

# CX 492

Hällen har induktionstillgång över hela kokzonen.

## Innehållsförteckning

<b>Bestämmelser för användningen</b>	<b>4</b>	<b>Transfer-funktion</b>	<b>24</b>
<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>	<b>5</b>	Slå på	24
<b>Skadeorsaker</b>	<b>7</b>	<b>Trådlös temperaturgivare</b>	<b>25</b>
Översikt	7	Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren	25
<b>Återvinning</b>	<b>8</b>	Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.	26
Energispartips	8	Rengöring	26
Återvinning	8	Byta batteri	27
<b>Tillagning med induktion</b>	<b>8</b>	CE-överensstämmelseintyg	27
Fördelar med att använda induktion	8	<b>Koksensorläge</b>	<b>28</b>
Kokkärl	8	Tillagningsprocess med koksensör	28
<b>Lär dig enheten</b>	<b>10</b>	Fördelar	29
Kokzon	10	Tips för tillagning med koksensorläget	29
Kontrollerna	10	Ställa in kokpunkten	29
Menyöversikt	11	Gör såhär	30
Kokzonsindikering	12	Rekommenderade maträtter	31
Restvärmeindikering	12	<b>Dynamisk tillagning för en kastrull, gryta</b>	<b>35</b>
<b>Använda maskinen</b>	<b>13</b>	Slå på	35
Första användningen	13	Slå av	35
Slå på och av hällen	13	<b>Teppanyaki-läge</b>	<b>36</b>
Ställa in kokzon	13	Lämpliga kastruller, grytor och pannor	36
Rekommendationer	14	Slå på	36
<b>Dynamisk tillagning</b>	<b>17</b>	Slå av	36
Slå på	17	<b>Barnspärr</b>	<b>37</b>
Slå av	17	Slå på	37
<b>Proffstillagning</b>	<b>18</b>	Slå av	37
Slå på	18	Automatisk barnsäkerhetsspärr	37
Slå av	19	<b>Pausfunktion</b>	<b>37</b>
<b>Tidsfunktioner</b>	<b>19</b>	Slå på	37
Autotillagningstid	19	Slå av	37
Stoppursfunktion	20	<b>Automatisk säkerhetsavstängning</b>	<b>37</b>
Timern	21	<b>Grundinställningar</b>	<b>38</b>
<b>Booster-funktion för kastruller och grytor</b>	<b>22</b>	Till grundinställningarna	39
Slå på	22	<b>Home Connect</b>	<b>39</b>
Slå av	22	Uppkoppling mot hemnätverket	39
<b>Booster-funktion för pannor</b>	<b>23</b>	Home Connect-inställningar	42
Rekommenderad användning	23	Programuppdatering	44
Slå på	23	Fjärrdiagnos	44
Slå av	23	Uppgiftskyddsinfo	45
<b>Varmhållningsfunktion</b>	<b>24</b>	CE-överensstämmelseintyg	45
Slå på	24		
Slå av	24		

<b>Fläktstyrning</b>	<b>45</b>
Installation	46
Koppla ned från nätverket	46
Styr spisfläkten från spisen.	47
Fläktstyrningens inställningar	48
<b>Rengöring</b>	<b>49</b>
Häll	49
Hällinfattningen	49
<b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b>	<b>50</b>
<b>Hur åtgärda fel?</b>	<b>53</b>
Anvisningar och felindikeringar	53
Tips!	53
Demoläge	54
<b>Service</b>	<b>55</b>
Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr)	55

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) och onlineshop:

[www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## **Bestämmelser för användningen**

Läs igenom anvisningen noga. Spara bruks- och monteringsanvisningen samt garantibeviset till enheten för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

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

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

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

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

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

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

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

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

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

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

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

Se till så att vald kokzon för koksensornläget matchar den kokzon där kastrullen, grytan står.

Har du ett aktivt, medicinskt implantat (t.ex. pacemaker eller defibrillator), kontrollera med läkare att det är utvalt, implanterat och programmerat för att uppfylla EU-direktiv 90/385/EWG från 20:e juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 och DIN EN 45502-2-2 enligt VDE-AR-E 2750-10. Är de förutsättningarna uppfyllda och du dessutom bara använder köksredskap som inte är av metall eller har metallhandtag, så är det inga problem att använda induktionshällen för avsedd användning.

## **⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!**

### **⚠ Varning – Brandrisk!!**

- Heta oljor och fetter är lättantändliga. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av hällen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonen blir jättevarm. Lagg inga 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 automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. genom överhettning, antändning eller materialsprängning.

### **⚠ Varning – Risk för brännskador!!**

- Kokzonerna och intilliggande delar blir jättevarma, framförallt hållinfattningen (om det finns sådan). Rör inte heta ytor. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringens 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, lock eller metallhaltiga föremål på hällen.
- Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

### **⚠ Varning – Risk för stötar!**

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

### **⚠ Varning – Risk på grund av magnetfält!!**

Den trådlösa koksensorn är magnetisk. Magnetiska föremål kan skada elektroniska implantat som t.ex. pacemakers och insulinpumpar. Använder du elektroniska implantat, så ska du inte ha koksensorn i någon ficka och när det gäller pacemakers och liknande medicinska apparater bör du hålla ett minnsvstånd om 10 cm.

### **⚠ Varning – Risk för fell!**

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 minnsvstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

**⚠ Varning – Risk för personskador!!**

- 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.
- Koksensorn kan vara väldigt het när du tar av den från kastrullen eller grytan. Använd grytvantar eller kökshandduk när du tar av den.
- Vid tillagning i vattenbad kan både hällen och kärlet spricka på grund av överhettning. Det kärl som sänks ned i vattnet får inte vidröra botten i det vattenfyllda kärlet. Använd endast värmetåliga kärl.
- Vätska mellan kokzon och kastrull kan få den att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzon och kastrullbotten är torra.

## Skadeorsaker

### Obs!

- Kokkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Låt aldrig kastruller, grytor och pannor koka torrt. Det kan ge skador.
- Placera inte varma kärl ovanpå manöverpanelen, indikatorzonerna eller spishällens ram. De kan skadas.
- Om hårda eller spetsiga föremål faller på spishällen kan de leda till skador.
- Aluminiumfolie och plastbunkar smälter på de heta kokzonerna. Vi rekommenderar inte användning av spisskyddsfolie på hällen.

## Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hälltypen.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta
	Skrovliga bottnar repar hällen	Kontrollera kastruller, grytor och pannor
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring avsedd för just den här hälltypen.
	Slitage från kastruller, grytor och pannor	Lyft kastruller och pannor när du flyttar dem.
Urgröpingar	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

## Återvinning

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

### Energispartips

- Använd alltid ett lock som passar kastrullen, grytan. Kokning utan lock förbrukar avsevärt mer effekt. Använd glaslock. Då kan du se ned i kastrullen, grytan utan att ta av locket.
- Använd kastrull, gryta eller panna med jämn botten. Ojäмна bottnar ökar effektförbrukningen.
- Ställ alltid kastrullen, grytan eller pannan inom använd kokzons gränser.
- Använd små kastruller när du lagar lite mat. En stor, mindre fylld kastrull kräver mer effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid matlagningen. Det spar effekt och grönsakerna behåller sina vitaminer och mineraler.
- Vrid ned till lägre effektläge i god tid. Annars slösar du effekt.

## 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 koksensorn. Släng förbrukat batteri i batteriholk för återvinning.

## Tillagning med induktion

### Fördelar med att använda induktion

Matlagning med induktionshäll skiljer sig en del 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

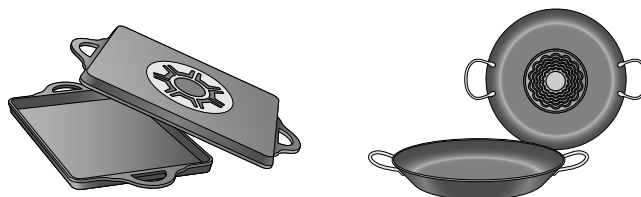
Använd bara ferromagnetiska grytor gjorda för induktionshäll som t.ex.:

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

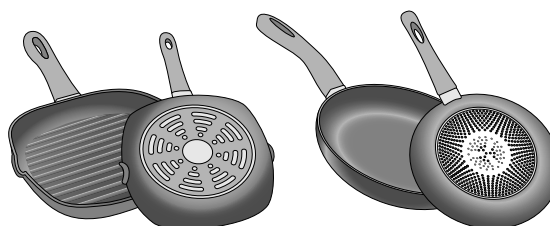
Kontrollera om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll genom att se om en magnet fastnar på botten eller titta i tillverkarens anvisningar.

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

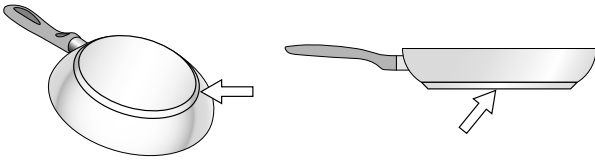
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

### Bottnarnas egenskaper

Bottnarnas egenskaper kan påverka slutresultatet. Kastruller, grytor eller pannor med jämn värmefördelning, t.ex. med sandwichbottnar i rostfritt, spar tid och effekt.

Använd helst kastruller, grytor och pannor med jämna bottnar. Ojämna bottnar eller bottnar med präglingar minskar värmeöverföringen.



### Ingen kastrull, gryta eller panna eller fel storlek

Ställ alltid kastrullen, grytan eller pannan inom använd kokzons gränser. Du får upp ⊖ vid kokzonsindikeringen om kastrullen, grytan eller pannan står fel, är av fel material eller har fel storlek. Flytta kastrullen, grytan eller pannan eller försök igen med annan kastrull, gryta eller panna.

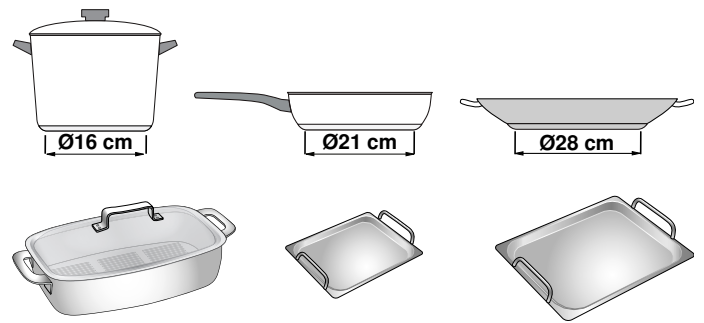
Har du lyft av kastrullen, grytan eller pannan längre än 30 sekunder från kokzonen, så slår kokzonen av automatiskt.

### Tomma eller tunnbottnade kastruller, grytor och pannor

Hetta inte upp och använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller, grytor och pannor. Hällen har ett internt säkerhetssystem. Tomma kastruller, grytor och pannor kan bli uppvärmda så snabbt att den automatiska avstängningen inte hinner reagera innan de uppnått hög temperatur. Botten kan smälta och skada glaskeramiken. Rör inte kastrullen, grytan eller pannan och slå av hällen. Fungerar den inte när den svalnat, kontakta service.

### Zonvakt

Hällen känner automatiskt av den använda kastrullens, grytans och pannans läge, storlek och form map. ferromagnetisk Ø och bottenmaterial. Kastrull-, gryt- och pann-Ø från 90 till 340 mm fungerar.



**Anvisning:** Kokzonsindikeringarna kan avvika från kastrullens, grytans och pannans verkliga storlek och form. Det är normalt och påverkar inte hällens funktion. För mer information, se kap. → "Vanliga frågor och svar (FAQ)"

## Lär dig enheten

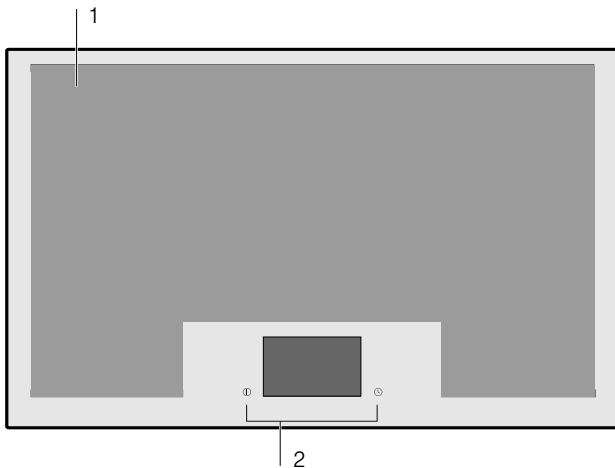
Kapitlet förklarar hur kokzonen, kontrollerna och de olika enhetsfunktionerna fungerar.

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

### Kokzon

Hällen har induktionsfunktion över hela kokzonen. Ställ kastrullen, grytan eller pannan varsomhelst inom använd kokzons gränser. Enheten känner automatiskt av kastrullens, grytans eller pannans placering, storlek och form.

**Anvisning:** Du kan använda upp till 6 kastruller, grytor eller pannor samtidigt på kokzonen.



#### Häll

- |   |                  |
|---|------------------|
| 1 | Användbar kokzon |
| 2 | Kontroller       |

## Kontrollerna

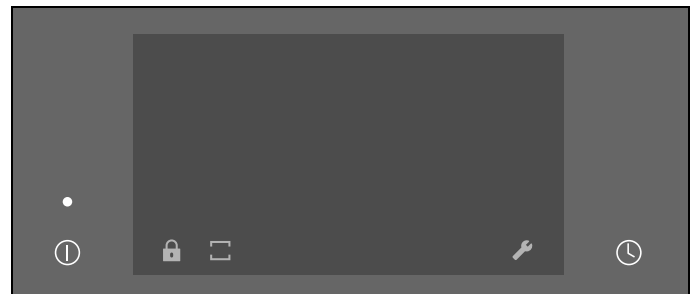
Kontrollerna har sensorfält och pekdisplay.

### Sensorfält

Sensorfälten är pekfält. Välj funktion genom att trycka på resp. symbol. Du får upp tillgängliga funktioner på displayen.

### Anvisningar

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på pekskärmen. Elektronik kan bli överhettad.



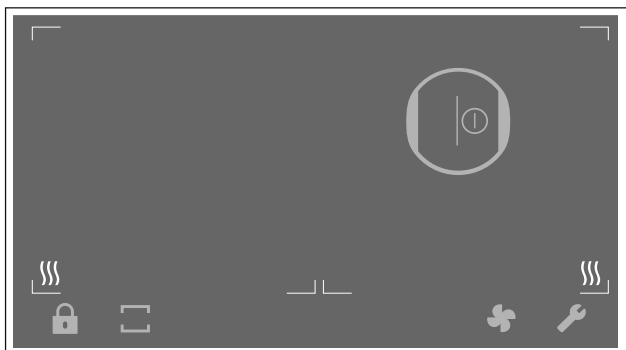
### Sensorfält

ⓘ	Huvudbrytare
🕒	Tidfunksionsmeny
🕒	Äggklocka
⏸	Stoppur
🔒	Barnspärr
⏸	Pausfunktion
📺	Hälläge
📺	Dynamisk tillagning
📺	Proffstillagning
📺	Klassisk tillagning
🌀	Fläktstyrning
🔧	Grundinställningar
📺 ⓘ	Kokzon
	1.0 - 9.0 Effektlägen
➤➤	Booster-funktion för kastruller och grytor
➤➤	Booster-funktion för pannor
📺	Varmhållningsfunktion
🕒	Autotillagningstid
📺	Lägen för kastruller, grytor och pannor
📺	Dynamisk styrning av kastruller, grytor och pannor
📺	Klassisk tillagning för kastruller, grytor och pannor
📺	Koksensör
📺	Teppanyaki

## Pekdisplay

Du får upp en överblick på pekdisplayen över kastrullerna, grytorna på kokzonen och med vilka sensorfält du kan slå på de olika funktionerna.

Ställer du en kastrull, gryta på kokzonen, så får du upp kastrullens, grytans kokzonsindikering på displayen.



## Menyöversikt

Hällens intuitiva menystruktur hjälper dig snabbt tillrätta. Här får du veta mer om de viktigaste menyerna.

### Huvudvy

Huvudindikeringen ger dig en översikt över indikeringarna för den kastrull, grytan som står på kokzonen. Den visar tillagningsläge, effektlägen och inställda timerfunktioner för påslagna kokzoner.

### Funktionslisten

Funktionslisten ger access till vissa funktioner och andra menyer.

Du får upp följande alternativ på funktionslisten:

- Barnspärr
- Pausfunktion
- Tillagningsläge
- Fläktstyrning
- Grundinställningar

### Infomeny

Du kan få upp info om enheten eller aktuella funktioner som är på via infomenyn.

Vill du komma till infomenyn, tryck på på funktionslisten. Sensorn visar när funktionen är tillgänglig.

## Anvisningar och hänvisningar

Anvisningarna ger dig info om ändrad enhetsstatus eller indikerar att användaren måste bekräfta.

Vill du återgå till huvudvyn, tryck på .

**Anvisning:** Det övre displaystrecket lyser orange.

Anvisningarna påminner dig om det krävs någon åtgärd.

Följ displayanvisningarna och tryck på för att återgå till huvudvyn.

**Anvisning:** Det övre displaystrecket lyser blått.

### Hällägesmenyn





Hällen har olika funktioner för hela kokzonsytan.


Tillagningsläge	Funktion
Proffstillagning	Välj effektläge genom att flytta kastrullen, grytan eller pannan från höger åt vänster på kokzonen.
Klassisk tillagning	Välj effektläge på kokzonen.
Dynamisk tillagning	Välj effektläge genom att flytta kastrullen, grytan eller pannan framifrån och bakåt på kokzonen.

Vill du komma till hällägesmenyn, tryck på på funktionslisten.

## Menyn kastrull-, gryt- och pannläge

Hällen har olika kokzonsfunktioner.

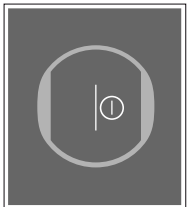
Lägen för kastruller, grytor och pannor	Funktion
 Dynamisk tillagning för en kastrull, gryta	Välj ett visst effektläge genom att flytta kastrullen, grytan eller pannan framifrån och bakåt på kokzonen.
 Klassisk tillagning för kastruller, grytor och pannor	Välj effektläge för varje kastrull, gryta eller panna med kontrollerna.
 Koksensorn	Koksensorn utanpå kastrullen, grytan håller temperaturen automatiskt. Koksensornläget passar för mat som kräver mycket vatten, olja eller fett i grytan vid kokning eller fritering.
 Teppanyaki	Det går att dela upp Teppanyakiytan i två halvor. Det går alltså att steka på en del och varmhålla mat på den andra eller steka på samma effektläge på hela delen.


Tryck till på kokzonsindikeringen och tryck sedan på sensorfält  för att komma till menyn för lägen för kastruller, grytor och pannor.

## Kokzonsindikering

Ställer du en kastrull, gryta eller panna på kokzonen, så tänds resp. kokzonsindikering på pekdisplayen.

### Registrerad kokzon



Kastrullen, grytan eller pannan är registrerad på kokzonen. Kokzonsindikeringen lyser. Tryck på  och välj kokzon.

### Vald kokzon



Indikerad kokzon är vald. Du kan ställa in effektläget.

### Påslagen kokzon



Indikerad kokzon är på. Inställt effektläge lyser på displayen.

### Det står ingen kastrull, gryta på kokzonen



Du har tagit bort kastrullen, grytan från kokzonen. Det tidigare valda effektläget lyser svagare.

### Fler indikeringar





Den valda kokzonen går inte att ställa in. För mer information, tryck till på indikeringen.

#### Möjliga orsaker:

- Det går att använda upp till 6 jämnt fördelade kastruller, grytor eller pannor på kokzonen.
- Kastrullen, grytan eller pannan är inte gjord för induktionshäll.
- Enhetens max. effektförbrukning är överskriden.

## Restvärmeindikering

Hällen har flera restvärmeindikeringar  som varnar för fortfarande varma kokzoner. Beroende på restvärmeintensiteten lyser en, två eller tre indikeringsdelar . Rör inte kokzonen när indikeringarna lyser eller precis när de slocknat.

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

## Använda maskinen

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

### Första användningen


Första gången du slår på enheten får du upp displaymenyn för att göra de första inställningarna. Välj de inställningar du vill ha.


Du får upp huvudvyn när du bekräftat inställningarna.

**Anvisning:** Du kan ändra inställningarna när som helst. För information om att välja inställningar, se kap. → "Grundinställningar".

### Slå på och av hällen

Du slår på och av hällen med huvudbrytaren.

**Slå på:** tryck på . Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser. Hällen är redo att använda när den varit på en kort tid.

**Slå av:** tryck på . Indikeringen slocknar. Alla kokzoner slår av.

Restvärmeindikeringen lyser tills kokzonerna svalnat tillräckligt.

#### Anvisningar

- Hällen slår av automatiskt när kokzonerna varit av längre än 30 sekunder.
- Valda inställningar ligger kvar 10 sekunder efter att du slår av hällen. Om du slår på enheten inom den tiden, så får du upp huvudvyn och kan bekräfta tidigare inställningar. För mer information om inställningen, se kap. → "Grundinställningar".

## Ställa in kokzon

Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Effektläge 1.0	= lägsta effekt
Effektläge 9.0	= högsta effekt


Varje effektläge har ett mellanläge som markeras med .5.

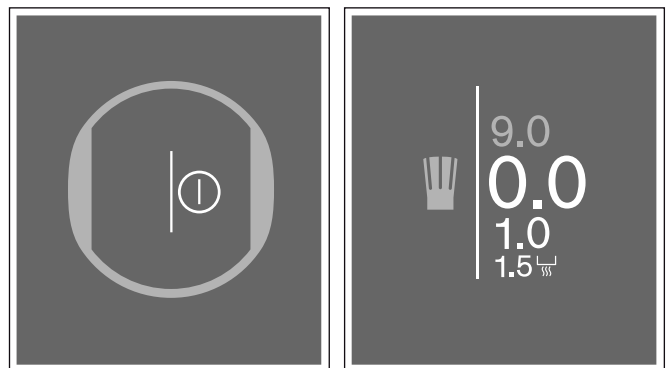
#### Anvisningar

- 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 Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen.
- 2 Tryck på  på pekdisplayen för den kokzon du vill ha. Inställningsdelen lyser på kokzonsdisplayen.



- 3 Svajpa upp eller ned inom 4 sekunder och välj det effektläge du vill har. Vill du välja effektläge 9.0, tryck till direkt på 9.0.



Effektläget är inställt.

## Ändra effektläge

Välj kokzon och ställ sedan in det effektläge du vill ha.

### Slå av kokzonen

Tryck på kokzonsindikeringen tills du får upp effektläge **0.0** på inställningsdelen. Kokzonen slår av.

**Anvisning:** Har du ställt en kastrull, gryta eller panna på kokzonen innan du slår på hällen, så blir den registrerad när du trycker på huvudbrytaren och du får upp kokzonsindikeringen på pekdisplayen.

## Rekommendationer

### Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redde soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 8 - 9.
- Sänk effektläget när det tränger ut ånga från locket vid tillagning med lock. Det behöver inte ånga ut för att ge bra slutresultat.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Undvik rykande het olja, så blir tillagningen hälsosammare.
- Bryn på maten i småportioner i följd.
- Grytor, kastruller och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar.
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap.

## Rekommenderade maträtter

I tabellen ser du vilka effektlägen som passar vilken mat. Tillagningstiden kan variera beroende på matens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Tid (min.)
<b>Smälta</b>		
Choklad, chokladglasyr	1.0 - 1.5	-
Smör, honung, gelatin	1.0 - 2.0	-
<b>Värma på eller varmhålla</b>		
Gryta, t.ex. linsgryta	1.5 - 2.0	-
Mjök <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Värma på varmkorv <sup>1</sup>	3.0 - 4.0	-
<b>Tina och värma på</b>		
Spenat, djupfryst	3.0 - 4.0	15 - 25
Gulasch, djupfryst	3.0 - 4.0	35 - 55
<b>Sjuda</b>		
Potatisklimp <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4.0 - 5.0	10 - 15
Vitsås, t.ex. béchamelsås	1.0 - 2.0	3 - 6
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3.0 - 4.0	8 - 12
<b>Koka, ånga, ångkoka</b>		
Ris (med dubbel vattenmängd)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risgrynsgröt <sup>3</sup>	2.0 - 3.0	30 - 40
Skalpotatis	4.5 - 5.5	25 - 35
Kokt potatis	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta <sup>1</sup>	6.0 - 7.0	6 - 10
Gryta	3.5 - 4.5	120 - 180
Soppor	3.5 - 4.5	15 - 60
Grönsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grönsaker, djupfrysta	3.5 - 4.5	7 - 20
Tryckkoka gryta	4.5 - 5.5	-
<b>Bräsera</b>		
Nätad stek	4.0 - 5.0	50 - 65
Grytstek	4.0 - 5.0	60 - 100
Gulasch <sup>3</sup>	3.0 - 4.0	50 - 60

<sup>1</sup> Utan lock

<sup>2</sup> Vänd flera gånger

<sup>3</sup> Förvärm på läge 8.0 - 8.5

	Effektläge för fortsatt tillagning	Tid (min.)
Bräsera/steka med lite olja <sup>1</sup>		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6.0 - 7.0	6 - 10
Schnitzel, djupfryst	6.0 - 7.0	6 - 12
Kotletter, opanerade eller panerade <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	6 - 12
Biff (3 cm tjock)	7.0 - 8.0	6 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt) <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 20
Fågelbröst, djupfryst <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 30
Färsbiffar (3 cm tjocka) <sup>2</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgare (2 cm tjocka) <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	10 - 20
Fisk och fiskfilé, opanerad	5.0 - 6.0	8 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6.0 - 7.0	8 - 20
Fisk, panerad och djupfryst, t.ex. fiskpinnar	6.0 - 7.0	8 - 15
Räkor och krabbor	7.0 - 8.0	4 - 10
Sautera grönsaker och svamp, färska	7.0 - 8.0	10 - 20
Wokad mat (grönsaker och köttbitar)	7.0 - 8.0	15 - 20
Middagsrätter, djupfrysta	6.5 - 7.5	6 - 10
Pannkakor (stek i följd)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stek i följd)	3.5 - 4.5	3 - 10
Stekt ägg	5.0 - 6.0	3 - 6
Fritering <sup>1</sup> (fritera 150-200 g per portion i 1-2 l olja, fritera portionsvis)		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0	-
Kroketter, djupfrysta	7.0 - 8.0	-
Kött, t.ex. kycklingdelar	6.0 - 7.0	-
Fisk, panerad eller inbakad	6.0 - 7.0	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6.0 - 7.0	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munkar, tempurafrukt	5.5 - 6.5	-

<sup>1</sup> Utan lock

<sup>2</sup> Vänd flera gånger

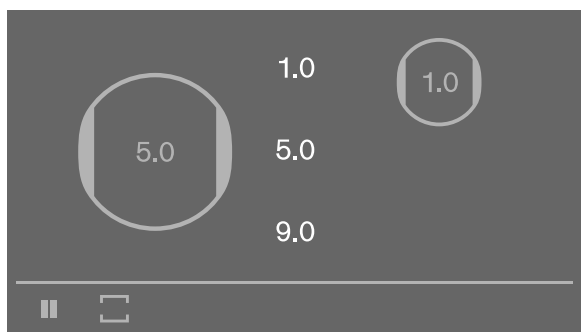
<sup>3</sup> Förvärm på läge 8.0 - 8.5



## Dynamisk tillagning

Använd framförallt funktionen för tillagningssätt som kräver många effektlägesändringar. På så vis kan du snabbt och smidigt anpassa effektläget till tillagningen genom att skjuta fram eller bak kastrullen, grytan eller pannan.

Kokzonen blir till en enda kokzonsdel med tre olika effektlägen när funktionen är på. Kastrullens, grytans eller pannans läge avgör om det ena eller andra förinställda effektläget går på. Du får upp varje kastrulls, grytas och pannas tilldelade effektläge på resp. kokzonsindikering.



Förinställda effektlägen:

Främre delen = effektläge **9.0**

Mellandelen = effektläge **5.0**




Bakre delen = effektläge **1.0**

Du kan ändra de förinställda effektlägena. Ändra effektlägen, se kap. → *"Grundinställningar"*

### Anvisningar


- Booster-funktionen för kastruller, grytor och pannor och varmhållningsfunktionen är inte tillgängliga när dynamisk tillagning är på.
- De olika lägena för kastruller, grytor och pannor och inställningen av tillagningstid är inte tillgängliga när dynamisk tillagning är på.
- Flyttar du kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen, så börjar hällen söka automatiskt och ställer in effektläget från den kokzonsdel där kastrullen, grytan eller pannan registrerades.
- För mer information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → *"Tillagning med induktion"*


## Slå på


- 1 Tryck på .
- 2 Tryck först på  och sedan på  för att bekräfta valet. Du får upp de 3 förinställda effektlägena på huvudvyn.


Funktionen är på.


### Ställ på kastrull, gryta eller panna

Står den en aktiv kastrull, gryta eller panna på kokzonen innan du aktiverar funktionen, så får du upp kokzonsindikeringen utan effektläge. Tryck till på kokzonsindikeringen och tryck sedan på sensorfält  för att bekräfta tilldelat effektläge.

Tryck till på kokzonsindikeringen och tryck sedan på sensorfält  om du ställer på ny kastrull, gryta eller panna.

**Anvisning:** Har kastrullen, grytan eller pannan inte rätt storlek för funktionen, så lyser  på kokzonen.

För information, tryck på .



Vill du återgå till huvudvyn, tryck på .

### Ändra effektläge

Du kan ändra effektlägena under tillagningen. Tryck till på delen där du vill ändra effektläge och välj annat effektläge på programmeringsdelen.

**Anvisning:** Slår funktionen av, så återgår effektlägena till de förinställda värdena.

## Slå av

- 1 Tryck på .
- 2 Välj annan hållfunktion och tryck sedan på  för att bekräfta valet. De olika kastrullernas, grytornas och pannornas tilldelade effektlägen ligger kvar.

Funktionen slår av.

## Proffstillagning

Använd framförallt funktionen för tillagningsätt som kräver många effektlägesändringar. På så vis kan du snabbt och smidigt anpassa effektläget till tillagningen genom att skjuta kastrullen, grytan eller pannan åt vänster eller höger.

Kokzonen blir till en enda kokzonsdel med tre olika effektlägen när funktionen är på. Kastrullens, grytans eller pannans läge avgör om det ena eller andra förinställda effektläget går på. Du får upp varje kastrulls, grytas och pannas tilldelade effektläge på resp. kokzonsindikering.

Förinställda effektlägen:

Vänstra delen = effektläge **1.5**

Mellandelen = effektläge **9.0**




Högra delen = effektläge **5.0**

Du kan ändra de förinställda effektlägena. Ändra effektlägen, se kap. → "Grundinställningar"

### Anvisningar


- För mer information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "Tillagning med induktion"
- Booster-funktionen och de olika lägena för kastruller, grytor och pannor samt inställningen av tillagningstid är inte tillgängliga när funktionen är på.


## Slå på


- 1 Tryck på .
- 2 Tryck först på  och sedan på  för att bekräfta valet.  
Du får upp de förinställda effektlägena på huvudvyn.


Funktionen är på.


### Ställ på kastrull, gryta eller panna

Står den en aktiv kastrull, gryta eller panna på kokzonen innan du aktiverar funktionen, så får du upp kokzonsindikeringen utan effektläge. Tryck till på kokzonsindikeringen och tryck sedan på sensorfält  för att bekräfta tilldelat effektläge.

Tryck till på kokzonsindikeringen och tryck sedan på sensorfält  om du ställer på ny kastrull, gryta eller panna.

**Anvisning:** Har kastrullen, grytan eller pannan inte rätt storlek för funktionen, så lyser  på kokzonen.

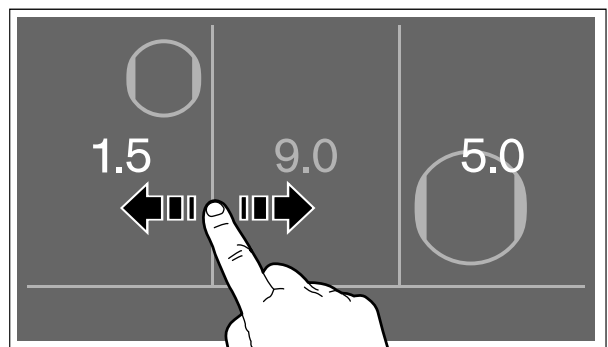
För information, tryck på .

Vill du återgå till huvudvyn, tryck på .

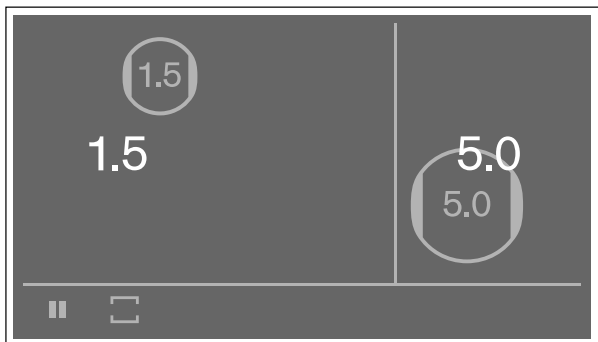
### Kombinera kokzonsdelar

Kokzonsdelarna med förinställda effektlägen går att kombinera så att du får en större yta med samma effektläge.

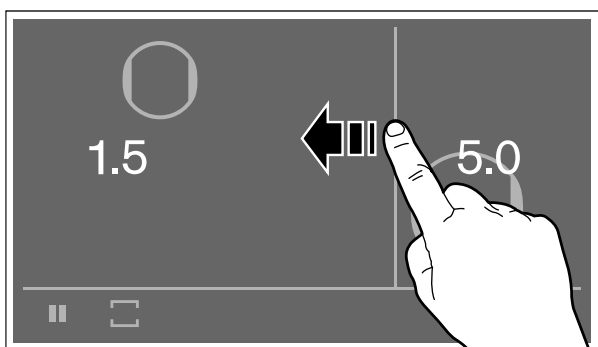
Tryck till på något av mittdelens vertikallinjer och svajpa vänster eller höger tills intilliggande del blir överdragen.



Kombidelen har samma effektläge som den del som utökas.



Tryck till på något av mittdelens vertikalstreck och svajpa höger eller vänster tills du får upp den dolda delen om du vill dela på kombidelen igen.





### Ändra effektläge

Du kan ändra effektlägena under tillagningen. Tryck till på delen där du vill ändra effektläge och välj annat effektläge på programmeringsdelen.

**Anvisning:** Slår funktionen av, så återgår effektlägena till de förinställda värdena.

### Slå av

- 1 Tryck på .
- 2 Välj annan hållfunktion och tryck sedan på  för att bekräfta valet. De olika kastrullernas, grytornas och pannornas tilldelade effektlägen ligger kvar.

Funktionen slår av.

## Tidsfunktioner

Hällen har 3 timerfunktioner:



- Autotillagningstid
- Stoppur
- Äggklocka

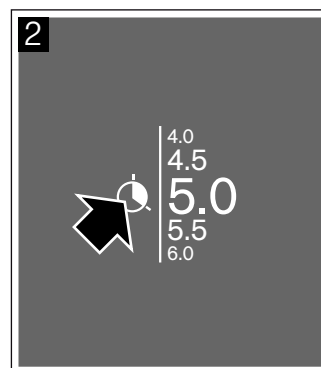
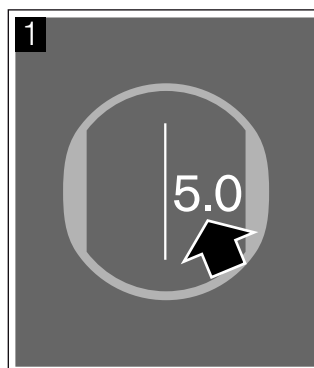
### Autotillagningstid

Kokzonen slår av automatiskt när inställd tid går ut.

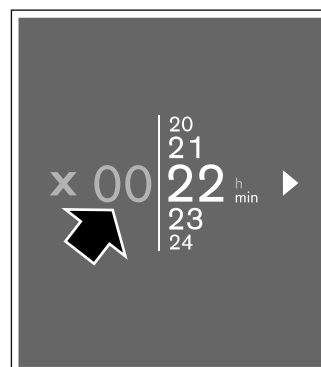
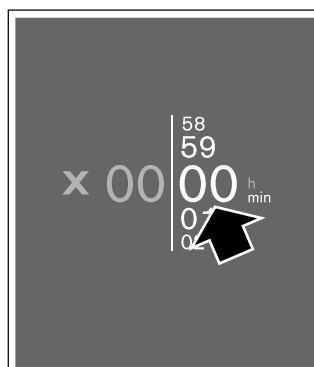
Du kan ställa in tillagningstider upp till 12 timmar och 59 minuter.

Gör så här:

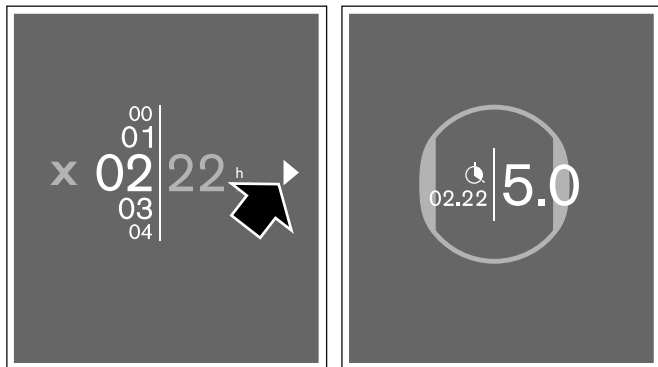
- 1 Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
- 2 Tryck till på valt effektläge.  tänds på kokzonsindikeringen.
- 3 Tryck på . **00|00** h min tänds på kokzonsindikeringen.



- 4 Ställ sedan in den tillagningstid du vill ha i timmar och minuter.



- 5 Tryck på ► för att bekräfta vald tid. Du får upp inställd tillagningstid på kokzonsindikeringen.



Tillagningstiden börjar räkna ned.

### Koksensornläge

Ställer du in en tillagningstid för kokzonen och koksensornläget är på, så går tillagningstiden inte igång förrän valt temperaturläge är uppnått.

### Ändra eller radera tid

Tryck på 🕒.

Ändra inställd tid och tryck sedan på ► för att bekräfta vald inställning.

Vill du radera tiden, tryck på ■.

### När tiden går ut

Kokzonen slår av. Enheten ger signal. Inställd tillagningstid står på **00.00** och effektläget på **0.0**.

Tryck till på tidvisningen. Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

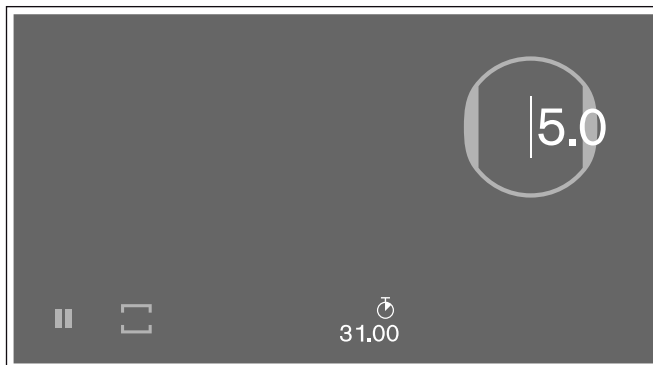
## Stoppursfunktion

Stoppuret visar tiden som gått sedan du slog på funktionen.

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

### Slå på

Tryck på sensorfält 🕒 och välj 🕒. Tryck sedan på ► och bekräfta valet. **00.00** och 🕒 lyser på funktionslistan.



Stoppuret är på. Tiden går igång.

### Pausa stoppuret

Vill du pausa stoppuret och få upp det igen på huvudvyn, tryck först på 🕒 och sedan på II.

Vill du starta det igen, tryck först på 🕒 och sedan på ►.

### Slå av

Tryck först på 🕒 och sedan på ■. Stoppuret pausar, tiden stannar på **00.00** och kommer upp igen på huvudvyn.

Funktionen slår av.

**Anvisning:** Vill du radera meny och återgå till huvudvyn, tryck på X.




## Timern

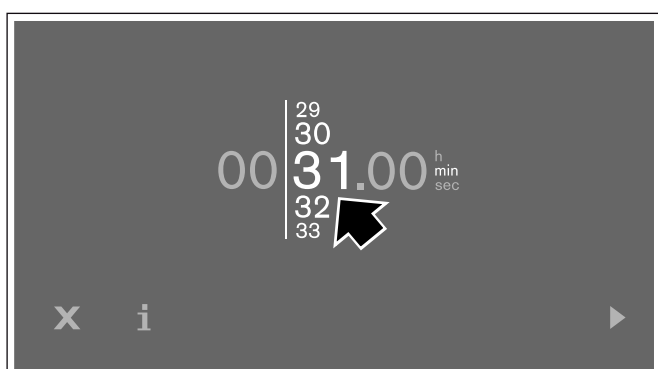
Du kan ställa in tider upp till 9 timmar, 59 minuter och 59 sekunder med timern.



Du kan slå på den när hällen är på eller av.

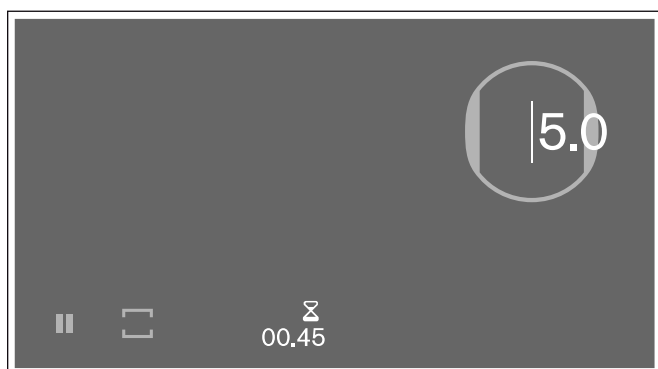
Den fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Funktionen slår inte av kokzonen automatiskt.

### Gör så här:

- 1 Tryck på sensorfältet .
- 2 Välj  och bekräfta valet med . Indikeringen **00 | 00.00**<sup>h</sup><sub>min</sub><sub>sec</sub> lyser.
- 3 Svajpa upp eller ned inom 10 sekunder och ställ in tillagningstiden i minuter, timmar och sekunder.





- 4 Tryck på  för att bekräfta vald inställning.  och inställd tid lyser på funktionslisten.




Den valda tiden börjar att räkna ned.



### Ändra eller radera tid



Tryck på .

Ändra inställd tid och tryck på  för att bekräfta vald inställning.

Vill du radera tiden, tryck på .


### Pausa äggklockan


Vill du pausa äggklockan och få upp den igen på huvudvyn, tryck först på  och sedan på .

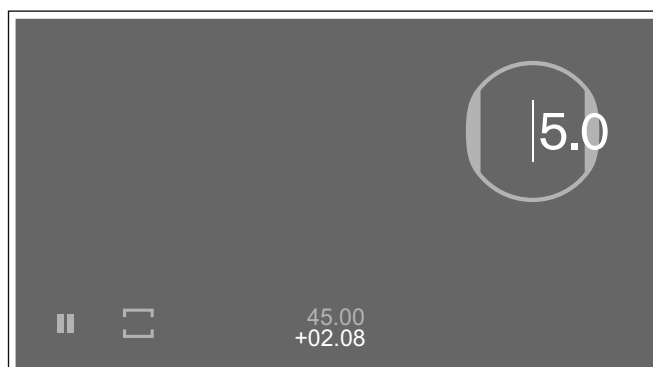
Vill du starta den igen, tryck först på  och sedan på .

### När tiden går ut

Enheten ger signal. **00.00** blinkar på timerdisplayen.

Tryck på . Indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Tryck på  i några sekunder, så slår du på stoppuret. Du får upp utgången tid före **+** på displayen.



Tryck till på tidvisningen för att ställa in ny timertid.

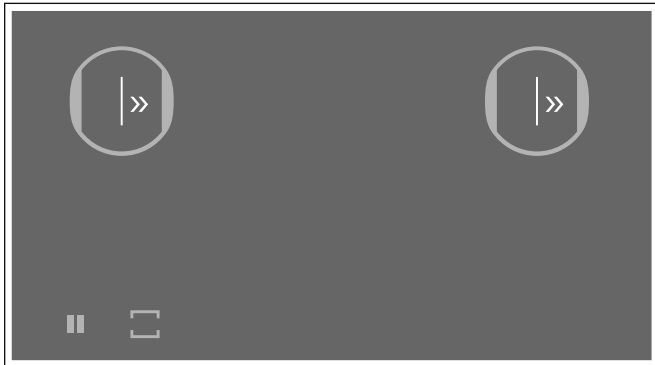
Trycker du i några sekunder på tidvisningen, så raderar du tidvisningarna.

## Booster-funktion för kastruller och grytor

Booster-funktionen värmer upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge 9.0.

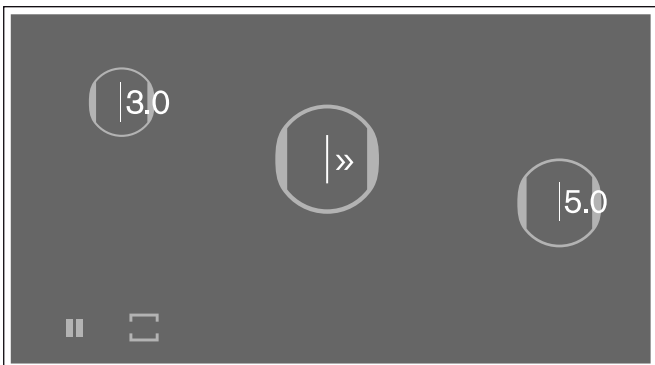
Funktionen är tillgänglig om du får upp >> på inställningsdelen för kastrullen, grytan eller pannan.

Booster-funktionen för kastruller, grytor är bara tillgänglig för en kastrull, gryta per kokzonssida.



Är Booster-funktionen för kastruller, grytor på och du väljer en annan kokzon på samma sida, så slår Booster-funktionen för kastruller, grytor av. Kokzonen blir automatiskt inställd på effektläge 9.0.

Är Booster-funktionen för kastruller, grytor på i mitten av kokzonen, så går det att ställa in andra kastruller, grytor på höger och vänster hållsida.



### Slå på

Välj kokzon och svajpa upp tills du får upp indikeringen >>.

Funktionen är på.

### Slå av

Tryck på kokzonsindikeringen och välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Funktionen slår av.

**Anvisning:** Funktionen kan i vissa fall slå av automatiskt för att skydda elektronikkomponenterna inuti hällen. Kokzonen återgår automatiskt till effektläge 9.0.

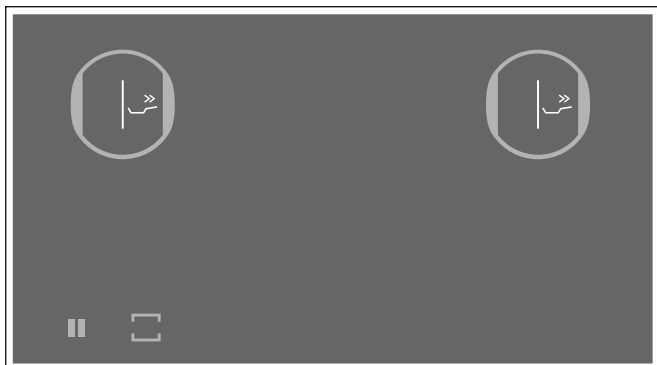
## Booster-funktion för pannor

Booster-funktionen för pannor värmer upp pannan snabbare än effektläge 9.0.

Välj lämpligt effektläge för maten när funktionen slår av.

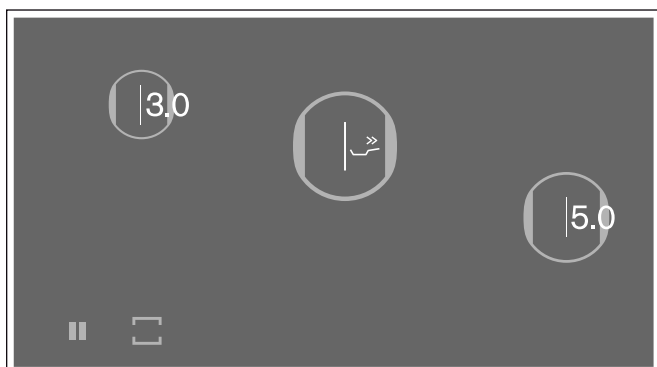
Funktionen är tillgänglig om du får upp » på inställningsdelen för kastrullen, grytan eller pannan.

Booster-funktionen för pannor är bara tillgänglig för en panna per kokzon.



Är Booster-funktionen för pannor på och du väljer inställningarna för en annan kokzon på samma sida, så slår Booster-funktionen för pannor, grytor av och enheten ställer automatiskt in effektläge 9.0.

Är Booster-funktionen för pannor på i mitten av kokzonen, så går det att ställa in andra kastruller, grytor och pannor på höger och vänster hållsida.



## Rekommenderad användning

- Använd alltid kall kastrull, gryta eller panna.
- Använd kastruller, grytor och pannor med jämna bottenar. Använd inte tunnbottnade kastruller, grytor och pannor.
- Hetta aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna, olja, smör eller annat fett utan uppsikt.
- Lägg inte på lock på kastrullen, grytan eller pannan.
- För information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "Tillagning med induktion"

## Slå på

Tryck till på kokzonsindikeringen och välj » på inställningsdelen.

Funktionen är på.

## Slå av

Tryck på kokzonsindikeringen och välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Funktionen slår av.


**Anvisning:** Funktionen slår av automatiskt efter 30 sekunder.

Kokzonen återgår automatiskt till effektläge 9.0.

## Varmhållningsfunktion

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

### Slå på

Välj den kokzon du vill ha och sedan effektläge **1.5** Ställ in  på inställningsdelen.

### Slå av

Tryck på kokzonsindikeringen och välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Funktionen slår av.

## Transfer-funktion

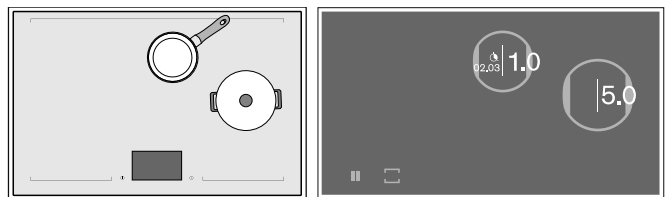
Funktionen överför inställt tillagnings- eller temperaturläge och tillagningstiden när du flyttar kastrullen, grytan på kokzonen.


Tar du av eller flyttar kastrullen, grytan eller pannan från kokzonen, så slutar kokzonen att värma upp. Kokzonsinställningarna ligger kvar 30 sekunder.

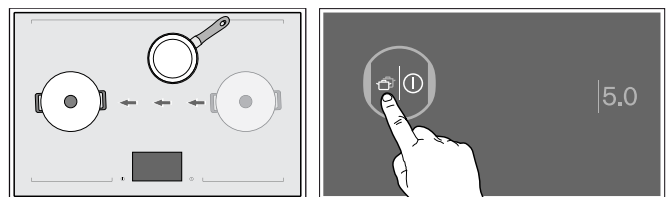
Sätter du tillbaka kastrullen, grytan eller pannan på samma plats, så ligger inställningarna kvar.


### Slå på

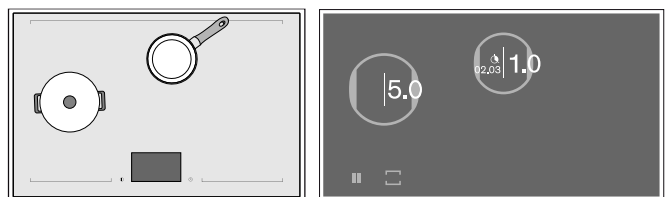
- 1 Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen.



Du får upp  på den nya kokzonen.



- 2 Tryck på den nya kokzonssymbolen  för att bekräfta överföringen av inställningarna. Effektläget lyser.



Inställningarna blir överförda till den nya kokzonen.



## Trådlös temperaturgivare

Anslutningen mellan den trådlösa temperaturgivaren och hällen måste vara uppkopplad före första användning av koksensornläget.

## Förbereda och sköta om den trådlösa temperaturgivaren

I det här avsnittet går vi igenom:

- Sätta på silikonlappen
- Sätt på den trådlösa koksensorn
- Rengöring
- Byta batteri

Silikonlapp och temperaturgivare kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt. Ange alltid resp. referensnummer:

00577921 5-pack med silikonlappar

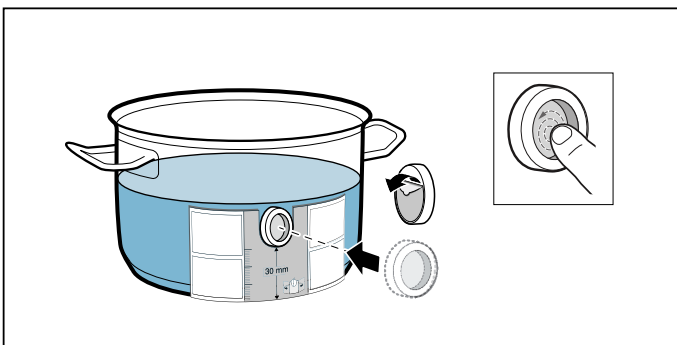
CA060300 Temperaturgivare och 5-pack med silikonlappar

### Sätta fast silikonlappen

Silikonlappen håller koksensorn på kastrullen, grytan.

Har du inte använt koksensornläget på kastrullen, grytan tidigare, så måste du först sätta på en silikonlapp. Gör såhär:

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



- 3 Tryck fast hela ytan på silikonlappen, även innerdelen.

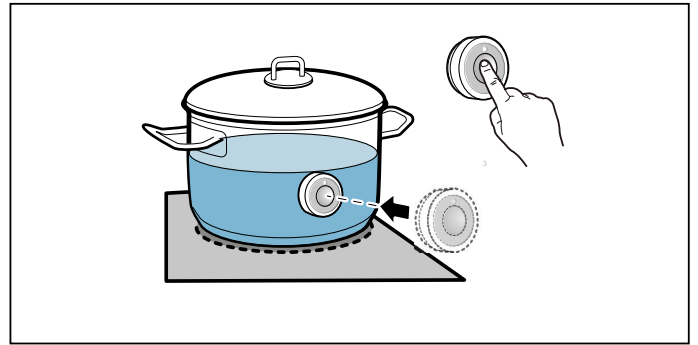
Det tar limmet 1 timme att härda. Använd eller rengör inte kastrullen, grytan under den tiden.

### Anvisningar

- Låt inte kastrullen, grytan med silikonlappen ligga för länge i diskvattnet.
- Lossar silikonlappen, så måste du sätta på en ny.

### Sätt på den trådlösa temperaturgivaren

Sätt temperaturgivaren så att den sitter perfekt på silikonlappen.









### Anvisningar

- Se till så att silikonlappen är helt torr innan du sätter på koksensorn.
- Fyll kastrullen, grytan så att innehållet når upp och täcker koksensorns silikonlapp.
- Sätt inte koksensorn på annan het kastrull, gryta, risk för överhettning.
- Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan efter tillagningen. Förvara den rent, säkert och inte nära värmekällor.
- Du kan använd upp till 3 koksensorer samtidigt.

## Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna.

Anslut den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna såhär:


- 1 Tryck på  i huvudvyn.
- 2 Välj alternativet *Koksensorn* och tryck sedan på  för att bekräfta.
- 3 Tryck till på  på den trådlösa koksensorn inom 30 sekunder.  
Du får upp resultatet av uppkopplingen mellan koksensorn och kontrollerna på displayen efter några sekunder.  
Tryck sedan på  för att bekräfta.
- 4 Tryck på  för att ansluta en koksensorn till. Tryck på  för att återgå till Grundinställningarna.

Koksensorn blir tillgänglig när koksensorn har felfri uppkoppling mot kontrollerna.

### Anvisningar

- Feluppkoppling pga. koksensornfel kan uppstå av följande skäl:
  - Bluetooth-kommunikationsfel.
  - Du har inte tryckt på symbolen på koksensorn inom 30 sekunder efter kokzonsvalet.
  - Koksensorns batteri är snart slut.Återställ koksensorn och gör om uppkopplingen.
- Gör om uppkopplingen vid feluppkoppling pga. överföringsfel.  
Får du feluppkoppling igen, kontakta service.

### Återställa den trådlösa temperaturgivaren

- 1 Tryck på  på koksensorn i 8-10 sekunder. Koksensorns LED-indikering tänds 3 ggr under tiden. Återställningen börjar när LED tänds 3:e ggn. Sluta trycka på symbolen då. Den trådlösa koksensorn är återställd när LED slocknar.
- 2 Gör om uppkopplingen.

## Rengöring

Maskindiska inte den trådlösa temperaturgivaren.

### 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

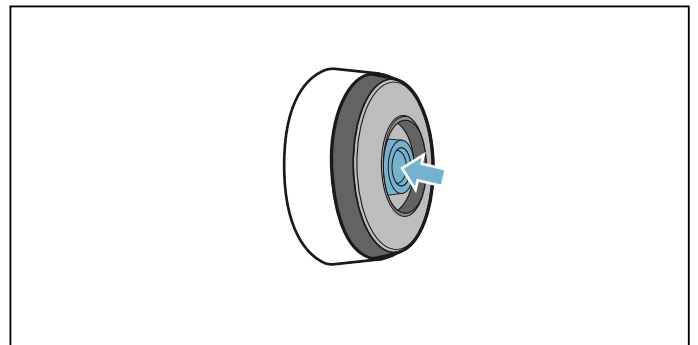
Rengör och torka av temperaturgivaren innan du sätter på den. Går att maskindiska.

**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

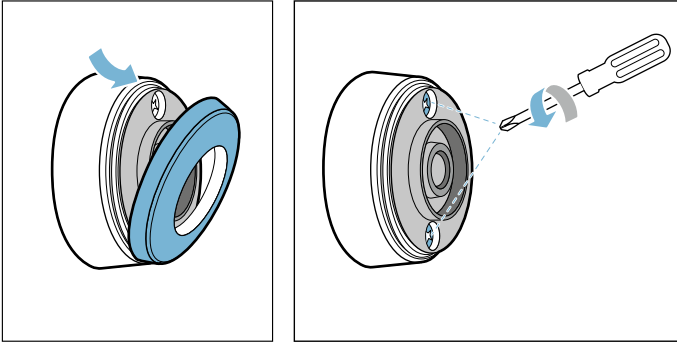
- Använd inga repande rengöringsmedel som skursvampar, -borstar eller -medel.
- Ta inte på givarglaset med fingrarna. Det kan smutsa ned eller repa det.

## Byta batteri

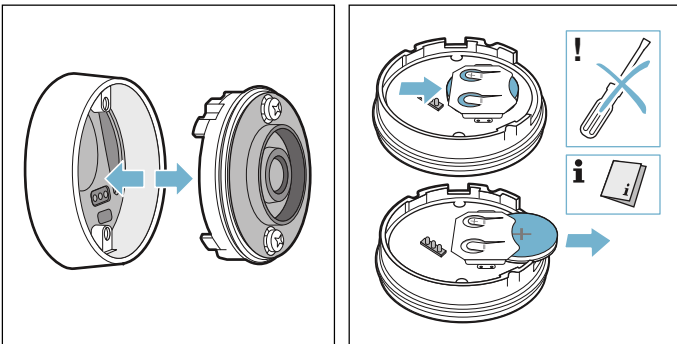
Tänds inte temperaturgivaren när du trycker på symbolen, så är batteriet slut.

Byta batteri:

- 1 Ta av silikonlocket på temperaturgivarhöljets underdel och skruva ur de båda skruvarna med skruvdragare.

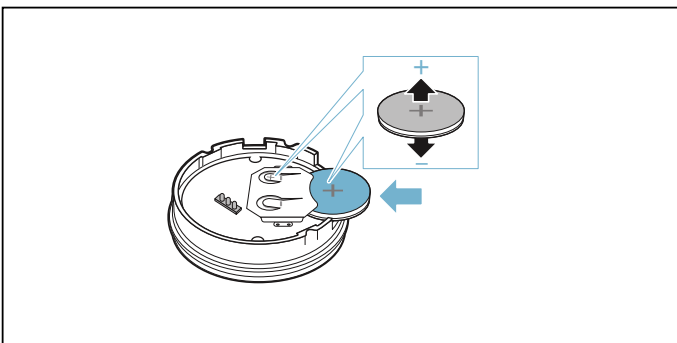


- 2 Öppna temperaturgivarlocket. Ta ut batteriet ur höljesunderdelen och sätt i ett nytt batteri (se till så att batteripolerna hamnar rätt).

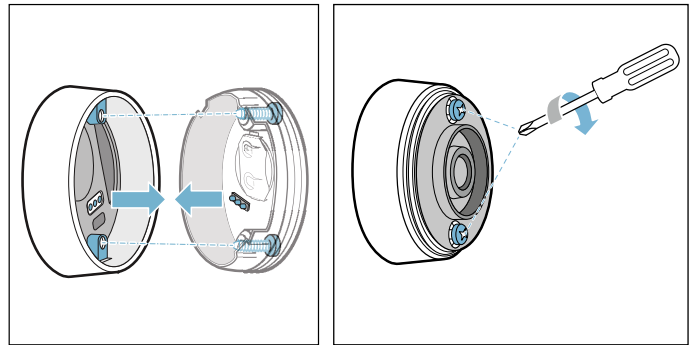


### Obs!

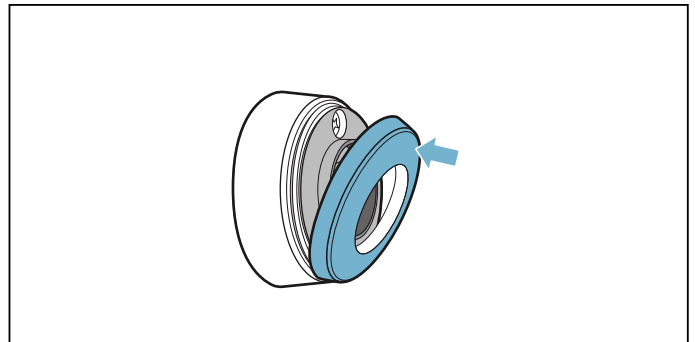
Använd inga metallföremål för att få bort batteriet. Rör inte batterianslutningarna.



- 3 Stäng temperaturgivarlocket (skruvurtagen på locket ska passa in i fördjupningarna på höljesunderdelen). Dra åt skruvarna med mejsel.



- 4 Sätt på silikonlocket på höljets underdel igen.



**Anvisning:** Använd bara kvalitetsbatterier typ CR2032, så får du längre livslängd.

## CE-överensstämelseintyg

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

Ett utförligt RED-överensstämelseintyg finns på Internet under [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.

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

## Koksensornläge

Koksensornprocesserna ger dig smidig matlagning och suveräna slutresultat.

Den trådlösa koksensorn mäter kontinuerligt temperaturen på kastrullerna, grytorna och pannorna. Det ger noggrannare effektstyrning så du håller rätt temperatur utan överkokning och får perfekta slutresultat.

Är rätt temperatur uppnådd kan du lägga i maten. Temperaturen hålls konstant utan att du behöver ändra effektläge.

Koksensornläget fungerar på hela kokzonsytan om du har en trådlös koksensorn.

Den trådlösa koksensorn överför infon om kastrullens, grytans temperatur till kontrollerna.

Hällen har en trådlös koksensorn. De går att köpa till i butik, hos service eller i vår onlineshop, om det behövs. Du kan använda upp till 3 koksensorer samtidigt.



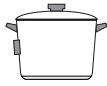
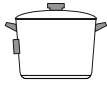
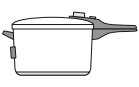
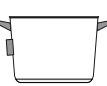
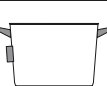
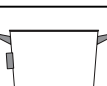
**Anvisning:** Ange referensnummer CA060300 vid beställning.

För mer information om koksensorn, se kap. → "Trådlös temperaturgivare"

## Tillagningsprocess med koksensorn

Koksensornläget kan välja rätt tillagningssätt till alla maträtter.

Tabellen visar de olika tillgängliga, tillagningsprocesserna:

Tillagningsprocessen	Temperatur	Kastruller, grytor och pannor	Passar för att
Varmhålla, värma på	70°C		t.ex. punsch, gulasch
Sjuda i mjölk	85°C		t.ex. pannacotta, risgrynsgröt
Sjuda i vatten	90°C		t.ex. ris, quinoa
Koka	100°C		t.ex. pasta, gnocchi, grönsaker
Tryckkoka	115°C		t.ex. hemgjord fond, baljväxter
Fritera på låg temperatur*	160°C		t.ex. donuts, klenäter
Fritera på medelhög temperatur*	170°C		t.ex. panerad fisk, frikadeller
Fritera på hög temperatur*	180°C		t.ex. pommes frites, djupfrysta

\*Hetta upp olja med lock och friterar utan lock.

## Fördelar

- Kokzonen värmer bara när det behövs för att hålla temperaturen. Det sparar effekt.
- Temperaturen hålls konstant. På så sätt slipper du mat som kokar över. Dessutom behöver du inte ändra temperaturläge.
- Koksensörläget indikerar när vattnet eller oljan nått optimal temperatur, så att du kan lägga i maten (se vilken mat som avviker i tabellen och som du ska lägga i precis i början).

## Anvisningar

- Använd kastruller, grytor och pannor med jämn och tjock botten. Använd inte kastruller, grytor eller pannor med tunn eller deformerad botten.
- Fyll kastrullen, grytan så att innehållet når upp och täcker koksensornas silikonlapp.
- Ta inte bort koksensorn från kastrullen, grytan vid tillagning.
- Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när maten är klar. Var försiktig, koksensorn kan vara väldigt het.

## Tips för tillagning med koksensörläget


- Värma på/varmhålla: portionerade frysvaror, t.ex. spenat. Lägg frysvaran i formen. Tillsätt så mycket vatten som tillverkaren anger. Täck formen. Välj den temperatur som tabellen rekommenderar.
- Sjuda: funktionen passar för lågtemperaturtillagning av livsmedel och reducering av såser och grytor samt tillagning med mjölk. Välj den temperatur som tabellen rekommenderar för maten.
- Kokning: kokprocessen gör att du kan koka vatten med locket på utan att det kokar över. Temperaturkontrollen ger effektivare kokning. Välj den temperatur som tabellen rekommenderar.
- Tryckkokning: följ tillverkarens rekommendationer. Fortsätt tillagningen rekommenderad tid när enheten ger signal. Välj den temperatur som tabellen rekommenderar.
- Fritering: vi rekommenderar att du hettar upp oljan med locket på. Ta av locket och lägg i maten när enheten ger signal. Välj den temperatur som tabellen rekommenderar för maten.

## Anvisningar

- Koka alltid med locket på, förutom när du använder funktionen Friterar.
- Ger enheten inte signal, kontrollera att locket är på. Är locket på, så kan enheten ha uppnått maxeffekt eller så är inställningen *Effektstyrning* på. Det kan påverka tiden det tar att uppnå vald temperatur. Slå av eller sänk övriga kastrullers, grytors eller pannors effektlägen. Se kap. → "*Grundinställningar*"
- Hetta aldrig upp olja utan uppsikt. Använd bara fritureolja. Använd aldrig blandningar av olika friturefetter, t.ex. olja med ister, eftersom de kan skumma.
- Är du inte nöjd med slutresultatet när du t.ex. kokar potatis, ta mer vatten nästa gång. Men använd rekommenderat temperaturläge.




## Ställa in kokpunkten

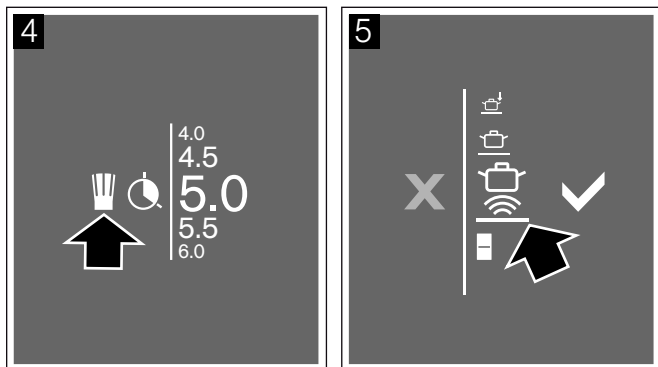
Vattnets kokpunkt beror på hur högt över havet du befinner dig. Kokar vattnet för mycket eller för lite så kan du ställa in kokpunkten. Gör såhär:



- Tryck på sensorfältet  och välj grundinställningen *Koksensorkalibrering*.
- Grundinställningen är 200 - 400 möh. Bor du 200 till 400 möh, så behöver du inte ställa in kokpunkten. Annars väljer du den inställning som motsvarar höjden över havet där du bor.

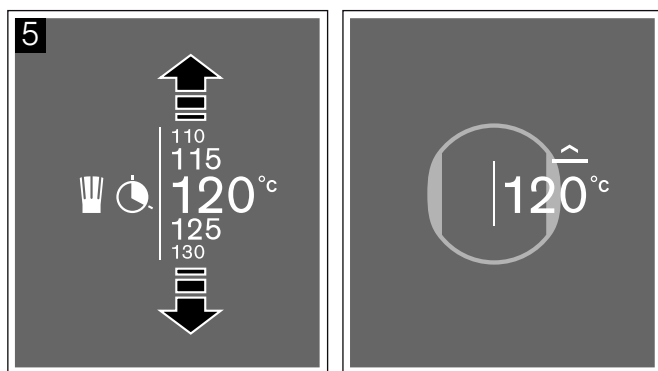
**Anvisning:** Temperaturläge 100°C är tillräckligt för effektiv kokning och gör även så att vattnet inte skvätter så mycket. Du kan ändra kokpunkten. Vill du t.ex. ha kraftigare uppkokning, så kan välja lägre höjd.

## Gör såhär


- 1 F  sta koksensorn på kastrullen, grytan, se kap.
- 2 Ställ en kastrull, gryta med tillräckligt med vätska på kokzonen och lägg alltid på locket. Se avsnitt *   Sätt på den trådlösa temperaturgivaren*.
- 3 Tryck till på kastrullens, grytans kokzonsindikering.
- 4 Tryck på .
- 5 Svajpa upp till . Tryck sedan på  för att bekräfta valet.





- 6 Tryck på den trådlösa koksensorsymbolen  som displayen anger.
- 7 Välj temperaturläge.  
Koksens  rl  get   r på.  
Temperatursymbolen  vid kokzonen lyser allt starkare tills vald temperatur   r uppnådd och enheten ger signal och temperatursymbolen slocknar.





- 8 Ta av locket och lägg i maten n  r enheten ger signal. Lämna locket på vid tillagning.

**Tips:** Vill du ställa in temperaturen noggrannare, så g  r den att öka eller minska med 1  C till 5  C. Tryck bara till på vald temperatur och tryck sedan på .

Välj sedan den temperatur du vill ha och bekräfta med  eller tryck på  för att avbryta och gå ur meny.

## Slå av

- 1 Tryck till på temperaturl  get.
- 2 Tryck till på  och välj ett annat kastrulläge på inställningsdelen.
- 3 Tryck till på  för att bekräfta valet.

Koksens  rl  get   r av.

## Rekommenderade maträtter

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

Kött	Temperatur	Tid (min.)
<b>Sjuda</b>		
Grillkorv <sup>1</sup>	90 °C	10 - 20
<b>Koka</b>		
Frikadeller <sup>1</sup>	100 °C	20 - 30
Kokt höna <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Tafelspitz (kokbitar av nöt) <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
<b>Tryckkoka</b>		
Tryckkoka höna <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
Tryckkoka Tafelspitz (kokbitar av nöt) <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
<b>Friter</b>		
Friter kycklingdelar <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
Friter frikadeller <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten när enheten ger signal.		
<sup>2</sup> Lägg i maten från början.		
<sup>3</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.		
Fisk	Temperatur	Tid (min.)
<b>Sjuda</b>		
Ångkokt fisk <sup>1</sup>	90 °C	15 - 20
<b>Friter</b>		
Friter fisk med frityrsmet <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
Friter panerad fisk <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten när enheten ger signal.		
<sup>2</sup> Hetta upp oljan med locket på. Stek i följd utan lock.		
Äggrätter	Temperatur	Tid (min.)
<b>Koka</b>		
Kokta ägg <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Lägg i maten från början.		

Grönsaker och baljväxter	Temperatur	Tid (min.)
<b>Koka</b>		
Broccoli <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Blomkål <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Spenat <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
Brysselkål <sup>1</sup>	100 °C	30 - 40
Gröna bönor <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
Kikärtor <sup>2</sup>	100 °C	60 - 90
Ärtor <sup>1</sup>	100 °C	15 - 20
Linser <sup>2</sup>	100 °C	45 - 60
<b>Tryckkoka</b>		
Tryckkoka grönsaker <sup>2</sup>	115 °C	3 - 6
Tryckkoka kikärter <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Tryckkoka vita bönor <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Tryckkoka linser <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Friter</b>		
Friter panerade grönsaker <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Friter grönsakstempura <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Friter panerad svamp <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Friter svamptempura <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten när enheten ger signal.		
<sup>2</sup> Lägg i maten från början.		
<sup>3</sup> Hetta upp oljan med locket på. Friter i följd utan lock.		

Potatis	Temperatur	Tid (min.)
<b>Sjuda</b>		
Tillaga kroppkakor <sup>1</sup>	85 °C	30 - 40
<b>Koka</b>		
Gnocchi <sup>1</sup>	100 °C	3 - 6
Koka potatis <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
Koka sötpotatis <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
<b>Tryckkoka</b>		
Tryckkoka potatis <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
Tryckkoka sötpotatis <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Friter</b>		
Potatis med kryddsås <sup>3</sup>	160 °C	8 - 12
<sup>1</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten när enheten ger signal.		
<sup>2</sup> Lägg i maten från början.		
<sup>3</sup> Hetta upp oljan med locket på. Friter i följd utan lock.		



Pasta och gryn	Temperatur	Tid (min.)
<b>Sjuda</b>		
Mannagrynsgröt <sup>3</sup>	85 °C	5 - 10
Förvällt ris <sup>1</sup>	90 °C	25 - 35
Fullkornsrís <sup>2</sup>	90 °C	45 - 55
Exotiskt ris (t.ex. basmati, thai) <sup>2</sup>	90 °C	8 - 12
Vildris <sup>2</sup>	90 °C	20 - 30
Quinoa <sup>1</sup>	90 °C	10 - 12
Polenta <sup>3</sup>	85 °C	3 - 8

<b>Koka</b>		
Durumpasta <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Färsk pasta <sup>3</sup>	100 °C	3 - 5
Fullkornspasta <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Durumpasta, fylld <sup>3</sup>	100 °C	15 - 20
Färsk pasta, fylld <sup>3</sup>	100 °C	5 - 8
<b>Tryckkoka</b>		
Tryckkoka ris <sup>2</sup>	115 °C	6 - 8
Tryckkoka fullkornsrís <sup>2</sup>	115 °C	12 - 18

<sup>1</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten när enheten ger signal.

<sup>2</sup> Lägg i maten från början.

<sup>3</sup> Rör om hela tiden.

Soppor	Temperatur	Tid (min.)
<b>Sjuda</b>		
Redda snabbsoppor <sup>2</sup>	90 °C	10 - 15
<b>Koka</b>		
Hemgjord fond <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Snabbsoppor <sup>2</sup>	100 °C	5 - 10
<b>Tryckkoka</b>		
Tryckkoka fond <sup>1</sup>	115 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Lägg i maten från början.

<sup>2</sup> Rör om hela tiden.

Dessert	Temperatur	Tid (min.)
<b>Sjuda</b>		
Risgrynsgröt <sup>3</sup>	85 °C	40 - 50
Havregrynsgröt <sup>3</sup>	85 °C	10 - 15
Chokladpudding <sup>3</sup>	85 °C	3 - 5
<b>Koka</b>		
Kompott <sup>1</sup>	100 °C	15 - 25
<b>Friter</b>		
Friter syltmunkar <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Friter donuts <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Friter buñuelos <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Lägg i maten från början.

<sup>2</sup> Hetta upp oljan med locket på. Friter i följd utan lock.

<sup>3</sup> Rör om hela tiden.

Djupfrysta produkter	Temperatur	Tid (min.)
<b>Varmhålla, värma på</b>		
Gräddstuvade grönsaker <sup>4</sup>	70 °C	15 - 20
Tina fond <sup>2</sup>	70 °C	15 - 25
<b>Koka</b>		
Gröna bönor, djupfrysta <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
<b>Fritera</b>		
Fritera pommes frites <sup>3</sup>	180 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Värma upp och tillaga med lock. Lägg i maten när enheten ger signal.		
<sup>2</sup> Lägg i maten från början.		
<sup>3</sup> Hetta upp oljan med locket på. Fritera i följd utan lock.		
<sup>4</sup> Rör om hela tiden.		
Övrigt	Temperatur	Tid (min.)
<b>Varmhålla, värma på</b>		
Värma på gulaschsoppa <sup>1</sup>	70 °C	10 - 20
Värma på glögg <sup>1</sup>	70 °C	5 - 15
<b>Sjuda</b>		
Värma på mjölk <sup>1</sup>	85 °C	3 - 10
<sup>1</sup> Lägg i maten från början.		

## Dynamisk tillagning för en kastrull, gryta

Funktionen visar förinställda effektlägen när du ställer en kastrull, gryta på kokzonen.

På så vis kan du anpassa effektläget till tillagningen genom att skjuta fram eller bak kastrullen, grytan eller pannan.

Förinställda effektlägen: **1.0, 3.0, 5.0, 7.0** och **9.0**.




Ändra förinställda effektlägen, se kap. → "Grundinställningar".

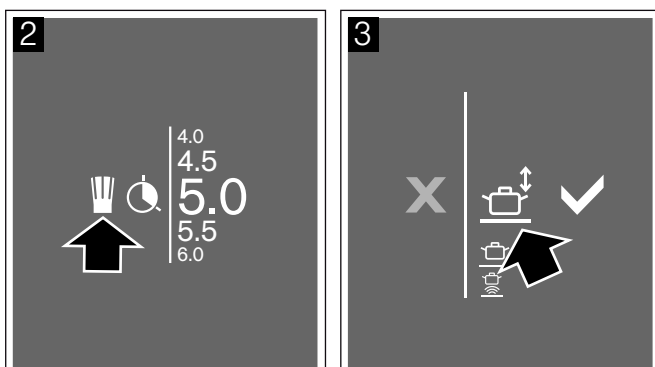
### Anvisningar

- Får du inte upp funktionen på inställningsdelen, så kan det bero på att kastrullen, grytan eller pannan är för stor. Använd en mindre kastrull, gryta eller panna.
- Går det inte att välja effektläge, så kan det bero på att enheten uppnått sin maxeffekt. Se inställningen *Effekstyrning* i kap. → "Grundinställningar".
- För mer information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "Tillagning med induktion"

### Slå på

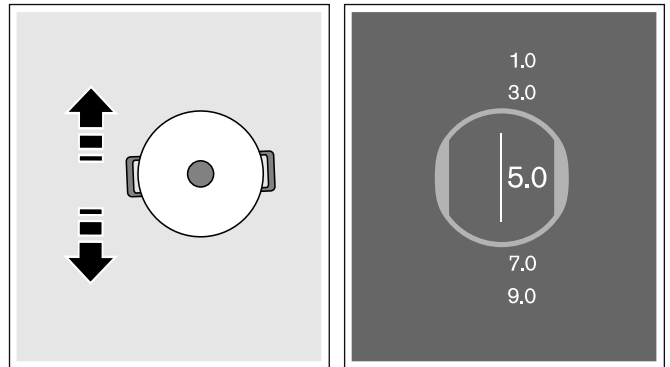
Ställ kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen.

- 1 Tryck till på kastrullens, grytans kokzonsindikering.
- 2 Tryck på .
- 3 Svajpa ned till . Tryck sedan på  för att bekräfta valet.



Funktionen slår på.

- 4 Flytta kastrullen, grytan eller pannan tills du får det effektläge du vill ha. Du får upp valt effektläge på kokzonsindikeringen.





### Ändra effektläge

Du kan ändra effektlägena under tillagningen. Tryck till på delen där du vill ändra effektläge och välj annat effektläge på programmeringsdelen.

**Anvisning:** Slår funktionen av, så återgår effektlägena till de förinställda värdena.

### Slå av

- 1 Tryck till på effektläget.
- 2 Tryck till på  och välj ett annat kastrulläge på inställningsdelen.
- 3 Tryck till på  för att bekräfta valet.

Funktionen slår av. Tidigare valt effektläge ligger kvar.

## Teppanyaki-läge

Det här läget kan dela Teppanyaki-ytan i två halvor: en het del med tilldelat effektläge och en del utan tilldelat effektläge.

Du kan ändra effektlägena under tillagningen.

**Anvisning:** Får du inte upp läget på inställningsdelen, så kan det bero på att kastrullen, grytan eller pannan är för stor. Använd en mindre kastrull, gryta eller panna.


## Lämpliga kastruller, grytor och pannor







Det finns Teppanyaki-grillar som är optimalt gjorda för det här läget. De kan du köpa till i butik, hos service eller på vår officiella webbsajt. Ange alltid resp. referensnummer:

- GN232110 Grillplattmått 325 x 530 mm
- CA051300 Grillplattmått 265 x 415 mm


## Slå på

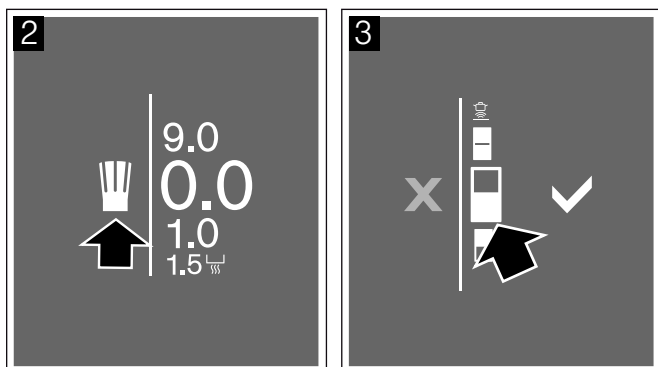
Flytta kastrullen, grytan horisontellt eller vertikalt på kokzonen.

- 1 Tryck till på kastrullens, grytans kokzonsindikering.
- 2 Tryck på .
- 3 Svajpa upp och välj resp. symbol för Teppanyaki-grillen på kokzonen.


Symbol	Läge
	Vertikalläge, två varma kokzoner
	Vertikalläge, undre kokzonen varm
	Vertikalläge, övre kokzonen varm
	Horisontalläge, två varma kokzoner
	Horisontalläge, högra kokzonen varm
	Horisontalläge, vänstra kokzonen varm

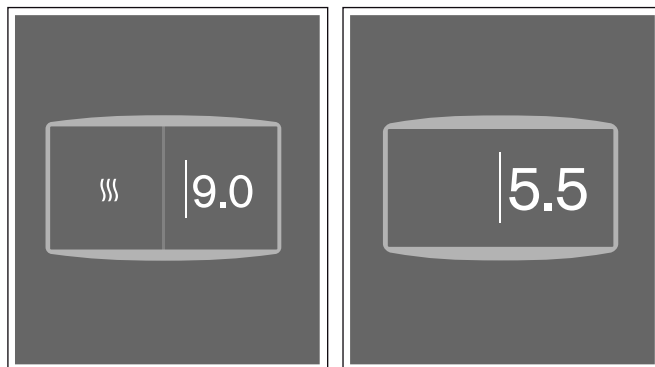
**Anvisning:** Enheten visar bara de symboler som är tillgängliga map. Teppanyaki-grillens storlek och kokzonsplacering.

Tryck sedan på  för att bekräfta valet.



4 Välj det effektläge du vill ha på inställningsdelen.

Displayen visar Teppanyaki-grillens riktning med valt effektläge för en kokzon eller hela kokzonsdelen som den tar upp. Du får upp restvämeindikeringen  på den kokzon som saknar tilldelat effektläge.





Läget är på.

## Ändra effektläge

Tryck på den tilldelade effektlägesdelen och svajpa upp eller ned till det effektläge du vill ha.

**Anvisning:** Är riktningen på Teppanyakin ändrad, välj lämpligt alternativ map. nya läget på kokzonen.

## Slå av

- 1 Tryck till på effektläget.
- 2 Tryck till på  och välj ett annat kastrulläge på inställningsdelen.
- 3 Tryck till på  för att bekräfta valet.

Läget är av.

---

## Barnspärr



---

Barnspärren spärrar hällen så den inte går att slå på oavsiktligt.

**Anvisning:** Du kan inte slå på barnspärren om någon kokzon är på.

### Slå på



Hällen måste vara på.

Tryck på  ca 4 sekunder.  lyser.

Barnspärren är på. Hällen är nu spärrad.

### Slå av

Hällen måste vara på.

Tryck på  ca 4 sekunder.  lyser.


Barnspärren är av. Hällen är spärrad.

## Automatisk barnsäkerhetsspärr

Med denna funktion aktiveras barnspärren automatiskt när kokzonen slås av.

### Slå på och av

Kapitlet → "Grundinställningar" beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

**Anvisning:** Slå av barnspärren genom att trycka ca 4 sekunder på .

---

## Pausfunktion

---

Du får upp de valda inställningarna på pekdisplayen vid pausning. Men inga effektlägen är på och inställda tillagningstider stoppar.

Är timern eller stoppuret på, så fortsätter de att gå. Du kan inte ändra timertid när pausfunktionen är på.

Spärren påverkar inte huvudbrytaren. Du kan slå av hällen närsomhelst.



### Slå på

Tryck på **II**. Hällen blir spärrad i 30 minuter. Nu kan du t.ex. rengöra pekskärmen utan att inställningarna blir ändrade.

**Anvisning:** Du får upp **II** på funktionslisten när tillagningen dragit igång.

### Slå av

Hällen slår av automatiskt efter 30 min..

Tryck först på  och bekräfta sedan med  för att slå av funktionen innan 30 minuter gått.

**Anvisning:** Flyttar du kastrullen, grytan eller pannan på kokzonen när funktionen är på, så kan alla inställningar försvinna.

---

## Automatisk säkerhetsavstängning

---

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

















Kokzonen slutar att värma på. Du får upp en displayanvisning.

Tryck på . Du kan nu programmera kokzonen igen.

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


## Grundinställningar

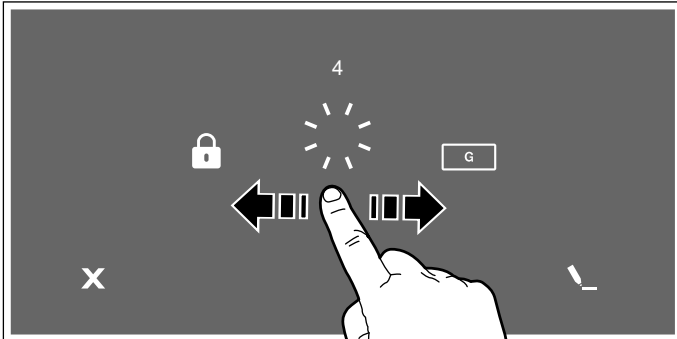
Enheten har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.


Inställningar	Beskrivning och tillval
 Ljusstyrka	Det går att ändra ljusstyrkan på pekdisplayen.
 Startskärmen	Välj om du vill få upp loggan när du slår på hällen.
 Ljudsignaler	Du kan välja vilka ljudsignaler enheten ska ha.
<b>kW</b> Effekstyrning	Du kan begränsa hällens totaleffekt, så att den passar din lokala elanslutning.
 Proffstillagning - effektlägen	Du kan ändra de förinställda effektlägena på proffstillagningslägets kokzonsdelar.
 Dynamisk tillagning - effektlägen	Du kan ändra de förinställda effektlägena på det dynamiska tillagningslägets kokzonsdelar.
 Dynamisk tillagning för ett kärl - effektlägen	Du kan ändra de förinställda effektlägena på kokzonsdelarna till det dynamiska tillagningsläget för en kastrull, gryta.
<b>KAL</b> Koksensorkalibrering	Ställ in höjden över havet om du vill anpassa kokpunkten.
 Koksensornuppkoppling	Koppla upp den trådlösa koksensorn mot hällen.
 Temperaturformat	Du kan ändra temperaturformat.
 Språk	Du kan byta displayspråk.
 Startläge	Välj det tillagningsläge som hällen ska gå igång med.
 Enhetsnummer och produktionsdatum	Du kan få upp info om enheten.
 Automatisk återställning	Du kan ställa in hur länge enheten kommer ihåg senast använda inställningar efter avstängning.
 Förinställningar	Du kan återställa alla inställningar till fabriksinställningarna.
 Barnsäkring	Barnspärren låser hällen så att barn inte kommer åt den av misstag.
 Fläktstyrning	Hällens fläktstyrning går antingen att få upp genom att koppla upp enheterna mot hemnätverket eller genom direktuppkoppling mellan fläkt och häll.
 Hemnätverk	Du kan logga in hällen automatiskt (via WPS) eller manuellt på hemnätverket.

## Till grundinställningarna

Alla kokzoner måste vara av.

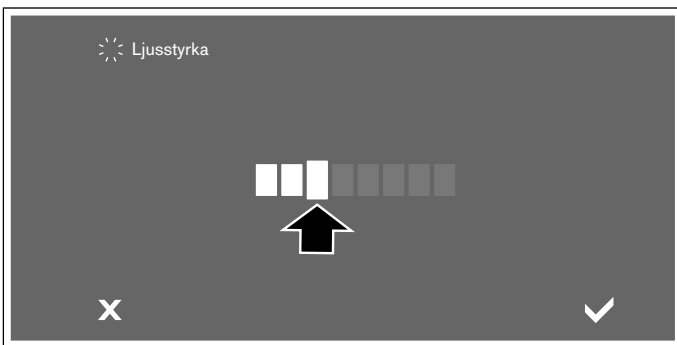
- 1 Tryck på . Du får upp grundinställningsmenyn på displayen.
- 2 Förinställningen är *Ljusstyrka*. Svajpa åt höger eller vänster för att välja annan inställning.




- 3 Tryck till på  om du vill ändra vald inställning.




- 4 Ändra vald inställning.



- 5 Tryck på  för att bekräfta valet. Enheten sparar inställningarna. Vill du avbryta och gå ur menyn, tryck på **X**.

### Gå ur grundinställningsmenyn

Tryck på huvudbrytarens  för att gå ur Grundinställningarna.

## Home Connect

Apparaten är Wi-Fi-klar. Inställningar kan sändas till apparaten från en mobil terminal.

Om apparaten inte kopplas upp mot hemmanätverket fungerar den som en spishäll utan nätverksanslutning. Du kan alltid manövrera spisen från manöverpanelen.

Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Home Connect-tjänsterna finns inte i alla länder. Mer information om detta finns på [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Anvisningar

- Kokzonerna är inte avsedda att användas utan tillsyn. Matlagningen måste övervakas.
- Följ säkerhetsföreskrifterna i bruksanvisningen och se till att de följs också när du styr apparaten via Home Connect-appen. Följ också anvisningarna i Home Connect-appen. → "*Viktiga säkerhetsanvisningar!*" på sidan 5
- Du kan sända inställningar till apparaten med Home Connect-appen och måste då bekräfta dem på apparaten. Du kan inte manövrera apparaten när du inte är hemma.
- Manövreringen på apparaten har alltid företräde. Under denna tid går det inte att manövrera via Home Connect-appen.

## Uppkoppling mot hemnätverket

Du måste ha installerat och ställt in Home Connect-appen på din mobila slutenhet för att ställa in via Home Connect.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.

Enheterna måste vara uppkopplade mot samma hemnätverk.

### Ställa in Home Connect-appen


**Anvisning:** Du behöver en mobilenhet med den senaste versionen av respektive operativsystem.

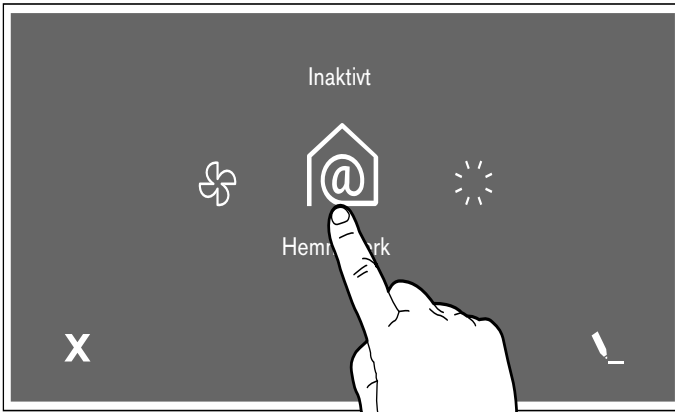
- 1 Öppna App Store (Apple-enheter) resp. Google Play Store (Android-enheter) på din mobilenhet.
- 2 Sök på "Home Connect".
- 3 Välj Home Connect-appen och installera den på din mobilenhet.
- 4 Starta appen och ställ in din Home Connect-access. Appen tar dig igenom inloggningsprocessen. Notera din mailadress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



**Automatisk inloggning på hemnätverket**

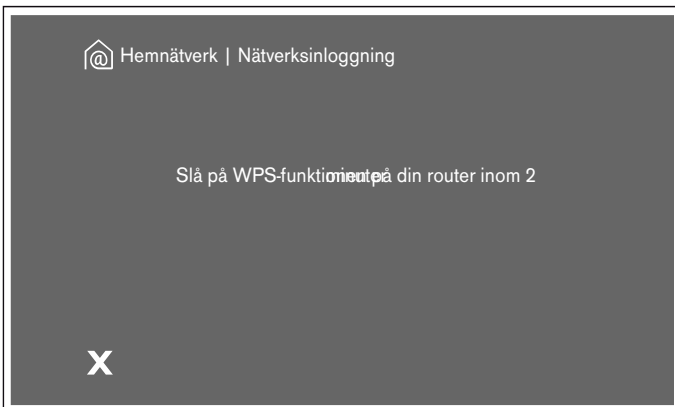
Du måste ha en router med WPS-funktion.


Du måste ha routeraccess. Har du inte det, följ stegen i "Logga in manuellt på hemnätverket".

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen *Hemnätverk*.




- 3 Du får upp nödvändiga förutsättningar för att koppla upp mot Home Connect. Tryck på  för att bekräfta.
- 4 Välj alternativet *Automatisk (WPS)* och tryck på  för att bekräfta valet.
- 5 Tryck till på routerns WPS-knapp inom 2 minuter som displayen anger.



- 6 Är hällen uppkopplad mot hemnätverket, så får du upp en matchande indikering. Bekräfta med .



- 7 Öppna sedan Home Connect-appen på den mobila slutenheten och koppla upp enligt displayanvisningarna.
- 8 Var appanslutningen OK får du upp motsvarande indikering. Tryck på  för att bekräfta.




Du får upp menyn Grundinställningar igen på displayen med uppgifter om uppkopplingstyp och hemnätverksuppkopplingens signalstyrka. Tryck på **X** för att återgå till huvudvyn eller välj inställningen *Hemnätverk* för att komma till Home Connect-inställningarna.

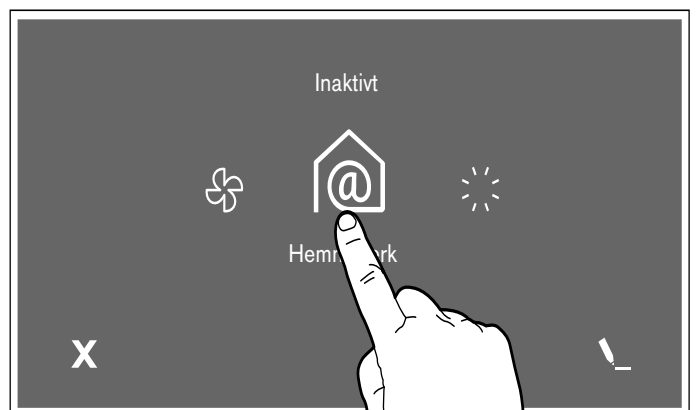


Du får upp  på huvudvyn.

**Anvisning:** Går det inte koppla upp, starta guiden igen eller logga in enheten manuellt på hemnätverket.

**Manuell inloggning på hemnätverket**

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen *Hemnätverk*.

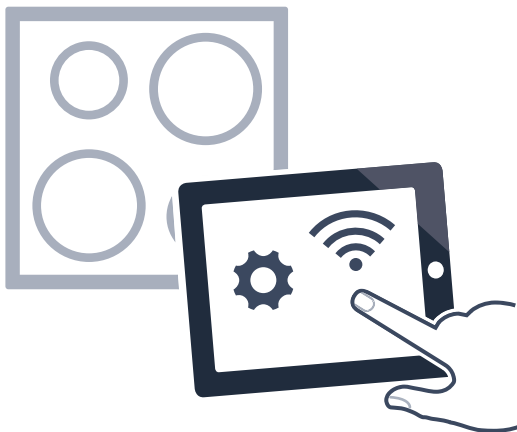




- 3 Du får upp nödvändiga förutsättningar för att koppla upp mot Home Connect. Tryck på ✓ för att bekräfta.
- 4 Välj alternativet *Manuell* och bekräfta med ✓.
- 5 Du får upp ett displaymeddelande om att öppna nätverksinställningarna på den mobila slutenheten. Tryck på ✓ för att bekräfta.
- 6 Logga in mobilenheten inom 5 minuter med SSID "HomeConnect" och lösenordet "HomeConnect".



- 7 Öppna sedan Home Connect-appen på den mobila slutenheten.



- 8 Är hällen uppkopplad mot hemnätverket, så får du upp en matchande indikering. Bekräfta med ✓.



- 9 Öppna sedan Home Connect-appen på den mobila slutenheten och koppla upp enligt displayanvisningarna.
- 10 Var appanslutningen OK får du upp motsvarande indikering. Tryck på ✓ för att bekräfta.



Du får upp menyn Grundinställningar igen på displayen med uppgifter om uppkopplingstyp och hemnätverksuppkopplingens signalstyrka. Tryck på X för att återgå till huvudvyn eller välj inställningen *Hemnätverk* för att komma till Home Connect-inställningarna.







Du får upp  på huvudvyn.

**Anvisning:** Går det inte koppla upp, starta guiden igen eller logga in enheten manuellt på hemnätverket.

## Home Connect-inställningar

Du kan när som helst anpassa Home Connect efter dina önskemål.









Navigera i spisens grundinställningar till Home Connect-inställningarna, där du kan visa nätverks- och apparatiinformationen.

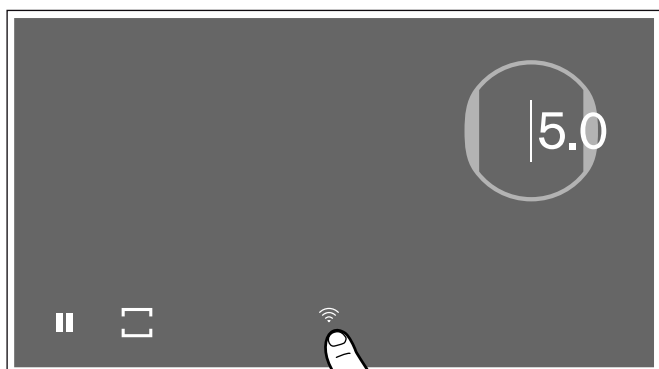
Inställningar	Beskrivning
 Uppkoppling	Gör att du kan slå på eller av WLAN-nätverket.
 Anslutning via App	Du kan koppla upp mot ett eller flera Home Connect-konton.
 Appinställningar	Du kan ställa in om matlagningsinställningarna ska gå att skicka.
 Radera nätverksinställningarna	Radera alla nätverksanslutningar från enheten

**Anvisning:** Du får bara upp inställningen *Uppkoppling* om det saknas hemnätverksuppkoppling. Övriga inställningar kommer inte upp förrän det finns hemnätverksuppkoppling.

### WLAN-symboler

WLAN-displayen på huvudkontrollerna ändrar sig beroende på status och uppkopplingskvalitet samt Home-Connect-servrarnas tillgänglighet.

Symbol	Beskrivning
	Hemnätverksaccess och aktiverade appinställningar
	Hemnätverksaccess och avaktiverade appinställningar
	Ingen uppkoppling mot Home Connect-servern och aktiverade appinställningar
	Ingen uppkoppling mot Home Connect-servern och avaktiverade appinställningar
	Ingen WLAN-uppkoppling och aktiverade appinställningar
	Ingen WLAN-uppkoppling och avaktiverade appinställningar
	Fjärrunderhåll pågår och WLAN-uppkoppling
	Fjärrunderhåll pågår och ingen WLAN-uppkoppling




## Slå av WLAN

Är WLAN på, så går det inte att använda Home Connect-funktionen.


**Anvisning:** Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

Så här slår du av WLAN:

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen *Hemnätverk*.
- 3 Välj alternativet *Uppkoppling*.




- 4 Välj alternativet *Nedkopplad*.

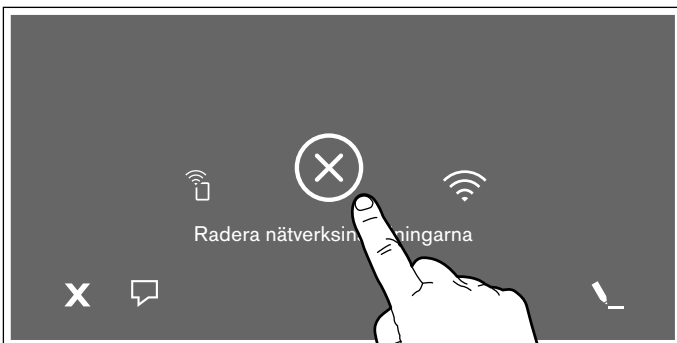
WLAN är av och  slocknar på kontrollerna.

## Koppla ned från hemnätverket


Du kan koppla ned hällen närsomhelst från nätverket.

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

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen *Hemnätverk*.
- 3 Välj *Radera nätverksinställningarna*.




- 4 Tryck till på  för att bekräfta valet.

Enheten är nedkopplad från hemnätverket och  slocknar på kontrollerna.

**Anvisning:** Nätverksuppkopplingen blir även raderad om du återställer enheten till fabriksinställningarna.

## Koppla upp mot hemnätverket

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen *Hemnätverk*.
- 3 Välj *Uppkoppling*.
- 4 Följ anvisningarna i avsnittet "Manuell inloggning på hemnätverket" resp. "Automatisk inloggning på hemnätverket"


## Appanslut

Har du installerat Home Connect-appen på din mobilenhet, så kan du koppla upp den mot hällen.

Du kan koppla upp flera mobila slutenheter mot hällen.

### Anvisningar

- Hällen måste vara uppkopplad mot hemnätverket.
- Home Connect-appen måste vara öppen och konfigurerad på mobilenheten.
- Har du direktuppkoppling mot fläkten, så måste du först koppla ned hällen från hemnätverket och koppla upp igen.

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen *Hemnätverk*.
- 3 Tryck på *Anslutning via App*.



Du kan även koppla upp ytterligare ett Home Connect-konto mot hällen. Tryck på *Anslutning via App*.


- 4 Följ appanvisningarna för nedkoppling.

## Inställningar via appen

Home Connect-appen gör att du smidigt kommer åt grundinställningarna på hällen och kan skicka kokzonsinställningarna till hällen.

### Anvisningar

- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Använder du kontrollerna, så kan du inte styra via Home Connect-appen.
- Överföringen av inställningarna är på som standard.
- Är överföringen av inställningarna av, så får du bara upp hällens funktionsstatusar på Home Connect-appen.

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen *Hemnätverk*.
- 3 Tryck på *Appinställningar*.



- 4 Tryck på *Ja* för att aktivera överföringen och *Nej* för att avaktivera.

### Belräfta matlagningsinställningar

Är inställningarna överförda till kokzonen, så får du upp en kvitteringsindikering på hällens pekdisplay.

## Programuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar hällmjukvaran (t.ex. optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar). Appanvändningen förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobila slutenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information via Home Connect-appen. Du kan även påbörja mjukvaruuppdateringen via appen eller hällen. Följ displayanvisningarna.

Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är uppkopplad mot det lokala nätverket.

Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

### Anvisningar

- Du kan fortsätta använda hällen vid hämtning.
- Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du göra den så snart som möjligt.

## Fjärrdiagnos

Service kan accessa din enhet med fjärrdiagnos vid fel.

Kontakta service och se till så att enheten är uppkopplad mot Home Connect-servern och kontrollera att fjärrdiagnostjänsten är tillgänglig i landet.

**Anvisning:** För utförligare information och tillgång till fjärrdiagnostjänsten i landet, gå in på *Hjälp & support*-delen på landets Home Connect-webbsajt: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

**Anvisning:** Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddinfon på Home Connect-appen.

## CE-överensstämmelseintyg


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

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.

5 GHz-bandet: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning

## Fläktstyrning

Du kan koppla upp enheten mot en matchande fläkt och styra fläktheterna via hällen.

Det finns flera olika sätt att koppla upp enheterna mot varandra:

### Home Connect

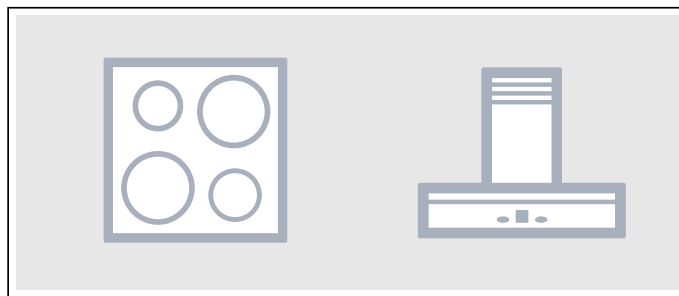
Är båda enheterna Home-Connect-kompatibla, så går det att koppla upp via Home Connect-appen.

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.



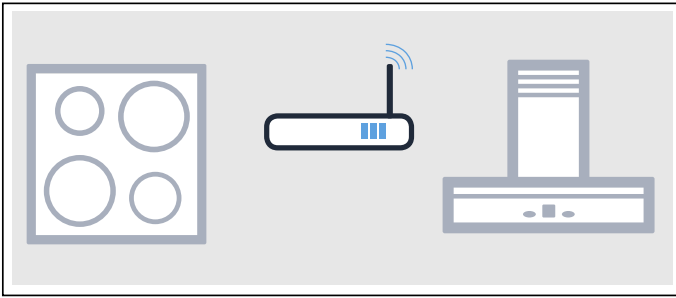
### Direktuppkoppla enheterna

Blir enheten direktuppkopplad mot fläkten, så går det inte längre koppla upp mot hemnätverket. Enheten fungerar som en häll utan nätverksuppkoppling. Hällen går alltid att styra via kontrollerna.



## Koppla upp enheterna via hemnätverket

Är enheterna uppkopplade mot varandra via hemnätverket, så går det att använda både fläktstyrning och Home Connect på hällen.



### Anvisningar

- Följ säkerhetsanvisningarna i fläktens bruksanvisning även när du styr enheten via den hållbaserade fläktstyrningen. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 5
- Kontrollerna på själva fläkten är alltid prioriterade. Du kan inte styra via den hållbaserade fläktstyrningen just nu.
- Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

## Installation




Hällen ska vara på vid inställning av uppkopplingen mellan håll och fläkt.


### Direkt anslutning


Se till så att fläkten är av.

Följ kap. "Uppkoppling av håll" i fläktens bruksanvisning.

**Anvisning:** Kopplar du upp hällen direkt mot fläkten, så går det inte koppla upp mot hemnätverket och du kan inte använda Home Connect längre.

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen  *Fläktstyrning*.
- 3 Välj alternativet *Fläktstyrning* och tryck sedan på  för att bekräfta.
- 4 Påbörja fläktuppkopplingen inom 2 minuter. Se fläktens bruksanvisning.

Du får upp ett meddelande som visar uppkopplingsstatus när momentet är klart. Är du uppkopplad, så får du upp  på huvudvyn från fläktstyrning och håll.




Vill du ändra inställningen, välj alternativet  *Fläktstyrning* igen och ändra sedan det du vill.


## Anslutning via hemmanätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion.

Du måste ha routeraccess. Annars följer du stegen i "Direktuppkoppling".

Se först till så att fläktstyrningen är uppkopplad mot samma hemnätverk.





- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen  *Fläktstyrning*.
- 3 Välj alternativet *Hemnätverk* och tryck sedan på  för att bekräfta.
- 4 Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter. Är hällen uppkopplad mot hemnätverket, så får du upp en matchande indikering.
- 5 Påbörja fläktuppkopplingen inom 2 minuter. Se fläktens bruksanvisning.

Du får upp ett meddelande som visar uppkopplingsstatus när momentet är klart. Är du uppkopplad, så får du upp  på huvudvyn från fläktstyrning och håll.

**Anvisning:** Det går inte koppla upp förrän båda enheterna är hemnätverksanslutna och i uppkoppling. Har uppkopplingstiden för någon av enheterna gått ut, koppla upp igen.

## Koppla ned från nätverket

Det går att radera uppkopplingen mot hemnätverket.

- 1 Tryck på  i huvudvyn för att öppna grundinställningarna.
- 2 Svajpa åt höger eller vänster och välj inställningen  *Fläktstyrning*.
- 3 Välj  *Koppla ned fläktstyrningen* och tryck sedan på  för att bekräfta.

Uppkopplingarna raderas.

**Anvisning:** Det går att koppla upp mot hemnätverket igen närsomhelst.


## Styr spisfläkten från spisen.

Det går att koppla fläktfunktionen till om hällen är på eller av eller till olika kokzoner i hällens grundinställningar.

Du kan göra fler inställningar på kontrollerna.



### Inställning av fläkten

#### Slå på

- 1 Tryck på  i huvudvyn.
- 2 Välj fläktläge på inställningsdelen. Du kan göra följande inställningar:

0	Fläkt av
1, 2, 3	Fläktlägen. Intensitet: låg, medel, hög
»	Intensivläge

Du får upp följande beroende på vald inställning på fläktstyrningen:

	Autoläge
	Fläkteftergång
U	Okänd funktion

Du får upp valt läge vid  på huvudvyn.

#### Slå av

Välj fläktläge 0.


### Inställning av automatisk drift

#### Slå på

- 1 Tryck på  i huvudvyn.
- 2 Välj alternativet  *Fläktstyrning*.
- 3 Välj alternativet  *Automatisk*.



Fläkten går igång automatiskt när det osar beroende på sensorinställning. För mer information, se fläktens bruksanvisning.

#### Slå av

- 1 Tryck på  i huvudvyn.
- 2 Välj ett annat fläktläge.

### Inställning av spisfläktbelysningen

Du kan slå på och av fläktbelysningen med hällkontrollerna.






- 1 Tryck på  i huvudvyn.
- 2 Välj alternativet  *Ljusstyrka*.
- 3 Välj ljusstyrka.

Belysningen slår på resp. av automatiskt med hällen beroende på valda grundinställningar.

## Fläktstyrningens inställningar

Du kan närsomhelst anpassa den hållbaserade fläktstyrningen som du vill.

**Anvisning:** : Du får bara upp inställningarna när enheten är uppkopplad mot fläkten.

Inställningar	Beskrivning
 Autostyrning	Du kan välja vilket fläktläge som går igång när du slår på hällen.
 Efterventilationsfunktion	Eftergångsfunktionen låter fläkten gå en viss tid efter att du slagit av hällen
 Ljusstyrka	Du kan välja fläktbelysningens ljusstyrka när du slår på hällen.
 Avstängningsautomatik	Du kan välja om fläktbelysningen ska slå av med hällen.
 Koppla ned fläktstyrningen	Det går att radera uppkopplingen mot hemnätverket.

Vissa av inställningarna är ev. inte tillgängliga



---

## Rengöring

---

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

## Häll

### Rengöring

Rengör alltid hällen efter användning. Då slipper du fastbrända matrester. Rengör inte hällen förrän restvärmeindikeringen slocknat.

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

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

Använd aldrig:

- koncentrerat diskmedel
- maskindiskmedel
- skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- skursvampar
- högtryckstvätt eller ångrengöring

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

Lämpliga glasskrapor finns hos service eller i vår onlineshop.

Specialsvampar för hållrengöring gör rent bra.

---

### Möjliga fläckar

Kalk- och vattenfläckar	Rengör hällen när den svalnat. Använd lämplig hållrengöring.*
Socket, risstärkelse och plast	Rengör direkt. Använd glasskrapa. Försiktigt! Risk för brännskador!*

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

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

## Hällinfattningen

Följ anvisningarna nedan, så slipper du skador på hällinfattningen:

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

---

## Vanliga frågor och svar (FAQ)

---

---

### Användning

---

#### Du får inte upp någon displayindikering

Ljusstyrkan kanske är felinställd. Titta på displayen rakt ovanifrån och ställ in ljusstyrkan i grundinställningarna.  
För mer information om inställningarna, se kap. → "*Grundinställningar*"

---

#### Du får upp en varningsindikering på huvuddisplayen och enheten ger signal

Torka bort vätskor och matrester från kontrollerna. Ta bort alla föremål som ligger på kontrollerna.  
Anvisning om hur du slår av ljudsignalen, se kap. → "*Grundinställningar*"

---

### Oljud

---

#### Vad är det som låter vid tillagning?

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

---

#### Möjliga ljud:

##### Dovt surrande som en transformator:

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

---

##### Tyst surrande:

Kastrullen, grytan eller pannan kan ev. vara för liten eller inte avsedd för induktion. Flytta till annat kokzonsläge eller använd större kastrull, gryta eller panna.

---

##### Svagt pipljud:

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

---

##### Gälla pipljud:

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

---

##### 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. Ljudvolymen kan variera beroende på matens mängd och tillagningssätt.

---

##### 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.

---

##### Klickljud:

det klickar till när kastruller, grytor och pannor blir aktiverade eller flyttade, vilket är helt normalt.

Det kan ibland uppstå andra tillfälliga ljud som beror på kastruller, grytor och pannor.

---

### Kastruller, grytor och pannor

---

#### Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

För information om kastruller, grytor och pannor för induktion, se kap. → "*Tillagning med induktion*".

---

#### Varför värmer inte hällen upp?

Se till så att kastruller, grytor och pannor är gjorda för induktion. För information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "*Tillagning med induktion*"

---

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

Se till så att kastruller, grytor och pannor är gjorda för induktion. För information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "*Tillagning med induktion*"

---

**Visningen av kastruller, grytor och pannor på pekskärmen motsvarar inte deras storlek och form.**

Visningen av kastruller, grytor och pannor på pekskärmen är bara till för att orientera dig.

Se till så att kastruller, grytor och pannor står helt på kokzonen.

**Det står en kastrull, gryta eller panna på kokzonen som inte blir visad på pekskärmen.**

Det finns mer än 8 kastruller, grytor och pannor på kokzonsytan.

Kastrullen, grytan eller pannan är för liten: vi rekommenderar botten-Ø från 90 till 340 mm.

Använd större kastrull, gryta eller panna resp. en avsedd för induktion eller ändra deras fördelning på kokzonsytan.

För information om kastruller, grytor och pannor för induktion, se kap. → "*Tillagning med induktion*".

**Det finns två kastruller, grytor eller pannor på kokzonsytan. Pekskaerimen visar emellertid bara en.**

Ställer du två kastruller, grytor eller pannor nära varandra på kokzonsytan, så kan pekskärmen visa dem som en.

Dra isär dem tills pekskärmen visar dem som två.

**Det står en kastrull, gryta på kokzonen. Pekskaerimen visar emellertid två eller fler.**

Botten kan ev. vara deformerad resp. präglad eller så är den inte avsedd för induktion.

Kontrollera att botten är jämn och ställ på kokzonen igen. För information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "*Tillagning med induktion*"

**Det går inte att slå på alla kastruller, grytor och pannor som står på kokzonsytan.**

Du kan ställa upp till 8 kastruller, grytor eller pannor på kokzonsytan, men bara tillaga med upp till 6 jämnt fördelade kastruller, grytor eller pannor samtidigt.

För information om placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "*Tillagning med induktion*".

Du kan tillaga med upp till 3 kastruller, grytor eller pannor på varje sida. Står en kastrull, gryta eller panna mitt på kokzonen eller är för stor, så minskar antalet kastruller, grytor eller pannor som kan vara på.

För information om placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "*Tillagning med induktion*".

En av kastrullerna, grytorna eller pannorna är inte gjord för induktionshäll. Du får upp ⊖ på pekdisplayen vid den kastrull, gryta eller panna som inte fungerar.

För information om kastruller, grytor och pannor för induktion, se kap. → "*Tillagning med induktion*".

Enhetens max. effektförbrukning är överskriden eller så är inställningen Effektstyrning på.

Kontrollera installationen och konfigurera inställningen Effektstyrning korrekt. Se kap. → "*Grundinställningar*"

**Effektläget går inte att öka.**

Enhetens max. effektförbrukning är uppnådd eller så är inställningen Effektstyrning på.

Ändra fördelningen av kastruller, grytor och pannor på kokzonen. Kontrollera installationen och konfigurera inställningen Effektstyrning korrekt. Se kap. → "*Grundinställningar*"

**Koksensorläget är inte tillgängligt.**

Enhetens max. effektförbrukning är uppnådd eller så är inställningen Effektstyrning på.

Slå av övriga kokzoner eller minska effektlägena på andra kastruller, grytor och pannor för att få tillgång till koksensorläget. Ändra fördelningen av kastruller, grytor och pannor på kokzonen. Kontrollera installationen och konfigurera inställningen Effektstyrning korrekt. Se kap. → "*Grundinställningar*"

**Tillagningstiderna blir längre vid intensiv användning.**

Det kan bero på skyddsmekanismerna som förhindrar att hällen blir överhettad.

Försök att ändra placeringen av kastruller, grytor och pannor.

**Ojämn blåsbildning inuti kastrullen, grytan eller pannan.**

Det kan bli ojämn blåsbildning beroende på valt effektläge, typen eller kombinationen av kastruller, grytor eller pannor. Det påverkar varken temperatur eller tillagning.

För information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor, se kap. → "*Tillagning med induktion*"

**Rengöring****Hur rengör jag hällen?**

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

Mer information om rengöring och skötsel av hällen, se kap. → "*Rengöring*"

---

## Hemnätverk

---

### Varför går det inte koppla upp hällen mot hemnätverket när du tryckt på routerns WPS-knapp?

Du måste trycka på routerns WPS-knapp inom 2 minuter när du valt alternativet automatisk uppkoppling.

Har tiden gått ut, gör om uppkopplingen. Är problemen kvar, återställ fabriksinställningarna, se kap.

→ "*Grundinställningar*".

---

### Varför loggar den mobila slutenheten inte in på Home Connect-nätverket?

Koppla upp med SSID HomeConnect och lösenordet HomeConnect.

Se till så att du skriver in alla tecken rätt och håll koll på stora och små bokstäver.

---

## Hur åtgärda fel?

Du får automatiskt upp anvisningar, varningar och felindikeringar på displayen vid problem eller fel på enheten.

### Anvisningar och felindikeringar

Du får upp anvisningarna när det uppstår interna enhetsfel som begränsar hållanvändningen.

Följ displayanvisningarna och tryck på ✓ för att återgå till huvudvyn.

Du får upp felindikeringarna när det uppstår interna enhetsfel eller funktionsfel som slår ut hållanvändningen.

Gör enheten strömlös. Vänta några sekunder och elanslut enheten igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service.

Ange felkoden när du ringer service.

#### Anvisningar


- Det övre displaystrecket lyser rött.
- Vissa felindikeringar har en felkod (t.ex.: [E0513])
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.
- För mer information, se kap. → "Vanliga frågor och svar (FAQ)"

## Tips!

Problem	Åtgärd
Det går inte slå på hällen.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är ansluten som kopplingschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Pekdisplayen reagerar inte eller är låst.	Kontrollerna är fuktiga eller så finns det föremål ovanpå. Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Det går inte höja effektläget på kokzonen.	Hällens totaleffekt är begränsad. Anpassa totaleffekten i Grundinställningarna under Max. effektförbrukning. En mycket stor gryta kan påverka max. effektläge på samma hållhalva. Ställ på kastrullen, grytan eller pannan igen.
Enheten ger signal om det står föremål på pekdisplayen.	Ta bort föremålet och ställ in hällen igen. Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.
Hällen reagerar konstigt eller går inte att kontrollera.	Slå av enheten med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet. Vänta några sekunder och slå på enheten igen.
Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Lyft av kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
Funktionen inställningsöverföring fungerar inte.	Den aktiva kastrullen, grytan eller pannan är flyttad från sitt läge och en annan med annan storlek har ställts på. Prova med samma kastrull, gryta eller panna. Tryck på något av sensorfälten för att kvittera felindikeringen. Du kan fortsätta laga mat som vanligt, men inställningsöverföringen fungerar inte. Kontakta service.
Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap.
Koksensorn är överhettad och kokzonen har slagit av <b>E8202</b>	Vänta tills koksensorn svalnat ordentligt och slå sedan på funktionen igen.
Koksensorn blev överhettad och slog av intelligande kokzoner. <b>E8203</b>	Ta bort koksensorn från kastrullen, grytan när du är klar och förvara den inte nära kokzoner eller värmekällor. Slå på kokzonerna igen.
Koksensorns batteri är snart slut. <b>E8204</b>	Byt 3 V-batteri CR2032. Se kap. → "Byta batteri"
Uppkopplingen mot koksensorn är bruten. <b>E8205</b>	Slå av och på funktionen igen.

Problem	Åtgärd
Koksensorn är trasig. <b>E8206</b>	Kontakta service.
Koksensörindikeringen lyser inte och koksensorn reagerar inte.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se kap. → <i>"Byta batteri"</i> Är problemet kvar, tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Se kap. → <i>"Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna."</i> Är problemet fortfarande kvar, kontakta service.
Sensorindikeringen blinkar två gånger. Koksensorns batteri är snart slut. Nästa tillagning kan bli avbruten pga. att batteriet tar slut.	Byt 3 V-batteri CR2032. Se kap. → <i>"Byta batteri"</i>
Sensorindikeringen blinkar tre gånger. Uppkopplingen mot koksensorn är bruten.	Tryck på symbolen på koksensorn i 8-10 sekunder och koppla sedan upp koksensorn igen mot hällen. Se kap. → <i>"Ansluta den trådlösa temperaturgivaren till kontrollerna."</i>
Hällen kan inte koppla upp mot hemnätverket eller fläkten. <b>E 70 10</b>	Slå av och på hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service.
Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. <b>E9000/E90 10</b>	Kontakta elleverantören.
Hällen är felansluten <b>U400</b>	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplingschemat anger.

## Demoläge

Får du upp  på överdelen av displayen, så är demoläget på. Enheten värmer inte upp. Gör enheten strömlös. Vänta några sekunder och elanslut enheten igen. Slå sedan av demoläget inom 3 minuter på meny Grundinställningar. Se kap. → *"Grundinställningar"*

---

## Service

---

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

### Produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr)

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service.

Typskylten med resp. nummer hittar du:

- på enhetspasset.
- På hällens undersida.

Produktnumret (E-nr) finns även på hällens glaskeramik. Du kan kontrollera kundtjänstindex (KI) och tillverkningsnummer (FD-nr) genom att gå till grundinställningarna. Slå upp i kap. → "*Grundinställningar*".

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

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](http://www.gaggenau.com)

9001384679 (990321)  
SV

**GAGGENAU**

