

CV 282

Flex-induktionshäll med inbyggt ventilationssystem



A

B

A / B

g*

b*

2.200 W

3.700 W

3.300 W

3.700 W

 : 200 W

*

 IEC 60335-2-6

Innehållsförteckning

Avsedd användning	4
Viktiga säkerhetsanvisningar!	5
Skadeorsaker	7
Miljövård	8
Spara effekt	8
Återvinning	8
Tillagning med induktion	8
Fördelar med att använda induktion	8
Kokkärl	8
Lär dig enheten	10
Din nya enhet	10
Extratillbehör	10
Kontrollpanelen	11
Restvärmeindikering	12
Olika arbetssätt	12
Före första användningen	13
Första användningen	13
Twist-Pad med Twist vred	13
Ta bort Twist-vredet.	13
Förvara Twist-vredet	13
Använda maskinen	14
Slå på och av hällen	14
Ställa in kokzon	14
Slå på och av fläkten	15
Intensivläge	15
Automatstart	15
Automatläge med givarstyrning	16
Ventilationsläge	16
Intervallgång	16
Rekommendationer	16
Flex-funktion	19
Rekommendationer för användning av kokkärl	19
Som två oberoende kokzoner	19
Som en enda kokzon	19
Transfer-funktionen	20
Proffskokfunktionen	21
Slå på	21
Slå av	21
Ändra inställningar	21

Timerfunktionerna	22
Autotillagningstid	22
Äggklockan	22
Stoppursfunktion	23
Booster-funktion för kastruller och grytor	23
Slå på	23
Slå av	23
Booster-funktion för pannor	24
Rekommenderad användning	24
Slå på	24
Slå av	24
Varmhållningsfunktion	24
Slå på	24
Slå av	24
Autofunktionerna	25
De olika autofunktionerna	25
Lämpliga kastruller, grytor och pannor	25
Sensorer och extratillbehör	26
Funktioner och effektlägen	26
Rekommenderade maträtter	29
Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	34
CE-överensstämmelseintyg	35
Barnspärr	36
Slå på och av barnspärren	36
Torkskydd	36
Automatisk säkerhetsavstängning	36
Grundinställningar	37
Så här hoppar du till grundinställningarna:	38
Test av kastruller, grytor och pannor	39
PowerManager	39
Rengöring	40
Rengöringsmedel	40
Komponenter att rengöra	41
Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)	41
Häll	41
Ventilation	41
Rengöra bräddningsbehållaren	44
Twistvredet	44
Trådlös temperaturgivare	44

Vanliga frågor och svar (FAQ)	45
Felsökning	47
Service	49

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

Avsedd användning

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera apparaten efter uppackning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta kundtjänst och lämna skriftlig anmälan, i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll ögonen på kokningen när den pågår. Håll alltid ögonen på en kort kokning när den pågår. Använd enheten endast i slutna rum.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. på grund av överhettning, antändning eller materialsprängning.

Använd enbart skyddsanordningar eller barnskyddsgaller som är godkända av oss. Olämpliga skyddsanordningar eller barnskyddsgaller kan orsaka olyckor.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

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

Om du har en pace-maker inopererad eller en annan medicinsk anordning, ska du vara särskilt försiktig när du använder eller närmar dig induktionshällar när dessa är igång. Vänd dig till en läkare eller till anordningens tillverkare för att försäkra dig om att de gällande bestämmelserna uppfylls och informera dig om möjliga problem med inkompatibilitet.

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

En säker användning kan bara garanteras om spisfläkten monteras på fackmässigt sätt och i enlighet med monteringsanvisningen.

Installatören ansvarar för en felfri funktion på platsen.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Du får inte suga ut farliga eller explosiva ämnen och ångor.

Se till att inga smådelar eller vätskor hamnar i enheten.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

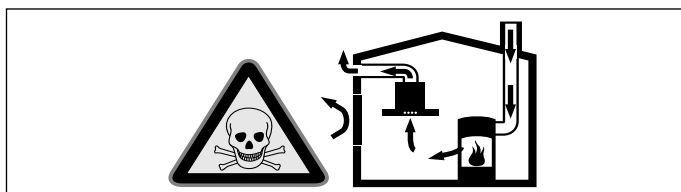
⚠ Varning – Kvävningsrisk!

Förpackningsmaterial är farligt för barn. Låt aldrig barn leka med förpackningsmaterialet.

⚠ Varning – Livsfara!

Förbränningsgaser som sugs tillbaka kan orsaka förgiftning.

Sörj alltid för en god lufttillförsel om enheten körs i frånluftsdrift i närheten av en eldstad som utnyttjar inomhusluften.

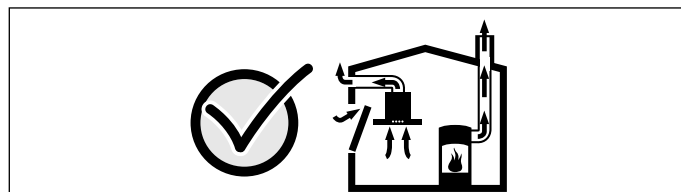


Eldstäder som är beroende av rumsluft (t.ex. värmeapparater som drivs med gas, olja, ved eller kol, genomströmningsapparater, varmvattenberedare) tar sin förbränningsluft ur det utrymme där enheten är installerad och leder ut avgaserna i det fria via en avgasanläggning (t.ex. skorsten).

När en köksfläkt är igång dras rumsluften från köket och intilliggande rum - om tillräcklig tilluft saknas uppstår undertryck. Giftiga gaser sugas då tillbaka från skorstenen eller utloppsschaktet och in i bostadens rum.

- Därför måste man se till att det finns tillräckligt med tilluft.
- Enbart ett ventilationsgaller för till-/frånluft säkerställer inte att gränsvärdena upprätthålls.

Säker drift är möjlig endast om undertrycket i det rum där eldstaden befinner sig inte överskrider 4 Pa (0,04 mbar). Detta uppnår du genom att låta den luft som krävs för förbränningen strömma till genom öppningar som inte går att stänga, t.ex. dörrar, fönster, genom ventilationsgaller för tilluft/frånluft eller med hjälp av andra tekniska åtgärder.



Rådgör i varje enskilt fall med lokalt ansvarig sotare, som kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga åtgärder för ventilationen.

Om köksfläkten körs enbart med cirkulationsdrift, kan den användas utan begränsningar.

⚠ Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.

- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna.
Rengör filtret minst en gång i månaden.
Använd aldrig enheten utan filter.
- Fettavlagringar i filtren kan börja brinna. Rengör enheten enligt beskrivningen. Håll rengöringsintervallen. Använd aldrig enheten utan filter.
- Fettavlagringar i filtret kan börja brinna när fläkten är på. Använd aldrig öppen eldslåga i närheten av enheten (t.ex. flambering). Installation av enheten i närheten av värmekälla för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver slutet, fast skyddslock. Den får inte ge ifrån sig gnistor.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hållinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Filterskyddet blir jättevarmt på hällen. Lagg aldrig filterskyddet på hällen. Ställ inga kastruller, grytor eller pannor på filterskyddet och lagg inga föremål där.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.

- Enheten blir varm vid användning. Håll det heta vätskor i enheten, låt den svalna minst 2 timmar innan du tar bort filterskydd, metallfilter, behållare, bräddningsbehållare och flätkåpa.

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Faror med elektromagnetism!

- Denna apparat överensstämmer med normerna för säkerhet och elektromagnetisk överensstämmelse. Trots det, ska personer som har en pacemaker eller insulinpump avstå från att använda apparaten. Det är omöjligt att garantera att 100 % av sådana anordningar som finns på marknaden uppfyller de gällande bestämmelserna för elektromagnetisk kompatibilitet och att de inte producerar störningar som kan påverka dess korrekta funktion. Dessutom är det möjligt att personer med en annan typ av anordningar, som hörselapparater, upplever obehag.

- Den trådlösa temperaturgivaren och Twist-vredet är magnetiska. Magnetiska föremål kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar. Använder du elektroniska implantat, så ska du inte ha temperaturgivaren eller Twist-vredet i någon ficka och när det gäller pacemakers och liknande medicinska apparater bör du hålla ett minimiavstånd om 10 cm.

⚠ Varning – Risk för skador!

- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetålga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.
- Kärlet och häll blir väldigt heta. Sträck dig aldrig över het häll eller heta kärl.
- Den trådlösa koksensorn har ett batteri som kan skadas om det blir exponerat för höga temperaturer. Ta bort sensorn från kastrullen, grytan och förvara den inte nära några värmekällor.
- Temperaturgivaren kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan. Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.
- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.

⚠ Varning – Risk för fel!!

Hällen har en fläkt på undersidan. Förvara inte små eller spetsiga föremål, papper eller kökshanddukar i ev. låda under hällen. De kan sugas upp och skada fläkten eller påverka kylningen.

Det ska vara ett minimiavstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

Skadeorsaker

Obs!

- Skaderisk pga. hårda och vassa föremål! Låt inte hårda eller vassa föremål falla ned på hällen.
- Skaderisk pga. torrkokning! Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt.
- Skaderisk pga. heta kastruller, grytor och pannor! Ställ aldrig heta kastruller, grytor eller pannor på kontroller, indikeringar, hållinfattning eller filterskydd.
- Skaderisk pga. aluminiumfolie eller plastbehållare! Lagg aldrig aluminiumfolie eller plastbehållare på het kokzon. Använd inte spisskyddsfolie.
- Skaderisk! Brottrisk på filterskyddet. Ta av filterskyddet försiktigt. Tappa inte filterskyddet.
- Ytskador, missfärgning och fläckar pga. fel rengöringsmedel. Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hälltypen.
- Ytskador och missfärgning pga. friktion mot kastruller, grytor eller pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att dra dem.
- Ytskada och fläckar pga. fastbränd mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
- Ytskada pga. salt, socker och sand. Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
- Ytskada pga. skrovlig botten på kastrull, gryta eller panna. Kontrollera kastrullen, grytan eller pannan före användning.
- Ytskada eller urflisning pga. socker och sockerrik mat. Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Miljövård

Kapitlet innehåller information om hur du spar energi och skrotar uttjänt enhet.

Spara effekt

- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Kokning utan lock förbrukar avsevärt mer effekt. Använd glaslock, så kan du se ned i kastrullen, grytan utan att ta av locket.
- Använd kastruller och stekpannor med jämna botten. Ojämna botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. Tänk på att: tillverkarna anger ofta den övre diametern som ofta är större än bottendiametern.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En större kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Vrid ned till lägre effekt i god tid. Då sparar du effekt.
- Se till så att det finns tillräckligt med tilluft vid matlagningen så fungerar fläkten tyst och effektivt.
- Anpassa fläktläget till osmängden. Använd bara intensivläget när det verkligen behövs. Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.
- Öka fläktläget direkt när det börjar osa. Om oset spridit sig i köket måste du ha på fläkten längre.
- Slå av enheten när den inte behövs längre.
- Rengör resp. byt filter med angivet intervall så att du får bibehållen ventilationseffekt och undviker brandrisk.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

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

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

Matlagning med induktionshäll skiljer sig radikalt från vanlig matlagning eftersom värmen blir överförd direkt till grytan. Det ger flera fördelar:

- du kokar och steker snabbare.
- du spar effekt.
- du får smidigare skötsel och rengöring. Mat som kokat över bränner inte fast så lätt.
- Effektregering och säkerhet; hällen höjer och sänker effekten direkt när du ändrar. Induktionshällen slår av effektmatningen direkt om du tar av grytan från kokzonen utan att först slå av den.

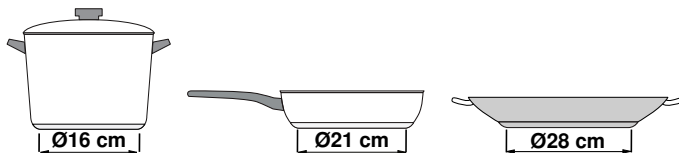
Kokkärl

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

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

Vill du prova om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, se kap. → "Flex-funktion".

Bra slutresultat kräver att den ferromagnetiska delen av grytbotten matchar storleken på kokzonen. Om kokzonen inte känner av grytan, prova igen på en mindre kokzon.

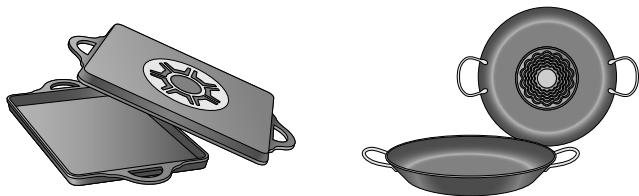


Använder du den flexibla kokzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex-funktion" på sidan 19

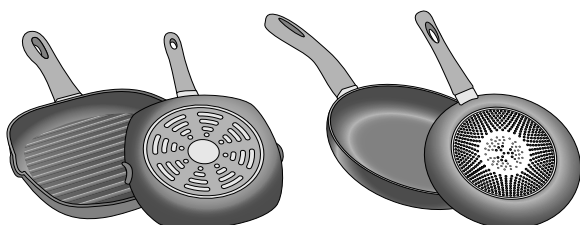


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- Om bara delar av grytbotten är ferromagnetisk, så är det de ytorna som blir varma. Det kan ge ojämn värmefördelning. Den del som inte är ferromagnetisk kan ge för låg matlagningstemperatur.



- Består grytbotten t.ex. av material med aluminiuminnehåll minskar det också den ferromagnetiska ytan. Det kan göra så att grytan inte blir riktigt varm eller att hällen inte ens känner av den.



Olämpliga kokkärl

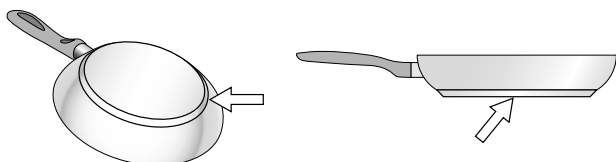
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- normalt tunt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Grytbottens egenskaper

Bottnarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Använd grytor och pannor av material som ger jämn värmefördelning som t.ex. rostfria grytor med sandwichbotten, så spar du både tid och effekt.

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Inget kokkärl eller kokkärl av olämplig storlek

Om du inte placerar ett kärl i kokzonen som valts eller om den inte är lämplig när det gäller material eller storlek, börjar tillagningsläget att blinka på displayen för kokzonen. Placera ett lämpligt kokkärl i zonen för att den ska sluta blinka. Om det går mer än 90 sekunder, slocknar tillagningszonen automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

Värm inte upp tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn botten. Kokhällen är utrustat med ett invändigt säkerhetssystem, men ett tomt kokkärl kan värmas så snabbt att funktionen "automatisk avaktivering" inte har tid att reagera och kan höja temperaturen avsevärt. Kokkärls botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärl utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter avkylning, kontakta Serviceavdelningen.

Zonvakt

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

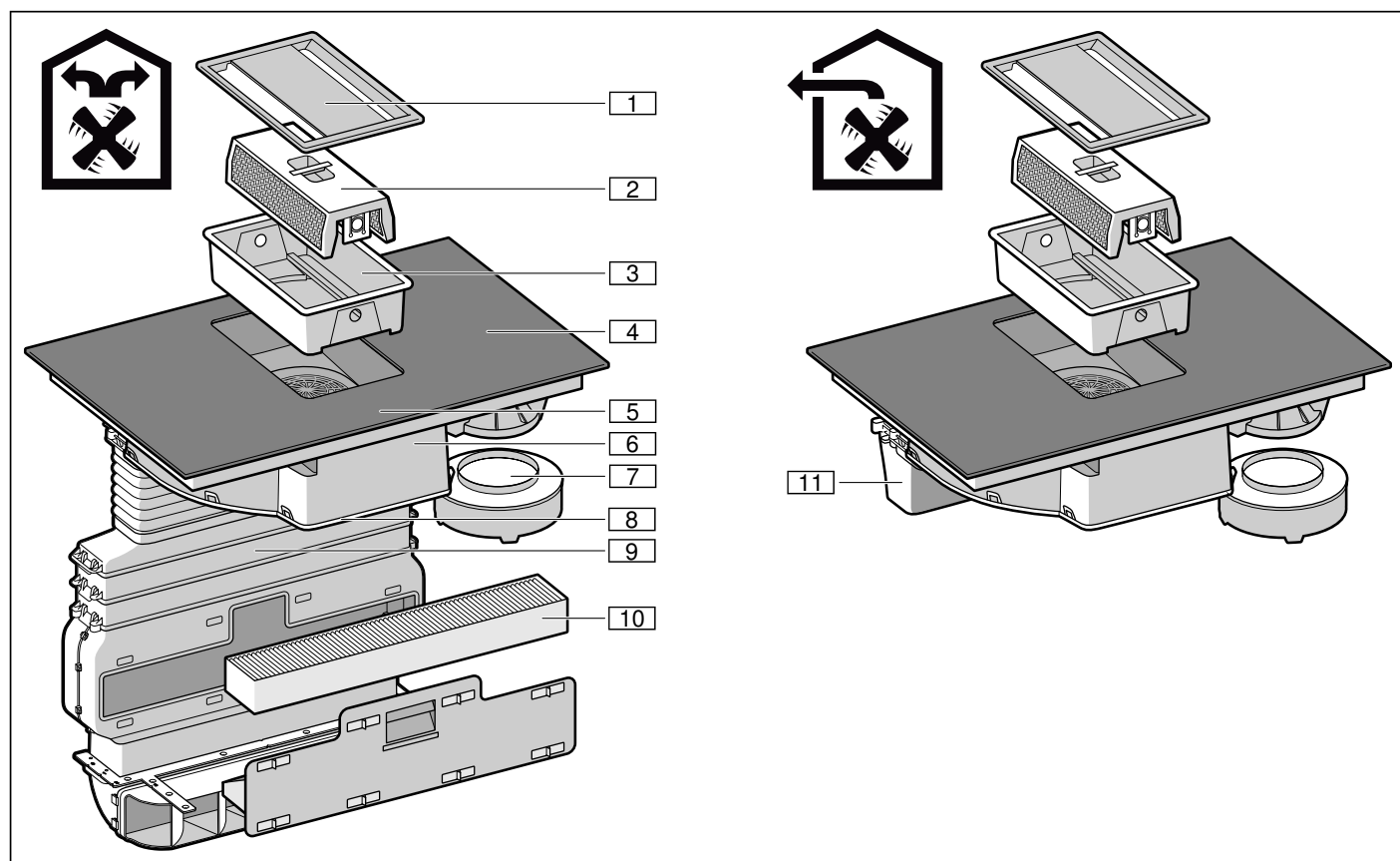
Lär dig enheten

Du hittar information om kokzonernas storlek och effekt i → *Sidan 2*

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

Anvisning: : Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.

Din nya enhet



Nr	Beteckning
1	Filterskydd
2	Metallfilter
3	Behållare
4	Häll
5	Kontroller
6	Flätkåpa
7	Bräddningsbehållare
8	Hölje
9	Rördragning*
10	Aktivt kolfilter*
11	Evakuering**

*bara vid cirkulationsdrift

**bara vid evakuering

Extratillbehör

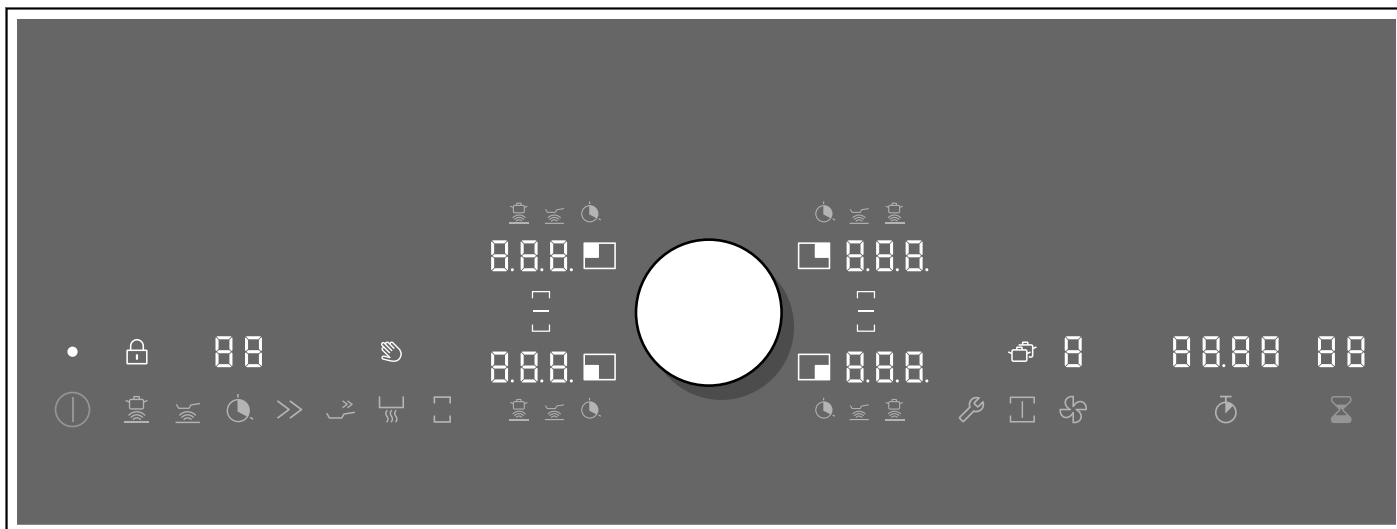
Temperaturgivare	CA 060 300
Plankanalanslutningar	CA 284 010
Cirkulationsmodul	CA 282 810
Aktivt kolfilter	CA 282 110
Magnetvred, svart	CA 230 100
TeppanYaki av sandwichmaterial	CA 051 300
Stekbord av formgjuten aluminium	CA 052 300

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensorfunktionen. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer.

liten kastrull, Ø 15 cm	GP 900001
halvstor kastrull, gryta, Ø 18 cm	GP 900002
stor gryta, Ø 21 cm	GP 900003

Kontrollpanelen



Sensorknapparna

	Slå på och av enheten
	Slå på koksensorn
	Slå på steksensorn
	Ställa in autotillagningstiden
	Slå på Booster-funktionen för kastruller och grytor
	Slå på Booster-funktionen för pannor
	Slå på varmhållningsfunktionen
	Slå på Flex-funktionen
	Öppna Grundinställningarna
	Slå på proffskokfunktionen
	Hoppa mellan hällens och fläktens inställningsdel/Ställa in fläkten/Slå på intensivläge, automatstart och intervallläge på fläkten
	Slå på stoppuret
	Ställa timern

Indikeringar

<i>H/h</i>	Restvärme
<i>00</i>	Timerfunktion
<i>00.00</i>	Stoppursfunktion
	Torkskydd
	Barnspärr
	Flex-funktionen är på
	Flex-funktionen är av
	Transfer-funktionen
	Fläkten är på
	Intervallfunktion för vädring
<i>A</i>	Fläktens automatläge
<i>T</i>	Eftergångsfunktion för vädring
<i>F INSERT</i>	Metallfiltret är inte rätt isatt
<i>F CHANGE</i>	Filterindikering aktivt kolfilter
<i>F FULL</i>	Filterindikering metallfilter

Indikeringar

	Status
	Kokzon
	Kokzon
<i>1-9</i>	Effekt-/fläktlägen
	Koksensorn
	Steksensorn
	Autotillagningstid
<i>P</i>	Booster-funktion för kastruller, grytor/intensivläge på fläkten
<i>b</i>	Booster-funktion för pannor
<i>L</i>	Varmhållningsfunktion

Sensorknapparna

De sensorknappsymboler som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

Du slår på resp. funktion genom att trycka på symbolen. Enheten ger kvitteringssignal.

Anvisningar

- Sensorknapparnas resp. symboler lyser när de är tillgängliga. Indikeringarna för tillgängliga funktioner lyser i vitt. Väljer du en funktion, så blir indikeringen orange.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Dra inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

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

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

Olika arbetssätt

Den här enheten kan drivas med frånluft eller med cirkulationsluft.

Frånluftsdrift



Matoset sugs upp i och rengörs av fettfiltren, och leds sedan ut i det fria via ett kanalsystem.

Anvisning: Den utgående luften leds ut i en rök- eller avgasgång, som är i drift, eller via en kanal som används för att ventilerar utrymmen med eldstäder.

- Om den utgående luften ska ledas via en rök- eller avgasgång som inte används, måste tillstånd inhämtas från ansvarig sotarmästare.
- Om den utgående luften ska ledas ut genom en yttervägg, måste anslutningslåda mot mur användas.

Drift med cirkulationsluft



Fläkten suger upp matoset som leds genom fettfiltren och ett kolfilter, där luften renas och sedan leds tillbaka till köket igen.

Anvisning: För att binda luktämnen används ett kolfilter. Hur fläkten drivs med kolfilter framgår av vår produktkatalog; du kan även rådfråga din fackhandlare. De tillbehör som krävs för drift med kolfilter finns att köpa i fackhandeln, men kan även beställas hos kundtjänst eller via vår Online-Shop.

Före första användningen

Följ anvisningarna nedan innan du använder enheten för första gången:

rengör enhet och tillbehör ordentligt.

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten:

Första användningen

Anvisning: Enheten är inställd för cirkulationsdrift vid utleverans.

Möjliga inställningar:

- Indikeringen  visar att värdet 0 (fabriksinställning) är inställt vid cirkulationsdrift.
- Indikeringen  visar att värdet 1 är inställt vid evakuering.

Slå om enheten till evakuering, se
→ "Grundinställningar" på sidan 37.

Twist-Pad med Twist vred

Twist-Pad är den inställningsdel där du väljer kokzon och ställer in effektläge med Twist-vredet.

Twist-vredet är magnetiskt, du sätter det mitt på den markerade delen på Twist-Paden. Vill du slå på en kokzon, tippa Twist-vredet mot den kokzon du vill ha. Ställ in det effektläge du vill ha genom att vrida på Twist-vredet.

Sätt Twist-vredet på Twist-Paden så att det är i mitten av indikeringarna som kantar Twist-Pad-delen.

Anvisning: Även om Twist-vredet inte är riktigt i mitten, så påverkar det inte Twist-vredets funktion.

Ta bort Twist-vredet.

Tar du bort Twist-vredet, så slår du på torkskyddsfunktionen.

Det går att ta bort Twist-vredet vid tillagning. Torkskyddet är på i 10 minuter. Har du inte satt tillbaka Twist-vredet när tiden går ut, så slår hällen av.

Varning – Brandrisk!!

Lägger du ett metallföremål på Twistpad-delen under de 10 minuter som följer, så kan hällen fortsätta värma på. Så slå alltid av hällen med huvudbrytaren.

Förvara Twist-vredet

Det sitter en kraftig magnet i Twist-vredet. Se till så att inte Twist-vredet kommer nära magnetiska datamedier, t.ex. kreditkort och magnetkort. De kan bli förstörda.

Det kan även störa TV och bildskärmar.

Anvisning: Twist-vredet är magnetiskt. Fastnar det metallpartiklar på undersidan, så kan det repa hällen. Rengör alltid Twist-vredet ordentligt.

Använda maskinen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Varning – Risk för brännskador!!

Filterskyddet blir jättevarmt på hällen. Lägg aldrig filterskyddet på hällen. Ställ inga kastruller, grytor eller pannor på filterskyddet och lägg inga föremål där.

Anvisning: Slå på fläkten när du börjar tillagningen och slå av den några minuter efter att maten är klar. Då får du ut matsoset effektivast.

Anvisning: Använd aldrig enheten utan behållare, metallfilter och filterskydd.

Slå på och av hällen

Slå på och av hällen med huvudbrytaren.

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

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

Anvisningar

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

Ställa in kokzon

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

Effektläge 1 = lägsta effekt.

Effektläge 9 = högsta effekt.

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

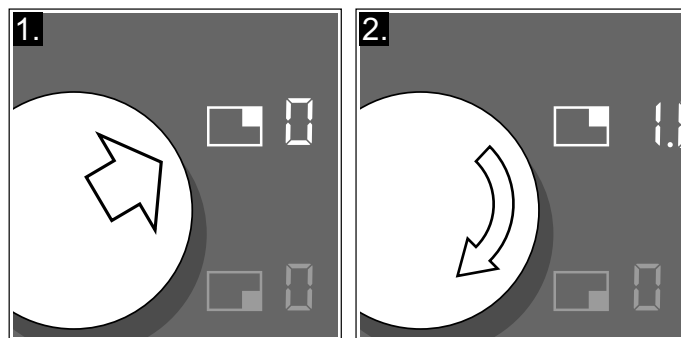
Anvisningar

- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att skydda enhetens känsliga delar mot överhettning eller elöverbelastning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effekten för att förhindra oljud från enheten.

Välja kokzon och effektläge

Hällen ska vara på.

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



Effektläget är inställt.

Anvisningar

- Du måste matcha storleken på kastrullen, grytan eller pannan mot placeringen på den flexibla kokzonen, se kap. → "Flex-funktion". Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och kokzonen blir vald automatiskt. Du kan göra inställningar.
- Blinkar indikeringarna när du gjort inställningarna, kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll. Se kap. → "Test av kastruller, grytor och pannor"

Byta effektläge

Välj kokzon och ändra effektläge med Twist-vredet.

Slå av en kokzon:

Välj kokzon och vrid på Twist-vredet tills du får upp . Kokzonen slår av och restvärmeindikeringen lyser.

Anvisningar

- Om inget kokkärl placeras på kokzonen kommer det valda läget att blinka. Efter en stund stängs kokzonen av.
- Står det en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad inom 20 sekunder från det att du trycker på huvudbrytaren och kokzonen blir vald automatiskt. Ställ in effektläget inom 10 sekunder. Annars slår kokzonen av efter 20 sekunder. Enheten registrerar bara 1 kastrull, gryta eller panna även om det står flera på hällen när du slår på.
- Du måste slå av fläkten separat. → "Slå av fläkten" på sidan 15

Slå på och av fläkten

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

Anvisning: Fläkten går inte att slå på utan metallfilter. Sätt i metallfiltret. Hällfunktionerna fungerar även utan metallfilter. → "Rengöring" på sidan 40

Anvisning: Höga kastruller och grytor ger inte optimal utsugskapacitet. Du kan förbättra utsugskapaciteten genom att lägga locket på sned.

Anvisning: Blockera inte ventilationsöppningarna med föremål. Ställ aldrig föremål på fläktskyddet. Det minskar fläkteffekten.

Slå på fläkten

Anvisning: Blinkar *F INSE RT* på displayen, men inte , sätt i metallfiltret ordentligt.

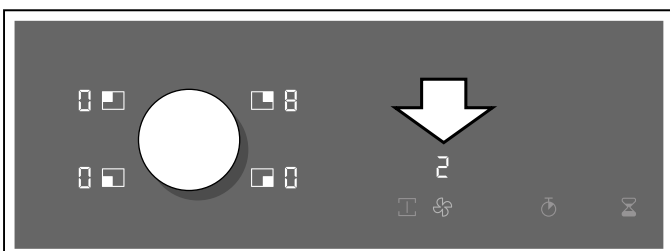
Du får upp  på displayen. Fläkten kan vara på.

- 1 Tryck på .
 lyser orange. Fläkten går igång på fläktläge 2. Du får upp inställt fläktläge på displayen.

Anvisningar

- Du kan inte ändra effektläge när du ställer in fläktläge.
- Under några sekunder kan du välja fläktläge.
 lyser vit, sedan går Twist-vredet att använda för att ställa in effektlägen igen.

- 2 Ställ in det fläktläge du vill ha med Twist-vredet. Du får upp inställt fläktläge på displayen.



- 3 Tryck på  för att slå på annat fläktläge och ställ in det fläktläge du vill ha med Twist-vredet. Du får upp inställt fläktläge på displayen.

Slå av fläkten

Vill du slå av enheten, tryck på . Vill du slå av vädringen, gör såhär:

- 1 Tryck på .
- 2 Ställ in effektläge  med Twist-vredet.
- 3 Tryck på  för att hoppa till hällens inställningsdel.

Anvisning: Är eftergången på , så kan du bara slå av fläkten med Twist-vredet. → "Ventilationsläge" på sidan 16

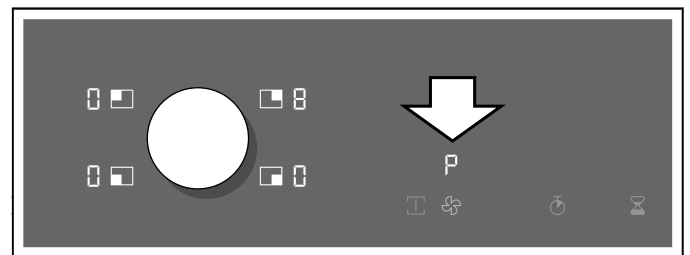
Intensivläge

Slå på intensivläget om det osar mycket. Då går fläkten på maxeffekt en kort tid. Sedan återgår den automatiskt till lägre fläktläge.

Slå PÅ

- 1 Tryck på .
- 2 Vrid på Twist-vredet tills du får upp *P*.

Intensivläget går igång.



Anvisning: Enheten återgår automatiskt till fläktläge 3 efter 6 minuter.

Slå AV

- 1 Tryck på .
- 2 Ställ in effektläge  med Twist-vredet.
- 3 Tryck på  för att hoppa till hällens inställningsdel.

Automatstart

Följande alternativ finns när du väljer effektläge på kokzonen beroende på valda grundinställningar:

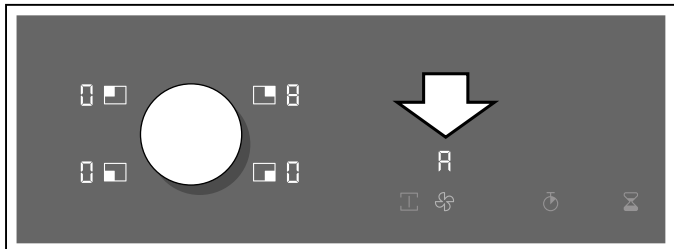
- fläkten går inte igång.
- fläkten går igång på det fläktläge som givaren väljer.
- fläkten går igång på inställt fläktläge.

Välj det alternativ du vill ha i grundinställningarna. Dessutom kan du anpassa givarkänsligheten i grundinställningarna.

Automatläge med givarstyrning

Slå PÅ

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



Slå AV

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

Ventilationsläge

Anvisning: Eftergångsfunktionen slår inte på förrän minst en kokzon varit på i minst en minut.

Eftergångsfunktionen låter fläktsystemet fortsätta att gå några minuter efter avstängning. Det får bort resten av oset. Sedan slår fläktsystemet av automatiskt.

Om automatfunktion med givarstyrd eftergång är på i grundinställningarna, så slår eftergången på automatiskt när du slår av enheten.

Du får upp  på displayen när du slår av enheten eller alla kokzoner.  lyser vit. Eftergångsfunktionen är på.

Slå AV

- 1 Tryck på .
 lyser orange.
- 2 Välj effektläge  med Twist-vredet.
- 3 Tryck på .
Eftergångsfunktionen slår av.

Eftergångsfunktionen slår av om du slår på enheten och en kokzon igen.

Intervallgång

Slå PÅ

Intervallvädring slår automatiskt på fläkten 6 minuter varje timme.

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

Anvisning:  och  lyser vita när du slår av enheten.

Slå AV

- 1 Tryck på .
- 2 Ställ in effektläge  med Twist-vredet.
- 3 Tryck på  för att hoppa till hällens inställningsdel. Intervallvädring är av.

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- Hetta inte upp olja eller fett så att det osar, så får du hälsosammare slutresultat.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap. → "Miljövard"

Tillagningstabell

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

	Effektläge	Tillagnings- tid (min.)
Smälta		
Choklad, chokladglasyr	1 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2	-
Mjölk*	1.5 - 2.5	-
Värma på varmkorv*	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3 - 4	35 - 55
Sjuda		
Potatisklimp*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1 - 2	3 - 6
Hopvispad säs, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt***	2 - 3	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta, nudlar*	6 - 7	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkokning	4.5 - 5.5	-
Bräsering		
Rullader	4 - 5	50 - 65
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Utan lock

** Vänd flera gånger

***Förvärm på effektläge 8 - 8,5

	Effektläge	Tillagnings- tid (min.)
Bräsera/steka med lite olja*		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6 - 7	6 - 12
Kotlett, opanerad eller panerad**	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tjock)	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)	5 - 6	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst**	5 - 6	10 - 30
Pannbiffar (3 cm tjocka)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka)**	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5 - 6	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6 - 7	8 - 15
Scampi, räkor	7 - 8	4 - 10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7 - 8	10 - 20
Middagsrätter, strimlade wokgrönsaker, strimlat kött i asiatisk stil	7 - 8	15 - 20
Middagsrätter, djupfrysta	6 - 7	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Stekt ägg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (fritera 150-200 g per portion i följd i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, djupfrysta	7 - 8	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6 - 7	-
Fisk, panerad eller friterad	6 - 7	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet, tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	4 - 5	-
* Utan lock		
** Vänd flera gånger		
***Förvärm på effektläge 8 - 8,5		

Flex-funktion

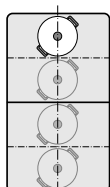
Den flexibla kokzonen går att använda som separat kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder Flex-funktionen.

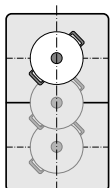
Rekommendationer för användning av kokkärl

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

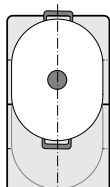
Som en enda kokzon



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

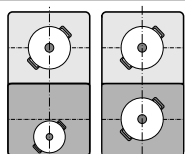


Ø > 13 cm
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



Tar grytan upp mer än en kokzon, ställ den i över- eller underkant av den flexibla kokzonen.

Som två oberoende kokzoner



De främre och bakre kokzonerna har 2 induktorer var som går att använda oberoende av varandra. Ställ in det effektläge du vill ha på resp. kokzon. Använd bara en gryta på varje kokzon.

Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

Slå på

Se kap.

Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

Koppla ihop de 2 kokzonerna

- 1 Ställ på kastrull, gryta eller panna. Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge.
- 2 Tryck på symbolen Indikeringen lyser.

Den flexibla kokzonen är på. Du får upp effektläget på de båda indikeringarna till den flexibla kokzonen.

Anvisningar

- Har kokzonerna olika effektlägen när du ska slå ihop dem, så slår båda om till effektläge 0 vid aktivering.
- Har en kokzon inprogrammerad autotillagningstid, så blir den överförd även till andra kokzonen när du slår ihop dem.

Byta effektläge

Välj 1 av de 2 flexibla kokzonerna och ställ in effektläge med Twist-vredet.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

- 1 Ställ ny kastrull, gryta eller panna på ett ställe som matchar storleken.
Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad när den står rätt placerad, enheten väljer sedan automatiskt kokzon och resp. indikeringsdel blinkar.
- 2 Bekräfta inställningen med Twist-vredet inom 90 sekunder. Indikeringarna slutar blinka och kastrullen, grytan eller pannan blir varm.

Anvisning: Fortsätter indikeringarna blinka, kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll

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

Dela på kokzonerna

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

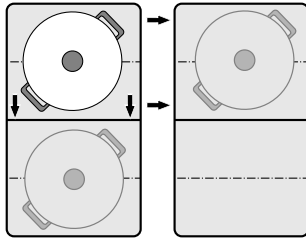
Den flexibla kokzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

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

Transfer-funktionen

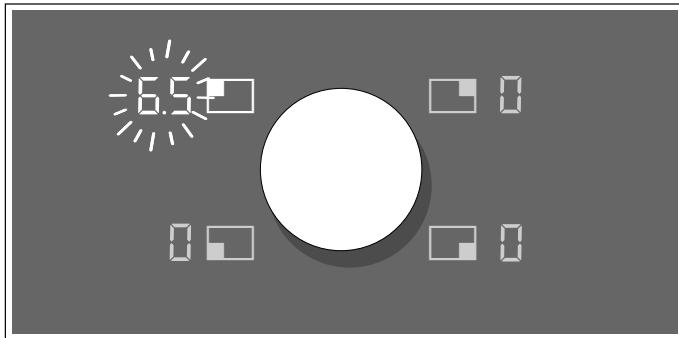
Funktionen överför inställningarna från en kokzon till en annan.

Funktionen fungerar på de flexibla kokzonerna.

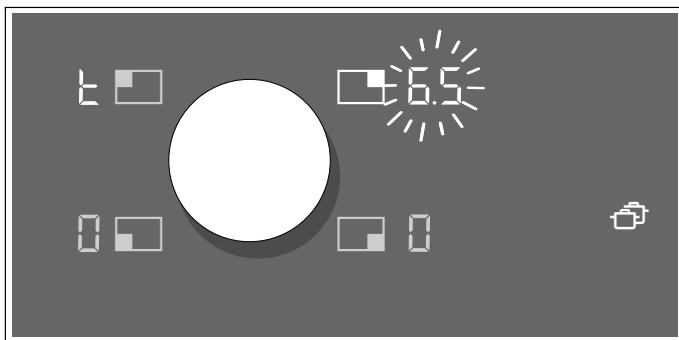


Anvisning: Mer information om rätt placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flex-funktion"

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



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



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

Anvisningar

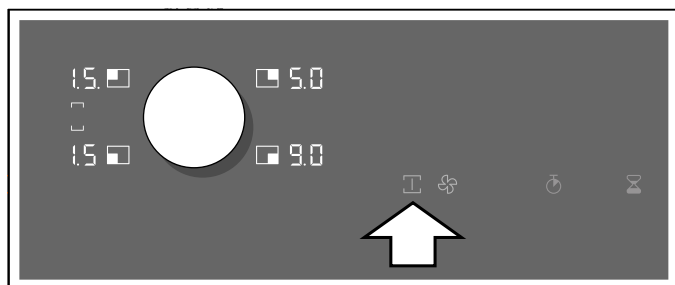
- Flytta kastrullen, grytan eller pannan till en kokzon som inte är på, som du inte förinställt eller använt tidigare.
- Flyttar du kastrullen, grytan eller pannan på den flexibla kokzonen när Flex-funktionen är på, så blir inställningarna överförda automatiskt.
- Inställd tillagningstid eller koksensornfunktion blir också överförd till den nya kokzonen. Steksensornfunktionen blir inte överförd.
- Det går bara flytta Booster-funktionen från vänster till höger eller höger till vänster om ingen kokzon är på.
- Ställer du en ny kastrull, gryta eller pannan på en annan kokzon innan inställningarna är bekräftade, så är funktionen på för båda. Bekräfta den kokzon du vill ha.
- Flyttar du flera kastruller, grytor eller pannor, så är funktionen bara på för den du flyttat senast.
- Du kan ställa tillbaka kastrullen, grytan eller pannan på föregående kokzon inom inställningstiden. Kokzonen fortsätter då värma på med tidigare inställning utan bekräftelse.

Proffskokfunktionen

Proffskokfunktionen visar förinställda effektlägen på kokzonerna. Sätt på matchande kastrull, gryta eller panna inom 8 minuter, så får du upp effektförslaget.

Slå på

- 1 Slå på hällen.
- 2 Tryck på .
De förinställda effektlägena lyser på kokzonsindikeringarna. Kokzonerna på vänstersidan är ihopkopplade.



- 3 Sätt på matchande kastrull, gryta eller panna inom 8 minuter. Kokzonen blir vald när kastrullen, grytan eller pannan är registrerad. Du kan anpassa effektläget med Twist-vredet. Kokzonsindikeringarna till de oanvända kokzonerna börjar blinka när inställningstiden går ut.
- 4 Tryck på  inom 90 sekunder, så förlänger du proffskokfunktionen. Trycker du inte på symbolen, så slår de oanvända kokzonerna av.

Anvisningar

- I proffskokläget kan du bara ställa in varmhållnings- och Flex-funktionerna.
- Sätter du på en kastrull, gryta eller panna som inte fungerar (t.ex. av aluminium), så blinkar kokzonsindikeringen tills du tar av den. Vill du prova om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, se kap. → "Test av kastruller, grytor och pannor".

Slå av

Slå av funktionen direkt: tryck på . Alla kokzoner slår om till effektläge .  lyser vitt.

Funktionen slår av automatiskt: har du inte satt på matchande kastrull, gryta eller panna inom 8 minuter på en eller flera kokzoner, så börjar  och resp. kokzonsindikeringar blinka i 90 sekunder. Vill du slå av funktionen, tryck 2 ggr på .

Trycker du inte på , så slår proffskokfunktionen av efter 90 sekunder.  lyser vitt och kokzoner utan kastruller, grytor eller pannor slår om till effektläge . Använda kokzoner har kvar inställt effektläge.

Ändra inställningar

Du kan ändra effektförslagen i grundinställningsmenyn. Se kap. → "Grundinställningar"

Timerfunktionerna

Hällen har 3 timerfunktioner:

- Autotillagningstid
- Äggklocka
- Stoppursfunktion

Autotillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Du kan ställa in tider från 1 minut upp till 99 minuter. Tiden räknar ned i minuter på timerdisplayen, de sista 30 sekunderna i sekunder.

Gör så här:

- 1 Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
- 2 Tryck på .



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



Tillagningstiden börjar räkna ned.

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

Stek-/koksensornfunktion

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

Ändra eller radera tid

Välj kokzon och tryck sedan på .

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

När tiden har gått ut

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

Anvisningar

- Har flera kokzoner inprogrammerad tillagningstid, så får du alltid upp den tillagningstid som går ut först på timerdisplayen. Kokzonsindikeringen  lyser orange.
- Kolla återstående tillagningstid: välj resp. kokzon. Du får upp tillagningstiden i 10 sekunder.

Äggklockan

Du kan ställa in tider från 1 minut upp till 99 minuter med äggklockan.

Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Så här ställer du in funktionen

- 1 Tryck på , du får upp 00 på äggklocksdisplayen.
- 2 Ställ in den tid du vill ha med Twist-vredet.
- 3 Tryck på  igen för att bekräfta vald tid.

Tiden börjar räkna ned.

Ändra eller radera tid

Tryck på  och ändra tiden med Twist-vredet eller ställ in 00.

När tiden har gått ut

Enheten ger signal i 3 minuter. 00 blinkar på äggklocksdisplayen. Tryck på  igen, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Stoppursfunktion

Stoppuret visar ackumulerad tillagningstid i minuter och sekunder (mm.ss). Maximal tillagningstid är 99 minuter och 59 sekunder (99,59). Tidvisningen börjar om på 00,00 om tillagningstiden drar över maxtiden.

Stoppuret fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

Slå på

Tryck på symbolen . Du får upp **00,00** på stoppursdisplayen.

Tiden börjar räkna på.

Slå av

Trycker du på , så pausar du stoppursfunktionen. Stoppursindikeringarna fortsätter lysa.

Trycker du på  igen när den är orange, så fortsätter tidsräkningen.

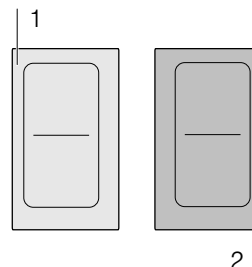
Trycker du länge på , så slocknar indikeringarna.

Funktionen slår av.

Booster-funktion för kastruller och grytor

Funktionen värmer upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 5. Booster-funktionen för kastruller och grytor höjer maxeffekten tillfälligt på vald kokzon.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



Anvisning: Du kan även slå på Booster-funktionen på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

Slå på

- 1 Välj kokzon.
- 2 Tryck på . Indikeringen  tänds.

Funktionen är på.

Slå av

- 1 Välj kokzon.
- 2 Tryck på , bekräfta med Twist-vredet eller välj annan funktion. Indikeringen  slocknar och kokzonen återgår till effektläge 5.

Funktionen slår av.

Anvisningar

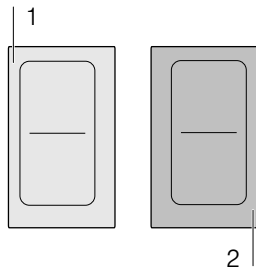
- Funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement.
- Hade du ställt in ett effektläge innan du slog på funktionen, så blir det automatiskt överfört igen när du slår av funktionen.

Booster-funktion för pannor

Funktionen hettar upp pannan snabbare än effektläge 9.

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på (se bild).



Anvisning: Du kan även slå på Booster-funktionen för pannor på den flexibla kokzonen när du använder den som en enda kokzon.

Rekommenderad användning

- Förvärm aldrig kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Använd inte kastrull, gryta eller panna med tunn botten.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller stekpanna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.
- Lägg inte på lock.
- Ställ kastrullen, grytan eller pannan mitt på kokzonen. Se till så att botten-Ø matchar kokzonsstorleken.
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i avsnitt → "Tillagning med induktion"

Slå på

- 1 Välj kokzon .
- 2 Tryck på . Indikeringen  tänds.

Funktionen är på.

Slå av

- 1 Välj kokzon .
- 2 Tryck på , bekräfta med Twist-vredet eller välj annan funktion. Indikeringen  slocknar. Effektläget 9 lyser på kokzonsindikeringen.

Funktionen slår av.

Anvisning: Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.

Varmhållningsfunktion

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

Slå på

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

Funktionen är på.

Slå av

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

Funktionen slår av.

Autofunktionerna

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

De ger tillagning utan överkokning och perfekt kokning och stekning.

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

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

Steksensorfunktionen fungerar på alla kokzoner.

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

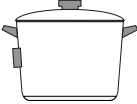
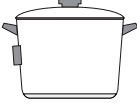
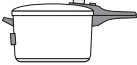
I det här kapitlet går vi igenom:

- Autofunktionerna
- Lämpliga kastruller, grytor och pannor
- Givare och extratillbehör
- Funktionen och effektlägen
- Rekommenderade maträtter

De olika autofunktionerna

Autofunktionerna kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika funktionsinställningar som finns i autofunktionerna:

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

*Förvärm med lock och friter utan lock.

Saknar hällen trådlös temperaturgivare, så kan du köpa till den i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

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

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

Det finns pannor som är optimalt gjorda för steksensorfunktionen. De kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt. Ange alltid resp. referensnummer:

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

- **CA051300** Teppan Yaki. Rekommenderas bara för flexibla kokzoner.
- **CA052300** Grillplatta. Rekommenderas bara för flexibla kokzoner.

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

Anvisningar

- Steksensorfunktionen är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Det kan hända att det inte går att slå på steksensorfunktionen på flexibla kokzoner pga. fel pannstorlek eller placering. Se kap. → *"Flex-funktion" på sidan 19*
- Andra pann typer kan bli överhettade och temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Prova först lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

Kokfunktionerna fungerar för alla kastruller och grytor som är gjorda för induktionshäll. Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion" på sidan 8*

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

Sensorer och extratillbehör

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

Hällen har 2 olika temperatursystem:

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

Temperaturlägen

Temperaturläge	Passar för
1 mycket låg	Tillagning och reducering av sås, svettning av grönsaker och stekning av mat med jungfruolivolja, smör eller margarin.
2 Låg	Steka mat med jungfruolivolja, smör eller margarin, t.ex. omeletter.
3 medel - låg	Steka fisk och tjock stekmat, t.ex. köttbullar och grillkorv.
4 medel - hög	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 (blodiga) eller medium, råakor och stekt potatis.

Koksensornfunktionen kräver en trådlös temperaturgivare. Du kan köpa den i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt om du anger ref.nr **CA060300**.

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

Funktioner och effektlägen

Steksensornfunktion

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

Funktionen fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

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

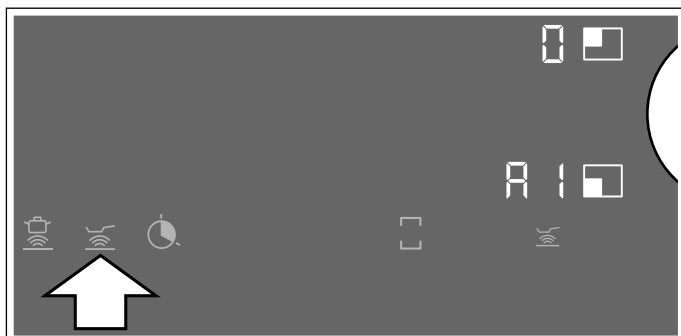
Anvisningar

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

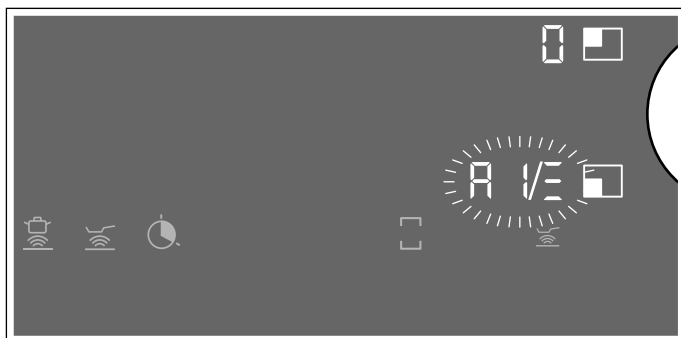
Gör så här

Välj lämpligt temperaturläge i tabellen. Ställ en tom kastrull, gryta eller panna på kokzonen.

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



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



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

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

Slå av steksensorfunktionen

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

Koksensornfunktion (tillval)

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

Funktionen fungerar på alla kokzoner.

Fördelar

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

Anvisningar

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

Temperaturintervall

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

Tillagningstips för koksensornfunktionen

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

Anvisningar

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

Ställa in kokpunkten

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

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

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

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

Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna

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

Anslut den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna såhär:

- 1 Öppna Grundinställning **C 5**, se kap.
→ "Grundinställningar"
 lyser vitt.
- 2 Tryck på . Du får ljudsignal och  lyser orange. Kokzonsindikeringarna lyser vitt och blinkar vid kokzonerna.
Tryck till på  på den trådlösa temperaturgivaren inom 30 sekunder.

- 3 **Avläsning OK:** den trådlösa temperaturgivaren blir registrerad inom några sekunder. Du får 3 korta pip och  växlar från orange till vitt. Kokzonsindikeringarna slocknar vid kokzonerna.
Registrering inte OK: du får 5 pip.  växlar direkt från orange till vitt och kokzonsindikeringarna slocknar vid kokzonerna.

- Koksensorfunktionen blir tillgänglig när temperaturgivaren har felfri uppkoppling mot kontrollerna.
- Feluppkoppling pga. temperaturgivarfel kan uppstå av följande skäl:
 - Bluetooth-kommunikationsfel.
 - Du har inte tryckt på  på temperaturgivaren inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
 - Batteriet i temperaturgivaren är slut.
 Återställ den trådlösa temperaturgivaren och gör om uppkopplingen.
- Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel.
Får du ingen uppkoppling, kontakta service.

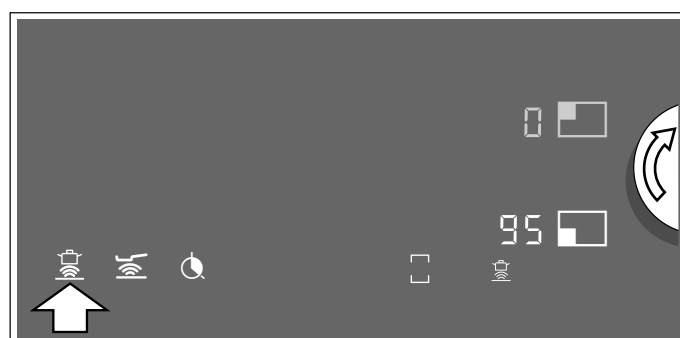
Återställa den trådlösa temperaturgivaren

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

Programmering

Hällen måste vara på.

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



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



- 8** Ta av locket när enheten ger signal och lägg i maten. Låt locket vara på under tillagningen.

Anvisning: Funktionen Friterar med mycket olja i grytan kräver att locket är av.

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

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

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

Slå av koksensornfunktionen

Du kan slå av funktionen på olika sätt:

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

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

Rekommenderade maträtter

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

Kött	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Schnitzel, opanerad eller panerad	Steksensornfunktion	4	6 - 10
Filé	Steksensornfunktion	4	6 - 10
Kotlett*	Steksensornfunktion	3	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	Steksensornfunktion	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	Steksensornfunktion	5	6 - 8
Biff, rosa eller genomstekt (3 cm tjock)	Steksensornfunktion	4	8 - 12
Bröstkött (2 cm tjock)*	Steksensornfunktion	3	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	Steksensornfunktion	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fylld, nättad stek*	Steksensornfunktion	3	6 - 30
Leverkorv	Steksensornfunktion	2	6 - 9
Ragu, kebabkött	Steksensornfunktion	4	7 - 12
Köttfärs	Steksensornfunktion	4	6 - 10
Fläsk	Steksensornfunktion	2	5 - 8
Funktion Sjuda			
Grillkorv	Koksensornfunktion	85°C	10 - 20
Funktion Koka			
Frikadeller	Koksensornfunktion	100°C	20 - 30
Kyckling	Koksensornfunktion	100°C	60 - 90
Kalvkött, kokt eller bräserat	Koksensornfunktion	100°C	60 - 90

* Vänd flera gånger.

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

*** Lägg i maten från början.

Kött	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Tryckkokning			
Kyckling, kalv***	Koksensornfunktion	115 °C	15 - 25
Funktion Friter med mycket olja			
Kycklingvingar och kroppkakor	Koksensornfunktion	175 °C	10 - 15
* Vänd flera gånger.			
** Hetta upp oljan med locket på. Stek portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			
*** Lägg i maten från början.			

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

Äggrätter	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Crêpes*	Steksensornfunktion	5	-
Omelett*	Steksensornfunktion	2	3 - 6
Stekt ägg	Steksensornfunktion	2 - 4	2 - 6
Äggröra	Steksensornfunktion	2	4 - 9
Österrikiska Kaiserschmarrn	Steksensornfunktion	3	10 - 15
Fattiga riddare	Steksensornfunktion	3	4 - 8
Funktion Koka			
Hårdkokta ägg**	Koksensornfunktion	100 °C	5 - 10
* Totaltid för varje portion. Stek i följd.			
** Lägg i maten från början.			

Grönsaker och baljväxter	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Vitlök, lök	Steksensornfunktion	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	Steksensornfunktion	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	Steksensornfunktion	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	Steksensornfunktion	1	10 - 20
Svamp	Steksensornfunktion	4	10 - 15
Glaserade grönsaker	Steksensornfunktion	3	6 - 10
* Lägg i maten från början.			
** Hetta upp oljan med locket på. Friter portionsvis utan lock (tillagningstid per portion, se tabellen).			

Grönsaker och baljväxter	Autofunktion	Temperaturläge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Koka			
Färska grönsaker, t.ex. broccoli	Koksensornfunktion	100°C	10 - 20
Färska grönsaker, t.ex. brysselkål	Koksensornfunktion	100°C	30 - 40
Linser, ärter, kikärter*	Koksensornfunktion	100°C	15 - 20
Gryta*	Koksensornfunktion	100°C	45 - 60

Funktion Tryckkokning			
Grönsaker, t.ex. gröna bönor*	Koksensornfunktion	115°C	3 - 6
Linser*	Koksensornfunktion	115°C	5 - 10
Kikärtor, bönor*	Koksensornfunktion	115°C	10 - 12
Gryta*	Koksensornfunktion	115°C	15 - 20

Funktion Friter med mycket olja			
Grönsaker och svamp, panerade eller doppade i frityrsmet**	Koksensornfunktion	175 °C	5 - 10

* Lägg i maten från början.

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

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

Funktion Sjuda			
Kroppkakor	Koksensornfunktion	85°C	30 - 40

Funktion Koka			
Potatis	Koksensornfunktion	100°C	30 - 40

Funktion Tryckkokning			
Potatis**	Koksensornfunktion	115°C	10 - 12

* Totaltid för varje portion. Stek i följd.

** Lägg i maten från början.

Pasta och gryn	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Ris	Koksensornfunktion	85°C	25 - 35
Polenta*	Koksensornfunktion	85°C	20 - 25
Mannagrynsgrot	Koksensornfunktion	85°C	5 - 10

Funktion Koka			
Pasta	Koksensornfunktion	100°C	7 - 10
Fylld pasta, t.ex. ravioli	Koksensornfunktion	100°C	6 - 15

Funktion Tryckkokning			
Ris**	Koksensornfunktion	115°C	6 - 8

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

** Lägg i maten från början.

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

*Rör om ofta

** Lägg i maten från början.

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

Desserter	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Sjuda			
Risgrynsgröt*	Koksensornfunktion	85 °C	40 - 50
Havregrynsgröt	Koksensornfunktion	85 °C	10 - 15
Kompott**	Koksensornfunktion	85 °C	10 - 20
Chokladpudding***	Koksensornfunktion	85 °C	3 - 5
Funktion Friter med mycket olja			
Småkakor, t.ex. munkar, donuts och klenäter****	Koksensornfunktion	175 °C	5 - 10

* Rör om ofta.

** Lägg i maten precis i början.

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

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

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

Funktion Värma på/varmhålla

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

Funktion Koka

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

Funktion Friter med mycket olja

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

* Vänd flera gånger.

** Tillsätt vätska enligt tillverkarens anvisningar.

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

Fler	Autofunktion	Temperatur-läge	Total tillagningstid från signal (min.)
Funktion Steka med lite olja			
Camembert/ost	Steksensorfunktion	3	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	Steksensorfunktion	1	5 - 10
Krutonger	Steksensorfunktion	3	6 - 10
Mandlar/nötter/pinjenötter	Steksensorfunktion	4	3 - 15
Funktion Värma på/varmhålla			
Konservmat, t.ex. gulaschsoppa*	Koksensorfunktion	70 °C	10 - 15
Glögg**	Koksensorfunktion	70 °C	-
Funktion Sjuda			
Mjolk**	Koksensorfunktion	85 °C	-

* Lägg i maten från början och rör om ofta.

** Lägg i maten från början.

Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

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

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

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

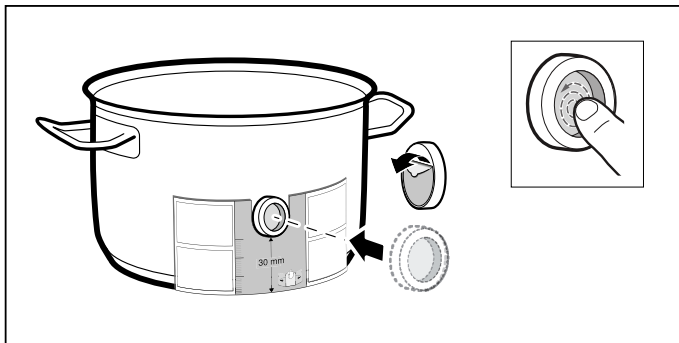
Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller temperaturgivaren på kastrullen, grytan.

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

Gör såhär:

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



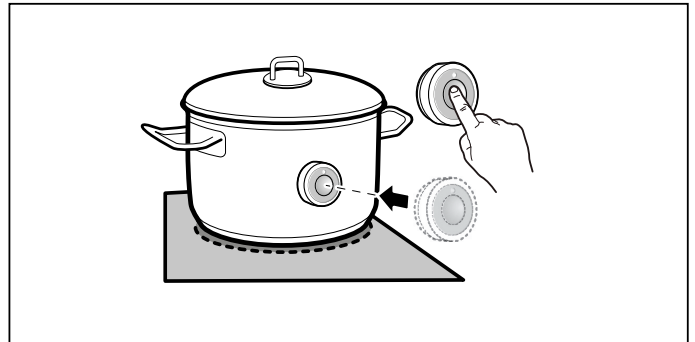
- 3 Tryck fast silikonlappen även inifrån. Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

Anvisningar

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

Sätt på den trådlösa temperaturgivaren

Sätt temperaturgivaren så att den sitter perfekt på silikonlappen.



Anvisningar

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

Rengöring

Den trådlösa temperaturgivaren går inte att maskindisken.

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

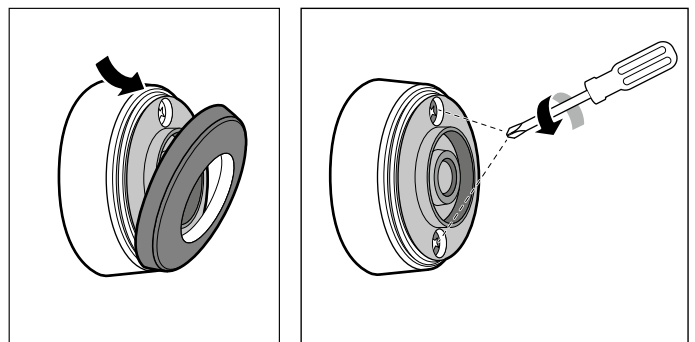
Byta batteri

Byta batteri

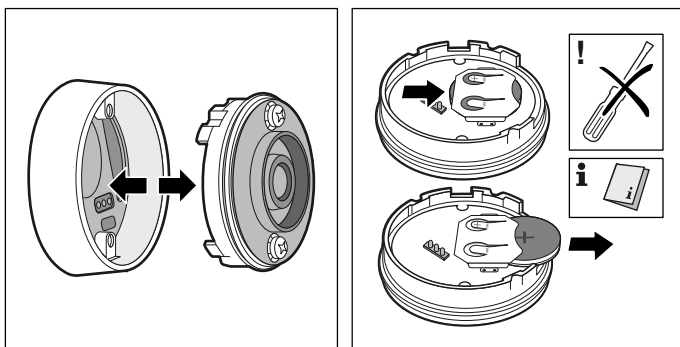
Trycker du på symbolen på den trådlösa temperaturgivaren utan att LED tänds, så är batteriet slut.

Byta batteri:

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

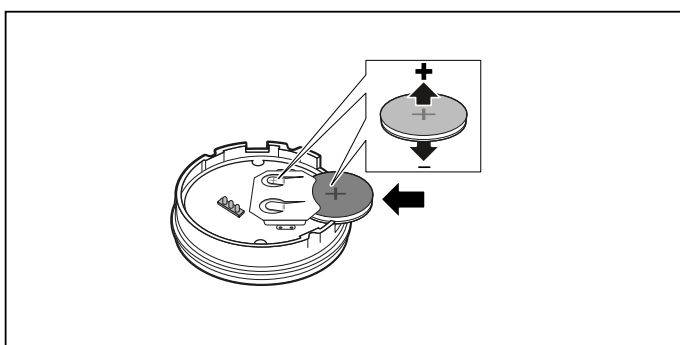


- 2** Dra av höljets överdel. Ta ur det gamla batteriet. Sätt i det nya batteriet. Se till så att polerna hamnar rätt.

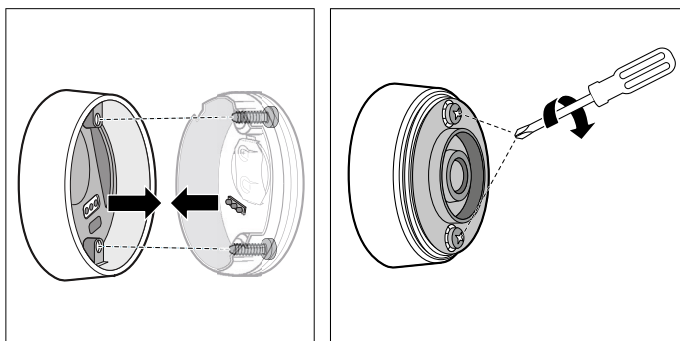


Obs!

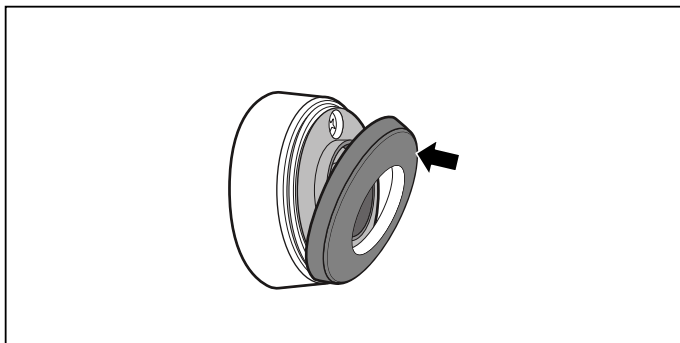
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte kontaktarna.



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



- 4** Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



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

CE-överensstämelseintyg

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

Fullständigt RED-överensstämelseintyg hittar du på Internet på www.gaggenau.com på enhetens produktsida bland Övrig dokumentation.

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

Barnspärr

Barnspärren gör att barn inte kan slå på hällen.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

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

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

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

Automatisk säkerhetsavstängning

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

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

Du kan välja och ställa in kokzonen igen närsomhelst.

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

Torkskydd

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

Slå på: Ta bort Twist-vredet.

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

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

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

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

Grundinställningar

Indikering	Funktion
	Ljudsignaler
<i>c 1</i>	ON Alla ljudsignaler är på.* OFF De flesta ljudsignalerna är av.
	Tid för val av kokzon
<i>c 2</i>	5 Kokzonen ligger bara kvar 5 sekunder. 10 Kokzonen ligger bara kvar 10 sekunder.* 15 Kokzonen ligger bara kvar 15 sekunder. OFF Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar.
	Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt
	Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt.
	OFF Av. Hällens maxeffekt. */**
	1 1000 W minimieffekt.
	1. 1500 W
	...
	3 3000 W rek. avsäkring 13 A.
	3. 3500 W rek. avsäkring 16 A.
	4 4000 W
	4. 4500 W rek. avsäkring 20 A.
	...
<i>c 3</i>	9 eller 9. Hällens maxeffekt.**
	Återställa till fabriksinställningarna
<i>c 4</i>	OFF Spara individuella inställningar.* ON Återställ till fabriksinställningarna.
	Koksensornfunktion
	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till hällen.
	Inställning efter höjd över havet:
<i>c 5</i>	1-2 Sänk 3 Grundinställning 4-9 Höj
	Proffskokfunktionen
	Välj kokzon för förinställd proffskokfunktion.
	Förinställda värden*:
<i>c 6</i>	Vänstra flexibla zonen: 1.5
	Övre, högra kokzonen: 5.0
	Nedre, högra kokzonen: 9.0
	Gryta, kontrollera slutresultatet av tillagningen
<i>c 7</i>	0 Inte lämplig 1 Inte optimal 2 Lämplig
	Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering
<i>c 9</i>	0 Cirkulationsdrift inställd.* 1 Evakuering inställd.

Ställa in automatstart	
c A	A På. Fläkten går igång på det fläktläge som givaren väljer.*
	1, 2 eller 3 på. Fläkten går igång på fläktläge 1, 2 eller 3 .
	OFF Av.
Ställa in fläktens givarkänslighet	
c b	1 Lägsta givarkänslighetsinställningen
	2 Mellersta givarkänslighetsinställningen.*
	3 Högsta givarkänslighetsinställningen.
Ställa in automatfunktion med givarstyrd eftergång	
c c	OFF Av.
	ON På.*

* Fabriksinställning

**Hällens maxeffekt står på typskylten.

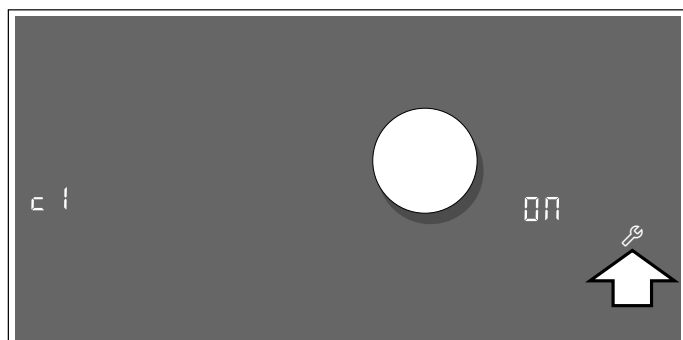
Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

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

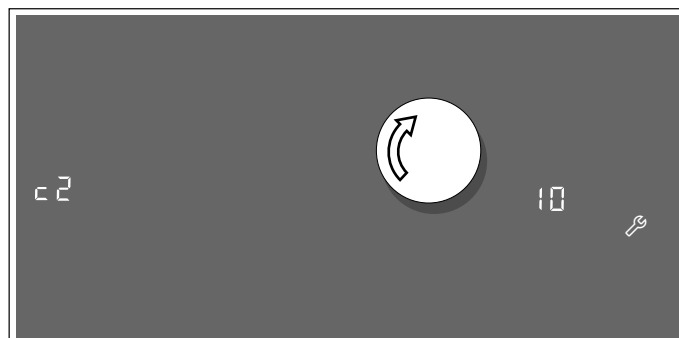
Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	95.
Tillverkningsnummer 2	05

- 3 Tryck på  igen, så hoppar du till grundinställningarna.
Du får upp **c 1** och **00** som förinställning på displayerna.



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

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



- 6 Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Lämna grundinställningarna

Stäng av spishällen med huvudströmbrytaren.

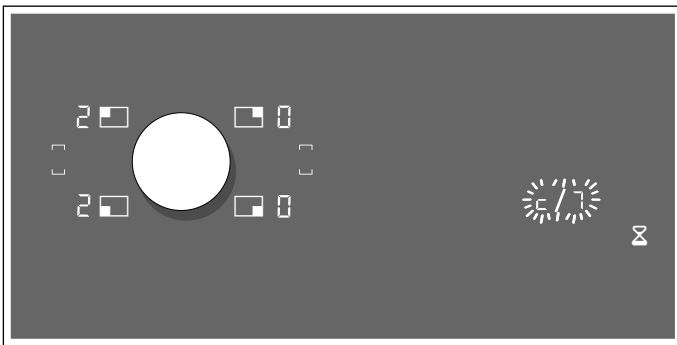
Test av kastruller, grytor och pannor

Funktionen kan kontrollera tillagningstid och -typ beroende på kastrull, gryta eller panna.

Resultatet blir ett referensvärde som beror på egenskaperna hos kastrull, gryta och panna samt använd kokzon.

- 1 Sätt den kalla kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl vatten mitt på kokzonen som matchar botten bäst.
- 2 Gå till Grundinställningar och välj inställningen **7**.
- 3 Tryck på inställningsdelen. — blinkar på kokzonsindikeringen.
Funktionen är på.

Du får upp tillagningstyp och -tid på kokzonsindikeringen inom 10 sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

Resultat	
	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och blir inte varm.*
	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp långsammare än väntat och uppkoket blir inte optimalt.*
	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

* Finns det en mindre kokzon, testa en gång till på den mindre kokzonen.

Tryck på inställningsdelen om du vill slå på funktionen igen.

Anvisningar

- Använder du en kokzon som är mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp och resultatet kan inte bli suveränt eller riktigt bra.
- Information om funktionen hittar du i kap. → "Grundinställningar"
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion"

PowerManager

Du kan ställa in hällens totaleffekt med Power-Manager-funktionen.

Hällen fabriksförinställd. Maxeffekten står på typskylten. Power-Manager-funktionen kan ändra inställningen så att den matchar resp. elinstallationskrav.

Hällen fördelar automatiskt tillgänglig effekt på de kokzoner som är på så att inställningen inte blir överskriden.

Kokzonseffekten kan alltså ibland ligga under märkvärdet när Power-Manager-funktionen är på. Slår du på en kokzon och uppnår effektbegränsningen, så får du upp **7** en kort tid på kokzonsindikeringen. Enheten reglerar och väljer automatiskt högsta möjliga effektläge.

För mer information samt hur hällens totaleffekt blir påverkad, se kap. → "Grundinställningar"

Rengöring

Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

Varning – Risk för brännskador!!

Enheten blir varm vid användning. Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den svalna minst 2 timmar innan du tar bort filterskydd, metallfilter, behållare, bräddningsbehållare och fläktkåpa.

Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Varning – Risk för elstötar!

Inträngande fukt kan orsaka elstöt. Rengör enheten med fuktad trasa. Innan rengöringen ska nätkontakten dras ur, alternativt säkring i säkringsskåpet slås ifrån.

Varning – Skaderisk!

En del komponenter inuti enheten har vassa kanter. Bär alltid skyddshandskar.

Anvisning: Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten.

Anvisningar

- Ta av alla smycken på armar och händer före rengöringen.
- Använd aldrig rengöringsmedel på varm håll, det kan ge fläckar. Se till så att det inte finns kvar rester av rengöringsmedlet du använder.

Rengöringsmedel

Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hålltypen. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Följ anvisningarna och varningarna till rengöringsmedlen.

Lämpliga rengöringsmedel finns hos service eller i vår e-Shop.

Obs! Ytskador

Använd:

- inte koncentrerat diskmedel
- inte maskindiskmedel
- inte skurmedel
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring
- inte ugnrengöring
- inga etsande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda, repande disksvampar, borstar eller skurbollar

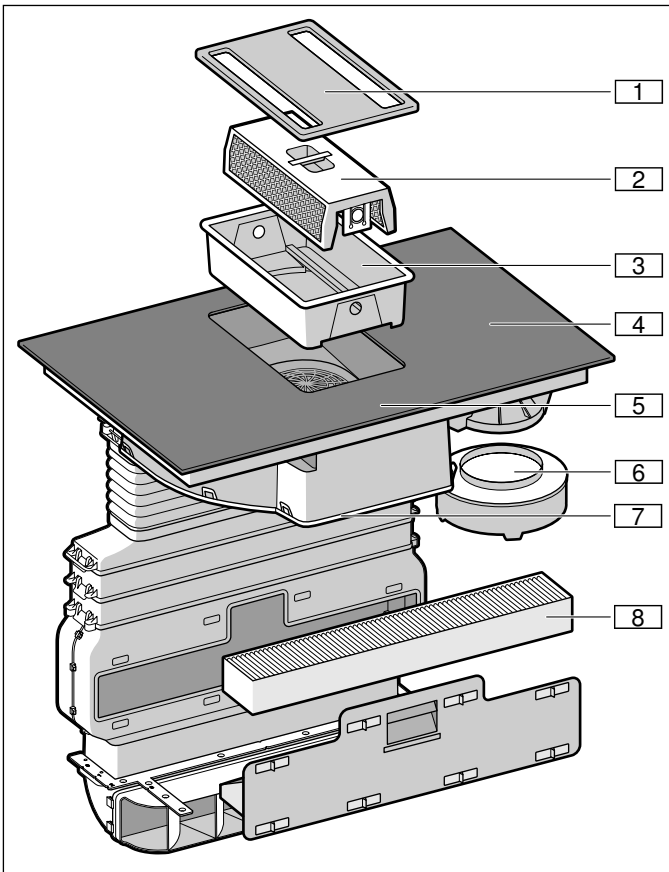
Obs! Ytskador

Skölj alltid ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Område	Rengöringsmedel
Glaskeramik	Använd fönsterputs på kalk- och vattenfläckar: rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hållrengöring eller fönsterputs (artikelnr 00311499). Använd glasskrapa (artikelnr 00087670) till fläckar av socker, risstärkelse eller plast: rengör direkt. Försiktigt! Risk för brännskador! Rengör sedan med fuktad disktrasa och torka torrt med trasa. Anvisning: Använd inte maskindiskmedel.
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Rengör bara med lite vatten så att det inte tränger in i enheten. Blöt upp intorkade ställen med lite vatten och diskmedel, skrubba inte. Rengör bara de rostfria ytorna i slipriktningen. Service, vår e-shop och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt (artikelnr 00311499). Lagg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. Anvisning: Använd inte glasskrapa för att rengöra hållinfattningen.
Plast	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med mjuk trasa eller maskindiska.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel eller lämplig fönsterputs (artikelnr 00311499): rengör med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Filterskydd	Varmt vatten och diskmedel: rengör med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.

Komponenter att rengöra



Nr	Beteckning
1	Filterskydd
2	Metallfilter
3	Behållare
4	Häll
5	Kontroller
6	Bräddningsbehållare
7	Hölje
8	Aktivt kolfilter (bara för cirkulationsdrift)

Hällinfattning (bara på enheter med hällinfattning)

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

Häll

Rengör hällen efter varje användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmeindikeringen slocknat. Torka alltid bort spill och matrester omedelbart, så att de inte torkar fast.

Rengör hällen med fuktad disktrasa och torka sedan torrt så att det inte blir kalkfläckar.

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

Lämpliga glasskrapor (artikelnr 00087670) finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hällrengöring gör rent bra.

Ventilation

Du måste byta eller rengöra filtren med jämna mellanrum för att slippa os och fett.

Metallfilter

Metallfiltren kräver rengöring efter 30 timmars användning eller minst en gång i månaden.

⚠ Varning – Brandrisk!!

Fettavlagringar i filtret kan börja brinna.

Rengör filtret minst en gång i månaden.

Använd aldrig enheten utan filter.

Aktivt kolfilter

Du måste byta det aktiva kolfiltret regelbundet. Håll koll på enhetens filterindikering.

Mättnadsindikator

Blir metallfiltret eller det aktiva kolfiltret mättat, så ger enheten ljudsignal när du slår av den.

Du får upp följande symboler på displayen:

- **Metallfilter:** *FFULL* lyser
- **Aktivt kolfilter:** *FCHANGE* lyser
- **Metallfilter och aktivt kolfilter:** *FFULL* och *FCHANGE* lyser växelvis

Rengör metallfiltret resp. byt aktivt kolfilter på en gång.

Återställ filterindikeringen när du rengjort resp. bytt filtren, så att indikeringarna *FFULL* och *FCHANGE* slutar lysa.

FFULL eller *FCHANGE* lyser när du slår av enheten.

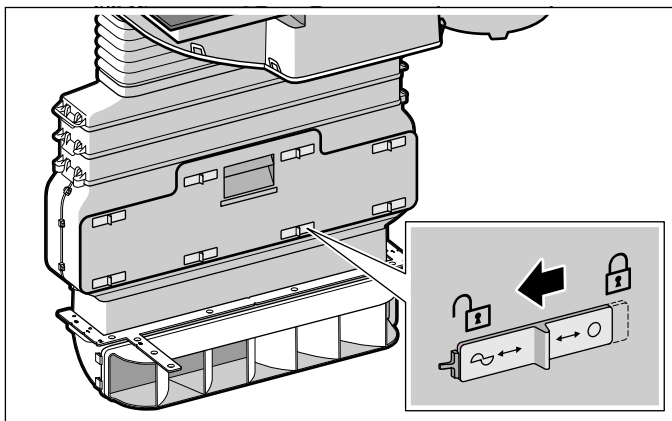
- 1 Håll  intryckt minst 4 sekunder tills enheten ger ljudsignal.
Filterindikeringen för metallfiltren är återställd.
- 2 Om *FCHANGE* lyser, håll  intryckt minst 4 sekunder igen tills enheten ger ljudsignal.
Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

Byta aktivt kolfilter (gäller bara kolfilterdrift)

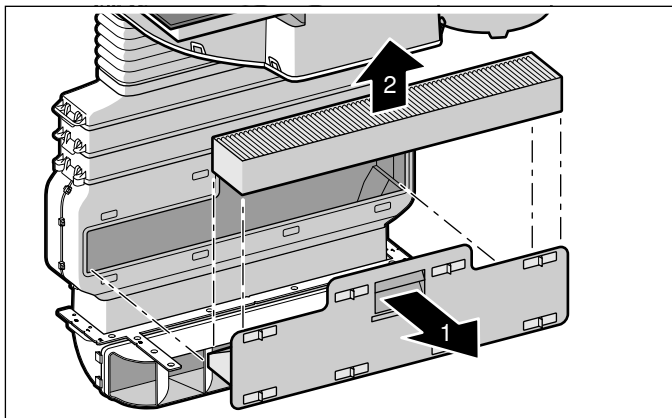
Aktiva kolfilter binder oset i köksluften. De används bara vid cirkulationsdrift.

Anvisningar

- Det aktiva kolfiltret medföljer inte. Aktiva kolfilter (artikelnr CA 282 110) hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopen.
 - Det aktiva kolfiltret går inte att rengöra eller regenerera.
 - Använd bara originalfilter. Det ger enheten optimal funktion.
- 1 Öppna alla spjäll på lådan i plankanalen i stommen.



- 2 Öppna lådan i plankanalen och ta ur det aktiva kolfiltret.

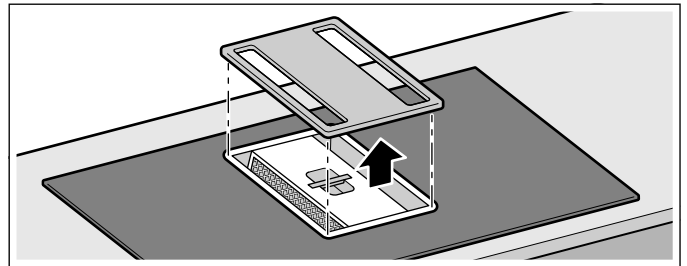


- 3 Sätt i nytt aktivt kolfilter.
- 4 Stäng lådan i plankanalen och alla spjäll.
Anvisning: Se till så att alla spjäll är stängda ordentligt. Annars kan det uppstå ljud och fläkteffekten kan minska.

Ta ut metallfettfiltret

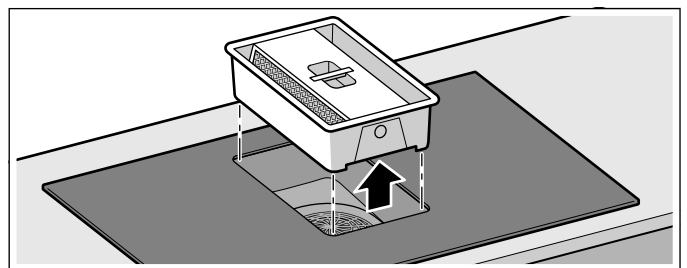
Metallfiltren filtrerar bort fett från köksluften. Du måste byta filter minst en gång i månaden för att få optimal funktion.

- 1 Ta av filterskyddet.



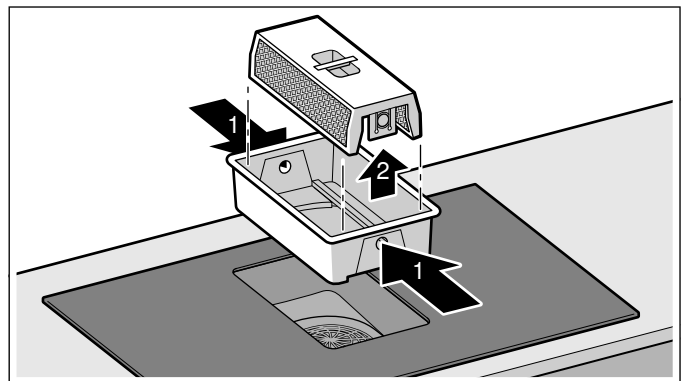
Anvisning: Se till så att filterskyddet inte faller ned och skadar hällen.

- 2 Ta ur metallfilter och behållare.



Anvisning: Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte metallfiltret, så att fett droppar av.

- 3 Tryck på låsningarna på behållarsidorna för att lossa metallfiltret från behållaren.



- 4 Töm behållaren, om det behövs.
- 5 Rengör metallfiltret och filterskyddet.
- 6 När du tagit ur metallfiltret kan du passa på och rengöra enheten inuti.

Rengöra metallfettfilter

Anvisningar

- Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.
- Metallfiltren går både att maskin- och handdiska.

Handdisk:

Anvisning: Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt (artikelnr 00311297). Du beställer det via onlineshopen.

- blötlägg metallfiltren i varmt vatten och diskmedel.
- Rengör metallfiltret med diskborste och skölj av ordentligt efteråt.
- Låt metallfiltren droptorka.

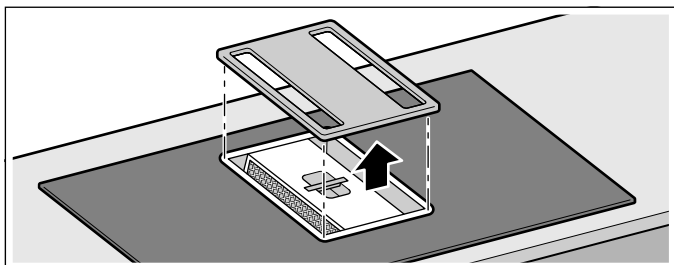
Maskindisk:

- Maskindiska inte jättesmutsiga metallfilter tillsammans med annan disk.
- Lägg metallfiltren löst i diskmaskinen. Kläm inte in metallfiltren.
- Lägg metallfiltren på filtersidan i diskmaskinen för optimal rengöring.

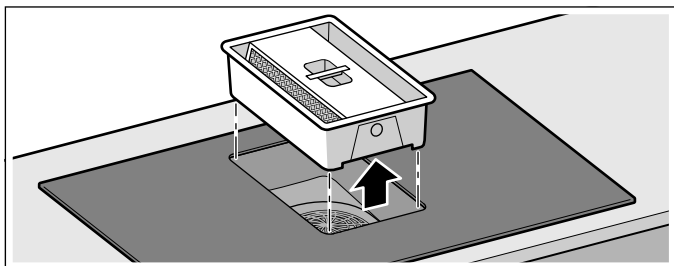
Ta ur och rengöra fler komponenter i enheten

Rengör även hällfläkten invändigt regelbundet. Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt (artikelnr 00311297).

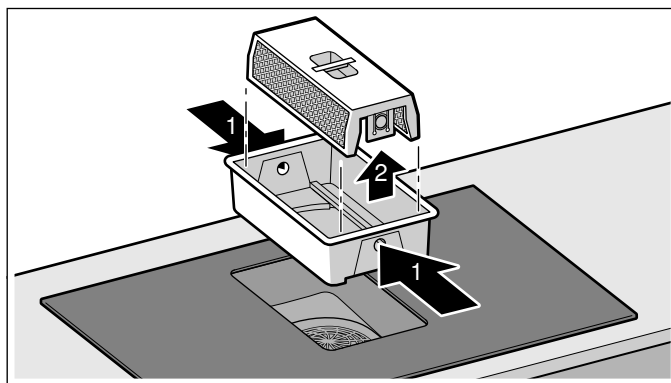
- 1 Ta bort filterskyddet och rengör med fuktig trasa.



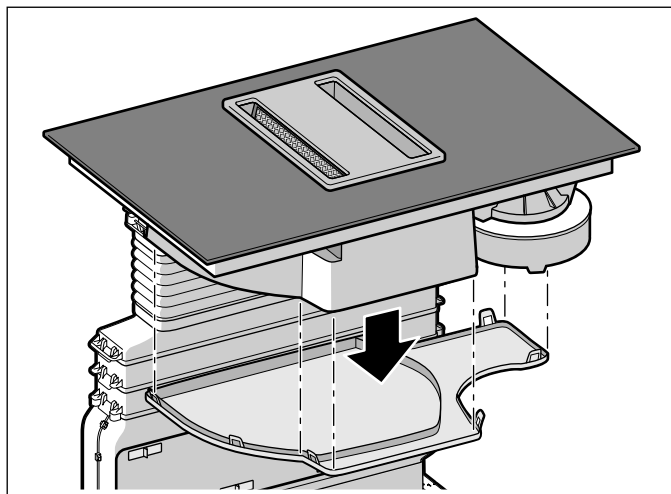
- 2 Ta ur metallfilter och behållare.



- 3 Tryck på låsningarna på behållarsidorna för att lossa metallfiltret från behållaren.



- 4 Töm behållaren, om det behövs.
- 5 Maskindiska metallfilter och behållare.
- 6 Ta av och rengör höljet under enheten, om det behövs.



- 7 Sätt tillbaka delarna när det torkat efter rengöringen.

Sätta i metallfiltret

- 1 Sätt i behållaren.
- 2 Sätt i metallfiltret.

Anvisning: Se till så att metallfiltret är isatt ordentligt. Annars fungerar inte fläkten.

- 3 Lägg på filterskyddet.

Återställa filterindikeringen

Återställ filterindikeringen när du rengjort resp. bytt filtren, så att indikeringarna *FFULL* och *FCHANGE* slutar lysa.

FFULL eller *FCHANGE* lyser när du slår av enheten.

- 1 Håll  intryckt minst 4 sekunder tills enheten ger ljudsignal. Filterindikeringen för metallfiltren är återställd.
- 2 Om *FCHANGE* lyser, håll  intryckt minst 4 sekunder igen tills enheten ger ljudsignal. Filterindikeringen för det aktiva kolfiltret är återställd.

Rengöra bräddningsbehållaren

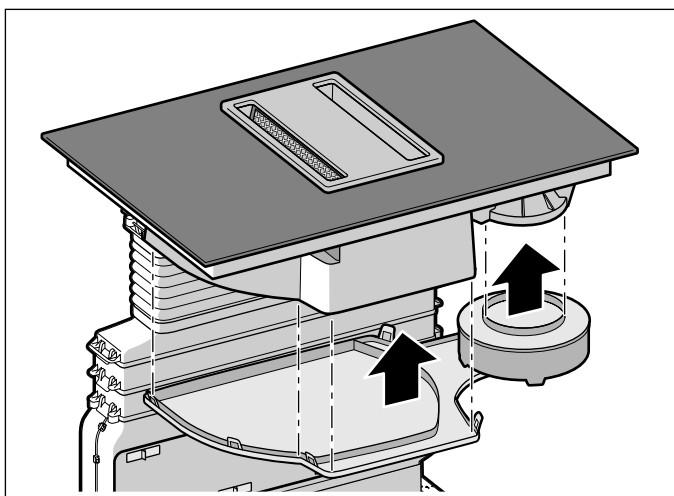
Anvisningar

- Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat. Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta av filterskyddet och ta bort metallfilter och behållare.
- Om det kommer vätska ovanifrån i enheten, så blir den uppsamlad i bräddningsbehållaren. Skruva av och töm bräddningsbehållaren. Ta av och rengör höljet, om det behövs.

- 1 Skruva av bräddningsbehållaren med två händer.

Anvisningar

- Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.
- Ta av och rengör höljet, om det behövs.



- 2 Töm och skölj ur bräddningsbehållaren.
- 3 Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.
- 4 Fäst höljet igen.

Twistvredet

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

Trådlös temperaturgivare

Temperaturgivare

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

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

Silikonlapp

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

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

Temperaturgivarglas

Givarglaset måste alltid vara torrt och rent. Gör såhär:

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

Anvisningar

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

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Användning

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

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

Information om funktionen hittar du i kap.

Varför får jag en ljudsignal?

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

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

Oljud

Vad är det som låter vid tillagning?

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

Möjliga ljud:

Dovt surrande som en transformator:

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

Dovt pipljud:

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

Knasterljud:

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

Gälla pipljud:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

Läs informationen om vilka kastruller, grytor och pannor som är avsedda för induktionshäll.

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

Kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är inte på.

Se till så att resp. kokzon är på.

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll.

Läs informationen om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor.

Varför tar det så lång tid för kastrullen, grytan eller pannan att bli varm resp. varför blir den inte tillräckligt varm trots högt effektläge?

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll.

Läs informationen om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor.

Rengöring

Hur rengör jag hällen?

Du får optimalt resultat om du använder speciell hällrengöring. Vi rekommenderar att du inte använder kraftiga skurmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurbollar.

Mer information om rengöring och skötsel av hällen hittar du i kap. → *"Rengöring"*

Felsökning

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

Varning: Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Fel/indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
Vädringsfunktionens knappar lyser inte. <i>F INSERT</i> lyser.	Metallfiltret är inte rätt isatt.	Sätt i metallfiltret ordentligt. → "Rengöring" på sidan 40
Vädringsfunktionens knappar lyser inte.	Motorstyrningen fungerar inte.	Ring service!
Fläkten fungerar inte.	Motor eller styrning är trasiga.	Ring service!
Symbolbelysningen fungerar inte.	Styrenheten är trasig.	Ring service!
<i>FFULL</i>	Metallfiltret är smutsigt.	Rengör metallfiltret. → "Rengöring" på sidan 40
<i>FCHANGE</i>	Det aktiva kolfiltret är smutsigt.	Byt aktivt kolfilter. → "Rengöring" på sidan 40
<i>FFULL / FCHANGE</i>	Filterindikering lyser även om filtret är rengjort resp. bytt.	Återställ filterindikeringen. → "Återställa filterindikeringen" på sidan 43
ingen indikering	Strömmatningen är bruten.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar.
	Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger.	Se till så att enheten blir ansluten som kopplings-schemat anger.
	Elektronikfel.	Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Enheten ger signal.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
<i>F2 / E8207</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av symbolerna på hällen.
<i>F4 / E8208</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
<i>F5</i> + effektläge och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Lyft av kastrullen. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta matlagningen.
<i>F5</i> och ljudsignal	Du har ställt en varm kastrull på kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen. Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
<i>F1 / F6</i>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap. → "Automatisk säkerhetsavstängning"
<i>F9</i>	Det går inte slå på Flex-funktionen.	Kontrollera felindikeringen genom att ta på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. Kontakta service.

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

Fel/indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
E8202	Temperaturgivaren är överhettad och kokzonen har slagit av.	Vänta tills temperaturgivaren svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
E8203	Temperaturgivaren blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Ta bort givaren från kastrullen, grytan när du är klar och förvara den inte nära värmekällor. Slå på kokzonerna igen.
E8204	Batteriet är slut i den trådlösa temperaturgivaren.	Byta batteri 3 V CR2032. Se avsnittet "Byta batteri".
E8205	Temperaturgivaren är nedkopplad.	Slå av och på funktionen.
E8206	Temperaturgivaren är trasig.	Kontakta service.
Temperaturgivarindikeringen lyser inte	Temperaturgivaren reagerar inte och indikeringen tänds inte.	Byta batteri 3 V CR2032. Se avsnittet "Byta batteri". Är problemet kvar, tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8 sekunder och koppla sedan upp temperaturgivaren igen mot hällen. Är problemet fortfarande kvar, kontakta service.
Indikeringen på temperaturgivaren blinkar 2 ggr.	Batteriet i temperaturgivaren är nästan slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se avsnittet "Byta batteri".
Indikeringen på temperaturgivaren blinkar 3 ggr.	Temperaturgivaren är nedkopplad.	Tryck på symbolen på temperaturgivaren i 8 sekunder och koppla upp temperaturgivaren igen mot hällen.
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta din elleverantör.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den blir ansluten som kopplingschemat anger.
DE	Demoläget är på	Gör hällen strömlös. Vänta 30 sekunder och anslut igen. Tryck på någon av kontrollerna inom 3 minuter. Demoläget slår av.

Ställ inte heta kastruller etc. på kontrollerna.

Anvisningar

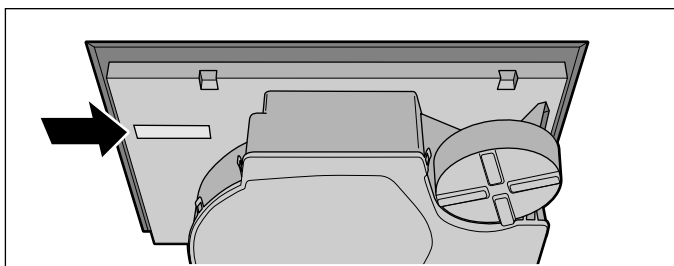
- Får du upp **E** på displayen, så måste du hålla sensorfältet till resp. kokzon intryckt för att läsa av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflagning.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

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

E-Nr: FD: Z-Nr: 		
Type:		



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

E-nr

FD-nr

Service

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Varning – Risk för stötar!

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

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

9001237081(981111)
SV

GAGGENAU

