

Flex-induktionshäll med inbyggt ventilationssystem

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2
2	Undvika sakskador	4
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Avfallshantering	5
5	Funktioner	6
6	Före första användningen	6
7	Lär känna	6
8	Tillbehör	9
9	Användningsprincip	9
10	Kokzonsfunktioner	11

11	Ventilationsfunktioner	14
12	Timerfunktioner	15
13	Matlagning med nya enheten	15
14	Grundinställningar	20
15	Home Connect	22
16	Rengöring och skötsel	24
17	Avhjälpning av fel	27
18	Kundtjänst	30
19	Överensstämmelseförklaring	31
20	MONTERINGSANVISNING	31
20.7	Allmänna anvisningar	34

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. In-

stallatören 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 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

⚠ **WARNING – Kvävningsrisk!!**

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

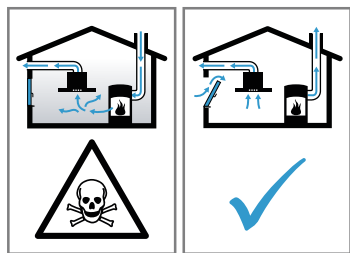
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

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

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

⚠ **WARNING – Förgiftningsrisk!!**

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

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 kontrollerna 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 slutet lucka som inte går att ta av. De får inte ge ifrån sig gnistor.

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

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

- ▶ 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 ventilationsgaller, fettfilter eller bräddningsbehållare.

⚠ **WARNING – 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. 30*

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.

⚠ **WARNING – 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.

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

- Kastrullen, grytan eller pannen 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.

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 hällrengöring för glaskeramikhärlar och rengör bara kall häll.
Det ger glaset urgröpningar och brott	Stötter 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.

Skada	Orsak	Åtgärd
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.

- ✓ Ojäma 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.

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



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

5 Funktioner

Du kan använda enheten med evakuering eller cirkulationsdrift.

5.1 Evakuering

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



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

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

5.2 Cirkulationsdrift

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



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

→ "Tillbehör", Sid. 9

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 över-skottsfukten.

6 Före första användningen

Gör inställningarna före första användningen. Rengör enhet och tillbehör.

6.1 Ställa in Home Connect

- Installation av Home Connect.
→ "Home Connect", Sid. 22

6.2 Ställa in funktion

Krav: Enheten är inställd på cirkulationsluft vid utleverans.

- Slå om enheten till evakuering, se Grundinställningarna → Sid. 20.

6.3 Första rengöringen

Ta bort förpackningsrester från hälletan 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. 24

6.4 Kastruller, grytor och pannor

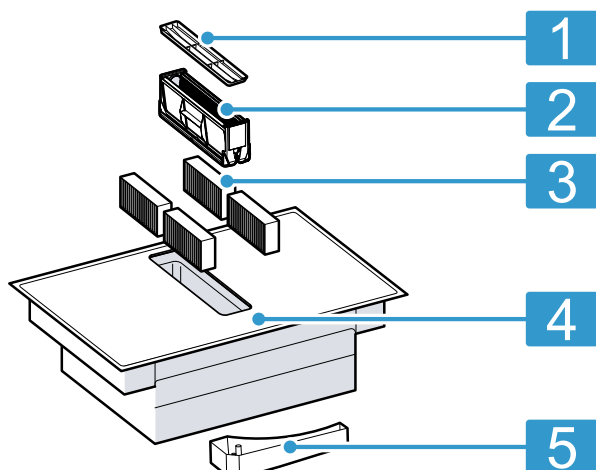
Du hittar en lista med rekommenderade kastruller, grytor och pannor på den officiella webbsajten www.gaggenau.com.

Mer information om passande kastruller, grytor och pannor hittar du under Lämpliga kastruller, grytor och pannor → Sid. 17.

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 evakuering
4	Kontrollfält
5	Bräddningsbehållare

7.2 Kokzoner

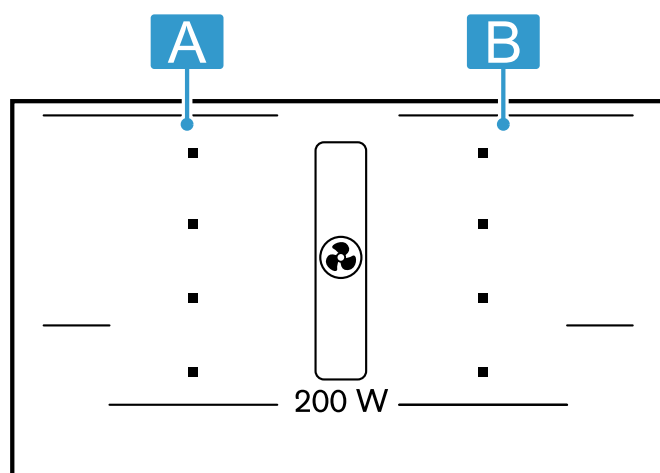
Här hittar du en översikt över kokzonernas olika tilläggsfunktioner.

Mer information om kastruller, grytor och pannor avsedda för induction hittar du under Lämpliga kastruller, grytor och pannor → Sid. 17.

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. 11
	Flexibel kokzon	Du hittar mer information under Flex-kokzon. → Sid. 11
	En kokzon + FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du hittar mer information under FlexPlus-kokzon. → Sid. 11
	Två kokzoner + FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du hittar mer information under FlexPlus-kokzon. → Sid. 11

7.3 Fördela kokzonerna

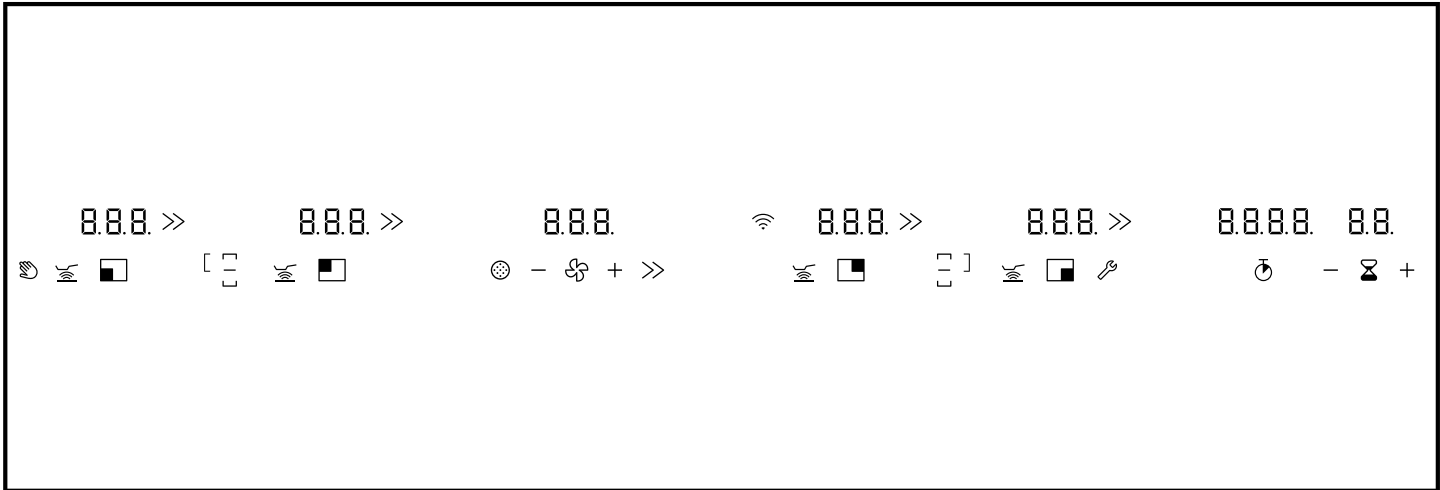
Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som IEC/EN 60335-2-6 beskriver. Effekten kan variera med kastrullernas, grytorernas och pannornas storlek och material.



Läge	Område	Maxeffektläge	Effekt
		Booster-funktion för kastruller, grytor	2200 W 3700 W
		Booster-funktion för kastruller, grytor	3300 W 3700 W
		Booster-funktion för kastruller, grytor	2600 W 3700 W
		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.

	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Slå på steksensorfunktionen
	Intensivläge för vädring ¹
	Öppna grundinställningarna
	Välja fläktlägen/ställa in timerfunktionen
	Återställa filterindikeringen ¹
	Slå på stoppuret
	Ställa in äggklockan

Displayvisningar

Displayerna visar inställda värden och funktioner.

	Funktionsstatus
	Kokzon
	Effektlägen
	Fläktlägen
	Steksensorfunktion
	PowerBoost-funktion för kokzoner/intensivläge på fläkten
	Restvärme
	Äggklocka
	Stoppursfunktion
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Flex-funktionen är på
	Flex-funktionen är av
	FlexPlus-funktionen är på
	Fläkten är på ¹
	Intensivläge för fläkten ¹
	Intervallfunktion för vädring
	Fläktautoläge
	Steksensorsns temperaturindikering

¹ Symbolen kan lysa orange eller vit.

	Fläkteftergång
	Osfilterindikering ¹
	Hemnätverk

Pekfält och indikeringar

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

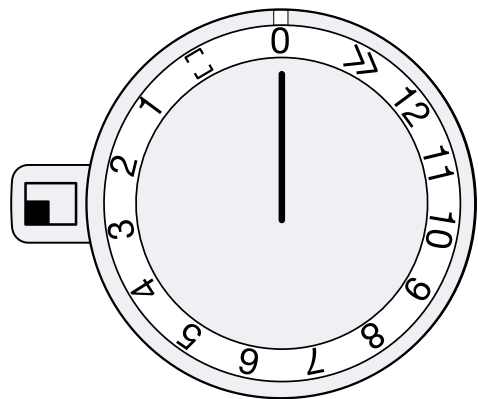
Tryck på symbolen för att slå på resp. funktion. Enheten ger kvitteringssignal.

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

Vred

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

Vredmarkeringarna visar kokzonstilldelning och effektlägesinställning från 1 till 12 eller PowerBoost- och Flex-funktion.



0 - 12	Ställ in effektläge
	Slå på PowerBoost-funktionen
	Slå på Flex-funktionen

	Ställa in vänster kokzon fram
	Ställa in vänster kokzon bak
	Ställa in höger kokzon bak
	Ställa in höger kokzon fram

Ljusringsindikeringarna

Vreden har ljusringar med olika indikeringar. Vredets ljusring lyser orange vid användning. Du kan välja mellan två färgtoner. Har du flera enheter inbyggda intill varandra, så kan du ändra färgtonerna i enheternas inställningar så att alla ljusringar får samma färgton. → "Ändra ljusringsfärg", Sid. 10

Indikering	Namn
Av	Enheten är AV
Lyser orange	Enheten är PÅ
Blinkar orange	Enheten är AV Restvärmeindikering
Lyser: blå	Home Connect
Blinkar: blå	Home Connect Enheten kopplar upp mot hemnät- verket.
blinkar växelvis orange och vit	Säkerhetsavstängning, strömavbrott
blinkar växelvis gul och magenta	Fel på enheten. Ring service!

Indikering	Namn
Lyser grön i några sekunder och sedan gul	Enheten initierar vid första anslutningen och efter strömavbrott

Ljusringarnas färgtoner

Vredets ljusring lyser orange vid användning. Du kan välja mellan två färgtoner. Du kan ändra färgtonerna så att alla ljusringar på flera enheter får samma färgton. → "Ändra ljusringsfärg", Sid. 10

Restvärmeindikeringen

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

Vredets ljusring blinkar.

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

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

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

8 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. 30

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.
4 Vred, svarta	CKI440000
4 Vred, rostfria	CKI440010
Teppean Yaki av sandwichmaterial	CA051300
Grillplatta av formgjuten aluminium	CA052300

9 Användningsprincip

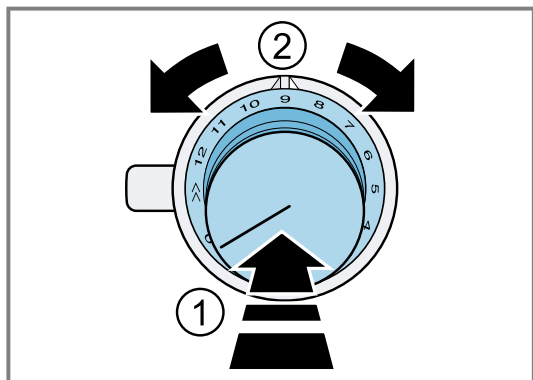
9.1 Slå på hällen

Noteringar

- Saknar enheten hemnätverksuppkoppling eller har den kopplat ned, så går startinställningen av nätverksuppkopplingen igång när du slår på hällen.
- Använd aldrig enheten utan filter och bräddningsbehållare.

- 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. 11
- När det inte står någon kastrull, gryta, panna på kokzonen eller enheten inte känner av den, så blinkar valt effektläge och vredets ljusring lyser orange. Enheten slår av kokzonen efter ca 9 minuter. Vredets ljusring blinkar. Vrid vredet till 0, vredets ljusring slocknar.

1. Använd kastruller, grytor och pannor med rätt botten-
Ø.
► Se till så att kastrull-, gryt-, pannbottnarna inte stick-
er ut utanför de markerade kokzonerna.
2. Välj kokzon med vredet.
3. Tryck på vredet och vrid det till det effektläge du vill
ha.



- ✓ Valt effektläge lyser på displayen.
- ✓ Vredets ljusring lyser.

Noteringar

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

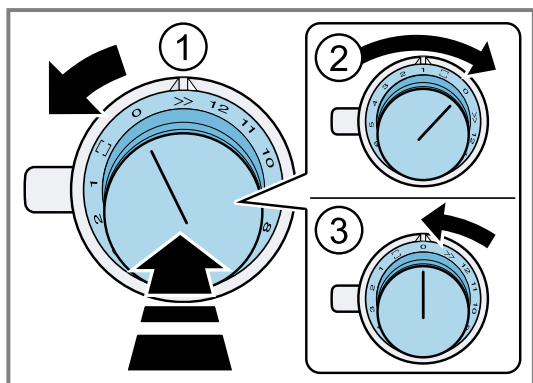
9.2 Slå av hällen

- Vrid alla vred till läge 0.
- ✓ Restvärmeindikeringen lyser och vredets ljusring blin-
kar tills kokzonen svalnat.

9.3 Ändra ljusringsfärg

Notering: Vredets ljusring lyser orange vid användning.
Du kan välja mellan ljus- och mörkorange.

1. Gör följande moment i följd utan avbrott.
2. Tryck på vredet och vrid det ett snäpp åt vänster >>.
Håll vredet intryckt.
3. Vrid vredet två snäpp åt höger till 1.
Håll vredet intryckt.
4. Vrid vredet två snäpp åt vänster till 0.



- ✓ 🔌 tänds.
- ✓ Vredets ljusring lyser gul.
- ✓ Menyn för att ändra från orange är öppnad.

5. Tryck på vredet och vrid det ett snäpp åt höger □.
✓ Ljusringen på vredet lyser grön efter ca 5 sekunder.
✓ Färgen ändras.

Återställa färgen

Krav: Du är i menyn för att ändra orange.

→ "Ändra ljusringsfärg", Sid. 10

- Återställ inställningen genom att trycka på vredet och
vrida det ett snäpp åt vänster 0 och ett snäpp igen åt
höger □.
- ✓ Vredets ljusring lyser grön.

Gå ur menyn och spara inställningarna

1. Gör följande moment i följd utan avbrott.
 2. Tryck och vrid vredet två snäpp åt vänster till >>.
Håll vredet intryckt.
 3. Vrid vredet tre snäpp åt höger till 1.
Håll vredet intryckt.
 4. Vrid vredet två snäpp åt vänster till 0.
- ✓ Vredets ljusring slocknar.
 - ✓ Inställningarna är sparade.

9.4 Låsa kontrollerna vid rengöring

Funktionen spärrar kontrollerna tillfälligt så att du kan
rengöra dem. Du kan torka bort spill utan att ändra val-
da inställningar på den påslagna hällen.
Funktionen påverkar inte vreden. Du kan slå av enheten
närsomhelst. Spärren stoppar enhetens strömmatning.
Kokzonerna kan fortfarande vara varma. Fläkten fortsät-
ter att gå.

Låsa kontrollerna vid rengöring

- Tryck på 🔒.
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓ Indikeringarna för tidigare aktiva funktioner blinkar.
- ✓ Kontrollerna är spärrade i 10 minuter.
- ✓ Enheten slår av uppvärmningen.
- ✓ Fläkten fortsätter att gå.
- ✓ Timern pausar.
- ✓ Enheten slår av om du inte slår på funktionen inom
10 minuter.

Låsa upp kontrollerna efter rengöring

- Tryck på 🔒.
- ✓ Funktionen slår av.

9.5 Automatisk avstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enhe-
ten om en kokzon varit på länge utan ändrade inställ-
ningar. Kokzonen slår av automatiskt inom 1 till 10 tim-
mar beroende på valt effektläge.

Enheten ger signal när tiden går ut. Det aktiverade vre-
dets ljusring blinkar. FB lyser. Kokzonen slår då av upp-
värmningen.

Slå på enheten igen efter säkerhetsavstängning

1. Vrid vredet till 0.
2. Vrid vredet till den kokzon du vill ha till effektläget.

Effektlägesberoende användningstid

Följande översikt visar efter vilket antal timmar hällen slår av beroende på valt effektläge.

Effektläge	Antal timmar
1	10
2 till 4	5

Effektläge	Antal timmar
5 till 7	4
8	3
9 till 10	2
11 till 12	1

Slår du på steksensorn, så slår hällen av efter 3 timmar på effektläge 1 till 5.

10 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 den automatiskt. Du hittar mer information på .
→ "Flex Zone", Sid. 11
- Se till så att kastrullen, grytan eller pannan 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. 17

10.1 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. 9

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 pannan.
 2. Tryck på något av vreden och vrid det ett snäpp åt höger till 0.
 3. Välj effektläge med det andra vredet.
- ✓ 0 tänds.
 - ✓ Effektläget lyser på de båda kokzonsindikeringarna.
 - ✓ Flex-kokzonen slår på.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

1. Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannan.
 2. Vrid vredet du valde Flex-kokzon med ett snäpp åt höger 0 och sedan ett snäpp åt vänster 1.
- ✓ Den nya kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Notering: Flyttar eller lyfter du kastrullen, grytan eller pannan på den använda kokzonen, så startar hällen en automatisk sökning och tidigare valt effektläge ligger kvar.

Ändra effektläge

- Ändra effektläge med vredet du valde effektläge med.

Dela på kokzonerna

- Vrid vredet du valde Flex-kokzon med ett snäpp åt höger till 0.
- ✓ Indikeringen 0 lyser.
- ✓ Flex-kokzonen slår av.
- ✓ De båda kokzonerna fungerar som två oberoende kokzoner.

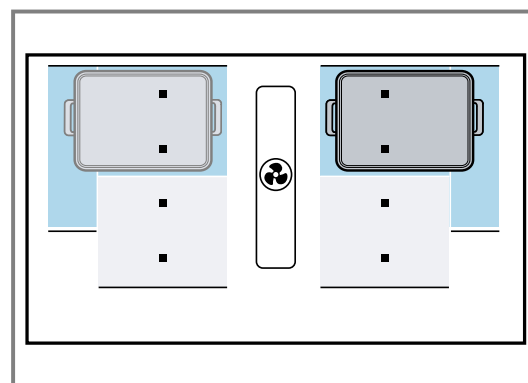
Notering: Slår du av och på hällen igen så ställer den flexibla kokzonen om till två oberoende kokzoner igen.

10.2 FlexPlus Zone

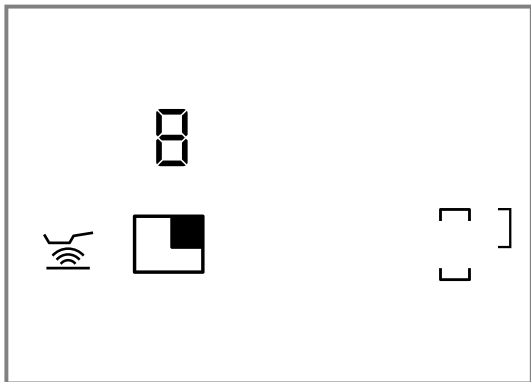
Hällen har två FlexPlus-kokzoner vid de båda flexibla kokzonerna som används med höger eller vänster Flex-kokzon. Du kan använda större kastruller, grytor och pannor med FlexPlus-kokzoner och få bättre slutresultat. Var och en av de båda FlexPlus-kokzonerna slår alltid på i kombination med höger resp. vänster Flex-kokzon. FlexPlus- och Flex-kokzonerna går inte att slå på separat.

Slå på FlexPlus-kokzonen

1. Sätt grytan, pannan på kokzonen.
2. Se till så att grytan, pannan täcker FlexPlus-kokzonen.



3. Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
- ✓ Kokzons- och FlexPlus-kokzonsindikeringarna tänds.



- ✓ FlexPlus-kokzonen är på.

Slå av FlexPlus Zone

- ▶ Ta av grytan, pannan från kokzonen.
- ✓ H eller h tänds.
- ✓ FlexPlus-kokzonsindikeringen lyser tills restvärmeindikeringen slocknar.
- ✓ FlexPlus-kokzonen slår av.

10.3 Booster-funktion

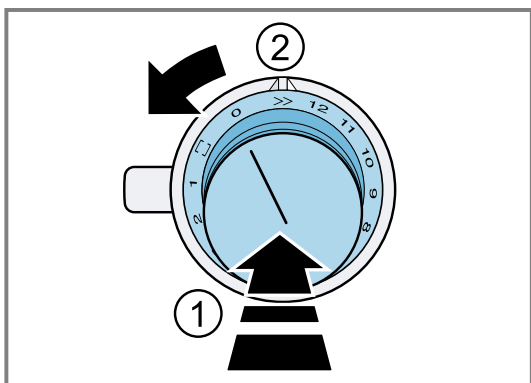
Booster-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 12.

Booster-funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på. Används övriga kokzoner i samma grupp, så blinkar vald kokzon P och 12 på displayen. Enheten ställer då automatiskt in effektläge 12 utan att slå på Booster-funktionen. Vrid i så fall övriga kokzonsvred till 0.

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

Slå på Booster-funktionen

- ▶ Tryck på vredet och vrid det ett snäpp åt vänster ».



- ✓ P och » tänds.
- ✓ Funktionen är på.

Slå av Booster-funktionen

- ▶ Tryck på vredet och vrid det till det effektläge du vill ha.
- ✓ P och » slocknar.
- ✓ Valt effektläge lyser.
- ✓ Funktionen slår av.

Notering: Booster-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement. Enheten ställer i så fall automatiskt in effektläge 12.

→ "Slå av Booster-funktionen efter säkerhetsavstängning", Sid. 12

Slå av Booster-funktionen efter säkerhetsavstängning

Krav: Enheten har automatiskt ställt in effektläge 12.

- ▶ Vrid vredet till 0 eller det effektläge du vill ha.

10.4 Steksensorfunktion

Funktionen håller rätt panntemperatur vid stekning. Kokzoner som har funktionen är markerade med steksensorfunktionens symbol.

Slå på steksensorn

1. Välj lämpligt stekläge.
→ "Tillagningsrekommendationer med steksensor", Sid. 13
2. Sätt den tomma pannan på kokzonen.
3. Välj det temperaturläge du vill ha med vredet.
Funktionen har temperaturlägen från 1 till 5. Väljer du ett temperaturläge över 5, så ställer enheten in temperaturläge 5.
4. Tryck på .
- ✓  lyser orange.
- ✓ H och valt temperaturläge lyser.
- ✓ Funktionen är på.
- ✓ „, = och > lyser tills valt temperaturläge är uppnått. Sedan ger enheten signal och temperaturindikeringen slocknar.
5. När stektemperaturen är uppnådd, håll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.
6. Vänd maten, så att den inte blir bränd.

Slå av steksensorn

- ▶ Vrid vredet du valde temperatur med till 0.
- ✓ Kokzonen slår av.
- ✓ Restvärmeindikeringen lyser.

Fördelarna vid stekning

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

Noteringar

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

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 onlineshoppet www.gaggenau.com.

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

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.

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
Hamburgare, 1,5 cm tjocka ¹	3	6-10

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.

	⌚	⌚ min
Färsbiffar, 2 cm tjocka ¹	3	10-20
Fyllda färsbiffar ¹	3	10-20
Varmkorv ¹	3	8-20
Färskkorv ¹	3	8-20

Fisk

Fiskfilé, opanerad ¹	4	10-20
Fiskfilé, panerad ¹	3	10-20
Scampi ¹	4	4-8
Räkor ¹	4	4-8
Stekt fisk, hel ¹	3	10-20

Ägggrätter

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
Lökringar ³	3	5-10
Zucchini ¹	3	4-12
Aubergine ¹	3	4-12
Paprika ¹	3	4-15
Grön sparris ¹	3	4-15
Svamp ³	4	10-15
Sveta grönsaker i olja ³	1	10-20
Glaserade grönsaker ³	3	6-10

Potatis

Stekt potatis av skalpotatis ³	5	6-12
Pommes frites (av rå potatis) ³	4	15-25
Råakor ⁵	5	2,5-3,5
Schweizisk rösti ⁴	2	50-55
Glaserad potatis ³	3	10-15

Såser

Tomatsås med grönsaker ³	1	25-35
Béchamelsås ³	1	10-20
Ostsås ³	1	10-20
Reducera sås ³	1	25-35
Söta såser ³	1	15-25

Frysvaror

Schnitzel ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Fågelbröst ¹	4	10-30

	⌚	⌚ min
Chicken Nuggets ¹	4	10-15
Gyros ²	4	10-15
Kebab ²	4	10-15
Fiskfilé, opanerad ¹	3	10-20
Fiskfilé, panerad ¹	3	10-20
Fiskpinnar ¹	4	8-12
Ugnspommesfrites ²	5	4-6
Stekmat ²	3	6-10
Vårrullar ¹	4	10-30

	⌚	⌚ min
Camembert ¹	3	10-15
Fler		
Stekt ost ¹	3	7-10
Krutonger ²	3	6-10
Torkad färdigmat ³	1	5-10
Mandlar, rostade ⁴	4	3-15
Nötter, rostade ⁴	4	3-15
Pinjenötter, rostade ⁴	4	3-15

11 Ventilationsfunktioner

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Ventilationsgallret blir jättesnabbt varmt på hällen.

- ▶ Lagg aldrig ventilationsgallret på hällen.
- ▶ Ställ aldrig kastruller, grytor på ventilationsgallret.
- ▶ Lagg 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.

11.1 Slå på fläktläge

Noteringar

- Höga kastruller och grytor ger inte optimal utsugskapacitet. Du kan förbättra utsugskapaciteten genom att lägga locket på sned.
- Blockera inte ventilationsöppningarna med föremål. Ställ inga föremål på ventilationsgallret. Det minskar fläkteffekten.
- Anpassa alltid fläktläget till aktuell miljö. Ställ in högre fläktläge om det osar mycket.

Krav: Autoläge är på.

- ▶ Välj effektläge med något av vreden.
- ✓ Fläkten går igång.

11.2 Ändra fläktläge

- ▶ Ställ in det fläktläge du vill ha med — eller +.
- ✓ Inställt fläktläge lyser.

11.3 Slå av fläktläget

- ▶ Ställ in fläktläge  med —.

11.4 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

Osar eller ångar det mycket, använd intensivläget.

- ▶ Tryck på .
- ✓ Intensivläget är på.
- ✓  tänds.
- ✓ Enheten slår om till fläktläge 3 efter ca 6 minuter.

Slå av intensivläget

- ▶ Tryck på .
- ✓ Intensivläget är av.

11.5 Autoläge med givarstyrning

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

Slå på autoläge med givarstyrning

- ▶ Ställ in autoläget i grundinställningarna.
- ✓ Givaren ställer automatiskt in optimalt fläktläge.

Slå av autoläge med givarstyrning

- ▶ Tryck på — tills ett annat fläktläge eller  lyser.
- ✓ Autoläge med givarstyrning är av.

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

¹ Vänd ofta.

² Rör om hela tiden.

³ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.

⁴ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

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

Slå av fläkteftergången

- ▶ Ställ in fläktläge  med —.
- ✓ Fläkteftergången slår av.

11.7 Intervallvädring

Intervallvädring slår automatiskt på fläkten 6 minuter varje timme.

Slå på intervallvädring

Vid intervallvädring slår enheten automatiskt på fläkten 6 minuter varje timme.

Krav: Det finns ett valt fläktläge.

- ▶ Tryck på + eller — tills  lyser.
- ✓ Intervallvädringen är på.

Notering: Intervallvädringen förblir på när du slår av enheten.

Slå av intervallvädringen

- ▶ Ställ in fläktläge  med —.
- ✓ Intervallvädring är av.

12 Timerfunktioner

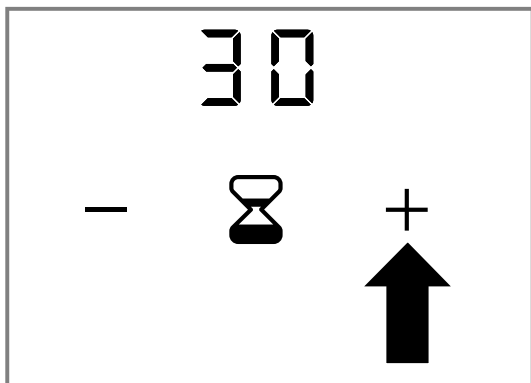
Enheten har olika tillagningstidsfunktioner:

12.1 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 .
- ✓ , — och + lyser.
2. Ställ in den tid du vill ha med — och + inom 10 sekunder.
 - ▶ Håll in — eller + för snabbare tidsinställning.



3. Tryck på .
- ✓ Den valda tiden är bekräftad.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.

Ändra timern

1. Tryck på .
2. Ändra tiden med — eller +.
3. Tryck på .
- ✓ Den valda tiden är bekräftad.

Slå av timern

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

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

Radera äggklockan

1. Tryck på .
2. Ställ in tiden på  med — och +.
3. Tryck på .
- ✓ Tiden raderas.

12.2 Stoppursfunktion

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

Slå på stoppursfunktionen

1. Välj effektläge.
- ✓  lyser.
2. Tryck på .
- ✓  lyser.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.

Avbryta stoppursfunktionen

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

Slå av stoppursfunktionen

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

13 Matlagning med nya enheten

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

13.1 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 effekthereglering 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 10-12 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.

Effektläge	Tillagningsmetod	Exempel
11-12	Koka upp	Vatten
	Bryning	Kött
	Hetta upp	Fett/olja, vätskor
	Koka upp	Soppor, såser
	Blanchera	Grönsaker
7-10	Stekning	Kött, potatis
6-8	Stekning	Fisk
8-9	Gräddning	Mjölmat, äggrätter, t.ex. pannkakor
	Fortsatt tillagning utan lock	Pasta, vätskor
7-8	Bryna	Mjöl, lök
	Rosta	Mandlar, ströbröd
	Rendera	Fläsk/bacon
	Reducera	Fonder, såser
6-7	Sjuda utan lock	Klump, kroppkakor, soppingredienser, soppkött, pocherade ägg
5-6	Sjuda utan lock	Varmkorv
6-7	Ångning	Grönsaker, potatis, fisk

Effektläge	Tillagningsmetod	Exempel
	Svetta	Grönsaker, frukt, fisk
	Bräsera	Rullader, stekar, grönsaker
3-4	Bräsera	Gulasch
4-5	Koka med lock	Soppor, såser
3-4	Tina	Djupfrysta produkter
	Förvälla	Ris, baljväxter, grönsaker
	Stanna	Äggrätter, t.ex. omelett
1-2	Värma på/varmhålla	Soppor, grönsaker i sås
1	Värma på/varmhålla	Grytor
	Smälta	Smör, choklad

13.2 Snabbstart-videoanvisning

Scanna QR-koden med din smartphone för att få upp snabbstart-videoanvisning så att du kan använda enheten snabbt och effektivt.



13.3 Anvisningar om kastruller, grytor och pannor

Här hittar du rekommendationer om hur du använder enheten effektivast.

Det går att slå på den flexibla kokzonen som två oberoende kokzoner eller en enda kokzon beroende på hur stor grytan, pannan är och hur stor del av kokzonen som är täckt.

→ "Flex Zone", Sid. 11

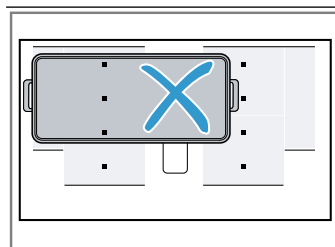
Kastruller, grytor och pannor måste matcha specifikationerna i .

Botten-Ø på kastruller, grytor och pannor ska aldrig vara < 9 cm eller > 30 cm. Du hittar fler rekommendationer i .

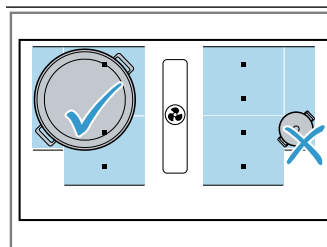
→ "Placering av kastrull, gryta och panna beroende på botten-Ø", Sid. 17

Centrera grytan, pannan ordentligt för bra registrering och värmefördelning. Se till så att kastrullen, grytan eller pannan täcker både sidokokzonen och FlexPlus-kokzonen.

Använd inte Teppan Yaki eller grillplatta med FlexPlus-kokzon.



Kastrullen, grytan får inte täcka båda FlexPlus-kokzonerna samtidigt. Kastrullen, grytan eller pannan får inte täcka över ventilations-springorna



Använd inte rund gryta som inte täcker FlexPlus-kokzonen helt. Täcker kastrullen, grytan eller pannan inte FlexPlus-kokzonen helt så registrerar enheten den inte.

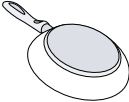
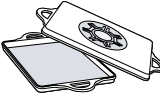
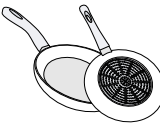
13.4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Lämpliga kastruller, grytor och pannor för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten som magneter fäster på. Dessutom måste botten-Ø matcha kokzonen. Känner kokzonen inte av en kastrull, gryta eller panna, följ anvisningarna nedan.

Kastrull-, gryt- och pannegenskaper

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

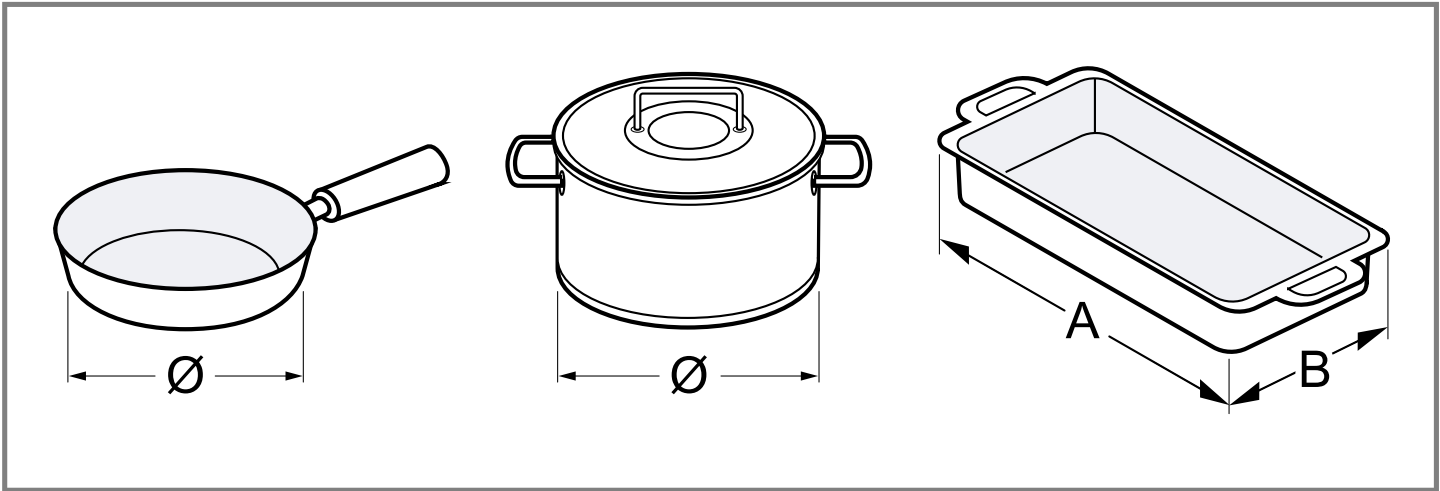
Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest. Kastrulltest

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.	

13.5 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 bottnar måste vara helt jämna och släta. Använd matchande kastrull-, gryt- och pannstorlek på kokzonen för att få korrekt avkänning och effektiv användning av enheten.

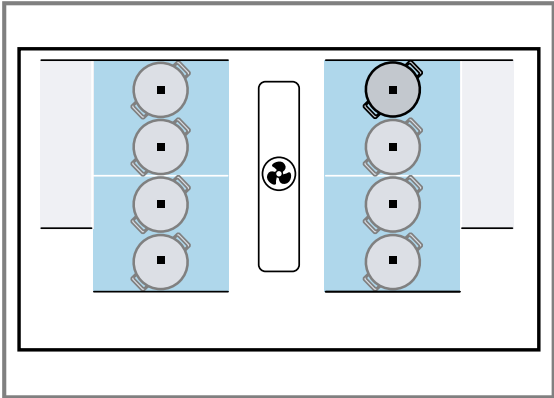
Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är lämplig med Kastrulltest. Kastrulltest



A	Bredd
b	Längd

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

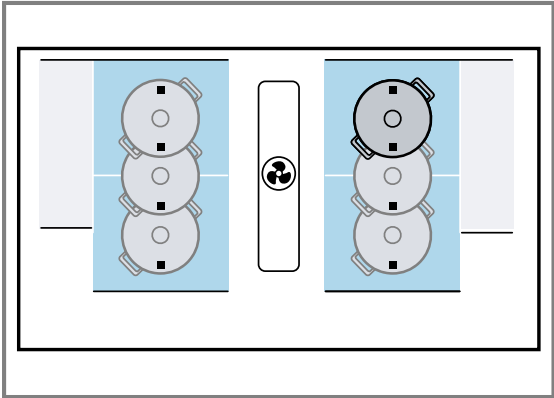
Ställ rund kastrull, gryta eller panna med botten-Ø från 9 till 13 cm mitt på någon av de fyra referenspunkterna.



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. 11

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

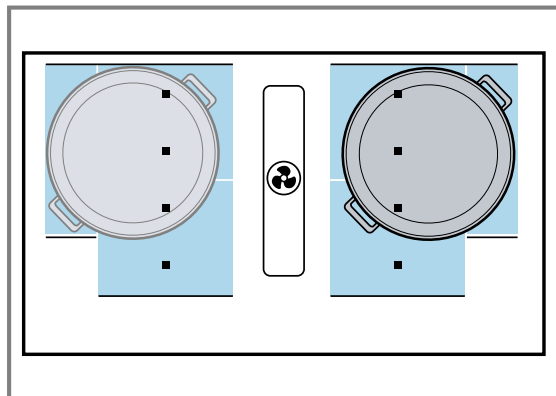
Ställ rund kastrull, gryta eller panna med botten-Ø från 14 till 23 cm så att två av referenspunkterna täcks.



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. 11
	En kokzon på Flex-kokzon.	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek. Använd Flex-kokzonen som en enda kokzon. → Sid. 11

Rund kastrull, gryta eller panna, botten-Ø 24-30 cm

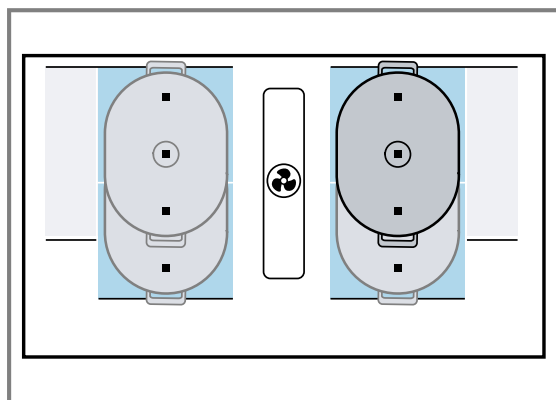
Ställ rund kastrull, gryta eller panna med botten-Ø från 24 till 30 cm så att kanten börjar vid Flex-kokzonens överkant och slutar vid ytterkanten.



Ev. kokzonsaktivering	Kokzonstyp	Slå på
	FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du hittar mer information under FlexPlus-kokzonen. → Sid. 11

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

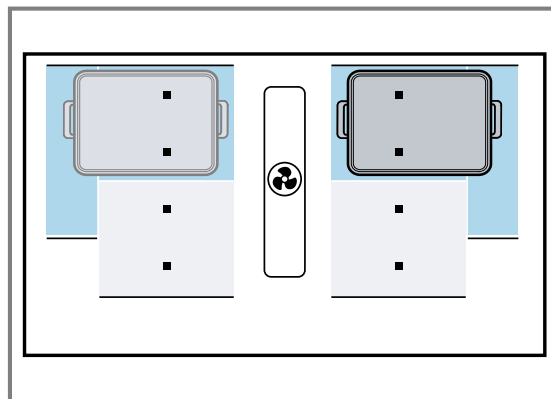
Är grytan > 23 cm lång och < 27 cm bred, ställ den så att kanten börjar vid Flex-kokzonens över- eller underkant och är i linje med referenspunkterna. Se till så att grytan täcker minst två av fyra referenspunkter.



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. 11

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

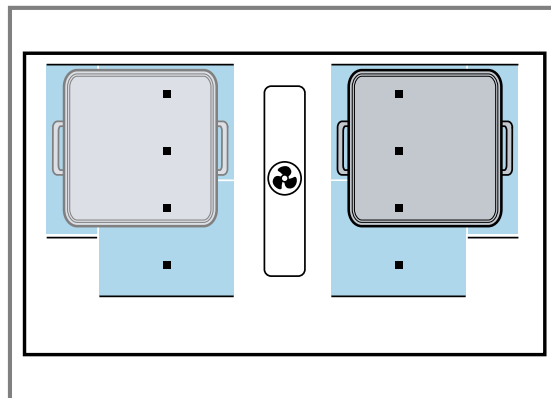
Är grytan < 23 cm lång och > 27 cm bred, ställ den så att kanten börjar vid FlexPlus-kokzonens överkant. Se till så att grytan täcker minst två av fyra referenspunkter.



Ev. kokzonsaktivering	Kokzonstyp	Slå på
	Två kokzoner + FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du hittar mer information under FlexPlus-kokzonen. → Sid. 11

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

Är grytan > 23 cm lång och > 27 cm bred, ställ den så att kanten börjar vid FlexPlus-kokzonens överkant. Se till så att grytan täcker minst tre av fyra referenspunkter.



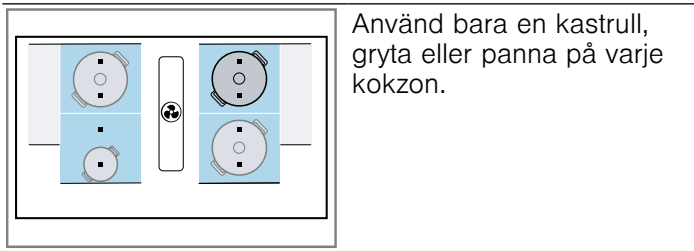
Ev. kokzonsaktivering	Kokzonstyp	Slå på
	FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du hittar mer information under FlexPlus-kokzonen. → Sid. 11

13.6 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.



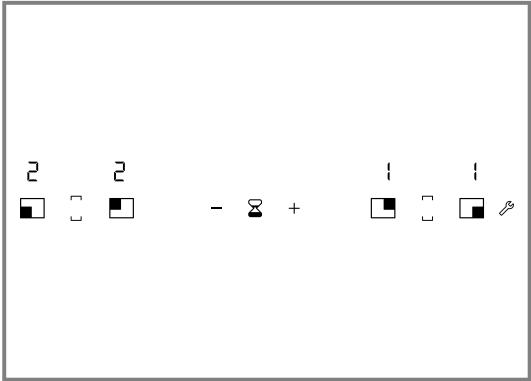
13.7 Kontrollera kastruller, grytor och pannor

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. Du hittar mer information om funktionen under och om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor under och .
→ "Grundinställningar", Sid. 20
→ "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 17

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. 21.

- 3. Välj inställning $\epsilon 3$.
 - ✓ OFF lyser.
- 4. Tryck på + eller -.
 - ✓ ON lyser.
 - ✓ Enheten ger signal.
 - ✓ Kokzonsindikeringarna lyser.
 - ✓ Funktionen är på.
 - ✓ $\epsilon 1$ lyser.
- ✓ Du får upp info om tillagningens kvalitet och snabbhet på kokzonsindikeringen inom några sekunder.



- 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.
 - Använd inte wok och woktillbehör till funktionen.

Kontrollera resultatet

- Kontrollera resultatet för hur bra och snabb tillagningen är med följande översikt.

Indikering	Resultat
ϵ	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.

14 Grundinställningar

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

14.1 Översikt över grundinställningarna

Här hittar du en översikt över grund- och fabriksinställningarna.

Symbol	Alternativ
$\epsilon 1$	Ljudsignaler
$\epsilon 1$	ON Alla ljudsignaler är på. ²
$\epsilon 1$	OFF Bara felsignal är på.

Symbol	Alternativ
$\epsilon 2$	Effektstyrning. Begränsar hällens totaleffekt. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt.
$\epsilon 2$	OFF Av. ²
$\epsilon 2$	1000 Lägsta effektläge.
$\epsilon 2$	1500
$\epsilon 2$	2000
$\epsilon 2$	...
$\epsilon 2$	9500 Hällens högsta effektläge.

¹ Finns det en mindre kokzon, testa kastrullen, grytan eller pannan en gång till på den mindre kokzonen.
² Fabriksinställning

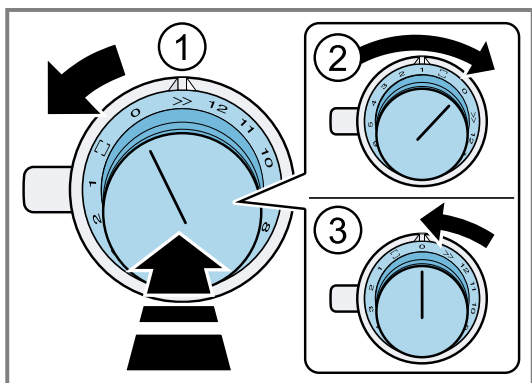
Symbol	Alternativ
c3	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen 0 Olämplig. 1 Inte optimal. 2 Lämplig.
c4	Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering 0 Cirkulationsdrift inställd. ¹ 1 Evakuering inställd.
c5	Automatisk fläktstart OFF Av. Fläkten måste ev. slås på manuellt. R På med autoläge. ¹ Fläkten slår på när en kokzon går igång på autoläge. 1/2/3 På med manuellt läge. Fläkten slår på när en kokzon går igång på fast fläktläge.
c6	Fläkteftergång R Fläkteftergång med autoläge. ¹ 00 Fläkteftergång med senast valda inställning. OFF Fläkten slår av med hällen. Rekommenderas inte för enheter med cirkulationsdrift.
c7	Ställa in fläktens givarkänslighet 1 Lägsta givarkänslighetsinställningen. 2 Mellersta givarkänslighetsinställningen. ¹ 3 Högsta givarkänslighetsinställningen.
c8	Återställa till fabriksinställningarna OFF Spara individuella inställningar. ¹ 00 Återställ till fabriksinställningarna.

14.2 Öppna grundinställningsmenyn

Krav: Hällen är av.

1. Tryck på något av vreden. Gör följande moment utan avbrott med vredet intryckt:

- Vrid ett snäpp åt vänster till läge >>①.
- Vrid vredet tre snäpp åt höger till läge 1 ②.
- Vrid vredet två snäpp åt vänster till läge 0 ③.



- ✓ 0 tänds.
- ✓ Vredets ljusring lyser gul.

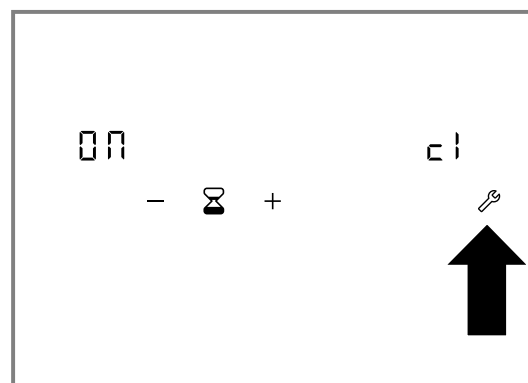
2. Tryck på 0.

Displayerna ger infälld produktinformation.

Produktinformation	Symbol
Kundtjänstindex (KI)	0!
Tillverkningsnummer	Fd

Tillverkningsnummer 1	0!
Tillverkningsnummer 2	05

3. Tryck på 0 igen.

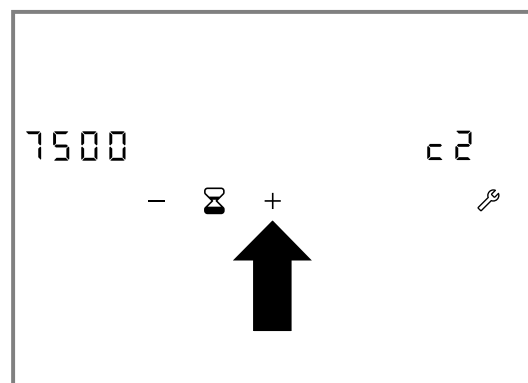


✓ Du får upp Grundinställningsmenyn.

✓ c1 och 00 tänds.

4. Tryck på 0 tills du får upp den funktion du vill ha.

5. Välj den inställning du vill ha med + och -.



6. Håll in 0 i minst 4 sekunder.

✓ Enheten sparar inställningarna.

7. Gå ur grundinställningsmenyn. → Sid. 21

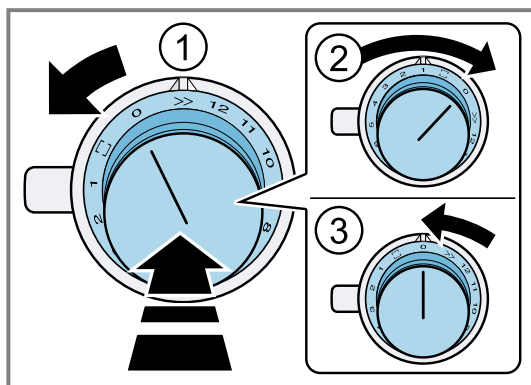
14.3 Gå ur grundinställningsmenyn

► Tryck på vredet. Gör följande moment utan avbrott med vredet intryckt:

- Vrid ett snäpp åt vänster till läge >>①.
- Vrid vredet tre snäpp åt höger till läge 1 ②.

¹ Fabriksinställning

- Vrid vredet två snäpp åt vänster till läge 0 ③.



- ✓ Enheten sparar de ändrade inställningarna.
- ✓ ⚙️ slocknar.
- ✓ Vredets ljusring slocknar.

Notering: Gör du inte momenten, så sparar inte enheten de ändrade inställningarna.

15 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.

15.1 Ställa in Home Connect-appen

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

15.2 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.

1. Scanna följande QR-kod.



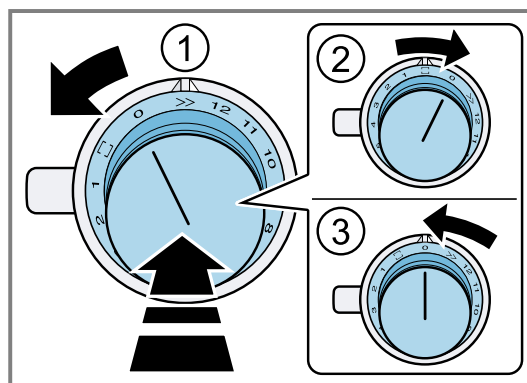
Du kan installera Home Connect-appen med QR-koden och koppla upp enheten.

2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

15.3 Ändra Home Connect-inställningar

På Home Connect-inställningsmenyn kan du koppla upp enheten mot Home Connect och ställa in uppkopplingen mot WLAN-hemnätverket.

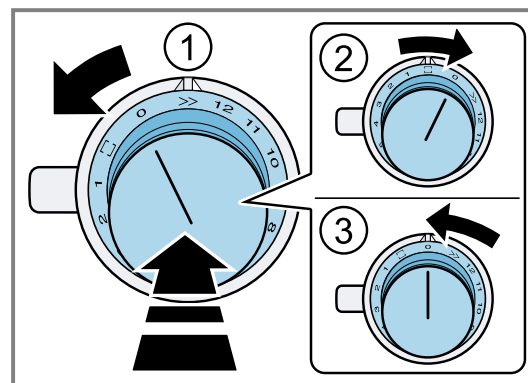
1. Tryck på något av vreden. Gör följande moment utan avbrott med vredet intryckt:
 - Vrid ett snäpp åt vänster till >> ①.
 - Vrid vredet två snäpp åt höger till □ ②.
 - Vrid vredet ett snäpp åt vänster till 0 ③.



- ✓ Vredets ljusring lyser blå.
2. Vrid vredet till det läge du vill ha för att göra inställningen.
→ "Översikt över Home Connect-inställningarna", Sid. 23
 3. Gå ur Home Connect-inställningsmenyn på samma sätt för att spara inställningen.
 - Vrid ett snäpp åt vänster till >> ①.

► Vrid vredet två snäpp åt höger till ②.

► Vrid vredet ett snäpp åt vänster till 0 ③.



15.4 Översikt över Home Connect-inställningarna

I Home Connect-inställningarna går det att anpassa Home Connect- och nätverksinställningar.

Vredläge	Inställning	Användning
 SSID Password 20 min	Manuell inloggning på WLAN-hemnätverket	Ska du koppla upp manuellt, så behöver du nätverksnamn (SSID) och lösenord (Key) till WLAN-hemnätverket. Du får upp WLAN-uppkopplingen Home Connect på mobilenheten i ca 20 minuter.
 WPS 2 min	Automatisk inloggning på WLAN-hemnätverket	Logga in på WLAN-hemnätverket med WPS-kompatibel router
 5 s	Slå på eller av WLAN	Du kan slå av hällens WLAN-uppkoppling närsomhelst, t.ex. för att spara energi under semestern. Uppkopplingarna mot hemnätverket ligger kvar. Slår du på WLAN igen, så övertar enheten de sparade uppkopplingarna.
 30 s	Återställa Home Connect-uppkopplingen	Du kan radera alla Home Connect-inställningar, t.ex. om du har nya accessuppgifter till routern.

15.5 Slå på eller av WLAN

- Öppna Home Connect-inställningsmenyn.
→ "Ändra Home Connect-inställningar", Sid. 22
- ✓ Ljusringen på vredet lyser blå.

2. Vrid vredet fyra snäpp åt höger till 3.
✓ Vredets ljusring lyser grön.
✓ Ljusringen på vredet lyser blå efter ca 5 sekunder.
✓ Ljusringen på vredet lyser blå efter några sekunder.
✓ Symbolerna och i slocknar på kontrollerna. WLAN slår av.
3. Gå ur inställningsmenyn på samma sätt för att spara inställningen.

4. Gör om samma rutin för att slå på WLAN igen.
- ✓ Ljusringen på vredet lyser blå.
- ✓ Ljusringen på vredet lyser blå och sedan grön efter ca 5 sekunder.
5.  och  kommer upp på kontrollerna.
6. Gå ur inställningsmenyn på samma sätt för att spara inställningen.

15.6 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.

15.7 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster.

Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (Wi-Fi). 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.

15.8 Fjärrdiagnostik

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

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

15.9 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.

16 Rengöring och skötsel

16.1 Hällytan

Hällglaset har en beläggning som gör det reptåligare.

Undvika ytskador

Rengör ytan med mjuk trasa och vanlig hällrengöring 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 närmast kokzonen 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.

16.2 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i onlineshoppet 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

16.3 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.

16.4 Rengöra vreden

Notering: Vreden går inte att ta av för rengöring.

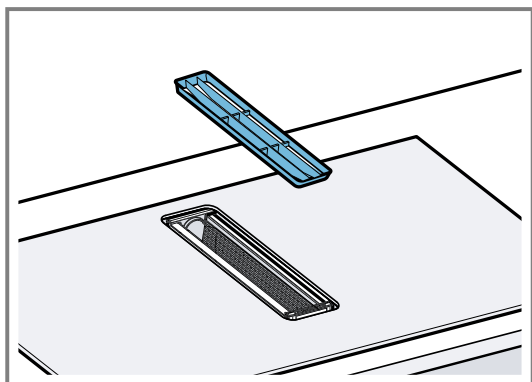
1. Rengör vreden med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
2. Använd inte för mycket vatten vid rengöringen.

16.5 Byta os- eller akustikfilter

Byt osfilter regelbundet. Byt smutsiga akustikfilter.

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

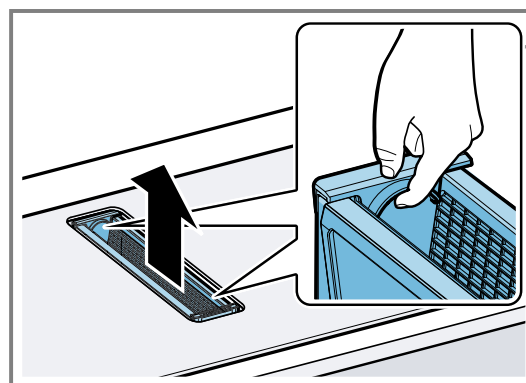
1. Använd bara originalfilter för att få optimal funktion.
2. Ta av ventilationsgallret.



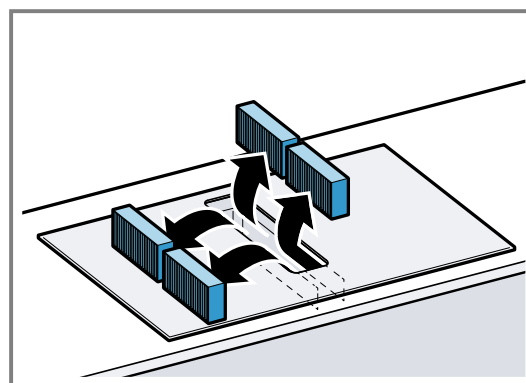
3. **OBS** – Faller filtren ned kan de skada hällen under.
 - Håll ena handen under filtret.

Dra ut fettfiltret uppåt ur enheten med handtagen.

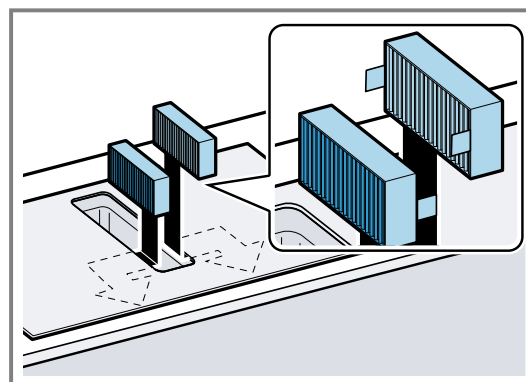
- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte fettfiltret, så att fettet droppar av.



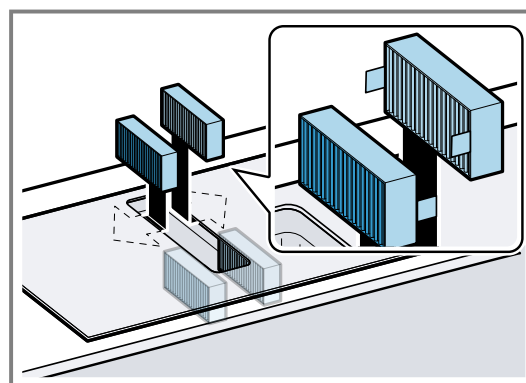
4. Ta ut de 4 os- eller akustikfiltren ur enhetens inre och omhänderta dem korrekt.



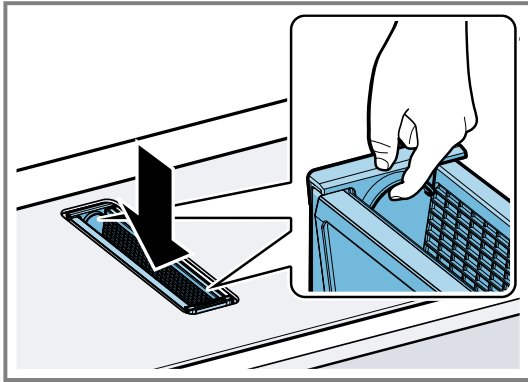
5. Sätt i 2 os- eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram dem.



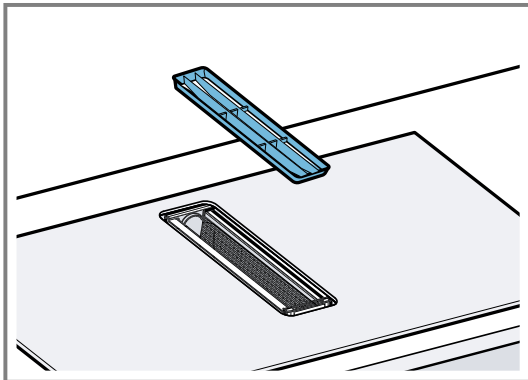
6. Sätt i övriga osfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



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



8. Sätt på ventilationsgallret.



Återställa filterindikeringen

Krav: ● lyser när du slår av enheten.

1. Byt osfilter. → Sid. 25
2. Tryck på ● i ca 3 sekunder.
- ✓ Indikeringen ● slocknar. Osfiltrets filterindikering är återställd.

16.6 Rengöra fettfiltret

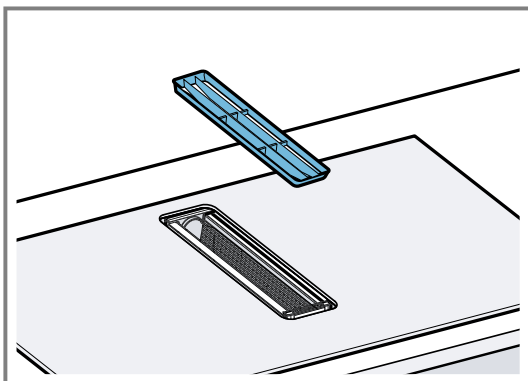
Fettfiltren filtrerar bort fett från matoset. Rengör fettfiltren regelbundet för att få optimal funktion.

⚠ 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).

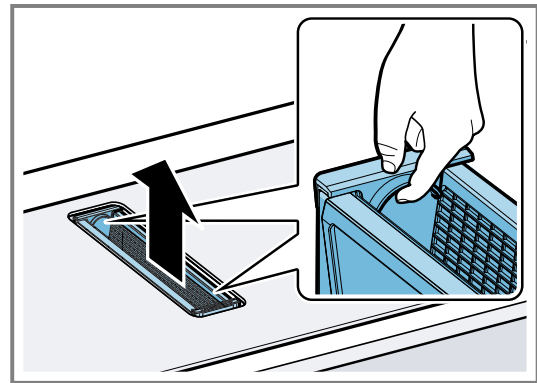
1. Ta av ventilationsgallret.



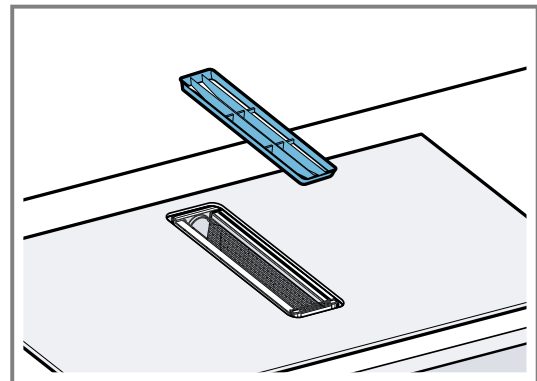
2. **OBS** – Fallor filtren ned kan de skada hällen under.
 - ▶ Håll ena handen under filtret.

Dra ut fettfiltret uppåt ur enheten med handtagen.

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

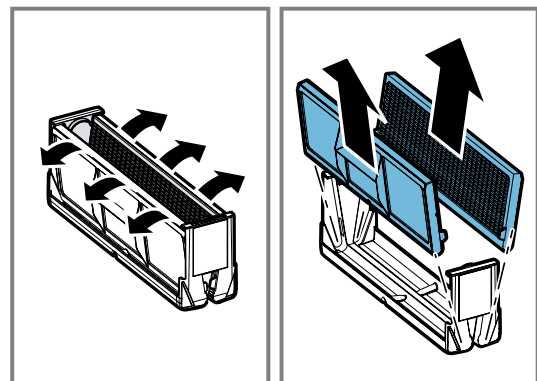


3. Rengör fettfiltret.
 - "Handdiska fettfiltren", Sid. 26
 - "Maskindiska fettfiltren", Sid. 27
4. Ta ur os- eller akustikfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs.
 - "Byta os- eller akustikfilter", Sid. 25
5. Om det hamnar föremål i enheten, ta bort dem och se till så att tillflödet till bränningsbehållaren inte är blockerat.
6. Torka ur enheten invändigt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
7. Sätt i det torkade fettfiltret igen efter rengöringen.
8. Sätt på ventilationsgallret.



Handdiska fettfiltren

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

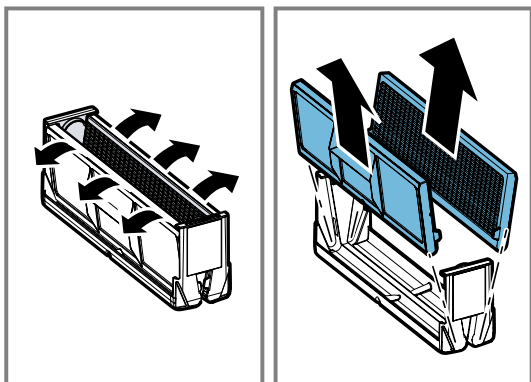


2. Blötlägg fettfiltren i varmt vatten och diskmedel.

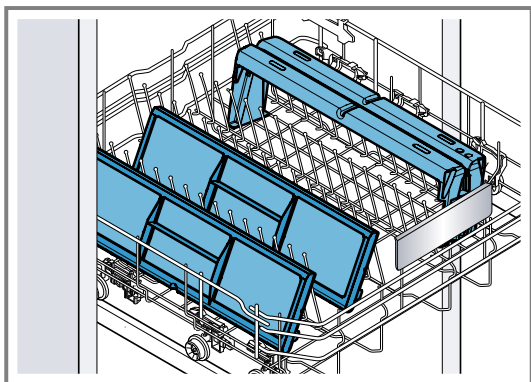
3. Rengör fettfiltren med borste.
Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.
Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt. Avfettning köper du hos service, i online-shoppen eller av återförsäljare.
4. Skölj ur fettfiltren ordentligt.
5. Låt fettfiltren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

Maskindiska fettfiltren

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



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



Maskindiska inte jättesmutsiga filter tillsammans med annan disk.

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

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

16.7 Rengöra ventilationsgallret

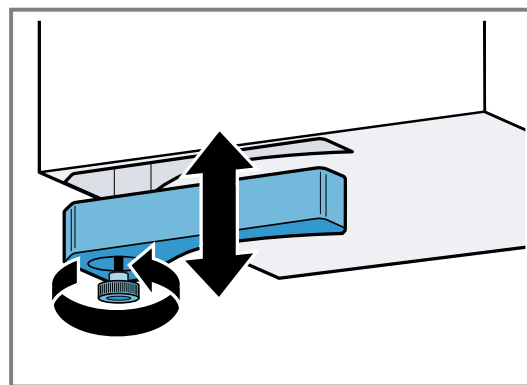
- Rengör ventilationsgallret med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa eller maskindiska det. Ytan kan missfärgas vid maskindisk. Missfärgningen påverkar inte funktionen.

16.8 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. 26

17 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.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
 - Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
- "Kundtjänst", Sid. 30

⚠ 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.

17.1 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 elstötar.

17.2 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Inga	Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ▶ Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Elektronikfel. ▶ Ring service om du får felet igen.
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.
Enheten har slagit av kokzonen. Vredets ljusring blinkar.	Du har inte vridit vredet på ett tag. Säkerhetsavstängningen har slagit av uppvärmningen. 1. Vrid vredet till läge 0. 2. Slå på enheten igen. Enheten är för varm. ▶ Följ felindikeringen på kontrollerna.
Indikeringen blinkar.	Enheten har inte registrerat kastrullen, grytan eller pannan. ▶ Se till så att kastruller, grytor och pannor är gjorda för induktion. 1. Se till så att botten-Ø matchar kokzonen. 2. Vrid vredet till läge 0. 3. Slå på kokzonen igen.
Valt effektläge blinkar. Vredets ljusring lyser orange. Enheten slår av kokzonen efter ca 9 minuter. Vredets ljusring blinkar.	Enheten känner inte av kastrullen, grytan, pannan eller så står det ingen på kokzonen. 1. Se till så att kastruller, grytor och pannor är gjorda för induktion. → "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 17 2. Se till så att det står en kastrull, gryta, panna på den valda kokzonen. 3. Vrid vredet till 0. 4. Slå på kokzonen igen.

Fel	Orsak och felsökning
<i>F2</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. 1. Ta bort köksredskapen från kokzonen. ✓ Felindikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt. 2. Vrid vredet till läge 0. 3. Ställ in effektläge som vanligt.
<i>F4</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner. 1. Ta bort köksredskapen från kokzonen. ✓ Felindikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt. 2. Vrid vredet till läge 0. 3. Ställ in effektläge som vanligt.
<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</i> / <i>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. 10</i> .
<i>F9</i>	FlexPlus-kokzonen går inte att slå på. 1. Kontrollera felindikeringen genom att trycka på någon av kontrollerna. 2. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. 3. Kontakta service.
<i>E9000</i> / <i>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.
Ljusringsfärgen matchar inte andra enheters ljusringfärg.	Ljusringsfärgen är ljusare eller mörkare än andra enheters ljusringfärg. ▶ Ändra ljusringsfärgen i grundinställningarna → <i>Sid. 20</i> .
Vädringsfunktionens pekfält lyser inte.	Motorstyrningen fungerar inte. ▶ Kontakta kundtjänsten → <i>Sid. 30</i> .
Fläkten fungerar inte.	Motor eller styrning är trasiga. ▶ Kontakta kundtjänsten → <i>Sid. 30</i> .
Symbolbelysningen fungerar inte.	Styrenheten är trasig. ▶ Kontakta kundtjänsten → <i>Sid. 30</i> .
☉ lyser.	Osfiltren är mättade. ▶ Byt osfilter. → <i>Sid. 25</i>
	Filterindikeringen lyser trots att filtret är bytt. ▶ Återställ filterindikeringen. → <i>Sid. 26</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.
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsaker är möjliga. ▶ Återställ sparade uppkopplingar mot hemnätverk och Home Connect. ▶ Gå till www.home-connect.com .

Fel	Orsak och felsökning
E70 i0	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 E70 i0 igen, kontakta Service → Sid. 30.
dE0n lyser. Enheten värmer inte upp.	Demoläget är på. ► Slå av demoläget. → Sid. 30

17.3 Får du felindikeringen igen, kontakta service

Krav: Felindikeringen finns inte med på Översikten
→ Sid. 28.

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

17.4 Strömsparläge vid felindikering

Flaggar enheten felindikering så slår den inte om till strömsparläge.

17.5 Normala enhetsljud

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

17.6 Slå av demoläge

Enheten värmer inte upp i demoläge. Om dE0n lyser, så är demoläget på.

1. Gör enheten strömlös.
2. Vänta 30 sekunder.
3. Elanslut enheten igen.
► Slå av demoläget inom 3 minuter.
4. Vrid något av vreden åt vänster till >>.
5. Vrid samma vred åt höger till 1.
6. Vrid samma vred åt vänster till 0.
- ✓ Vredets ljusring lyser gul.
7. Vrid samma vred åt höger till 1.
- ✓ 0n lyser.
- ✓ Vredets ljusring lyser grön.
8. Vänta ca 5 sekunder.
- ✓ 0FF lyser.
- ✓ Vredets ljusring lyser gul.
- ✓ Enheten slår av demoläget.

18 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.

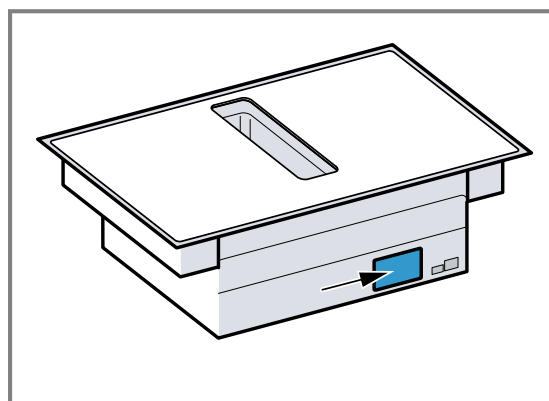
18.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

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.

19 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.

20 Monteringsanvisning

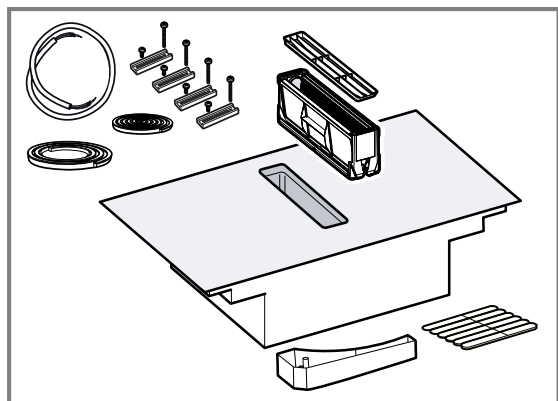
Följ enhetens monteringsanvisningar.



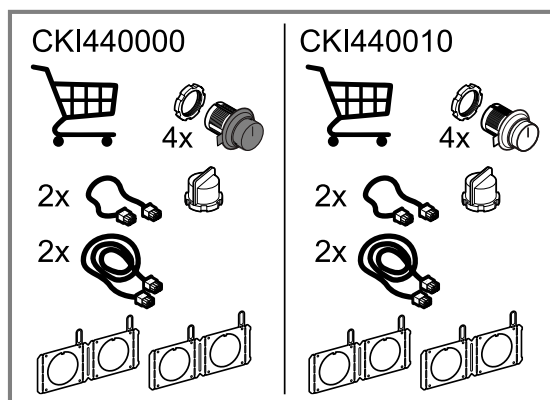
mm

20.1 Medföljande tillbehör

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



Beställ matchande vred i svart eller rostfritt.



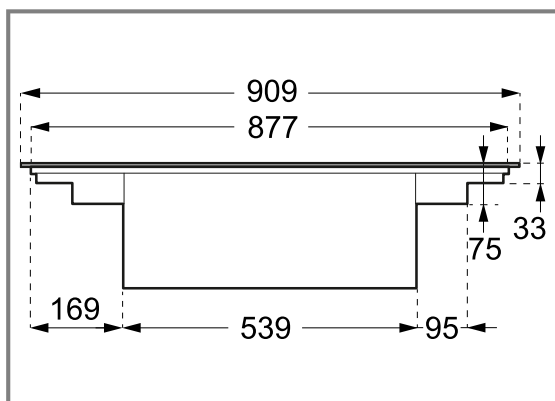
20.2 QR-kod monteringsvideo

Här hittar du QR-koden för monteringsvideon.



20.3 Enhetsmått

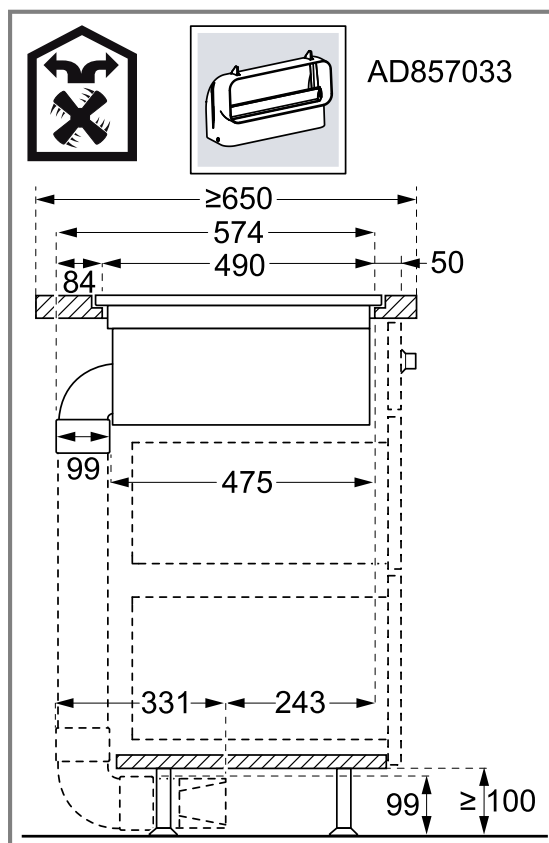
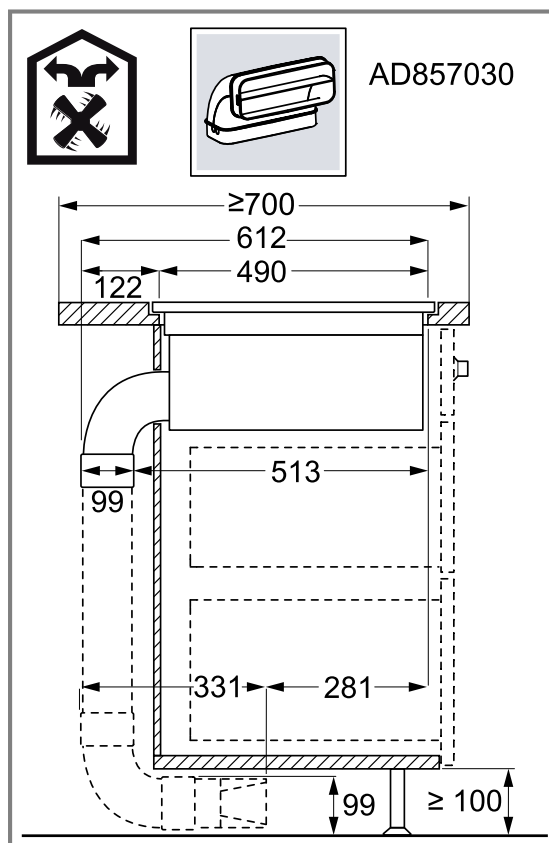
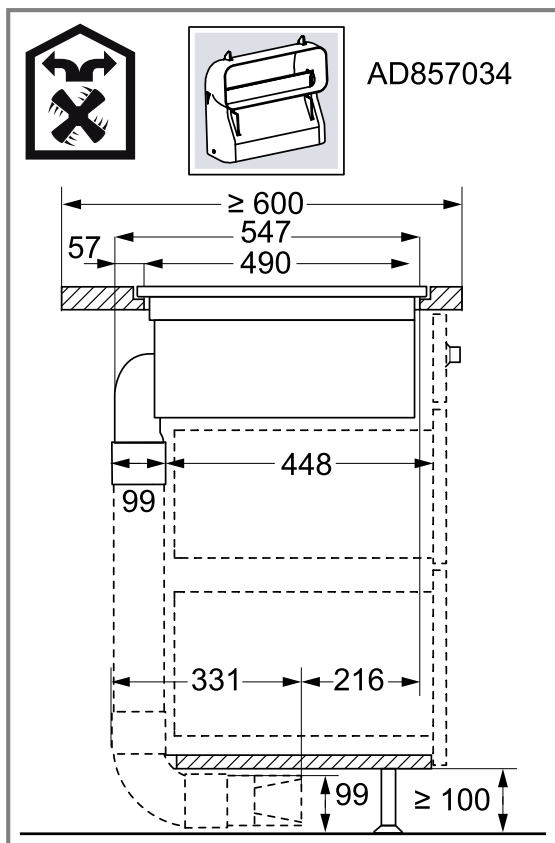
Här hittar du enhetens mått



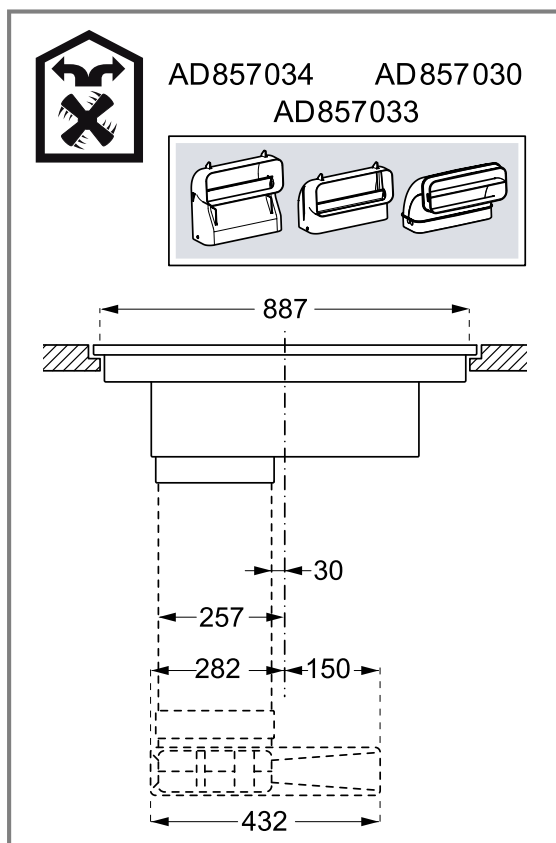
20.4 Monteringsmått för plankanalbøj

Här hittar du en översikt över plankanalbøjarnas monteringsmått.

Sidovy:

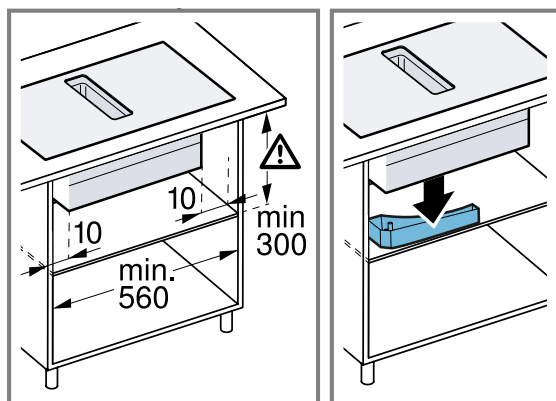


Frontvy:

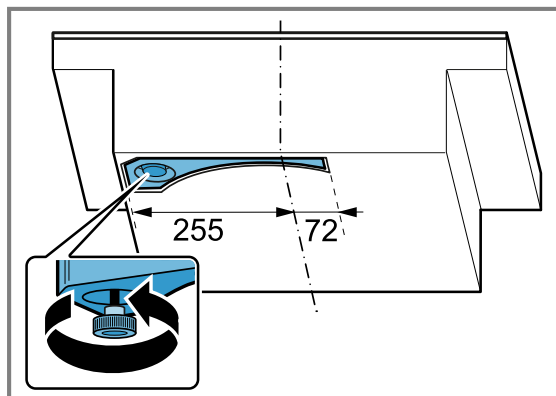


20.5 Säkerhetsavstånd

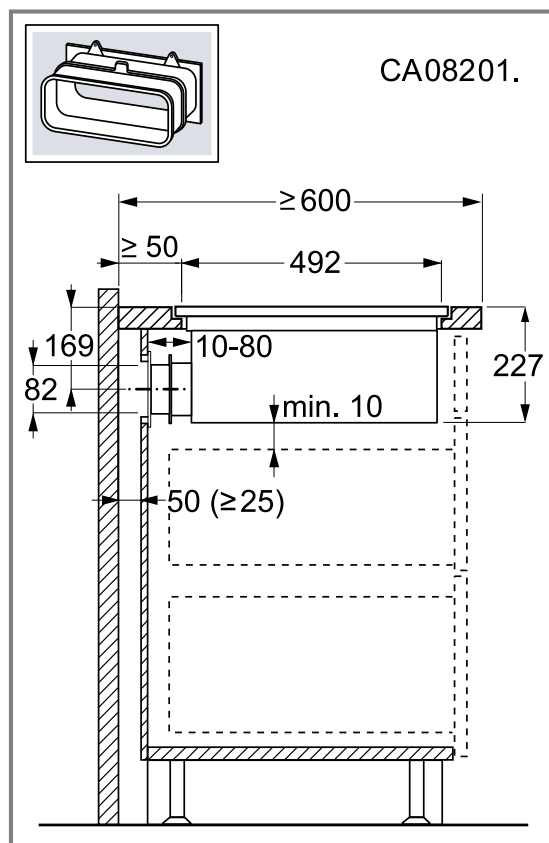
Håll enhetens säkerhetsavstånd.
Avstånd till bränningsbehållare:



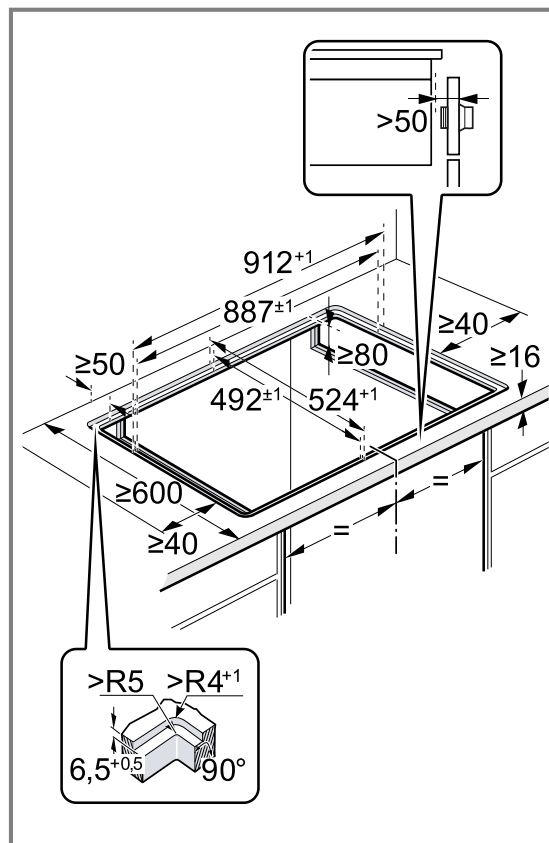
Placering av bränningsbehållare:



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



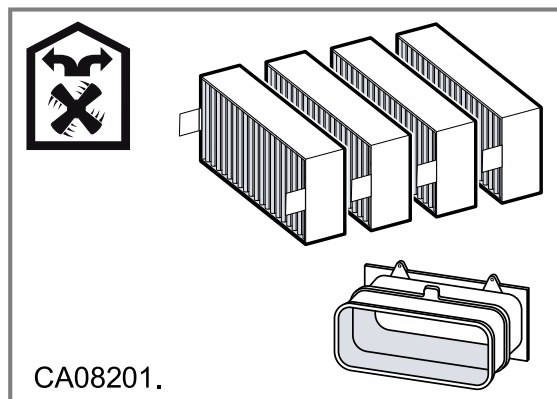
Håll säkerhetsavstånden vid urtagen i bänkskivan.
Lägg inte föremål som överskrider maxhöjden i lådan.
Föremålen kan stöta emot enhetssockeln och störa funktionen.



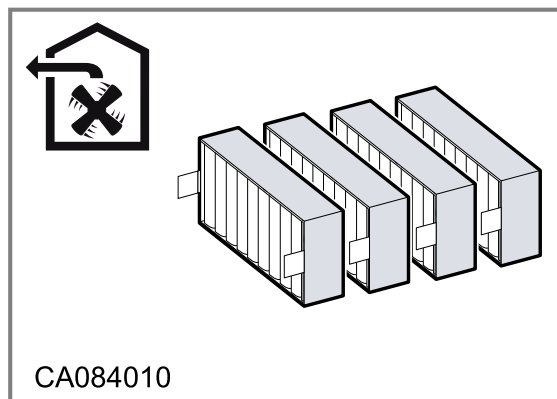
20.6 Installationsvarianter

Här hittar du en översikt över de olika installationsalternativen.

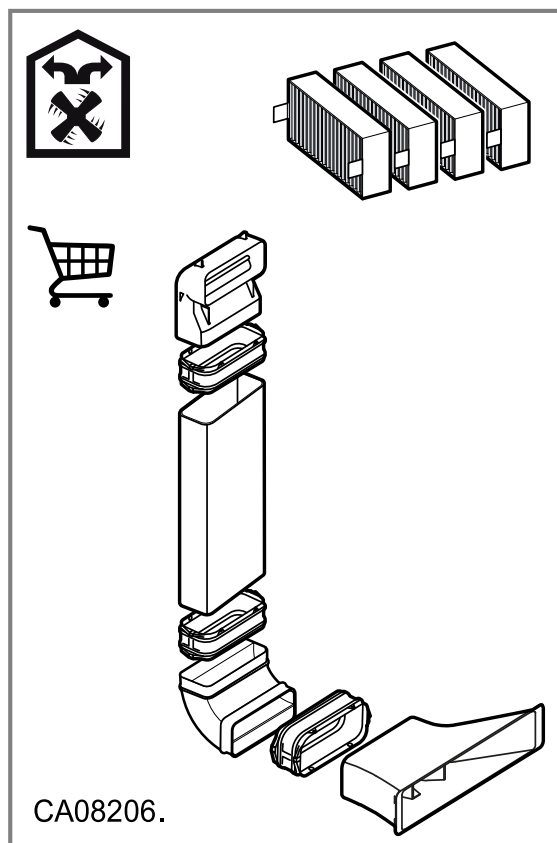
Osfilter och adapter för cirkulationsdrift:



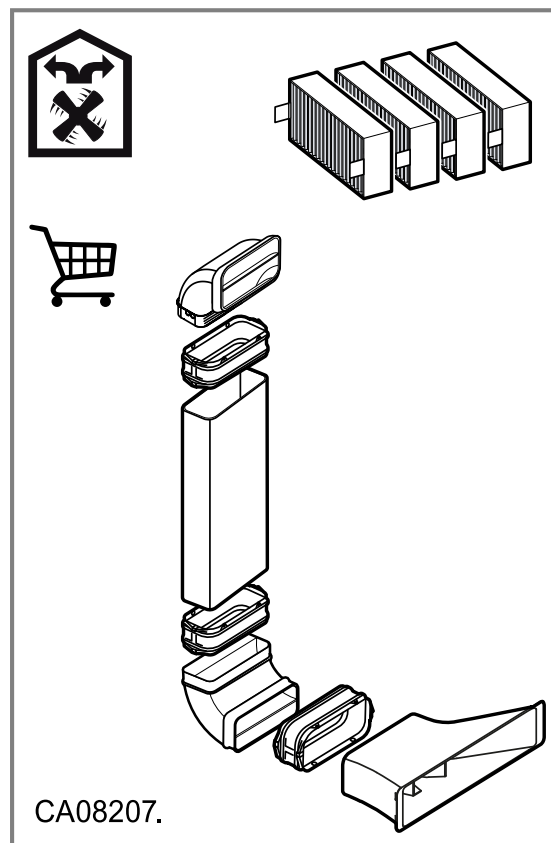
Akustikfilter och tätning för evakueringsdrift:



Styrd cirkulationsluftsats, bänkskivsdjup ≥ 60 cm:



Styrd cirkulationsluftsats, bänkskivsdjup ≥ 70 cm:



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

20.7 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.

20.8 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 hållare) så beror fläktsystemets effektivitet på avståndet mellan luftintag och ångkälla.

⚠ VARNING – Fara! Magnetism!!

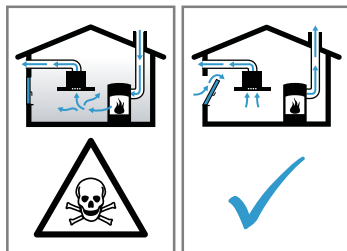
Enheten innehåller permanentmagneter. De kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

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

⚠ VARNING – Förgiftningsrisk!!

Rökgaser som går i retur kan ge förgiftning. Värmekällor som förbrukar rumsluft (t.ex. gas-, olje-, ved- eller kolel-

dade 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. flamering).
- 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 konstruktionerna 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.

20.9 Anvisningar för elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

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 överspänningskategori 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.

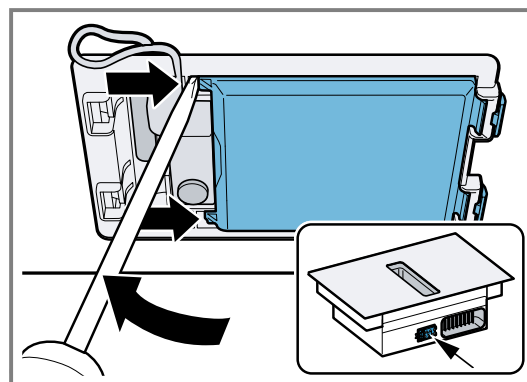
20.10 Förbereda elanslutningen

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.

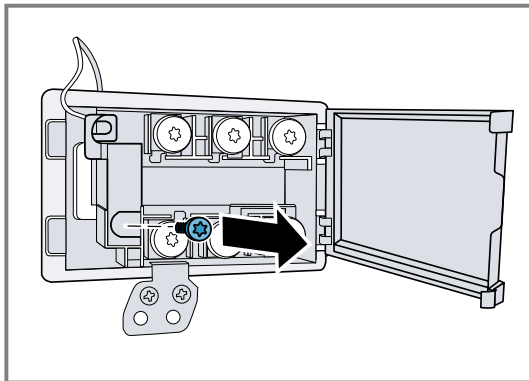
Öppna kopplingsdosan

- Lyft locket till kopplingsdosan med mejsel.

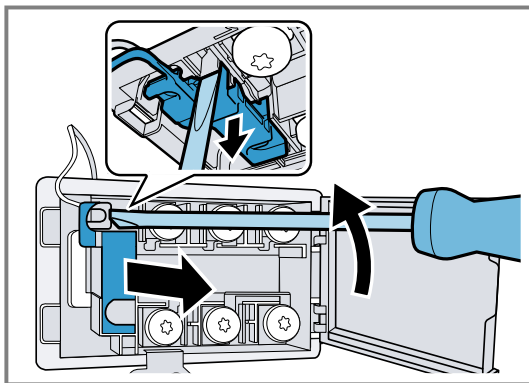


Förbereda kopplingsdosan

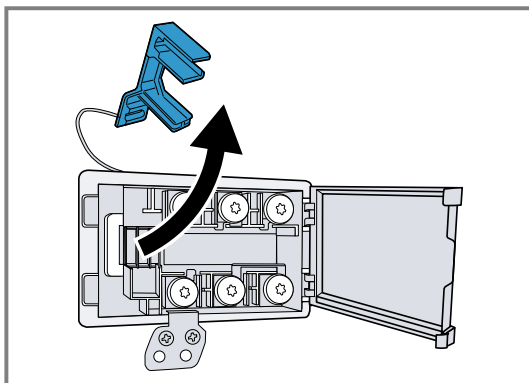
1. Lossa skruven.



2. Lyft dragavlastningen med mejsel.

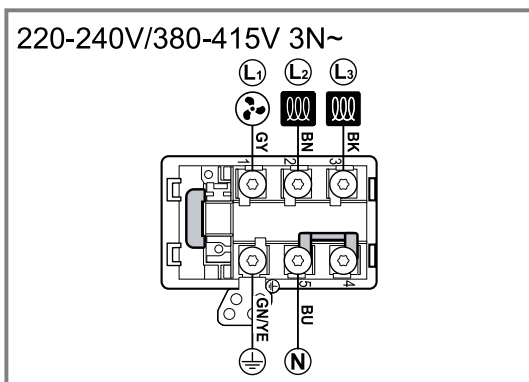


3. Lossa dragavlastningen.

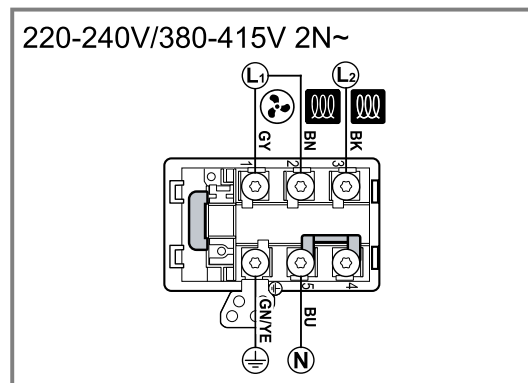


Ansluta sladden i kopplingsdosan

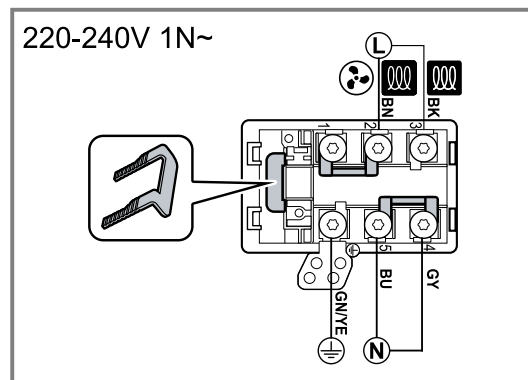
1. Anslut 3 N-sladd som följande bild på kopplingsdosan anger.



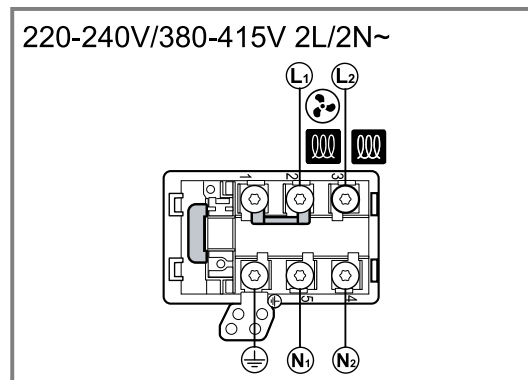
2. Anslut 2 N-sladd som följande bild på kopplingsdosan anger.



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.

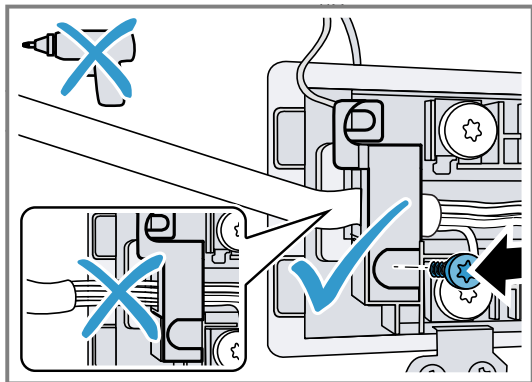
- BN: brun
- BU: blå
- GN/YE: gulgrön
- BK: svart
- GY: grå

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.

20.11 QR-kod elanslutning

Här hittar du QR-koden till videon för elanslutning.



20.12 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 häll 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.

Anvisningar för planmontering

Vid planinbyggnad är enheten i plan med bänkskivan. Det finns inga störande upphöjningar mellan enhet och bänkskiva.

Du kan montera enheten i följande temperatur- och vattentåliga bänkskivor:

- stenbänkskivor
- plastbänkskivor, t.ex. Corian®
- massiva träbänkskivor

Det går inte montera i spånbänkskivor.

Gör alla urtag i bänkskivan på professionell snickeri-verkstad enligt inbyggnadsritningen. Urtagen måste vara rent och exakt gjorda eftersom kanten syns ovanpå. Rengör och avfetta urtagskanten med lämpligt rengöringsmedel. Följ silikontillverkarens anvisningar.

20.13 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 fläkt-ljudet.
- Använd evakueringsmaterial som inte är brännbara.
- Montera evakueringen med 1°-fall från enheten för att undvika kondensatretur.

20.14 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.

20.15 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 fukttåligt 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.

Planmontering

Vid planinbyggnad är enheten i plan med bänkskivan. Det finns inga störande upphöjningar mellan enhet och bänkskiva.

Du kan montera enheten i följande temperatur- och vattentåliga bänkskivor:

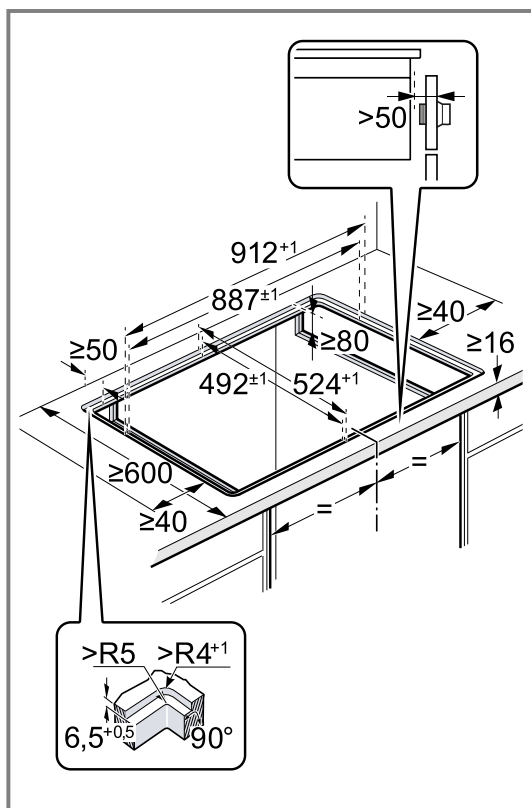
- stenbänkskivor
- plastbänkskivor, t.ex. Corian®
- massiva träbänkskivor

Det går inte montera i spånbänkskivor.

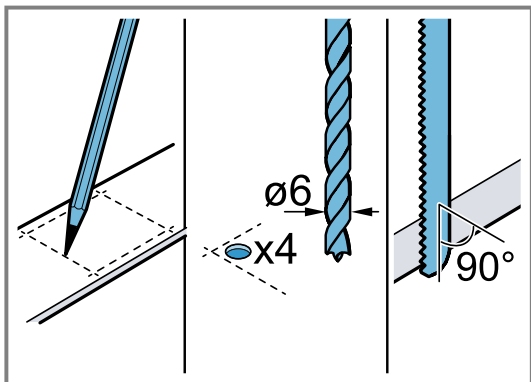
Förbereda stommen

Krav: Inbyggnadsstommarna är temperaturtåliga upp till 90°C.

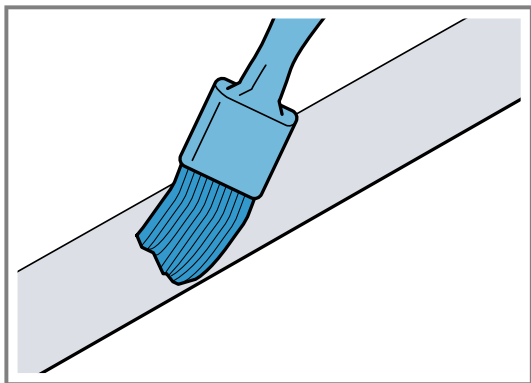
1. Markera stomurtaget enligt monteringsritningen.
 - Lämna plats för vreden. Se till så att avståndet mellan stompanel och enhetshölje är minst 50 mm.



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

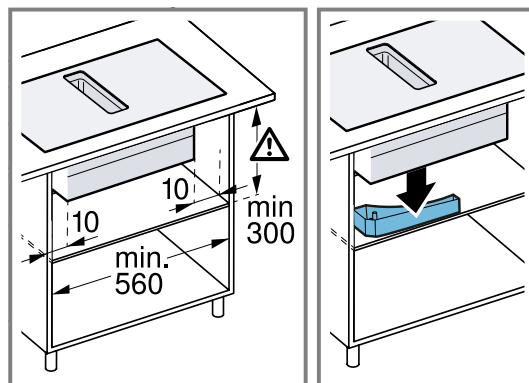


3. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.

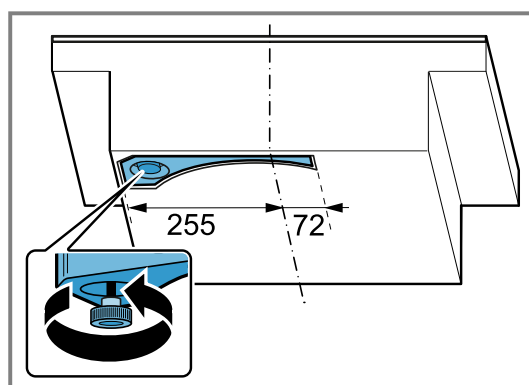


Håll minimiavstånden vid inbyggning över låda

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

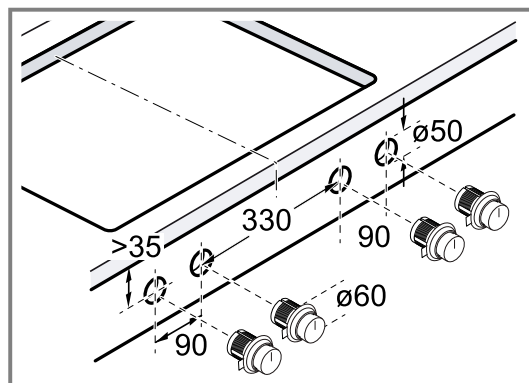


2. Placera bräddningsbehållaren noga.



Gör vredurtagen

1. Placera vreden enligt monteringsanvisningen. Vi rekommenderar montering i underskåpsfront. Du kan även montera vreden i bänkskivan framför enheten.
2. Borra vredhålen.



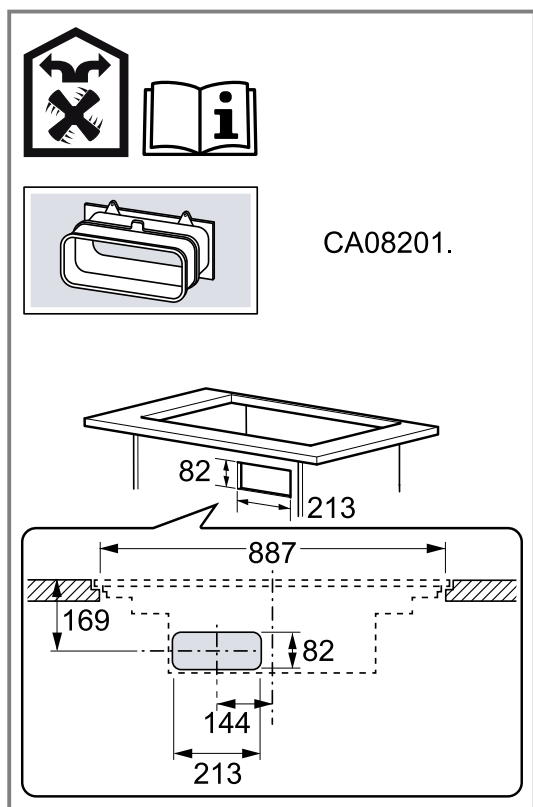
3. Ta bort spånen efter urtagningen.
4. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.

Förbereda stomme för cirkulationsdrift med adapter

Noteringar

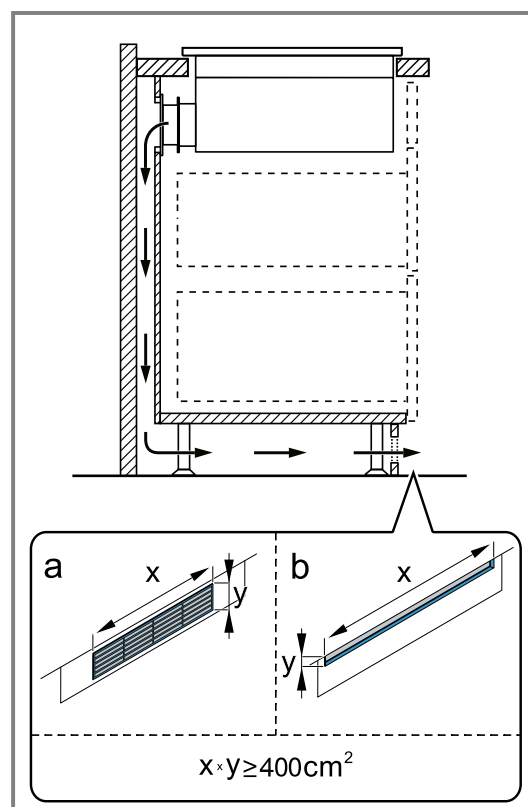
- Vid direktinstallation på oisolerad yttervägg eller över kallt golv ($\mu \geq 0,5 \text{ W/m}^2\text{°C}$) rekommenderar vi konfiguration med cirkulationsluftkanal.
- Anslut inte utblåssidan direkt mot annan enhet utan skiljevägg. Går det inte att montera skiljevägg, hitta annat monterings sätt i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

1. Håll resp. rygggurtagsmått vid kombination med adapter.

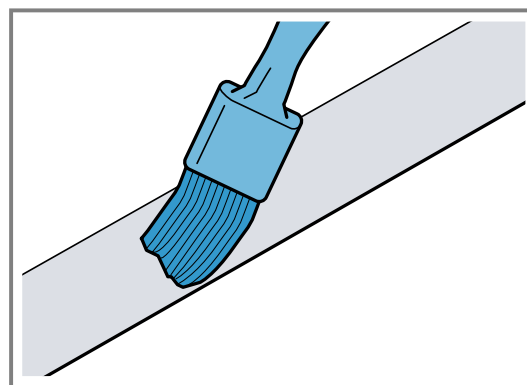


2. Gör rygggurtaget med mallen.
3. Gör en evakuering i stommens sockellist vid cirkulationsdrift.
 - Evakueringen ska ha en tvärsnittsarea om min. ca 400 cm².
 - Gör evakueringen i sockelfronten så stor som möjligt, så att du håller ned luftdrag och ljudnivå.

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



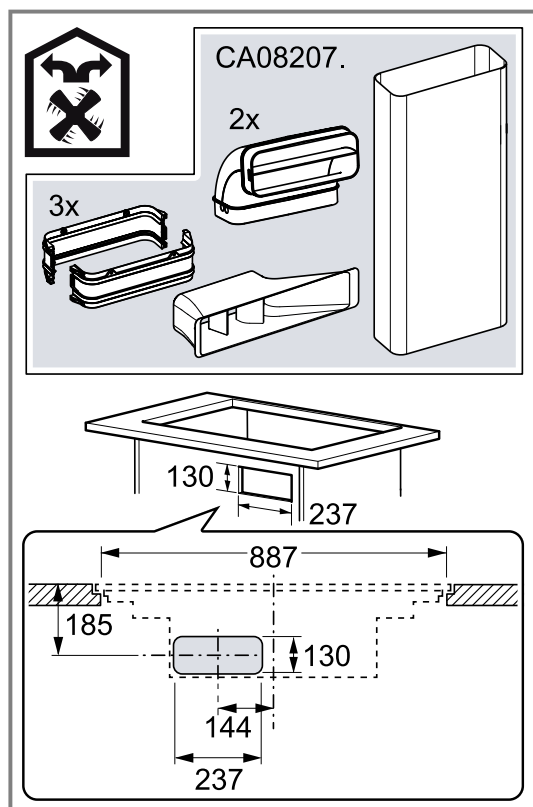
4. Hällen kräver evakuering med en tvärsnittsarea om min. 200 cm² för att enheten ska fungera ordentligt.
5. Ta bort spånen efter urtagningen.
6. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.



Förbereda stomme för cirkulationsdrift med cirkulationsluftkanal

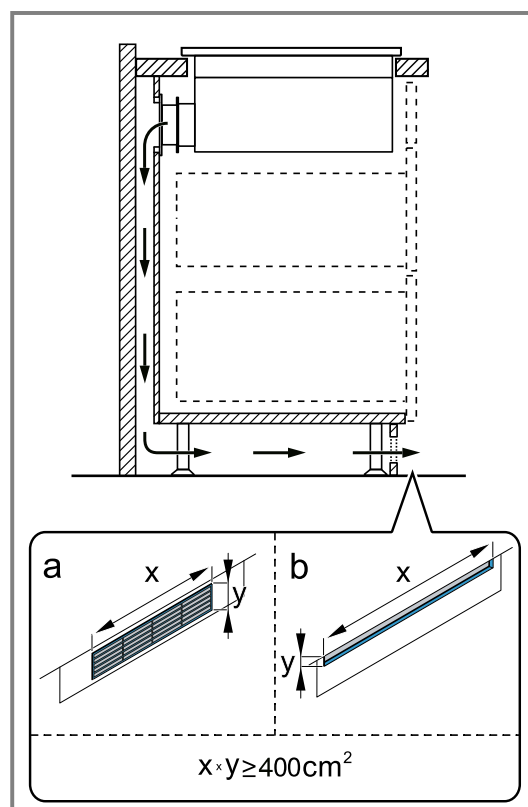
1. Ta bort stomryggen, om det behövs.

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

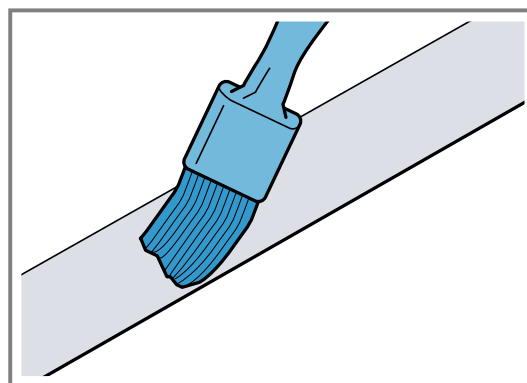


3. Gör en evakuering i stommens sockellist vid cirkulationsdrift.
- Evakueringen ska ha en tvärsnittsarea om min. ca 400 cm².
 - Gör evakueringen i sockelfronten så stor som möjligt, så att du håller ned luftdrag och ljudnivå.

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



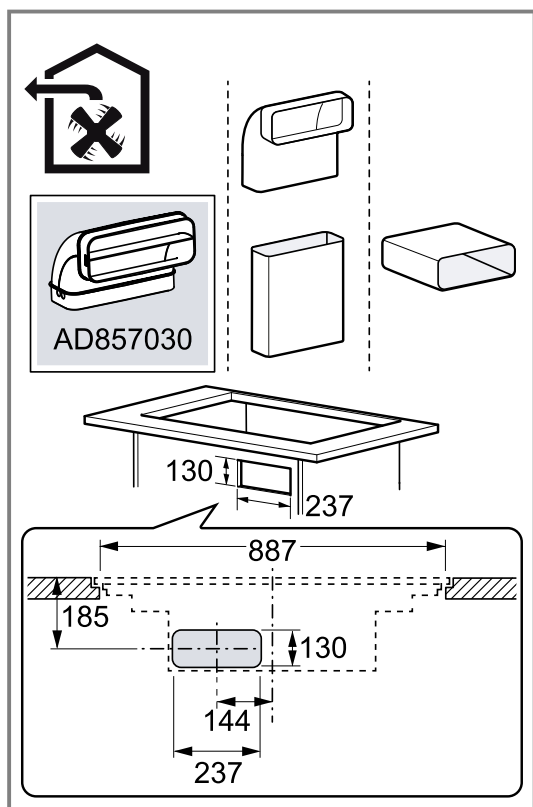
4. Hällen kräver evakuering med en tvärsnittsarea om min. 200 cm² för att enheten ska fungera ordentligt.
5. Ta bort spånen efter urtagningen.
6. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.



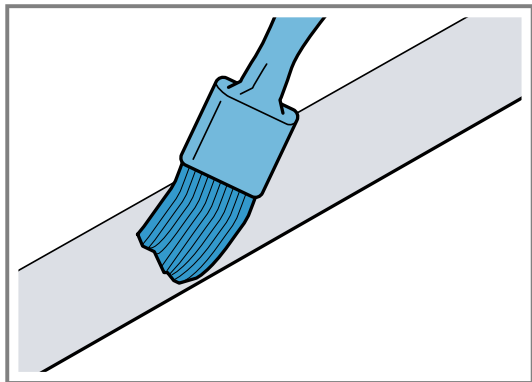
Förbereda stomme för evakuering

1. Ta bort stomryggen, om det behövs.

2. Håll resp. ryggrugtsmått vid kombination med plankanalböj.

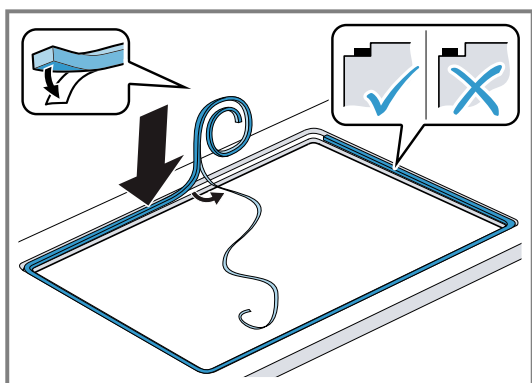


3. Ta bort spånen efter urtagningen.
4. Försegla kanterna värmebeständigt och vattentätt.



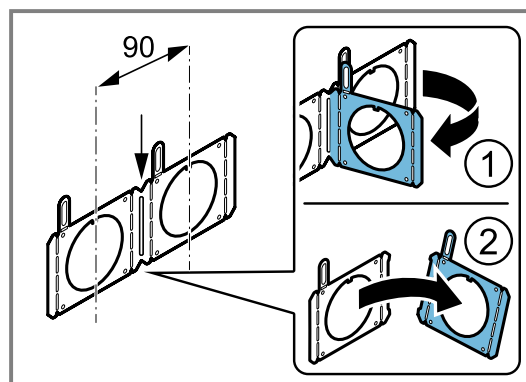
Tejpa

- Sätt den medföljande tejpbiten på bänkskivans avsats.

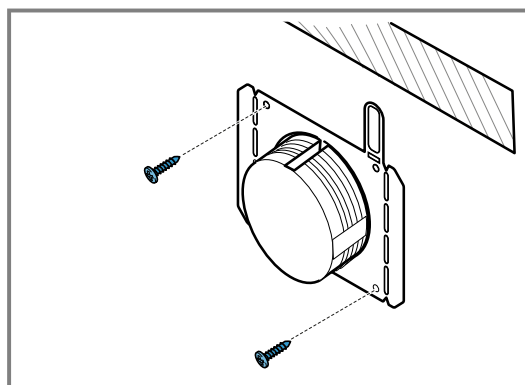


Montera vreden

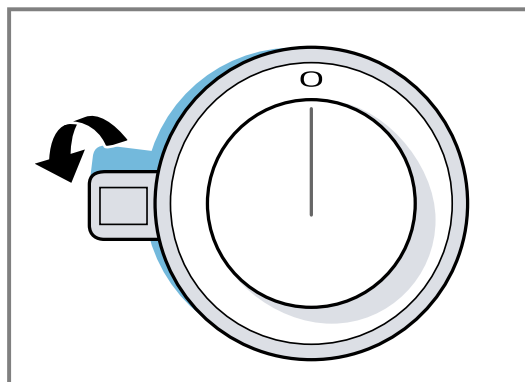
1. Bryt av fästblecket vid perforeringen om det behövs pga. vredavståndet.



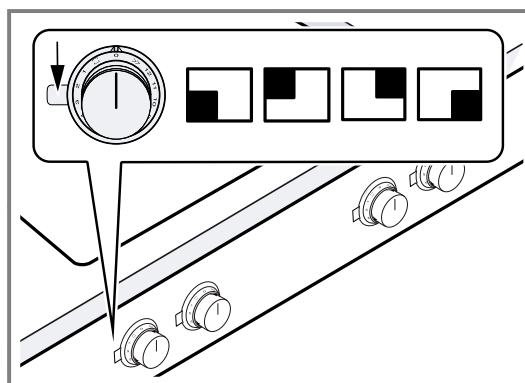
2. Håll fästblecket på baksidan av panelen.
3. Vridsäkra fästblecket med 2 skruvar vid montering av separata vred.
► Limma fast fästblecket med värmeståligt tvåkomponentslim på stenbänkskivor.



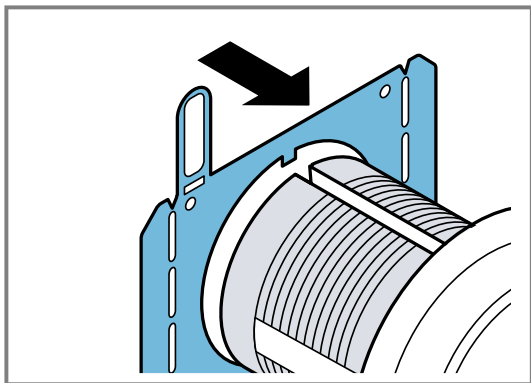
4. Dra av skyddsfolien på baksidan av ljusringen.



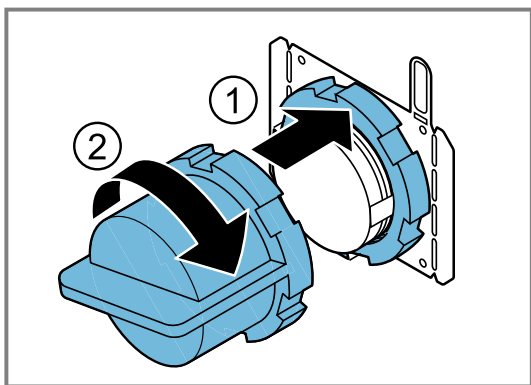
5. Montera vreden i rätt ordning.



6. Sätt vredet i hålet.
 - Placera alltid vredets sidmarkering till vänster.
7. Se till så att fästblecksfliken är på ovansidan och att vredet är i nolläge.



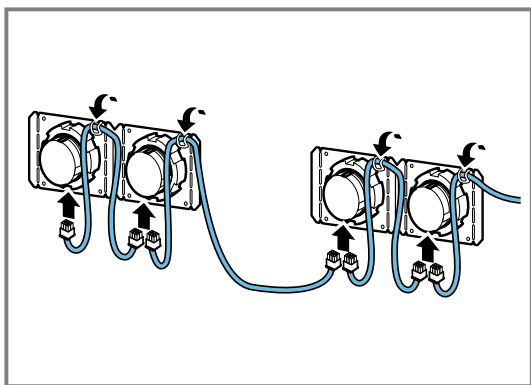
8. Skruva fast med fästmutter på baksidan av vredet med det medföljande monteringsverktyget.



9. Rikta upp vredet exakt i nolläge.

Ansluta vreden med anslutningskablar

1. Anslut alla vred med de medföljande anslutningskablar.



Vredets båda uttag är identiska.

2. Se till så att kontakterna snäpper fast i uttagen.
3. Anslut mittvredet med den längre anslutningskabeln.
4. Kontrollera att alla kontakter sitter ordentligt efter monteringen.
5. Dragsäkra alla anslutningskablar efter montering genom att böja runt fliken på fästblecken.

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. 45, cirkulationsdrift → Sid. 42 eller cirkulationsdrift med cirkulationsluftkanal → Sid. 43.

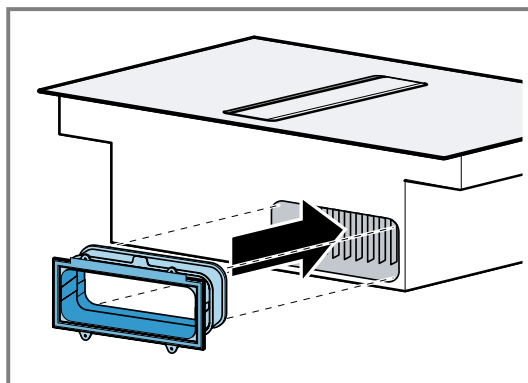
Notering: Enheten är bara avsedd för planinbyggnad i bänkskiva.

Montera enhet för cirkulationsdrift med adapter

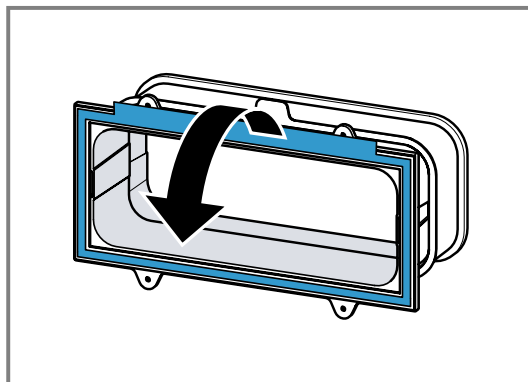
1. Använd adaptern och osfiltret vid cirkulationsdrift.
2. Se till så att avståndet mellan enhet och stomvägg är mellan 10 och 80 mm.

Fästa adaptern

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

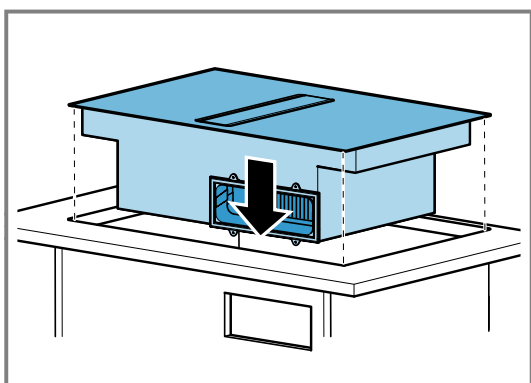


3. Ta bort tejpens skyddsfolie från adaptern.

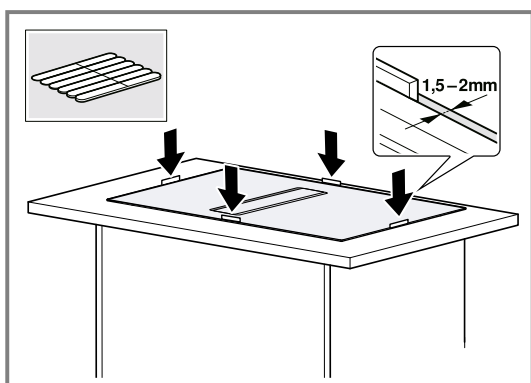


Sätta i enheten i bänkskivsurtaget

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

**Rikta enheten i bänkskivsurtaget**

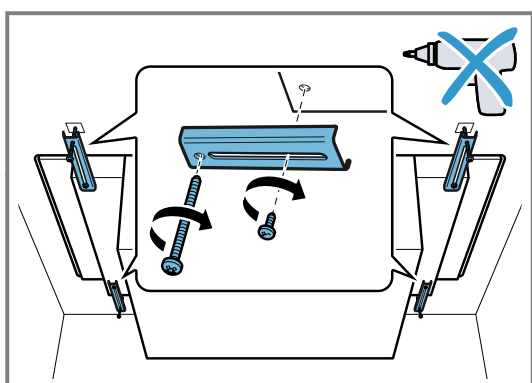
1. Anpassa runtomfogen mellan enhet och bänkskiva med de medföljande distanserna till ett jämnt avstånd om 1,5 till 2 mm.



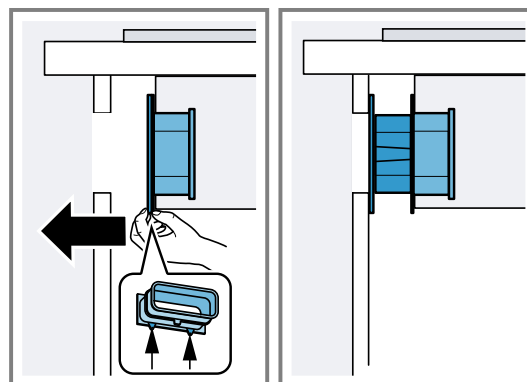
2. Ta bort distanserna före fogningen.

Skruva fast fästklämmorna

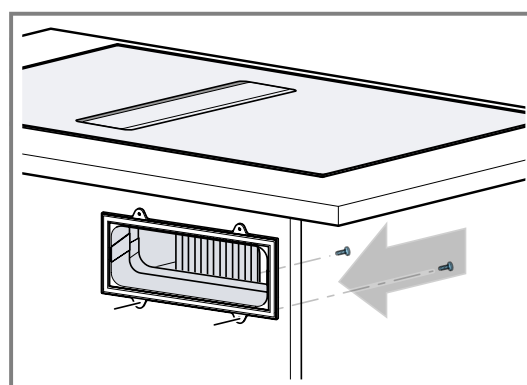
- Skruva försiktigt fast de medföljande fästklämmorna på bänkskiva och enhet.
- Se till så att hållen är i höjd med bänkskivan och att enheten inte glider.
- Använd inte skruvdragare.

**Fästa adaptern**

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



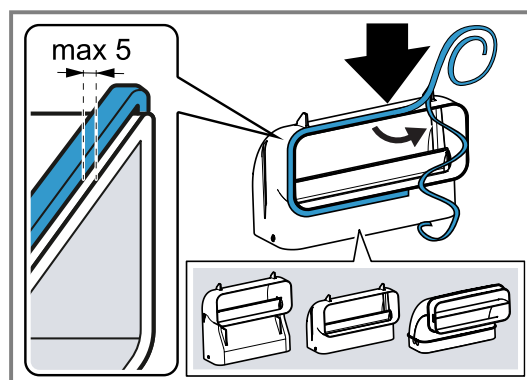
2. Fäst även adaptern med skruv, om det behövs.

**Montera enhet för cirkulationsdrift med cirkulationsluftkanal**

1. Använd tätningen, cirkulationsluftkanalen, diffusorn och osfiltret vid cirkulationsdrift.
2. Håll måtten för de olika plankanalböjarna. → Sid. 32

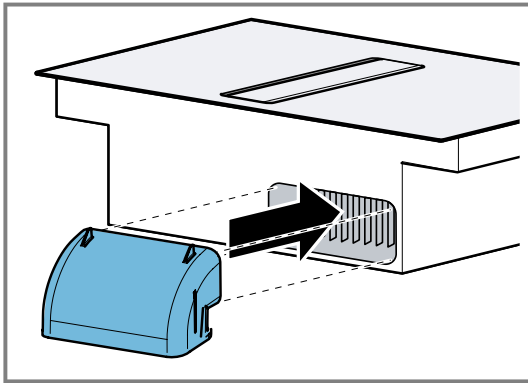
Sätt fast tätningen

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



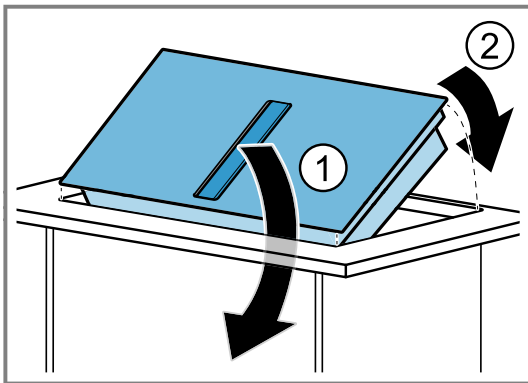
Sätta i plankanalböjen

- ▶ Sätt plankanalböjen i evakueringen på enhetens baksida.



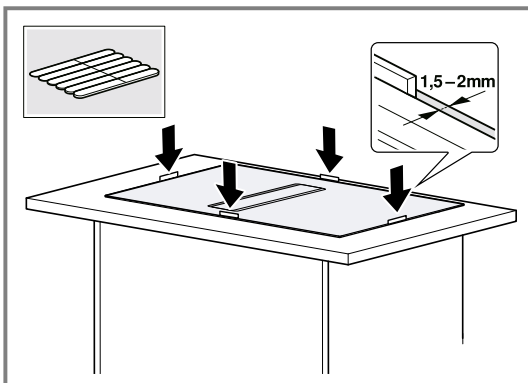
Sätta i enheten i bänkskivsurtaget

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.

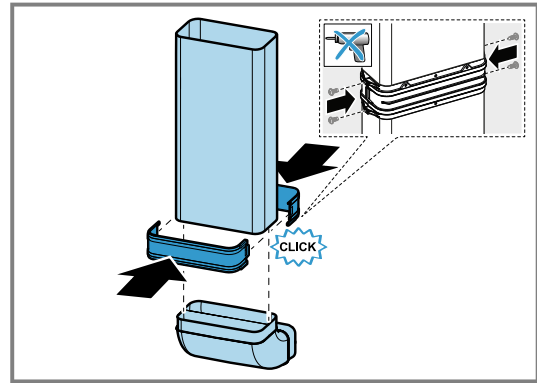


2. Ta bort distanserna före fogningen.

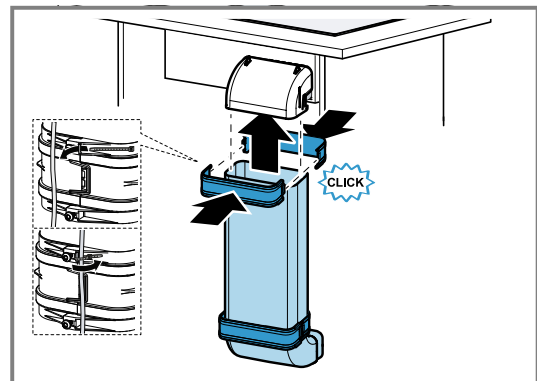
Anslut rördragningen mellan enhet och diffusor

1. Sätt ihop cirkulationsluftkanalens komponenter.
 - ▶ Snäpp fast plankanalkopplingen.

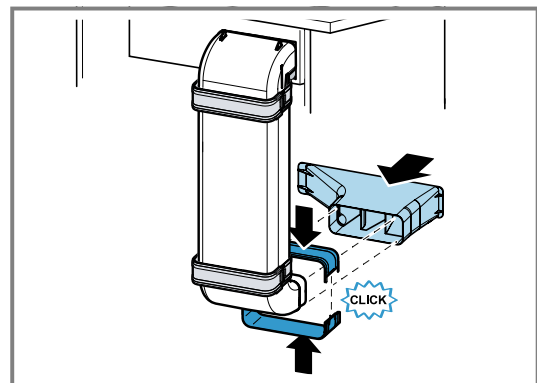
- ▶ Skruva ihop plankanalkopplingen med 4 PT 4x8 mm-skrivar för plast och extra fixering.



2. Anslut cirkulationsluftkanalen med plankanalböjen på hällens baksida.



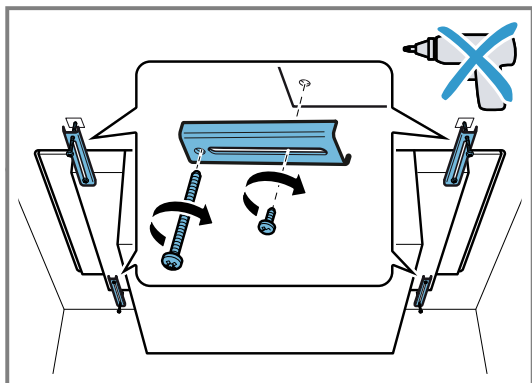
3. Sätt ihop diffusor och cirkulationsluftkanal.



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.

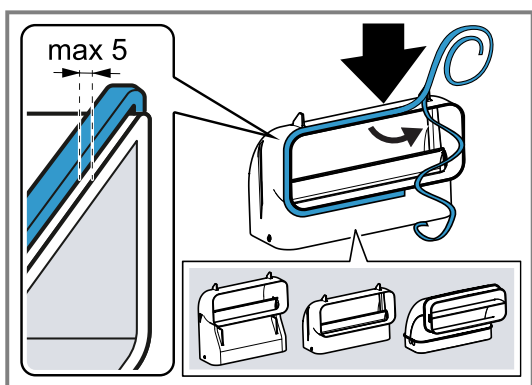


Montera evakueringsenhet

1. Använd tätningen och akustikfiltret vid evakuering.
2. Följ anvisningarna om evakuering → Sid. 37

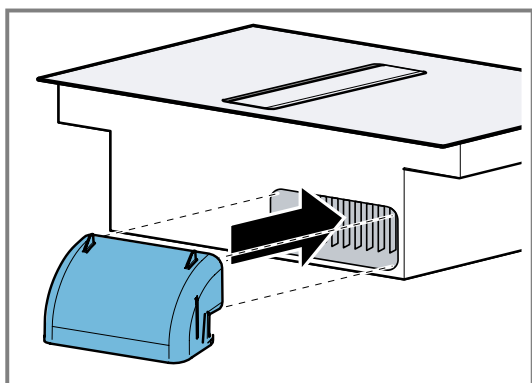
Sätt fast tätningen

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



Ansluta rördragningen

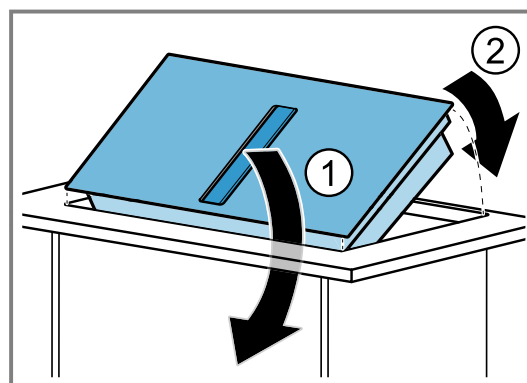
1. Sätt plankanalböjen i evakueringen på enhetens baksida.



2. Montera flera rördelar, om det behövs.

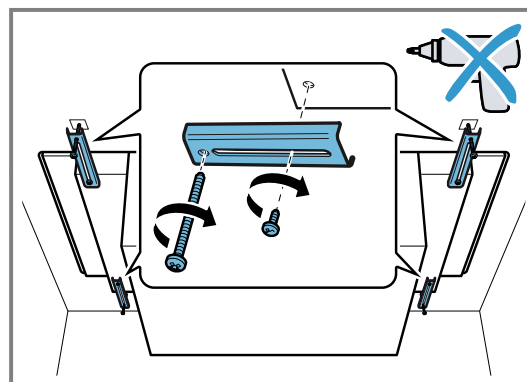
Sätta i enheten i bänkskivsurtaget

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 hällen är i höjd med bänkskivan och att enheten inte glider.
- Använd inte skruvdragare.

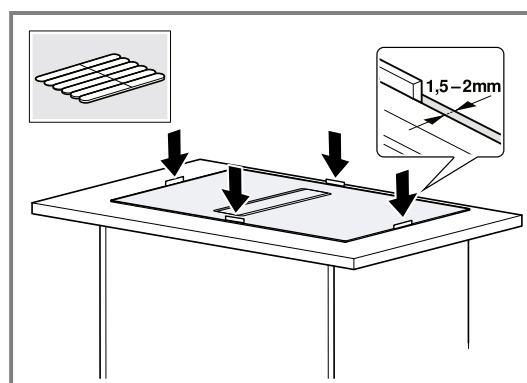


Ansluta evakueringen

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

Rikta enheten i bänkskivsurtaget

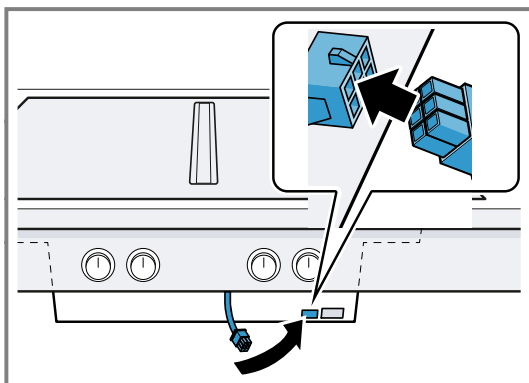
1. Anpassa runtomfogen mellan enhet och bänkskiva med de medföljande distanserna till ett jämnt avstånd om 1,5 till 2 mm.



2. Ta bort distanserna före fogningen.

Ansluta sladden till enheten

1. Sätt i en av de längre kablarna på enheten i något av vreden.

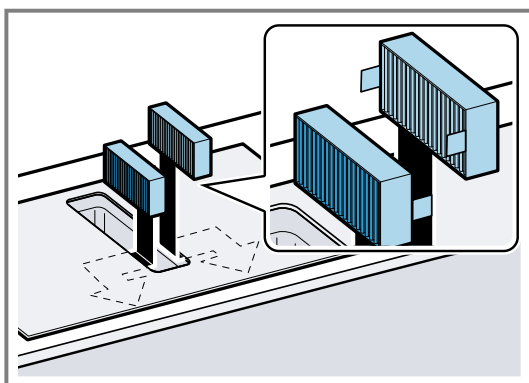


2. Se till så att kontakterna snäpper fast i uttagen.

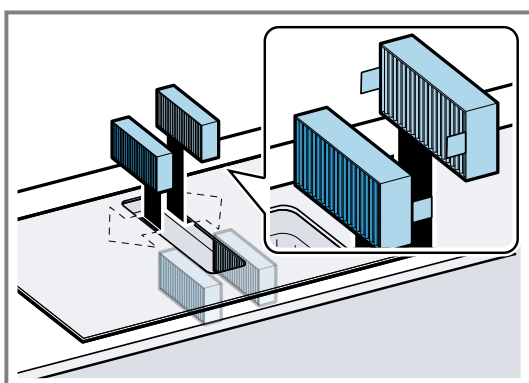
Sätta i filter

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.

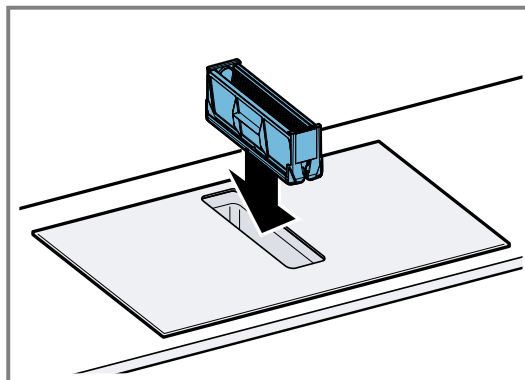


3. Sätt övriga filter till vänster och höger i enheten.



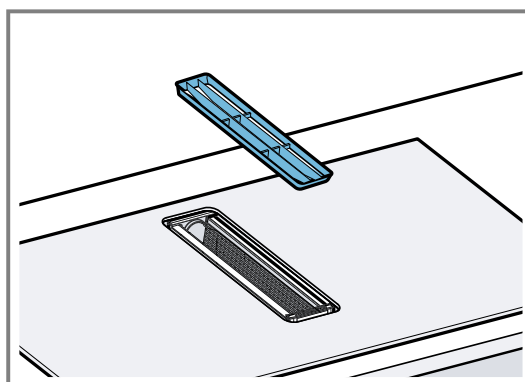
Sätta i fettfiltret

- Sätt i fettfiltret.



Sätta på ventilationsgallret

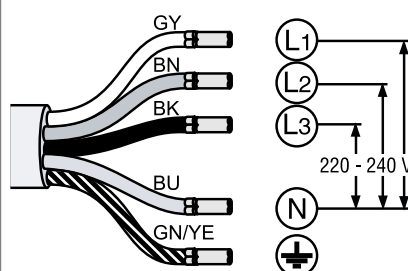
- Sätt på ventilationsgallret.



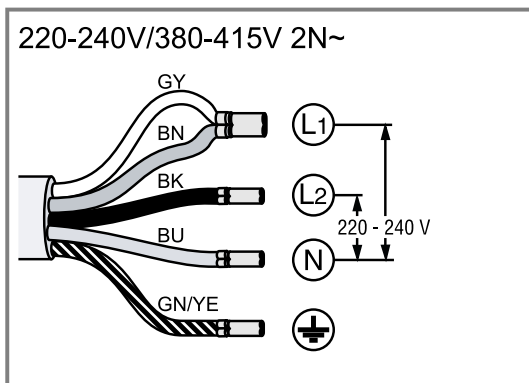
Elanslut enheten

1. Följ anslutningsinfon på typskylten.
2. Anslut 3 N-sladd som bilden på kopplingsdosan anger.

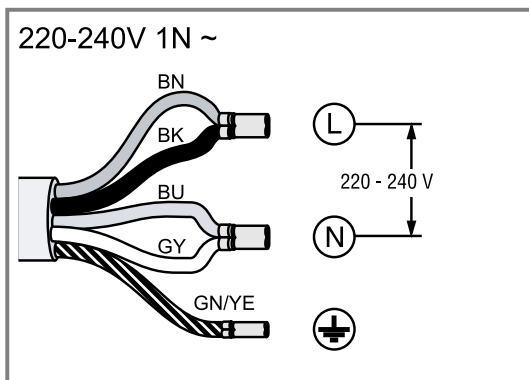
220-240V/380-415V 3N~



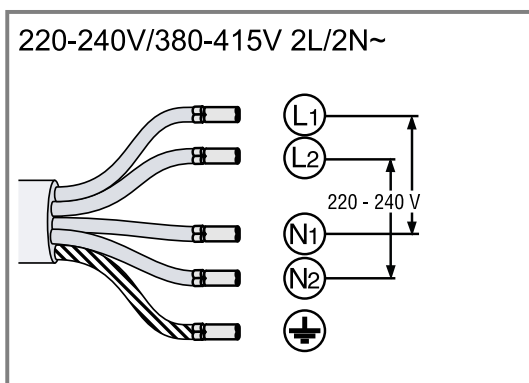
3. Anslut 2 N-sladd som bilden på kopplingsdosan anger.



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



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



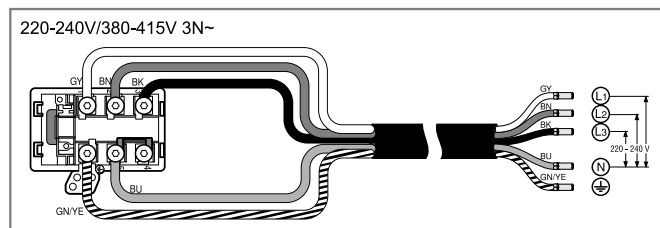
6. Håll koll på ledarfärgerna.
- BN: brun
 - BU: blå
 - GN/YE: gulgrön
 - BK: svart
 - GY: grå
7. Flytta ev. runt de medföljande ledarändhylsorna från fabriken beroende på anslutningssättet.
8. Använd ev. ledarändhylsa för koppla ihop två kablar.
- Korta ledarna.
 - Ta bort isoleringen.

Funktionsprova

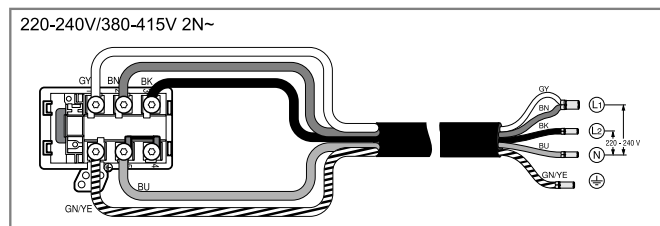
1. Slå på enheten.
2. Lyser **ON**, **OFF** eller **E**, så är enheten felansluten.
3. Får du inte upp någon felindikering på enheten, funktionsprova fläkten enligt bruksanvisningen.

Kontrollera och korrigera elanslutningen

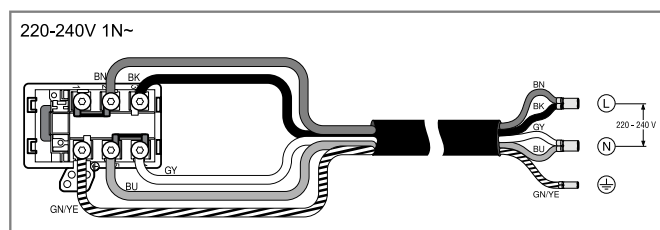
1. Gör enheten strömlös.
2. Kontrollera om anslutningarna på enheten och i fastigheten är gjorda enligt kopplingsdiagrammet i monteringsanvisningen.
→ "Förbereda elanslutningen", Sid. 35
3. Följ bilden nedan vid 3 N-anslutning.



4. Följ bilden nedan vid 2 N-anslutning.



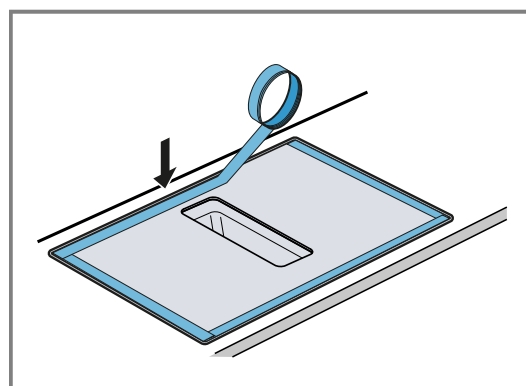
5. Följ bilden nedan vid 1 N-anslutning.



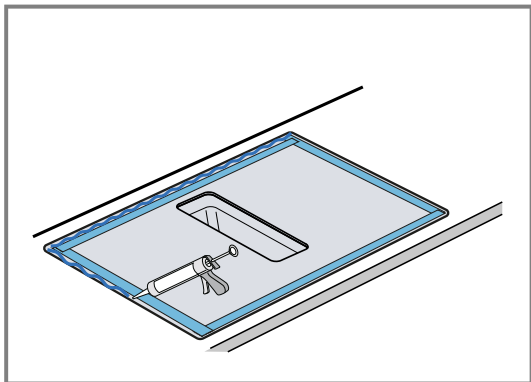
Försegla fogarna

Krav: Funktionsprova innan du mjukfogar.

1. Skydda glasytan genom att maskeringstejpa längs kanten.



2. Foga spalten runt om med lämpligt, värmebeständigt silikon, t.ex. Novasil® S70 eller Ottoseal® S70.



Använd matt silikon till matta ytor.

Fel silikonmassa kan missfärga bänkskivor i natursten.

3. Glätta fogen med det glättningsmedel som tillverkaren rekommenderar.
4. Följ anvisningarna till silikonmassan.
5. Låt silikonmassan torka i minst 24 timmar. Torktiden beror på omgivningstemperaturen.
6. Använd inte enheten förrän silikonet torkat helt.

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. Ta bort silikonfogen.
4. 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.



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



9002044422 (060416) REG25
SV