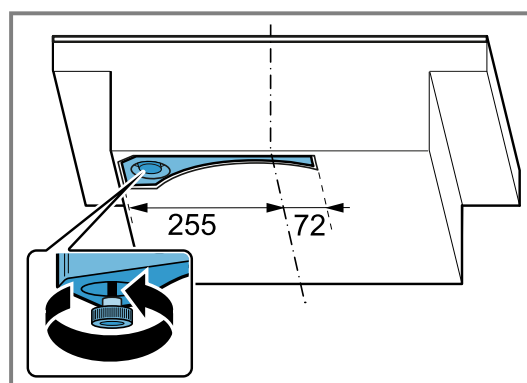


Håll minimiavstånden vid inbyggnad över låda

1. Håll minimiavstånden så att det går att ta ur bräddningsbehållaren på inbyggd enhet.



2. Placera bräddningsbehållaren noga.

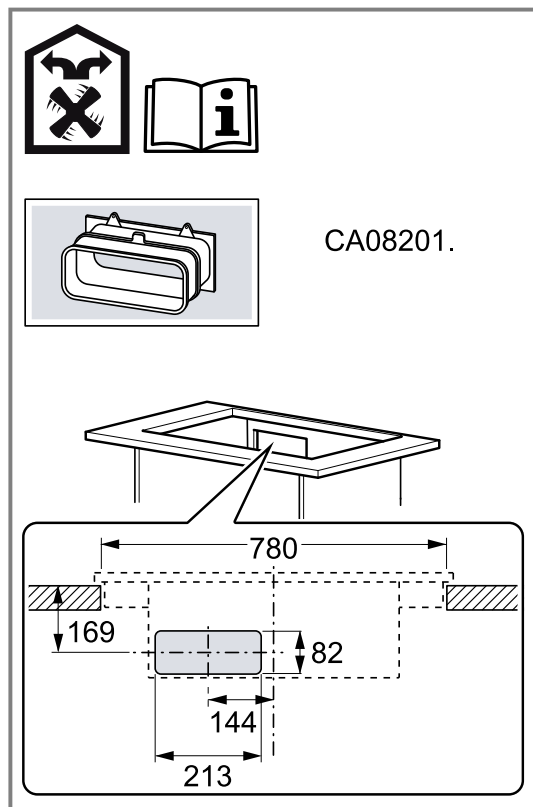


Förbereda stomme för cirkulationsdrift med adapter

Noteringar

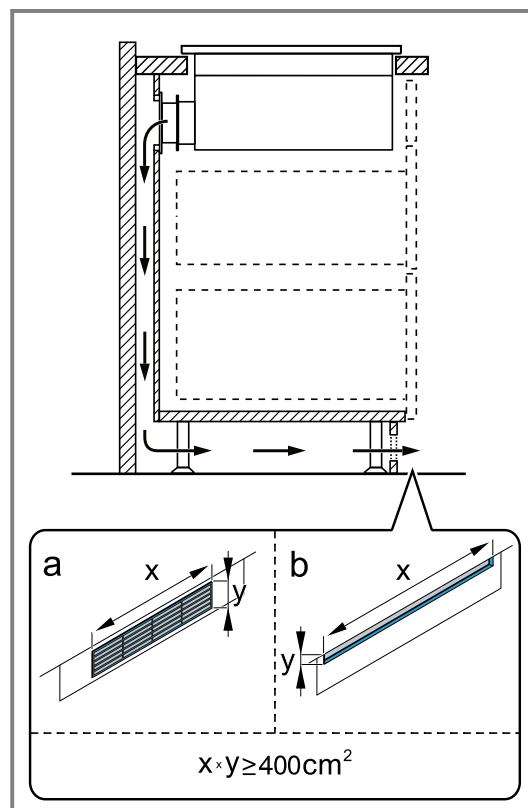
- Vid direktinstallation på oisolerad yttervägg eller över kallt golv ($\mu \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{°C}$) rekommenderar vi konfiguration med cirkulationsluftkanal.
- Anslut inte utblåssidan direkt mot annan enhet utan skiljevägg. Går det inte att montera skiljevägg, hitta annat monteringsätt i anvisningen.

1. Håll resp. ryggurtsmått vid kombination med adapter.

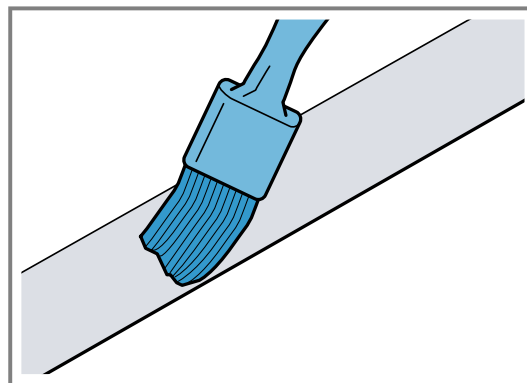


2. Gör ryggurtaget med mallen.
3. Gör en evakuering i stommens sockellist vid cirkulationsdrift.
 - Evakueringen ska ha en tvärsnittsarea om min. ca 400 cm².
 - Gör evakueringen i sockelfronten så stor som möjligt, så att du håller ned luftdrag och ljudnivå.

- Gör evakueringen genom att korta sockellisterna eller använda lämpligt ventilationsgaller eller lamellsockel.



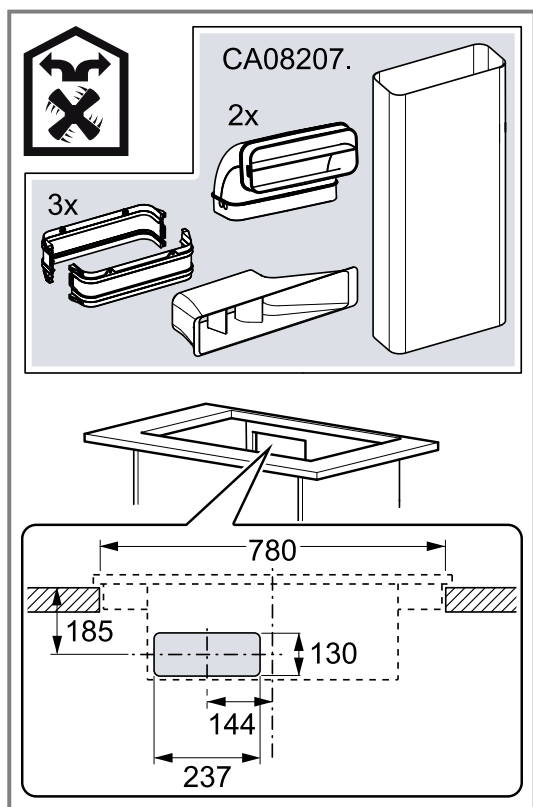
4. Hällen kräver evakuering med en tvärsnittsarea om min. 200 cm² för att enheten ska fungera ordentligt.
5. Ta bort spånen efter urtagningen.
6. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.



Förbereda stomme för cirkulationsdrift med cirkulationsluftkanal

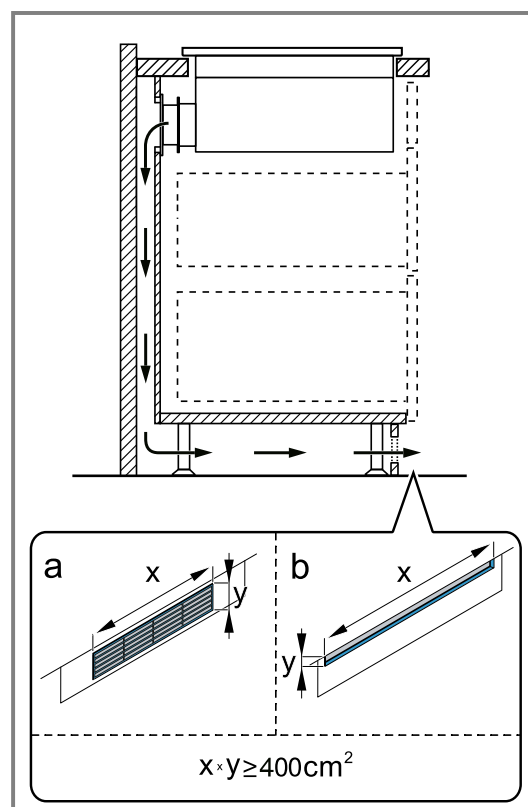
1. Ta bort stomryggen, om det behövs.

2. Håll resp. ryggurtsmått vid kombination med plankanalböj AD 857 030.

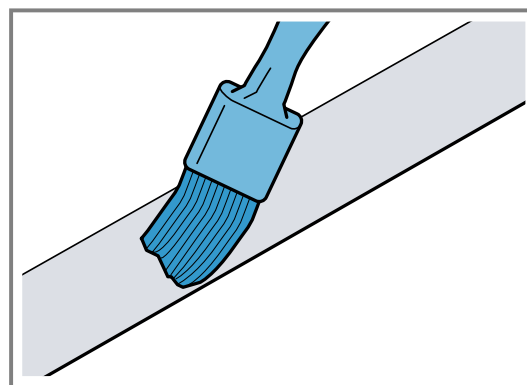


3. Gör en evakuering i stommens sockellist vid cirkulationsdrift.
- Evakueringen ska ha en tvärsnittsarea om min. ca 400 cm².
 - Gör evakueringen i sockelfronten så stor som möjligt, så att du håller ned luftdrag och ljudnivå.

- Gör evakueringen genom att korta sockellisterna eller använda lämpligt ventilationsgaller eller lamellsockel.



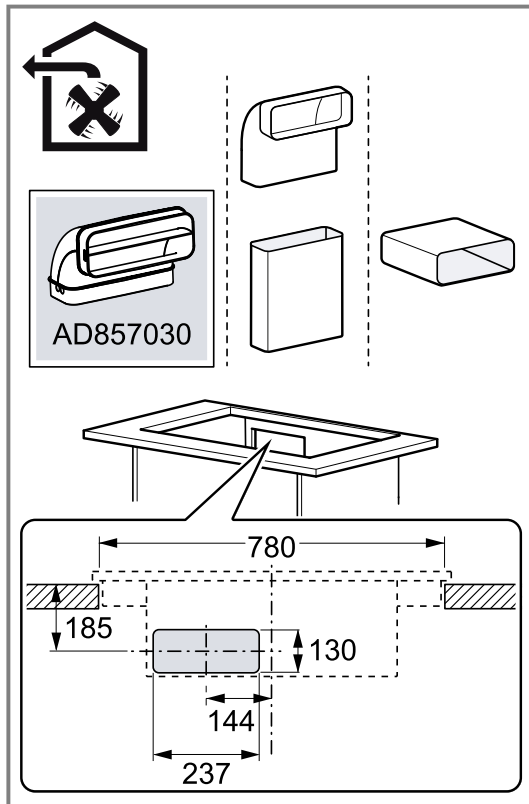
4. Hällen kräver evakuering med en tvärsnittsarea om min. 200 cm² för att enheten ska fungera ordentligt.
5. Ta bort spånen efter urtagningen.
6. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.



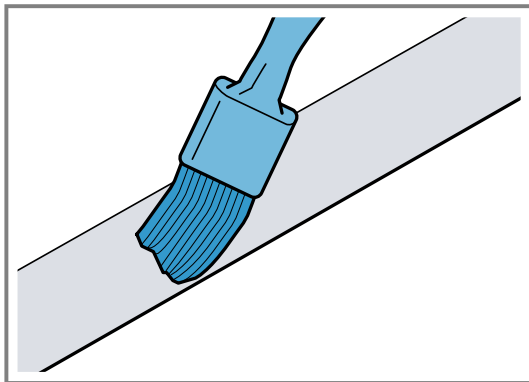
Förbereda stomme för evakuering

1. Ta bort stomryggen, om det behövs.

2. Håll resp. ryggurtsmått vid kombination med plankanalböj.



3. Ta bort spånen efter urtagningen.
4. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.



Inbyggnad av enheten

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Du kommer åt delar med vassa kanter vid monteringen som kan ge skärskador.

- ▶ Använd skyddshandskar.
- Enheten är tung.
- ▶ Ta hjälp av någon vid förflyttning av enheten.
- ▶ Använd bara lämpliga hjälpmedel.
- ▶ Montera enheten för evakuering → Sid. 50, cirkulationsdrift → Sid. 48 eller cirkulationsdrift med cirkulationsluftkanal → Sid. 49.

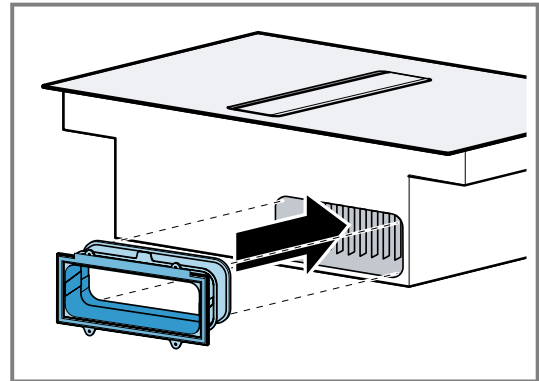
Notering: Enheten är bara avsedd för planoinbyggnad i bänkskiva.

Montera enhet för cirkulationsdrift med adapter

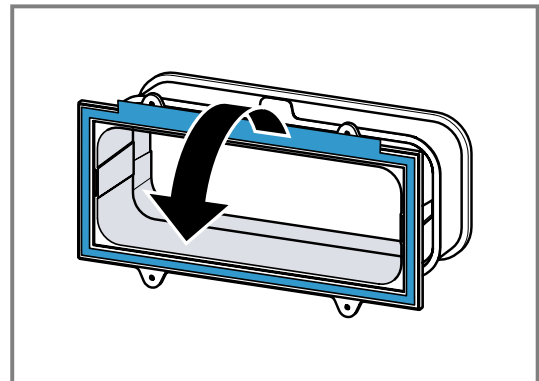
1. Använd adaptern och osfiltret vid cirkulationsdrift.
2. Se till så att avståndet mellan enhet och stomvägg är mellan 10 och 80 mm.

Fästa adaptern

1. Rengör och avfetta limytan runt urtaget i stomryggen.
2. Sätt adaptern i evakueringen på baksidan av hällen.

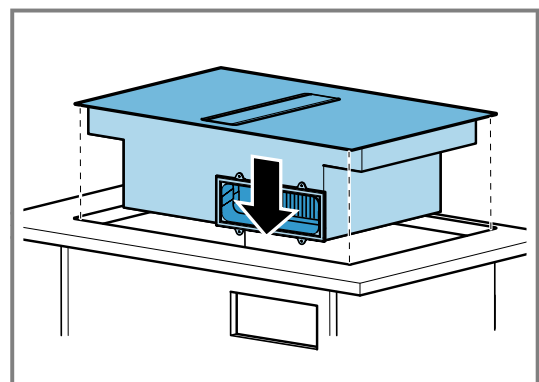


3. Ta bort tejpens skyddsfolie från adaptern.



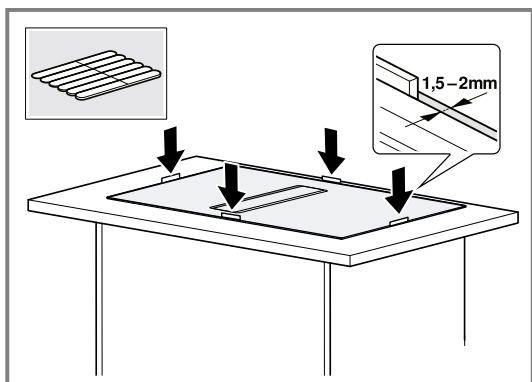
Sätta i enheten i bänkskivsurtaget

1. Se till så att sladden är ansluten till enheten.
2. Sätt försiktigt i enheten i bänkskivsurtaget.



Rikta enheten i bänkskivsurtaget

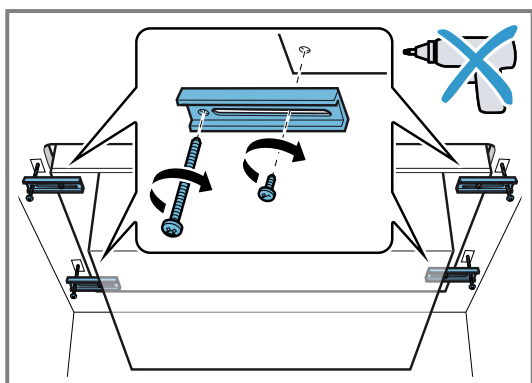
1. Anpassa runtomfogen mellan enhet och bänkskiva med de medföljande distanserna till ett jämnt avstånd om 1,5 till 2 mm.



2. Ta bort distanserna före fogningen.

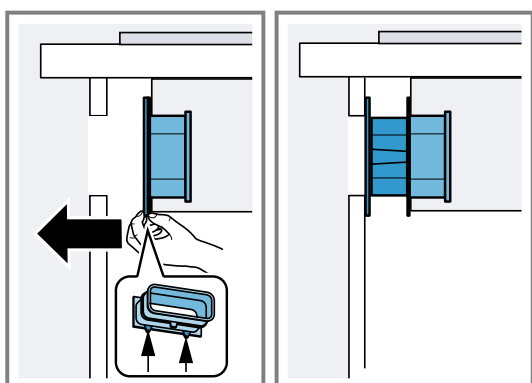
Skruva fast fästklämmorna

- Skruva försiktigt fast de medföljande fästklämmorna på bänkskiva och enhet.
- Se till så att hällen är i höjd med bänkskivan och att enheten inte glider.
- Använd inte skruvdragare.

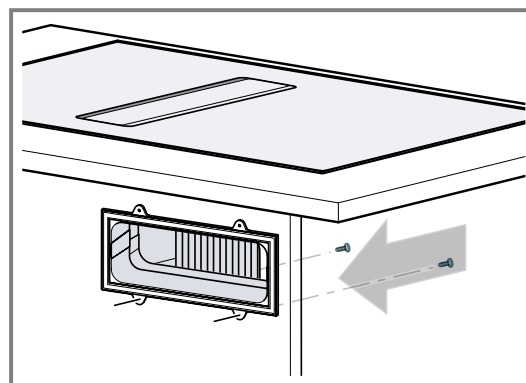


Fästa adaptern

1. Håll adaptern mot mitthållarna och tryck den med sidohållarna mot stomryggen i underskåpet och så att den fastnar.



2. Fäst även adaptern med skruv, om det behövs.

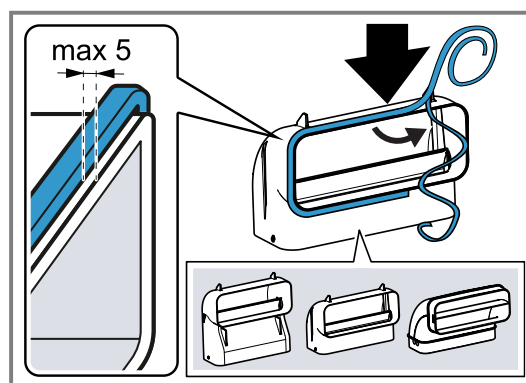


Montera enhet för cirkulationsdrift med cirkulationsluftkanal

1. Använd tätningen, cirkulationsluftkanalen, diffusorn och osfiltret vid cirkulationsdrift.
2. Håll måtten för de olika plankanalböjarna. → Sid. 39

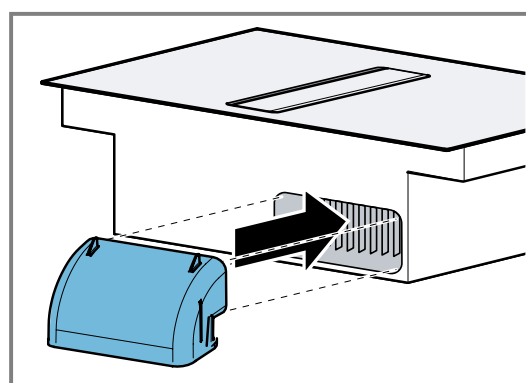
Sätt fast tätningen

- Fäst den medföljande tätningen max. 5 mm från kanten på plankanalböjen.



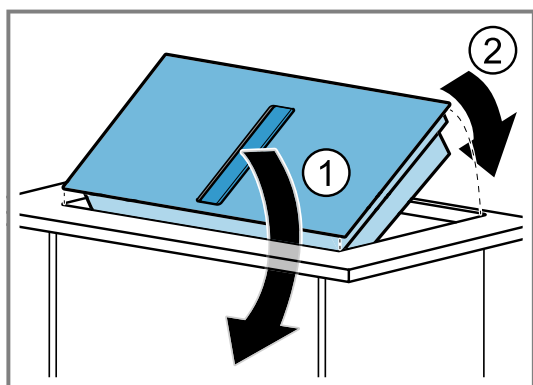
Sätta i plankanalböjen

- Sätt plankanalböjen i evakueringen på enhetens baksida.



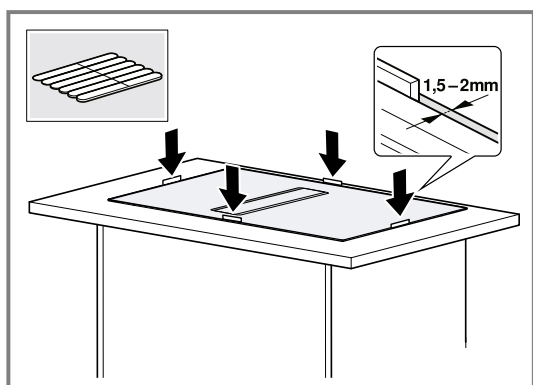
Sätta i enheten i bänkskivsurtaget

1. Se till så att sladden är ansluten till enheten.
2. Sätt försiktigt i enheten i bänkskivsurtaget.



Rikta enheten i bänkskivsurtaget

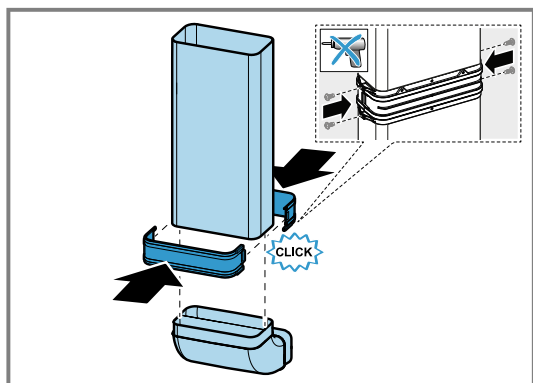
1. Anpassa runtomfogen mellan enhet och bänkskiva med de medföljande distanserna till ett jämnt avstånd om 1,5 till 2 mm.



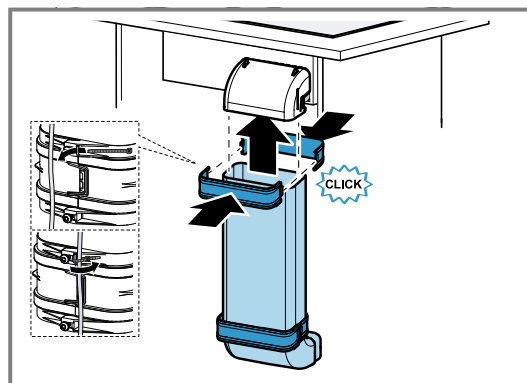
2. Ta bort distanserna före fogningen.

Anslut rördragningen mellan enhet och diffusor

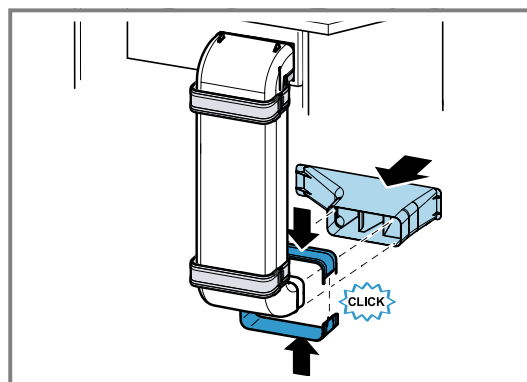
1. Sätt ihop cirkulationsluftkanalens komponenter.
 - ▶ Snäpp fast plankanalkopplingen.
 - ▶ Skruva ihop plankanalkopplingen med 4 PT 4x8 mm-skruvar för plast och extra fixering.



2. Anslut cirkulationsluftkanalen med plankanalböjen på hällens baksida.

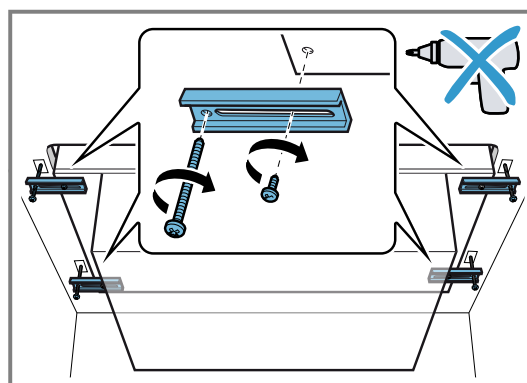


3. Sätt ihop diffusor och cirkulationsluftkanal.



Skruva fast fästklämmorna

- ▶ Skruva försiktigt fast de medföljande fästklämmorna på bänkskiva och enhet.
- ▶ Se till så att hällen är i höjd med bänkskivan och att enheten inte glider.
- ▶ Använd inte skruvdragare.

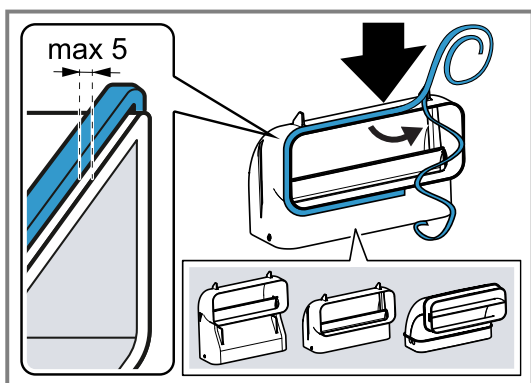


Montera evakueringsenhet

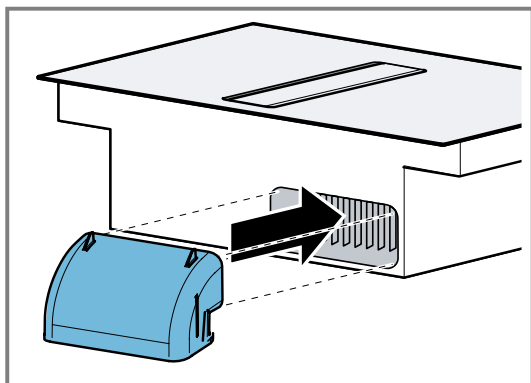
1. Använd tätningen och akustikfiltret vid evakuering.
2. Följ anvisningarna om evakuering → Sid. 44

Sätt fast tätningen

- Fäst den medföljande tätningen max. 5 mm från kanten på plankanalböjen.

**Ansluta rördragningen**

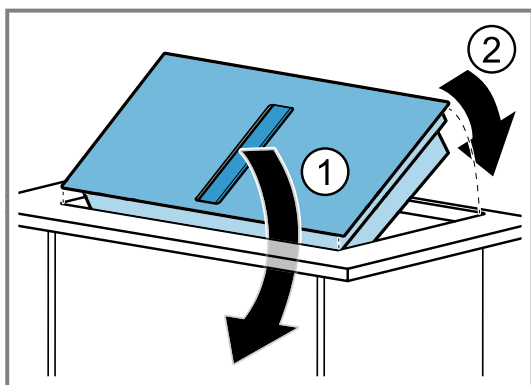
1. Sätt plankanalböjen i evakueringen på enhetens baksida.



2. Montera flera rördelar, om det behövs.

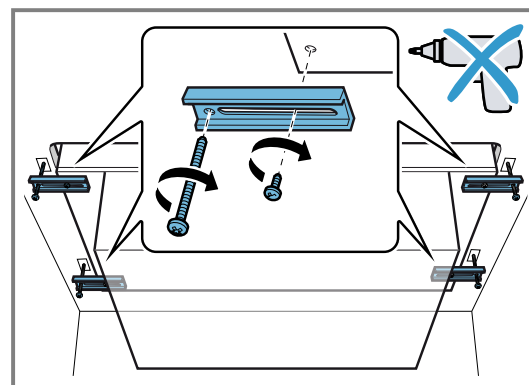
Sätta i enheten i bänkskivsurtaget

1. Se till så att sladden är ansluten till enheten.
2. Sätt försiktigt i enheten i bänkskivsurtaget.

**Skruva fast fästklämmorna**

- Skruva försiktigt fast de medföljande fästklämmorna på bänkskiva och enhet.
- Se till så att hållen är i höjd med bänkskivan och att enheten inte glider.

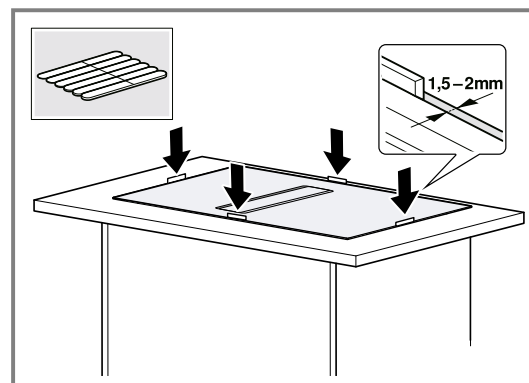
- Använd inte skruvdragare.

**Ansluta evakueringen**

1. Fäst evakueringen på plankanalböjen.
2. Anslut till evakueringsöppningen.
3. Täta anslutningarna på lämpligt sätt.

Rikta enheten i bänkskivsurtaget

1. Anpassa runtomfogen mellan enhet och bänkskiva med de medföljande distanserna till ett jämnt avstånd om 1,5 till 2 mm.

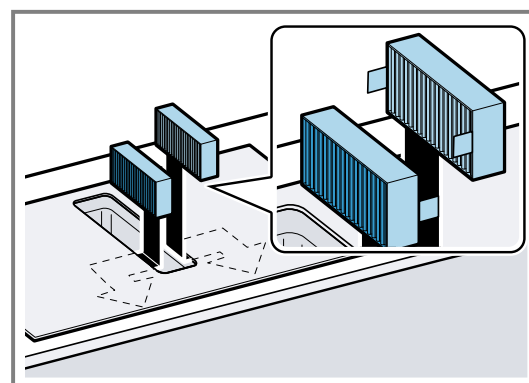


2. Ta bort distanserna före fogningen.

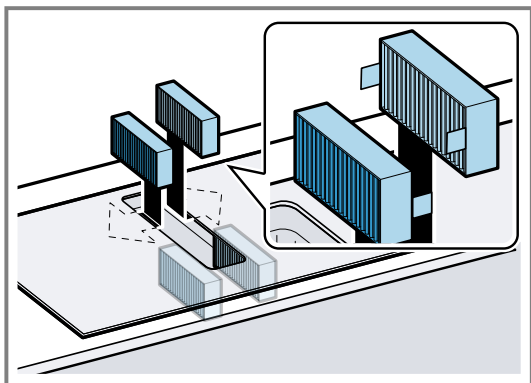
Sätta i filter

Notering: Sätt i osfilter vid cirkulationsdrift. Sätt i akustikfilter vid evakueringsdrift.

1. Håll koll på filterluftriktningen.
2. Sätt i två av filtren till vänster och höger i enheten och skjut fram.

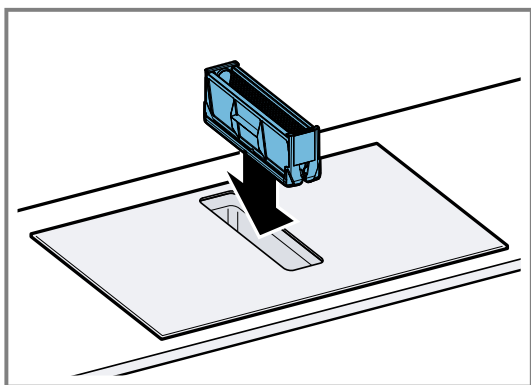


3. Sätt övriga filter till vänster och höger i enheten.



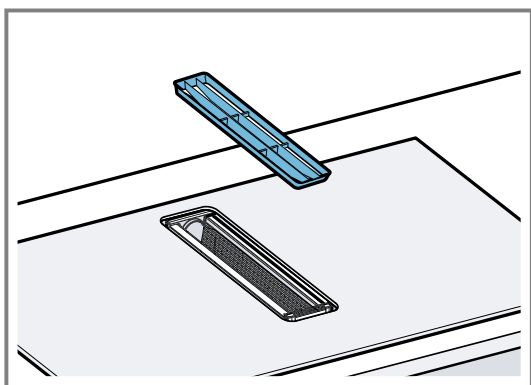
Sätta i fettfiltret

- Sätt i fettfiltret.



Sätta på ventilationsgallret

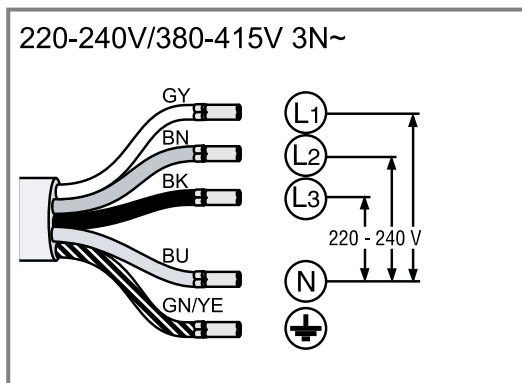
- Sätt på ventilationsgallret.



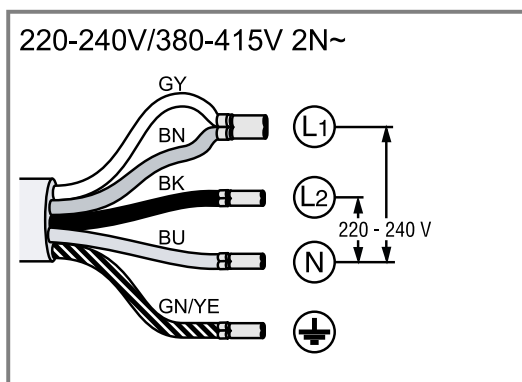
Elanslut enheten

1. Följ anslutningsinfon på typskylten.

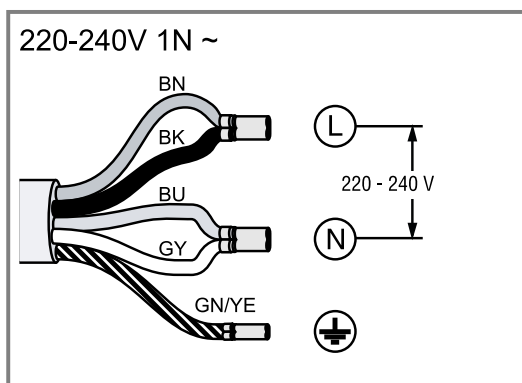
2. Anslut 3 N-sladd som bilden på kopplingsdosan anger.



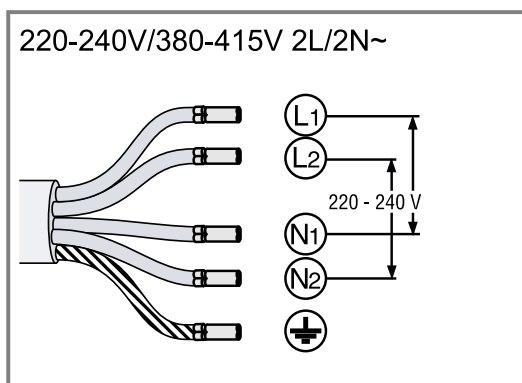
3. Anslut 2 N-sladd som bilden på kopplingsdosan anger.



4. Anslut 1 N-sladd som bilden på kopplingsdosan anger.



5. Anslut 2 L-/2 N-sladd som bilden på kopplingsdosan anger.



6. Håll koll på ledarfärgerna.
– BN: brun

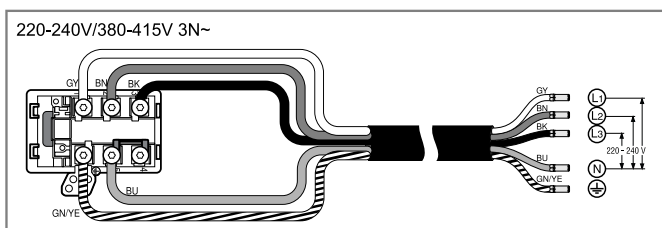
- BU: blå
 - GN/YE: gulgrön
 - BK: svart
 - GY: grå
7. Flytta ev. runt de medföljande ledarändhylsorna från fabriken beroende på anslutningssättet.
 8. Använd ev. ledarändhylsa för koppla ihop två kablar.
 - Korta ledarna.
 - Ta bort isoleringen.

Funktionsprova

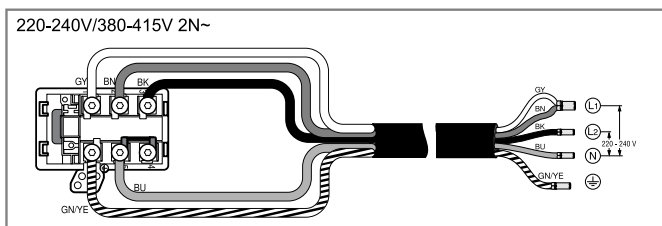
1. Slå på enheten.
2. Lyser **Q400**, **E0513** eller **E**, så är enheten felansluten.
3. Får du inte upp någon felindikering på enheten, funktionsprova fläkten enligt bruksanvisningen.

Kontrollera och korrigera elanslutningen

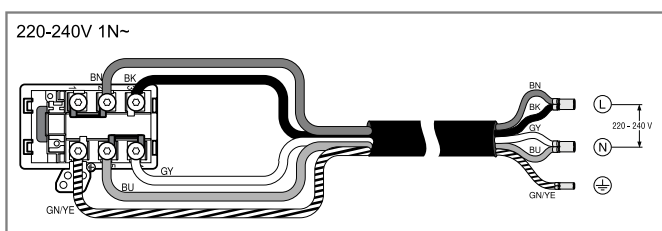
1. Gör enheten strömlös.
2. Kontrollera om anslutningarna på enheten och i fastigheten är gjorda enligt kopplingsschemat i monteringsanvisningen.
→ "Förbereda elanslutningen", Sid. 43
3. Följ bilden nedan vid 3 N-anslutning.



4. Följ bilden nedan vid 2 N-anslutning.



5. Följ bilden nedan vid 1 N-anslutning.



Ställa om displayen till evakuering

1. Slå om displayen till elektronikstyrningen för evakuering i grundinställningarna, om det behövs.
2. Följ kap. Grundinställningar i bruksanvisningen.

Ta ur enheten

OBS

Verktyg kan skada enhetsramen.

- Lyft inte ur enheten ovanifrån.

1. Gör enheten strömlös.
2. Ta bort evakueringskanalen eller lossa cirkulationskopplingarna.
3. Tryck ut enheten underifrån.



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



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



9002044350 (060415) REG25
SV