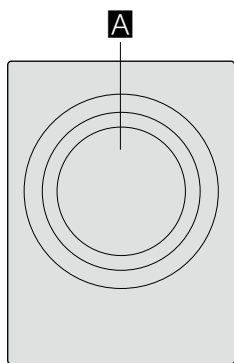


VI 414 103

VI 414 113

Induktionswok



			i_2^*	b^*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Innehållsförteckning

Bestämmelser för användningen	4
Viktiga säkerhetsanvisningar!	5
Skadeorsaker	6
Översikt	6
Återvinning	7
Råd för energibesparing	7
Återvinning	7
Tillagning med induktion	7
Fördelar med att använda induktion	7
Kokkärl	7
Lär dig enheten	9
Kontrollpanelen	9
Vred	10
Kokzonerna	10
Restvärmeindikering	10
Extratillbehör	10
Använda maskinen	11
Ställa in kokzon	11
Rekommendationer	11
Wok-funktion	12
Wok och woktillbehör	12
Woka	12
Slå på	13
Slå av	13
Tabell	13
Timerfunktionerna	14
Äggklockan	14
Stoppursfunktion	14
PowerBoost-funktion	15
Slå på	15
Slå av	15
Steksensor	15
Fördelarna vid stekning	15
Pannor för steksensorn	15
Temperaturlägen	16
Tabell	16
Gör så här	18

Låsa kontrollerna vid rengöring	18
Automatisk säkerhetsavstängning	18
Grundinställningar	19
Så här hoppar du till grundinställningarna:	19
Home Connect	20
Home Connect-inställningsmenyn	20
Inställning	21
Slå på/av WLAN	22
Återställ uppkoppling	22
Programuppdatering	22
Fjärrdiagnos	22
Uppgiftskyddsinfo	22
CE-överensstämmelseintyg	22
Fläktuppkoppling	23
Uppkoppling via hemnätverket	23
Direkt anslutning	23
Styr spisfläkten från spisen.	24
Test av kastruller, grytor och pannor	24
Rengöring	25
Häll	25
Hällinfattningen	25
Vred	25
Wokpanneställ	25
Vanliga frågor och svar (FAQ)	26
Hur åtgärda fel?	27
Demoläge	28
Service	28
E- och FD-nummer	28

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.gaggenau.com och onlineshop: 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 upppackning. 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.

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 – Kvävningsrisk!

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

⚠ Varning – Brandrisk!

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir varm. Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådan direkt under hällen.
- Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på senare av misstag. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Täck aldrig över hällen. Det kan orsaka olyckor t.ex. genom överhettning, antändning eller materialsprängning.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

- Kokzonerna och ytorna runt om blir väldigt varma, framförallt om du har hällinfattning. Ta aldrig på de heta ytorna. Håll barnen borta.
- Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. Kontakta service.
- Föremål av metall blir snabbt mycket varma om de ligger på hällen. Lagg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.
- Slå alltid av kokzonen med vredet efter användning. Finns det ingen kastrull, gryta eller panna på hällen, vänta tills hällen slår av automatiskt.

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – 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 minimiavstånd på 2 cm mellan lådinnehållet och fläktinsuget.

⚠ Varning – Risk för skador!

- Att använda fel typ av wokpanna kan utgöra en skaderisk. Använd endast wokpanna som tillhandahålls som specialtillbehör av tillverkaren.
- 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!

- Kockkärl med skrovlig botten kan repa spishällen.
- Placera aldrig tomma kärl på kokzonerna. De kan skadas.
- 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 plastkärl smälter om de placeras på en varm kokzon. Vi rekommenderar inte användning av skyddsplåtar på spishällen.

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 hålltypen.
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 hålltypen.
	Slitage från kastruller, grytor och pannor	Lyft kastruller och pannor när du flyttar dem.
Urgröpningar	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.

Råd för energibesparing

- Använd alltid det lock som hör till respektive gryta. När du lagar mat utan lock går det åt mycket mer energi. Använd ett glaslock för att kunna se rätten utan att behöva lyfta på locket.
- Använd kokkärl med platt botten. Bottnar som inte är platta gör att det går åt mer energi.
- Kokkärlens diameter bör överensstämma med kokzonens storlek. OBS: kokkärlens tillverkare brukar ange kokkärllets största diameter. Denna är oftast större än diametern hos kokkärllets botten.
- Använd små kokkärl för små mängder mat. Ett stort kokkärl med litet innehåll kräver mycket energi.
- Använd inte för mycket vatten när du kokar maten. På så vis sparar du energi och bevarar dessutom alla de vitaminer och mineraler som finns i grönsakerna.
- Välj den lägsta effektnivån som räcker till för att utföra matlagningen. Med alltför hög effekt slösar du energi.

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.

Tillagning med induktion

Fördelar med att använda induktion

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

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

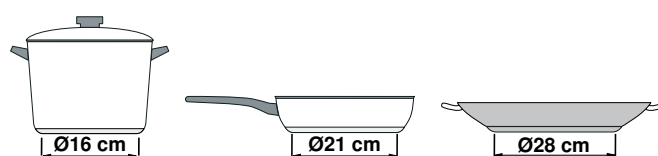
Kokkärl

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

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

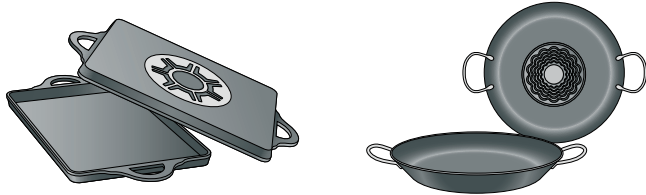
Vill du prova om kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll, se kap. → "Test av kastruller, grytor och pannor".

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

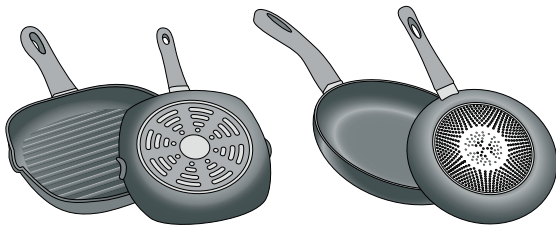


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

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



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



Olämpliga kokkärl

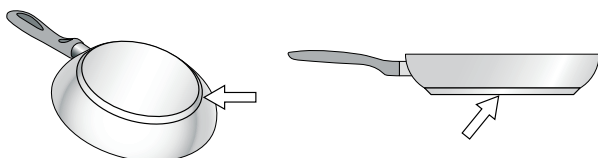
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

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

Grytbottens egenskaper

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

Använd grytor med plan botten, ojämna bottnar påverkar värmeöverföringen.



Ingen kastrull, gryta eller panna eller fel storlek

Ställer du ingen kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller om de är av olämpligt material resp. har fel storlek, så börjar kokzonsindikeringarna blinka. Ställ rätt sorts kastrull, gryta eller panna på kokzonen, så slutar indikeringen att blinka. Tar det längre än 9 minuter, så slår kokzonen av automatiskt.

Tomma kokkärl eller kärl med en tunn botten

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

Zonvakt

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

Automatisk avkänning av dubbel- eller trippelkokzoner

Kokzonerna känner av storleken på grytan. Kokzonen anpassar sig till materialet och grytegenskaperna genom att automatiskt aktivera enkel-, dubbel- eller trippelkokzon för att ge rätt effekt för ett bra slutresultat.

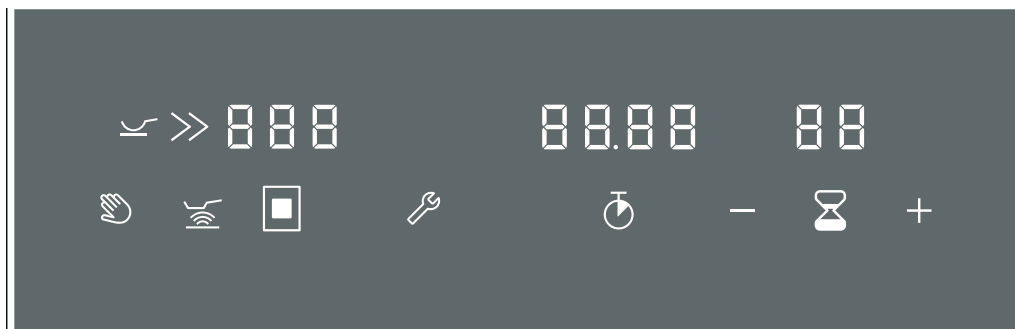
Lär dig enheten

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

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

Enheten är nätverkskompatibel och går att fjärrstyra via en mobil slutenhet. Koppla först upp enheten mot hemnätverket → *"Home Connect" på sidan 20*

Kontrollpanelen



Kontroller

	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Steksensor
	Grundinställningar
	Välja inställningar
	Stoppur
	Äggklocka

Indikeringar

	Status
	Effektlägen
	Restvärme
	Äggklocka
	Stoppursfunktion
	Kokzon
	PowerBoost-funktion
	Wok-funktion
	Steksensor
	Steksensorns temperaturindikering
	Hemnätverk

Kontroller

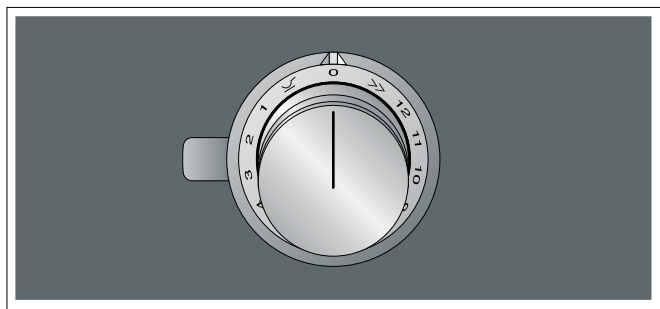
De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

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

Anvisningar

- Kontrollernas resp. symboler lyser när de är tillgängliga. Tillgängliga kontroller lyser vitt. Väljer du en funktion, så lyser den orange.
- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ aldrig heta kastruller, grytor eller pannor utanför främre kokzonen eller på kontrollerna. Elektronik i kontrollerna kan bli överhettad.

Vred



Välj effektläge, PowerBoost-funktion och Wok-funktion med vreden.

1	Lägsta effektläget
12	Högsta effektläget
»	Powerboost-funktion
☼	Wok-funktion

Vredet har en ljusring med ljusindikeringar för varje funktion. Ljusringen ändrar färg när du slår på vissa funktioner eller sekvenser.

Indikering	Betydelse
○ Av	Enheten är AV
● Lyser orange	Enheten är PÅ
☼ Blinkar orange	Enheten är AV Restvärmeindikering
● Lyser blå	Home Connect
☼ Blinkar blå	Home Connect
☼ blinkar växelvis orange och vit	Säkerhetsavstängning, strömavbrott
☼ blinkar växelvis gul och magenta	Fel på enheten Ring service!
● Lyser grön i några sekunder och sedan gul	Enheten initierar, bara efter första anslutning eller strömavbrott

Kokzonerna

Kokzoner	
○ Enkelkokzon	Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek.
☉ Trippelkokzon	Kokzonen slår på automatiskt när du sätter på en kastrull, gryta eller panna med botten som matchar storleken på ytterzonen (☉ eller ☉).

Använd bara kastruller, grytor och pannor avsedda för induction, se kap. → "Tillagning med induction"

Restvärmeindikering

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

och vredets ljusring blinkar.

Tar du av kastrullen, grytan eller pannan från kokzonen vid tillagning, så blinkar kokzonsindikeringen och vredet lyser orange.

Vrid vredet till läge 0.

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

Extratillbehör

Du kan köpa följande tillbehör hos din återförsäljare.

WP 400 001 Wokpanna

WZ 400 001 Wokpanneställ

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna.

Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

Använda maskinen

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

Ställa in kokzon

Ställ in det effektläge du vill ha med vredet.

0	Kokzon av.
Effektläge 1	lägsta effekt
Effektläge 12	högsta effekt

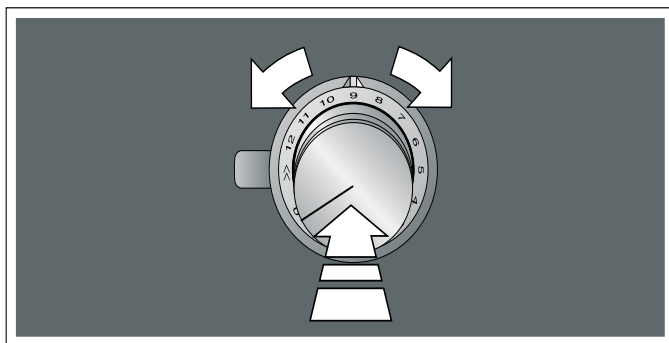
Anvisning: Använd bara kastruller, grytor och pannor med rätt botten-Ø. Kastrull-, gryt- eller pannbotten får inte sticka ut över kokzonmarkeringen.

Anvisningar

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

Välja effektläge

Tryck på vredet och vrid det till det effektläge du vill ha.



Valt effektläge lyser på kokzonsindikeringen. Vredets ljusring lyser.

Slå av kokzonen

Vrid vredet till läge 0.

Restvärmeindikeringen lyser och vredets ljusring blinkar tills kokzonen svalnat.

Anvisning: Står det ingen kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller känner enheten inte av dem, så blinkar valt effektläge och vredets ljusring lyser orange. Kokzonen slår av efter ca 9 minuter. Vredets ljusring blinkar i så fall. Vrid vredet till läge 0 igen, ljusringen slutar blinka.

Rekommendationer

Rekommendationer

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Förvärm på effektläge 10 - 12.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Håll grytan täckt till servering när maten är klar.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte maten för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med äggklockan.
- Se till så att oljan inte ryker, det ger hälsosammare slutresultat.
- Bryn på maten i småportioner.
- Kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd grytlappar!
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du i kap. → *"Råd för energibesparing"* på sidan 7

Tillagningstabell

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

Effektläge	Tillagningsmetoder	Exempel
11 - 12	Koka upp	Vatten
	Bryna på	Kött
	Hetta upp	Fett/olja, vätskor
	Koka upp	Soppor, såser
	Blanchering	Grönsaker
7 - 10	Steka	Kött, potatis
6 - 8	Steka	Fisk
8 - 9	Gräddning	Mjöl- och/eller äggrätter, t.ex. pannkakor
	Fortsatt tillagning utan lock	Pasta, vätskor
7 - 8	Bryna	Mjöl, lök
	Rosta	Mandlar, ströbröd
	Rendera	Fläsk/bacon
	Reducera	Fonder, såser
6 - 7	Sjuda utan lock	Klimp, kroppkakor, soppingredienser, soppkött, pocherade ägg
5 - 6	Sjuda utan lock	Varmkorv
6 - 7	Ångning	Grönsaker, potatis, fisk
	Ångning	Grönsaker, frukt, fisk
	Bräsering	Rullader, stekar, grönsaker
3 - 4	Bräsering	Gulasch
4 - 5	Koka med lock	Soppor, såser
3 - 4	Upptining	Djupfrysta produkter
	Förvällning	Ris, baljväxter, grönsaker
	Stanning	Äggrätter, t.ex. omelett
1 - 2	Värma på/varmhålla	Soppor, grönsaker i sås
1	Värma på/varmhålla	Grytor
	Smälta	Smör, choklad

Wok-funktion

Wok-funktionen är bara avsedd för wok-panna och -tillbehör, inte andra kastruller, grytor och pannor.

Wok och woktillbehör

(medföljer inte enheten)

Wokpanna och -hållare kan du köpa via vår distributör Gaggenau.

Wokpannans botten är rund, så den går bara att använda med wokhållare.

Fäst woken ordentligt på wokhållaren. Ställ alltid wokhållaren mitt på kokzonen.

Värm inte upp tom wok.

Använd rundad specialstekspade (Chan) eller långskaftad trässtekspade.

Ta maten med slev. Mat tillagad i hett fett eller mycket sås är smidigare att ta med hålslev.

Ånga med bambukorg.

Anvisningar

- Använd bara wok och wokhållare med wokfunktionen.
- Maskindiska inte wokhållaren.

Woka

Det speciella med wokning är sauteringen. De finskurna ingredienserna blir snabbt tillagade på hög temperatur under ständig omrörning. Du kan snabbt och smidigt röra om i den stora, runda pannan och vända som i en vanliga panna. Omrörningen förhindrar att ingredienserna fastnar. Överskottsfettet samlas mitt i pannan. Köttporerna stängs så att köttet förblir saftigt. Grönsakerna behåller sin spänst. Smak och vitaminer finns kvar.

Anvisning: Du lagar mat snabbare med wok än med vanlig panna. Det är därför du måste förbereda alla ingredienser före tillagning. Det är även viktigt i vilken ordning du tillsätter ingredienserna: tillsätt först ingredienser med lång tillagningstid (fiberrika grönsaker som morötter), ingredienser med kort tillagningstid (t.ex. svamp, groddar) tillsätter du inte förrän på slutet.

Gör så här:

- Ringla i olja i woken. Jordnöts- eller sojaolja fungerar bra.
- Skär livsmedlen fint, men inte för fint, så att de bränner fast.
- Hetta upp oljan så den nästan ryker, nu kan du börja sautera.
- Ska du laga stora mängder, sautera portionsvis, annars blir ingredienserna inte färdiga samtidigt på wokbotten.

Obs!

Wok och woktillbehör blir mycket heta vid tillagning. Håll barn borta. Ta inte bort woktillbehören förrän restvärmeindikeringen slocknat.

Slå på

Tryck på vredet och vrid det till läge . Enheten ger signal inom några sekunder och indikeringen  lyser.

Funktionen är på.

Ställ in det effektläge du vill ha med vredet.

Slå av

Vrid vredet till läge 0. Indikeringen  slocknar, du får upp restvärmeindikeringen och vredets ljusring blinkar.

Funktionen slår av.

Tabell

	Förvärmningsläge	Effektläge
Värma upp stora vattenvolymer		PowerBoost
Sautera		
Färska produkter, t.ex. grönsaker	-	10 - 11
Djupfrysta produkter, t.ex. sauterade grönsaker och kyckling	-	11 - 12
Fritering (fritera 100-200 g per portion i 1 l olja, fritera portionsvis)		
Färska produkter, t.ex. vårrullar	12	8 - 9
Djupfrysta produkter, t.ex. vårrullar	12	8 - 9
Djupfrysta grönsaker i tempurasmät	12	10 - 11
Grönsaker i tempurasmät	12	9 - 10
Koka utan lock		
Soppa	12	6 - 7
Fondue		
Ostfondue	6	3 - 4
Chokladfondue	8	3 - 4
Göra såser		
t.ex. teriyakisås	-	2 - 3
Varmhållning	-	1 - 2

Timerfunktionerna

Hällen har 2 timerfunktioner:

- Äggklocka
- Stoppur

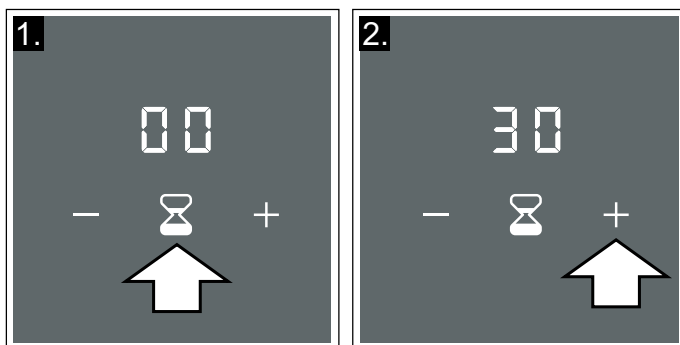
Äggklockan

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

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

Gör såhär

- 1 Tryck på **⌘**, **00** och symbolerna **—** och **+** lyser på äggklocksdisplayen.
- 2 Ställ in den tillagningstid du vill ha med **—** och **+** inom 10 sekunder.



Anvisning: Håller du **—** eller **+** intryckt, så kan du ställa in tillagningstiden snabbare.

- 3 Tryck på **⌘** igen för att bekräfta vald tillagningstid. Tiden börjar räkna ned.

Anvisning: Bekräftar du inte inom 10 sekunder, så går äggklockan igång automatiskt.

Ändra eller radera tillagningstiden

- 1 Tryck på **⌘**.
- 2 Ändra tillagningstiden med **—** och **+** eller ställ in den på **00**.
- 3 Tryck på **⌘** för att bekräfta tillagningstiden.

När tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. **00** blinkar på äggklocksdisplayen.

Tryck på **⌘**, indikeringarna slocknar och signalen tystnar.

Stoppursfunktion

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

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

Slå på

- 1 Välj effektläge. Indikeringen **⏻** lyser.
- 2 Tryck på **⏻**. **00.00** lyser på stoppursdisplayen.

Tiden börjar räkna ned.

Pausa stoppuret

Trycker du på **⏻**, så pausar du stoppuret. Stoppursindikeringarna fortsätter lysa.

Trycker du på **⏻**, så går stoppuret igång igen.

Slå av

Tryck på **⏻** i några sekunder. Stoppuret pausar och stoppursdisplayerna slocknar.

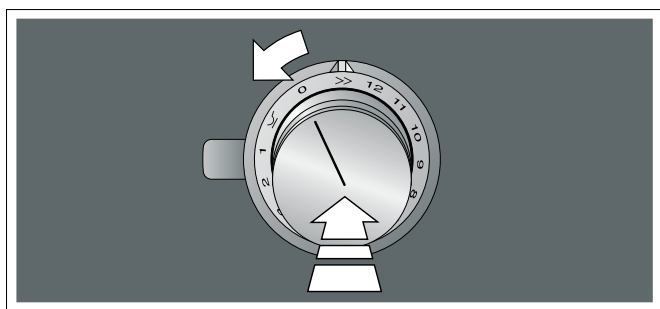
Funktionen slår av.

PowerBoost-funktion

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

Slå på

Tryck på vredet och vrid det till läge >>. Indikeringarna P och >> lyser.



Funktionen är på.

Slå av

Vrid vredet till det effektläge du vill ha. Indikeringarna P och >> slocknar och valt effektläge lyser.

Funktionen slår av.

Anvisning: PowerBoost-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement. Enheten ställer i så fall in effektläge 12 automatiskt. Vrid vredet till läge 0 eller det effektläge du vill ha.

Steksensor

Funktionen steker med bibehållen, lämplig panntemperatur.

Fördelarna vid stekning

- Kokzonen värmer bara på för att hålla temperaturen. Det spar effekt och oljan eller fettets bränner inte vid.
- Stekfunktionen indikerar när den tomma pannan uppnått optimal temperatur för att ha i oljan och sedan lägga i maten.

Anvisningar

- Lägg inte lock på stekpannan. Funktionen går inte riktigt igång då. Du kan använda stänkskydd för att slippa fettstänk.
- Använd olja eller fett lämpliga för stekning. Använder du smör, margarin, jungfruolivolja eller ister, ställ in temperaturläge 1 eller 2.
- Hetta aldrig upp stekpanna med eller utan mat utan uppsikt.
- Har kokzonen högre temperatur än pannan eller omvänt, så kommer steksensorn inte fungera som den ska.

Pannor för steksensorn

Det finns specialpannor som passar steksensorn. Du kan köpa dem som extratillbehör i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer:

GP900004 Panna med Ø 28 cm.

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

Anvisningar

- Stekfunktionen är specialinställd för panntypen.
- Andra pannor kan bli överhettade. Det går att ställa in högre eller lägre temperatur. Försök först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ pannan mitt på kokzonen.

Temperaturlägen

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

Tabell

Tabellen visar vilka temperaturlägen som passar vilken mat. Stektiden kan variera beroende på matens typ, vikt, storlek och kvalitet.

Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder.

Förvärm tom panna, ha i olja och mat vid signalen.

	Temperatur- läge	Total stektid från ljudsigna- len (min.)
Kött		
Schnitzel, opanerad eller panerad	4	6 - 10
Filé	4	6 - 10
Kotletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tjock)	5	6 - 8
Biff, medium eller genomstekt (3 cm tjock)	4	8 - 12
Fågelbröst (2 cm tjockt)*	3	10 - 20
Korv, rå eller kokt*	3	8 - 20
Hamburgare, köttbullar, fyllda köttbullar*	3	6 - 30
Ragu, kebabkött	4	7 - 12
Köttfärs	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, t.ex. forell	3	10 - 20
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3 - 4	10 - 20
Räkor, krabbor	4	4 - 8
Äggrätter		
Pannkakor**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Stekta ägg	2 - 4	2 - 6
Äggröra	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (öster. pannkaksdesert)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Potatis		
Stekpotatis (på skalpotatis)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå potatis)	4	15 - 25
Råakor**	5	2,5 - 3,5
Schweizisk rösti	2	50 - 55
Glaserad potatis	3	15 - 20

* Vänd flera gånger.

** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

	Temperatur- läge	Total stektid från ljudsigna- len (min.)
Grönsaker		
Vitlök, lök	1 - 2	2 - 10
Zucchini, aubergine	3	4 - 12
Paprika, grön sparris	3	4 - 15
Grönsaker svettade i olja, t.ex. zucchini, grön paprika	1	10 - 20
Svamp	4	10 - 15
Glaserade grönsaker	3	6 - 10
Rostad lök	3	5 - 10
Djupfrysta produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fågelbröst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Kebabkött	4	10 - 15
Fiskfilé, opanerad eller panerad	3	10 - 20
Fiskpinnar	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Stekt mat, t.ex. grönsaker med kyckling	3	6 - 10
Vårrullar	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
Såser		
Tomatsås med grönsaker	1	25 - 35
Béchamelsås	1	10 - 20
Ostsås, t.ex. gorgonzolasås	1	10 - 20
Reducerade såser, t.ex. tomatsås, köttfärssås	1	25 - 35
Söta såser, t.ex. apelsinsås	1	15 - 25
Övrigt		
Camembert/ost	3	7 - 10
Förkokta torrvaror med tillsatt vatten, t.ex. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandlar/valnötter/pinjenötter	4	3 - 15

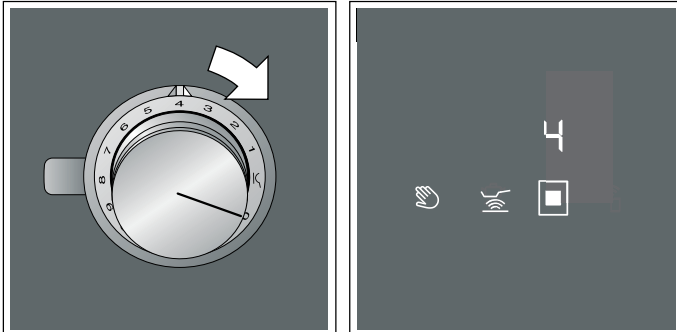
* Vänd flera gånger.

** Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

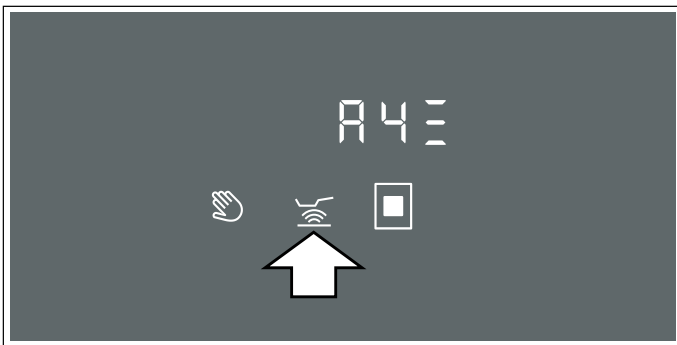
Gör så här

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

- 1 Välj det temperaturläge du vill ha med vredet. Funktionen har temperaturlägen från 1 till 5, se temperaturlägestabellen.



- 2 Tryck på , så lyser den orange. Indikeringen  och valt temperaturläge lyser.



Funktionen är på.

Temperaturindikeringen ,  eller  och valt temperaturläge lyser till stektemperaturen är uppnådd. Sedan ger enheten signal och temperaturindikeringen slocknar.

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

Anvisningar

- Väljer du temperaturläge över 5, så ställer läget automatiskt in sig på 5. Vrid i så fall vredet till läge 5.
- Vänd maten, så att den inte blir bränd.

Slå av steksensorn

Vrid vredet du valde temperatur med till läge 0. Kokzonen slår av och du får upp restvärmeindikeringen på displayen.

Låsa kontrollerna vid rengöring

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

Slå på: tryck på . Enheten ger signal. Indikeringarna för aktiva funktioner blinkar. Kontrollerna är spärrade i 10 minuter. Nu kan du rengöra kontrollerna utan att inställningarna blir ändrade.

Slå av: tryck på  igen inom 10 minuter.

Slår du inte av funktionen inom 10 minuter, så slår hällen av.

Anvisningar

- Spärren påverkar inte vredet. Du kan slå av hällen närsohelst.
- Spärren stoppar hällens strömmatning. Kokzonen kan fortfarande vara het.

Automatisk säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning för att skydda dig. Kokzonen slår av uppvärmningen om du inte ändrat något inom en viss tid som beror på valt effektläge.

Effektläge	Slå av efter
1	10 timmar
2 till 4	5 timmar
5 till 7	4 timmar
8	3 timmar
9 till 10	2 timmar
11 till 12	1 timme

Temperaturläge steksensor	Slå av efter
1 till 5	3 timmar

Enheten ger signal när tiden går ut. Vredets ljusring blinkar.  lyser på kokzonsindikeringen.

Vrid vredet till läge 0. Nu kan du slå på enheten som vanligt igen.

Grundinställningar

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

Indike- ring	Funktion
c 1	Ljudsignaler
<i>ON</i>	Alla ljudsignaler på.*
<i>OFF</i>	Bara felsignaler på.
c 2	Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt (W)
<i>OFF</i>	Av.*
<i>1000</i>	Lägsta effektläget
<i>1500</i>	
<i>2000</i>	
...	
<i>9500</i>	Hällens högsta effektläge
c 3	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen
<i>0</i>	Inte lämplig
<i>1</i>	Inte optimal
<i>2</i>	Lämplig
c 4	Återställa till standardinställningarna
<i>OFF</i>	Individuella inställningar.*
<i>ON</i>	Återställ till fabriksinställningarna.
c 5	Automatisk fläktstart
<i>OFF</i>	Av.
	Du får slå på fläkten manuellt, om det behövs.
<i>A</i>	På med autoläge.*
	Fläkten går igång på autoläge när du slår på en kokzon.
<i>1/2/3</i>	På med manuellt läge.
	Fläkten går igång på fast fläktläge när du slår på en kokzon.
c 6	Fläkteftergång
<i>OFF</i>	Fläkten slår av med hällen.
<i>A</i>	På med autoläge.*
<i>ON</i>	På med normal fläkteftergång.
<i>NO</i>	Ingen ändring av inställningarna.
c 7	Slå på belysningen automatiskt
<i>OFF</i>	Av.*
<i>ON</i>	På.
	Belysningen slår på när hällen går igång.

* Grundinställning

Indike- ring	Funktion
c 8	Slå av belysningen automatiskt
<i>OFF</i>	Av.*
	Belysningen slår av när hällen slår av.
<i>ON</i>	På.
	Belysningen slår på när hällen slår av.
<i>run</i>	På.
	Belysningen slår på vid fläkteftergång och slår av efter fläkteftergången.
* Grundinställning	

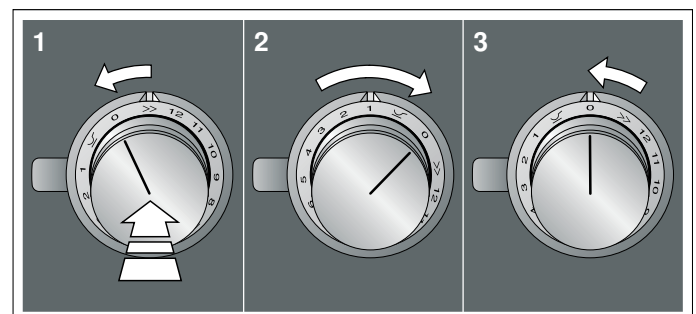
Anvisningar

- Du får bara upp inställningarna **c 5**, **c 6**, **c 7** och **c 8** när enheten är uppkopplad mot fläkten.
- Du får bara upp inställningarna **c 7** och **c 8** när enheten är uppkopplad mot fläkt med belysning.

Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

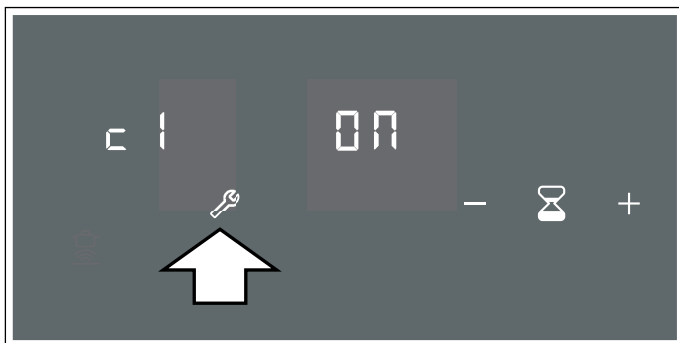
- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Tryck på vredet och vrid det åt vänster till läge >>.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge 1.
- 4 Vrid vredet åt vänster till läge 0.
🔧 lyser. Vredets ljusring lyser gul.



- 5 Tryck på 🔧.
Displayerna ger infälld produktinformation.

Produktinfo	Indikering
Kundtjänstindex (KI)	<i>01</i>
Tillverkningsnummer	<i>Fd</i>
Tillverkningsnummer 1	<i>95</i>
Tillverkningsnummer 2	<i>05</i>

- 6 Tryck på  igen, så får du upp Grundinställningarna. Du får upp  och  som förinställning på displayerna.



- 7 Tryck på  tills du får upp den funktion du vill ha.
8 Välj sedan den inställning du vill ha med + och -.



- 9 Tryck minst 4 sekunder på .

Enheten sparar inställningarna.

Gå ur grundinställningsmenyn

- 1 Vrid vredet åt vänster till läge >>.
 - 2 Vrid vredet åt höger till läge 1.
 - 3 Vrid vredet åt vänster till läge 0.
-  och vredets ljusring slocknar.

Home Connect

Hällen är WLAN-kompatibel, du kan skicka inställningarna till hällen med en mobilenhet.

Är hällen inte uppkopplad mot hemnätverket, så fungerar den som en vanlig häll utan nätverksuppkoppling. Hällen går alltid att använda med vreden.

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. Du hittar mer information på www.home-connect.com.

Anvisningar

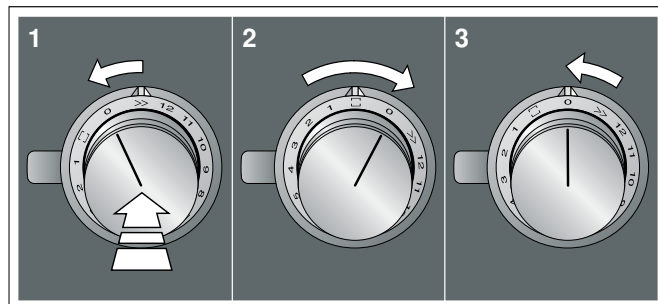
- Kokzonerna är inte avsedda för användning utan uppsikt – du måste övervaka tillagningen.
- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar när du styr enheten via Home Connect-appen. Följ även anvisningarna i Home Connect-appen. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 5
- Du kan ändra hällens grundinställningar med Home Connect-appen. Det går inte att använda fjärrstart eller ställa in effektlägen.
- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Då kan du inte styra via Home Connect-appen.

Home Connect-inställningsmenyn

Ska du koppla upp enheten mot Home Connect eller ställa in uppkopplingen mot hemnätverket, så måste du öppna Home Connect-inställningsmenyn på enheten.

Anvisning: Det är viktigt att du gör följande moment i följd utan avbrott.

- 1 Tryck på något av vreden och vrid det ett snäpp åt vänster till läge >>. Håll vredet intryckt.
- 2 Vrid vredet två snäpp åt höger till läge  eller . Håll vredet intryckt.
- 3 Vrid vredet ett snäpp åt vänster till läge 0.



Anvisning: Vill du ställa in på Home Connect-inställningsmenyn, så måste du gå ur Home Connect-menyn på samma sätt för att spara inställningarna.

Indikeringar på vredets ljusring

- Är du på Home Connect-menyn, så lyser vredets ljusring blå.
- Kopplar enheten upp mot hemnätverket så blinkar vredets ljusring blå.
- Har enheten kopplat upp mot hemnätverket, så lyser vredets ljusring grön.
- Gick det inte att koppla upp mot hemnätverket, så lyser vredets ljusring röd.

Inställning

Du måste installera och ställa in Home Connect-appen på din mobilenhet för att ställa in via Home Connect.

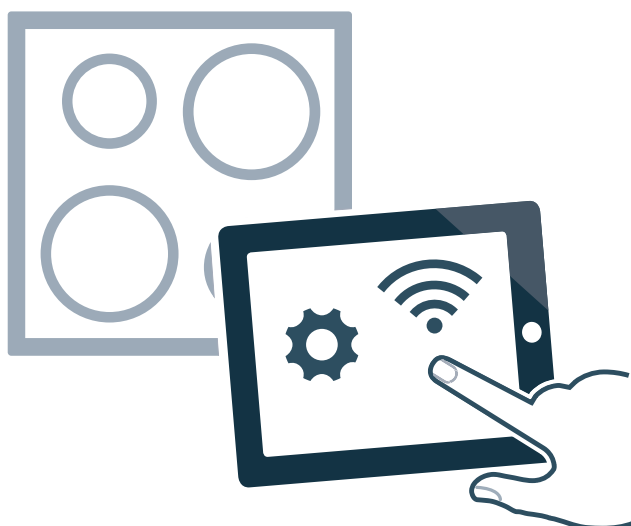
Anvisning: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

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.

Koppla upp enheten mot hemnätverket



- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Tryck på något av vreden och vrid det åt vänster till läge >>.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge □ eller ∩.

- 4 Vrid vredet åt vänster till läge 0. Vredets ljusring lyser blå.
- 5 Vrid vredet åt höger till läge □ eller ∩. Du får växelvis upp *HHC* och *CONN* på kontrollerna. Vredets ljusring blinkar blå. Hällen är nu klar att logga in på hemnätverket.

Automatisk inloggning på hemnätverket

Du måste ha en router med WPS-funktion. Du hittar information om det i routerns bruksanvisning. Du måste ha routeraccess.

Har du inte det, följ stegen i "Logga in manuellt på hemnätverket".

- 1 Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter.
- 2 Slå på Home Connect-appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning.

Manuell inloggning på hemnätverket

Anvisning: Ska du koppla upp manuellt mot hemnätverket (WLAN), så behöver du nätverksnamn (SSID) och lösenord (Key) till ditt hemnätverk.

- 1 Vänta två minuter tills vredets ljusring blinkar rött en gång och *CONN* lyser på kontrollerna. Enheten är nu i manuellt läge.
- 2 Gå till den allmänna inställningsmenyn på mobilenheten och öppna WLAN-inställningarna. Du får upp WLAN-uppkopplingen "Home Connect" på mobilenheten.
- 3 Koppla upp mot WLAN-uppkopplingen "Home Connect" (lösenord: "Home Connect").
- 4 Slå på appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning.
- 5 Du får upp enheten i appen på mobilenheten när ∩ lyser på kontrollerna och vredets ljusring lyser grön.

Anvisning: Lyser vredets ljusring röd, så gick det inte att koppla upp mot hemnätverket. Kontrollera routern och koppla upp igen. Kontrollera att du angett rätt lösenord.

Koppla upp igen

- 1 Vrid vredet åt vänster till läge 0. Vredets ljusring lyser blå.
- 2 Vrid vredet åt höger till läge □ eller ∩. Du får växelvis upp *HHC* och *CONN* på kontrollerna. Vredets ljusring blinkar blå. Hällen är nu klar att logga in på hemnätverket.

Gå ur Home Connect-inställningsmenyn

- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Tryck på vredet och vrid det åt vänster till läge >>.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge □ eller ∩.
- 4 Vrid vredet åt vänster till läge 0. Vredets ljusring slocknar.

Slå på/av WLAN

Du kan slå av hållens WLAN närsomhelst (t.ex. för att spara energi under semestern). Sparade uppkopplingar mot hemnätverk och fläkt ligger kvar. Slår du på WLAN igen, så övertar enheten de sparade uppkopplingarna.

- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Tryck på något av vreden och vrid det åt vänster till läge >>.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge ☐ eller ☐.
- 4 Vrid vredet åt vänster till läge 0.
Vredets ljusring lyser blå.
- 5 Vrid vredet åt höger till läge 1.
Vredets ljusring lyser grön. ☐ lyser på kontrollerna. WLAN slår av inom 5 sekunder och vredets ljusring lyser blå. ☐ på kontrollerna slocknar.

Vill du slå på WLAN igen, gör om likadant igen. Vredets ljusring lyser blå. WLAN slår på inom 5 sekunder och vredets ljusring lyser grön. ☐ lyser på kontrollerna.

Återställ uppkoppling

Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och fläkt.

- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Tryck på något av vreden och vrid det åt vänster till läge >>.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge ☐ eller ☐.
- 4 Vrid vredet åt vänster till läge 0.
Vredets ljusring lyser blå.
- 5 Vrid vredet åt höger till läge 2.
FES lyser på kontrollerna. Uppkopplingen blir återställd inom 30 sekunder och vredets ljusring blinkar. Uppkopplingen är återställd när DONE lyser på kontrollerna och vredets ljusring lyser grön.

Programuppdatering

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

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information via Home Connect-appen var du kan hämta uppdateringen.

Anvisningar

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

Anvisning: Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: 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 uppgiftsskyddsinfon 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 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

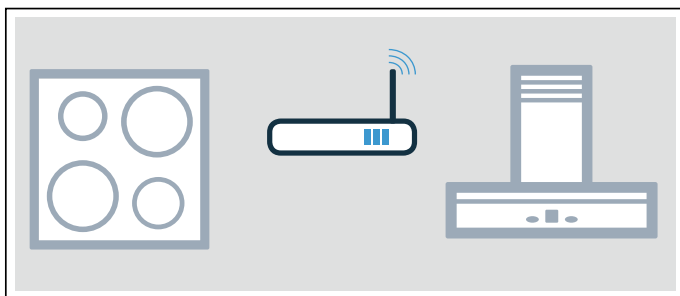
Fläktuppkoppling

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

Det finns två sätt att koppla upp enheterna mot varandra:

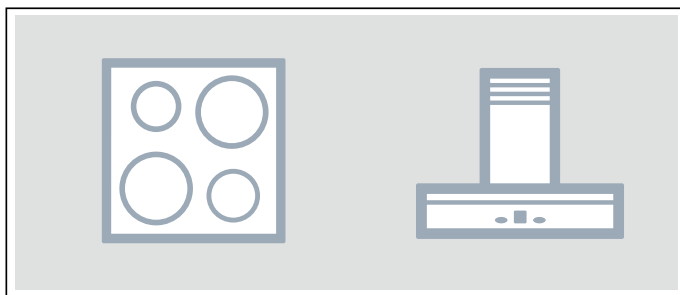
Koppla upp enheterna via hemnätverket

Är båda enheterna Home-Connect-kompatibla, så går det att koppla upp via hemnätverket. Uppkopplingen av enheterna sker via Home Connect-appen. Du kan använda både fläktstyrning och Home Connect.



Direktuppkoppla enheterna

Du kan direktuppkoppla båda enheterna utan hemnätverk. Det går inte att använda Home Connect-funktionerna. Enheten fungerar som en häll utan nätverksuppkoppling.



Anvisningar

- Följ säkerhetsanvisningarna i fläktens bruksanvisning även när du styr enheten via den hällbaserade fläktstyrningen.
- Kontrollerna på själva fläkten är alltid prioriterade. Du kan inte styra via den hällbaserade fläktstyrningen just nu.
- Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.

Uppkoppling via hemnätverket

Se till så att båda enheterna är uppkopplade mot Home Connect-appen.

Välj den häll du vill ha i Home Connect-appen. Du kan söka den fläkt du vill ha och koppla upp den mot hällen.



Det går att koppla upp flera Home Connect-kompatibla hällar mot fläkten.

- 1 Koppla upp första hällen mot fläkten.
- 2 Slå av WLAN på hällen.
- 3 Koppla upp andra hällen mot fläkten.
- 4 Slå på WLAN på första hällen igen.

Direkt anslutning

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 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Tryck på något av vreden och vrid åt vänster till läge >>.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge □ eller ∩.
- 4 Vrid vredet åt vänster till läge 0. Vredets ljusring lyser blå.
- 5 Vrid vredet åt höger till läge □ eller ∩. Du får växelvis upp **HHC** och **CO N I** på kontrollerna. Vredets ljusring blinkar blå. Hällen är nu klar att logga in på hemnätverket.
- 6 Påbörja fläktuppkopplingen inom två minuter. Följ kap. "Uppkoppling av häll" i fläktens bruksanvisning. Uppkopplingen kan ta några minuter. Hällen är uppkopplad mot fläkten när **PA I** lyser på kontrollerna och vredets ljusring lyser grön. Du får upp på hällens kontroller.

Spara uppkopplinge och gå ur inställningsmenyn

- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Tryck på vredet och vrid det åt vänster till läge >>.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge □ eller ∞.
- 4 Vrid vredet åt vänster till läge 0.
Vredets ljusring slocknar.

Styr spisfläkten från spisen.

I Home Connect-appen kan du ställa in hur fläkten ska fungera när du slår på och av hällen eller ställer in olika kokzoner.

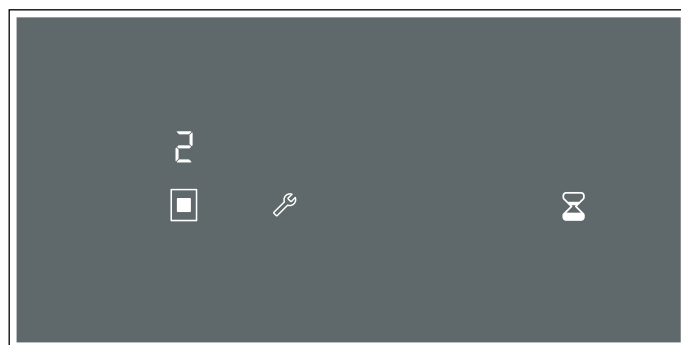
Test av kastruller, grytor och pannor

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

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

- 1 Ställ kastrullen mitt på med ca 2 dl vatten i rumstemperatur.
- 2 Gå till Grundinställningar och välj inställningen **c 3**. Indikeringen **OFF** lyser.
- 3 Tryck på **+** eller **-**. Indikeringen **ON** lyser. Enheten ger signal och kokzonsindikeringarna lyser. Funktionen slår på.

Indikeringen **FUN** lyser. Du får upp info om tillagningens kvalitet och snabbhet på kokzonsindikeringen inom några sekunder.



Kontrollera resultatet med följande tabell:

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

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

Välj **+** eller **-** för att slå på funktionen igen.

Anvisningar

- Använd inte wok och woktillbehör med funktionen.
- Använder du en kokzon som är mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp och resultatet kan inte bli optimalt eller riktigt bra.
- Information om funktionen hittar du i kap. → "Grundinställningar"
- Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Tillagning med induktion" på sidan 7

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 ugsnrengöring 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.*
Socker, 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.

Vred

Använd bara varmt vatten och diskmedel. Använd inga skurande eller aggressiva rengöringsmedel. Använd inte glasskrapa, det kan skada vreden.

Använd inte citron och ättika för att rengöra vreden. Det kan ge matta fläckar.

Wokpanneställ

Wokpannestället får inte rengöras i diskmaskin.

Vanliga frågor och svar (FAQ)

Oljud

Vad är det som låter vid tillagning?

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

Möjliga ljud:

Dovt surrande som en transformator:

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

Dovt pipljud:

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

Knasterljud:

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

Fläktljud:

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

Kastruller, grytor och pannor

Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?

Information om kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*

Varför blir kokzonen inte varm och varför blinkar effektläget?

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

Se till så att kokzonen där kastrullen, grytan eller pannan står är på.

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

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*

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

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

Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*

Hur slår man på dubbel- och trippelkokzonerna?

Kokzonerna känner av storleken på grytan. Kokzonen anpassar sig efter kastrullens, grytans eller pannans material och egenskaper och slår automatiskt på enkel-, dubbel- eller trippelkokzon. På så vis får du rätt effekt för bra slutresultat.

Bäst passar kastruller, grytor och pannor med helt ferromagnetisk botten som matchar kokzonen. Information om kastruller, grytor och pannor för induktion hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"*.

Rengöring

Hur rengör jag hällen?

Du får optimalt resultat med särskild hällrengöring. Använd inte kraftiga skurmedel, maskindiskmedel (koncentrat) eller skurbollar.

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

Hur åtgärda fel?

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

Indikering	Möjlig orsak	Åtgärd
Inga	Strömmatningen är bruten. Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger. Elektronikfel.	Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger. Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Enheten ger signal.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå.	Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Kokzonen slog av. Vredets ljusring blinkar.	Du har inte vridit vredet på ett tag. Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Enheten är för varm.	Vrid vredet till läge 0. Slå på kokzonen igen. Följ felindikeringen på kontrollerna.
Kokzonsindikeringen blinkar.	Det gick inte känna av kastrullen, grytan eller pannan. Se till så att kastruller, grytor och pannor är gjorda för induktion.	Se till så att botten-Ø matchar kokzonen. Vrid vredet till läge 0. Slå på kokzonen igen.
F2	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen.	Ta bort köksredskapen från kokzonen. Felindikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt. Vrid vredet till läge 0. Ställ sedan in effektläge som vanligt.
F4	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.	
F5 + effektläge och ljud-signal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad.	Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. Felindikeringen slocknar strax. Du kan fortsätta matlagningen.
F5 och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken.	Ta bort kastrullen, grytan eller pannan. Vänta några sekunder. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen slocknat.
F1 / F6	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.	Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.
F8	Kokzonen har varit på länge utan avbrott.	Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap. → "Låsa kontrollerna vid rengöring".
E9000 E90 10	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.	Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten	Gör hällen strömlös. Se till så att den är ansluten som kopplingsschemat anger.
Ställ inga heta kastruller, grytor eller pannor på kontrollerna.		

Anvisningar

- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflaggning.

Demoläge

Får du upp indikeringarna **OE ON**, så är demoläget på. Enheten värmer inte upp. Gör enheten strömlös. Vänta 30 sekunder och slå sedan på enheten igen. Slå sedan av demoläget såhär inom 3 minuter:

- 1 Vrid vredet åt vänster till läge >>.
- 2 Vrid vredet åt höger till läge 1.
- 3 Vrid vredet åt vänster till läge 0.
Vredets ljusring lyser gul.
- 4 Vrid vredet åt höger till läge 1. Indikeringen **ON** lyser och ljusringen är grön.
Vänta 5 sekunder. Indikeringen **OFF** lyser och ljusringen slår om till gult.

Demoläget är av.

Service

Om enheten kräver reparation, så kan service hjälpa dig. Vi försöker alltid hitta en passande lösning, så att du undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

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

The diagram shows the underside of the unit with a grid of small squares representing the unit's surface. A central rectangular area contains three labels: 'E-Nr:' followed by a series of squares, 'FD:' followed by a series of squares, and 'Z-Nr:' followed by a series of squares. Below these labels is a 'Type:' label followed by a series of squares. A small circular icon with a cross is located to the left of the 'E-Nr:' label.

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".

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

E-nr

FDnr

Service

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

9001462024 (00214)
SV

GAGGENAU

