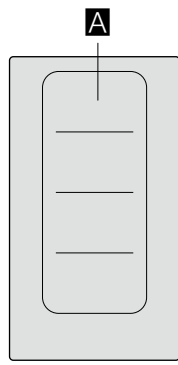


**VI 422 10.**

**VI 422 11.**

Häll



|   |  | $i_2^*$ | $b^*$   |
|---|--|---------|---------|
| A |  | 2.200 W | 3.700 W |
|   |  | 3.300 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

## Innehållsförteckning

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Bestämmelser för användningen</b>       | <b>4</b>  |
| <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>       | <b>5</b>  |
| <b>Skadeorsaker</b>                        | <b>6</b>  |
| Översikt                                   | 6         |
| <b>Återvinning</b>                         | <b>7</b>  |
| Råd för energibesparing                    | 7         |
| Återvinning                                | 7         |
| <b>Tillagning med induktion</b>            | <b>7</b>  |
| Fördelar med att använda induktion         | 7         |
| Kokkärl                                    | 7         |
| <b>Lär dig enheten</b>                     | <b>9</b>  |
| Kontrollpanelen                            | 9         |
| Vred                                       | 10        |
| Kokzonerna                                 | 10        |
| Restvärmeindikering                        | 10        |
| <b>Extratillbehör</b>                      | <b>11</b> |
| <b>Använda maskinen</b>                    | <b>11</b> |
| Ställa in kokzon                           | 11        |
| Rekommendationer                           | 12        |
| <b>Flexibel kokzon</b>                     | <b>13</b> |
| Rekommendationer för användning av kokkärl | 13        |
| Som två oberoende kokzoner                 | 13        |
| Som en enda kokzon                         | 13        |
| <b>Timerfunktionerna</b>                   | <b>14</b> |
| Äggklockan                                 | 14        |
| Stoppursfunktion                           | 14        |
| <b>PowerBoost-funktion</b>                 | <b>15</b> |
| Slå på                                     | 15        |
| Slå av                                     | 15        |
| <b>Steksensor</b>                          | <b>15</b> |
| Fördelarna vid stekning                    | 15        |
| Pannor för steksensorn                     | 15        |
| Temperaturlägen                            | 16        |
| Tabell                                     | 16        |
| Gör så här                                 | 18        |

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Låsa kontrollerna vid rengöring</b>            | <b>18</b> |
| <b>Automatisk säkerhetsavstängning</b>            | <b>19</b> |
| <b>Grundinställningar</b>                         | <b>19</b> |
| Så här hoppar du till grundinställningarna:       | 20        |
| <b>Home Connect</b>                               | <b>21</b> |
| Inställning                                       | 21        |
| Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn | 21        |
| Överblick över Home Connect-inställningsmenyn     | 21        |
| Koppla upp enheten mot hemnätverket (WLAN)        | 22        |
| Manuell inloggning på hemnätverket                | 22        |
| Automatisk inloggning på hemnätverket (WPS)       | 23        |
| Gå ur Home Connect-inställningsmenyn              | 24        |
| Slå av och på WLAN                                | 24        |
| Återställa Home Connect-uppkopplingarna           | 24        |
| Programuppdatering                                | 24        |
| Fjärrdiagnos                                      | 24        |
| Uppgiftskyddsinfo                                 | 25        |
| CE-överensstämmelseintyg                          | 25        |
| <b>Fläktuppkoppling</b>                           | <b>25</b> |
| Koppla upp enheten via hemnätverket               | 25        |
| Direktuppkoppla enheten                           | 26        |
| Styra fläkten med hällen                          | 26        |
| <b>Test av kastruller, grytor och pannor</b>      | <b>27</b> |
| <b>Rengöring</b>                                  | <b>28</b> |
| Häll                                              | 28        |
| Hällinfattningen                                  | 28        |
| Vred                                              | 28        |
| <b>Vanliga frågor och svar (FAQ)</b>              | <b>29</b> |
| <b>Hur åtgärda fel?</b>                           | <b>30</b> |
| Demoläge                                          | 31        |
| <b>Service</b>                                    | <b>31</b> |
| E- och FD-nummer                                  | 31        |

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 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 hällen med hjälp av reglagen 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 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!**

- 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.               |
| Urgropningar   | 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.

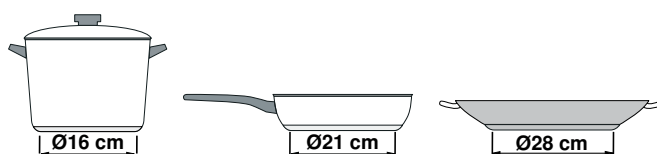
### Kokkärl

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.

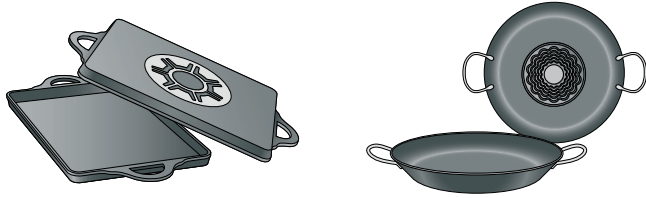


Använder du Flexzonen som en enda kokzon, så kan du använda större grytor som passar för just den delen. Mer information om placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → "Flexibel kokzon".

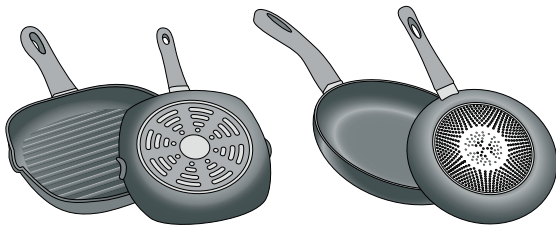


Det finns induktionsgrytbottnar som inte är helt ferromagnetiska.

- 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

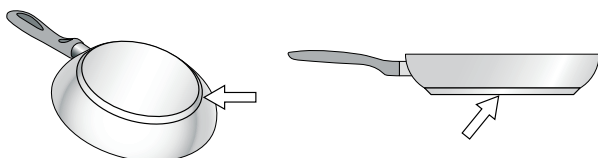
Använd aldrig värmefördelningsplattor eller kokkärl av:

- 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. Kokkärlets botten kan skrapa och skada hällens glasyta. I så fall ska du inte vidröra kokkärlet utan stänga av kokzonen. Om den inte fungerar efter av kylning, kontakta Serviceavdelningen.

### Zonvakt

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

## Lär dig enheten

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

**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 21*

## Kontrollpanelen



### Kontroller

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Låsa kontrollerna vid rengöring |
|  | Steksensor                      |
|  | Grundinställningar              |
|  | Välja inställningar             |
|  | Stoppur                         |
|  | Äggklocka                       |

### Indikeringar

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | Status                            |
|  | Effektlägen                       |
|  | Restvärme                         |
|  | Äggklocka                         |
|  | Stoppursfunktion                  |
|  | Kokzon                            |
|  | PowerBoost-funktion               |
|  | Flex-kokzonen är på               |
|  | Flex-kokzonen är av               |
|  | Steksensor                        |
|  | Steksensorns temperaturindikering |
|  | Hemnätverk                        |

### Kontroller

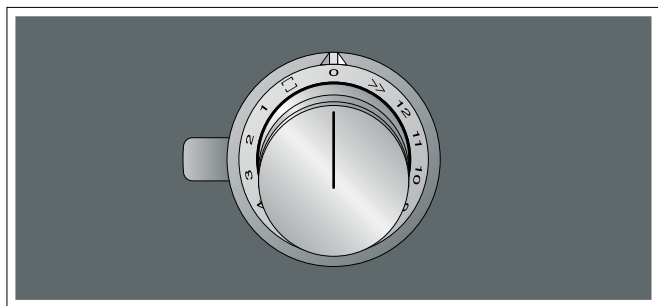
De symboler och kontroller som är tillgängliga just nu lyser när hällen värmer upp.

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 Flexzon med vreden.

|    |                     |
|----|---------------------|
| 1  | Lägsta effektläget  |
| 12 | Högsta effektläget  |
| >> | Powerboost-funktion |
| □  | Flexzonen är på.    |

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<br>Restvärmeindikering                                     |
| ● Lyser blå                                 | Home Connect                                                             |
| ☀ Blinkar blå                               | Home Connect                                                             |
| ☀ blinkar växelvis orange och vit           | Säkerhetsavstängning,<br>strömavbrott                                    |
| ☀ blinkar växelvis gul och magenta          | Fel på enheten<br>Ring service!                                          |
| ● Lyser grön i några sekunder och sedan gul | Enheten initierar,<br>bara efter första anslutning<br>eller strömavbrott |

Vredets ljusring lyser orange vid användning. Du kan välja mellan två färgtoner. Har du flera enheter inbyggda intill varandra, så kan du ändra färgtonerna i enheternas inställningar så att alla ljusringar får samma färgton.  
→ "Ändra orange ljusring" på sidan 12

## Kokzonerna

| Kokzon        |                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------|
| ☐ Enkelkokzon | Använd kastrull, gryta eller panna med rätt storlek. |
| ☐ Flex-kokzon | Se kap. → "Flexibel kokzon"                          |

Använd bara kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll, se kap. → "Tillagning med induktion"

## 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 panna 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.

CA 051 300 TeppanYaki-platta av sandwichmaterial

CA 052 300 Stekbord av formgjuten aluminium

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 |

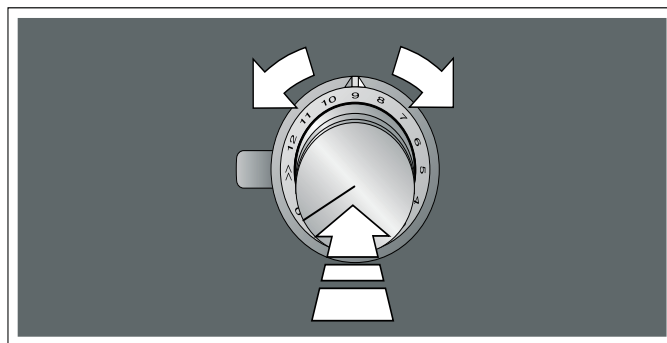
**Anvisning:** Använd bara kastruller, grytor och pannor med rätt botten-Ø. Kastrull-, gryt- eller pannbotten får inte sticka ut över kokzonmarkeringen.

#### Anvisningar

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

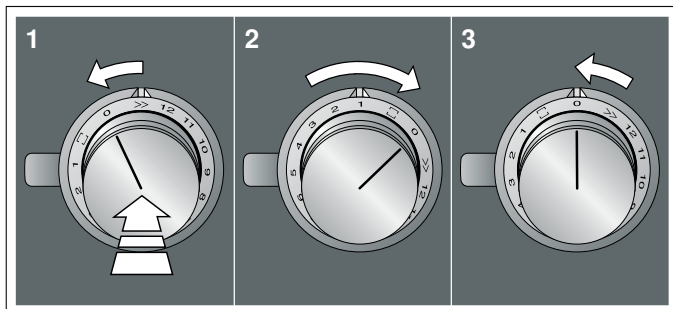
Restvärmeindikeringen lyser och vredets ljusring blinkar tills kokzonen svalnat.

**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.

## Ändra orange ljusring

Vredets ljusring lyser orange vid användning. Du kan välja mellan två färgtoner.

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



- 5 Tryck in och vrid vredet åt höger till □. Vredets ljusring lyser grön efter ca 5 sekunder. Färgen ändras.
- 6 Tryck in och vrid vredet åt vänster till läge 0 och sedan till □ för att återställa inställningen. Vredet lyser gult.
- 7 Gå ur menyn på samma sätt för att spara inställningen: tryck in och vrid vredet åt vänster till >>. Vrid vredet åt höger till läge 1. Vrid vredet åt vänster till läge 0. Vredets ljusring slocknar.

Enheten sparar inställningarna.

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

## Flexibel kokzon

Det går att använda som 1 enda kokzon eller 2 oberoende kokzoner.

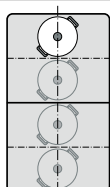
De består av 4 induktorer som fungerar oberoende av varandra. Det är bara den del grytan täcker som blir aktiverad när du använder flexibel kokzon.

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

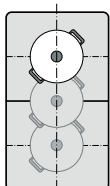
## Rekommendationer för användning av kokkärl

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

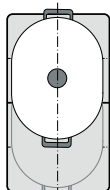
### Som en enda kokzon



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

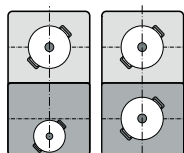


Ø > 13 cm  
Ställ grytan på 1 av de 3 lägen som bilden visar.



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

### Som två oberoende kokzoner



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

## Som två oberoende kokzoner

Kokzonen fungerar som två oberoende kokzoner.

### Slå på

Se kap. → "Använda maskinen" på sidan 11

## Som en enda kokzon

Använd hela kokzonen genom att koppla ihop båda zonerna.

### Koppla ihop de 2 kokzonerna

- 1 Ställ på kastrull, gryta eller panna. Vrid något av vreden till läge .
- 2 Välj effektläge med det andra vredet. Indikeringen lyser. Effektläget lyser på de 2 kokzonsindikeringarna.

Flex-kokzonen slår på.

### Ändra effektläge

Ändra effektläge med vredet du valde effektläge med.

### Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

Ställ på den nya kastrullen, grytan eller pannan. Vrid vredet du valde Flexzon med till läge 0 och sedan till läge .

Kastrullen, grytan eller pannan blir registrerad och tidigare valt effektläge ligger kvar.

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

### Dela på kokzonerna

Vrid vredet du valde Flexzon med till läge 0. Indikeringen lyser.

Flexzonen slår av. De båda kokzonerna fungerar som 2 oberoende kokzoner igen.

**Anvisning:** Slår du av och på hällen igen, så är den flexibla kokzonen återställd till 2 oberoende kokzoner.

## Timerfunktionerna

Hällen har 2 timerfunktioner:

- Äggklocka
- Stoppur

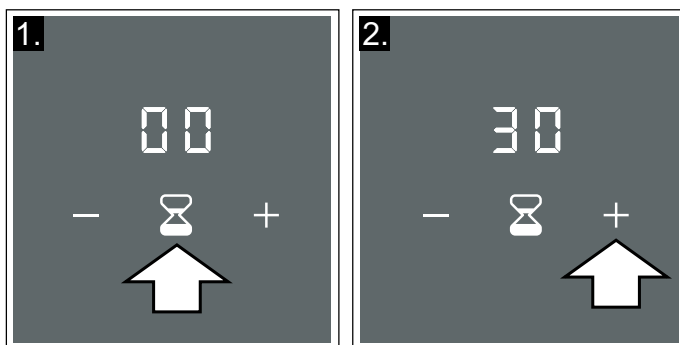
### Äggklockan

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

Den fungerar oberoende av kokzoner 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

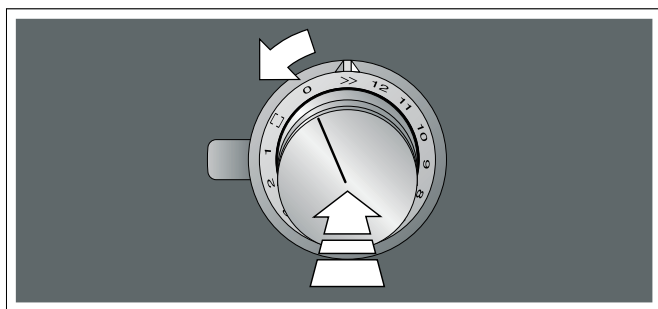
Powerboost-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge **12**.

Funktionen är tillgänglig på en kokzon när den andra kokzonen inte är på. Annars blinkar **P** och **12** på kokzonsindikeringen för vald kokzon; sedan ställer enheten automatiskt in effektläge **12** utan att slå på funktionen. Vrid vredet till läge 0.

**Anvisning:** Det går även slå på Powerboost-funktionen i flexidelen om du använder kokzonen som en enda kokzon.

### 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.

- GP900001 Panna med Ø 15 cm.
- GP900002 Panna med Ø 19 cm.
- GP900003 Panna med Ø 21 cm.

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

#### Anvisningar

- Steksensorn är specialinställd för panntypen och -storleken.
- Se till så att pannans botten-Ø matchar kokzonsstorleken. Ställ stekpannan mitt på kokzonen.
- Steksensorn går ev. inte igång på Flexzonen vid avvikande pannstorlek eller felplacerad panna. Se kap. → "Flexibel kokzon"
- Andra pann typer kan bli överhettade. Temperaturen kan ställa in sig under eller över valt temperaturläge. Börja först med lägsta temperaturläget och ändra, om det behövs.

## 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.

|                                            | Temperaturläge | Total stektid från ljudsignalen (min.) |
|--------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|
| <b>Kött</b>                                |                |                                        |
| 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                                  |
| <b>Fisk</b>                                |                |                                        |
| Fisk, stekt, hel, t.ex. forell             | 3              | 10 - 20                                |
| Fiskfilé, opanerad eller panerad           | 3 - 4          | 10 - 20                                |
| Räkor, krabbor                             | 4              | 4 - 8                                  |
| <b>Äggrätter</b>                           |                |                                        |
| 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                                  |
| <b>Potatis</b>                             |                |                                        |
| 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.

|                                                         | Tempera-<br>turläge | Total stektid från<br>ljudsignalen (min.) |
|---------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| <b>Grönsaker</b>                                        |                     |                                           |
| 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                                    |
| <b>Djupfrysta produkter</b>                             |                     |                                           |
| 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                                    |
| Vårullar                                                | 4                   | 10 - 30                                   |
| Camembert/ost                                           | 3                   | 10 - 15                                   |
| <b>Såser</b>                                            |                     |                                           |
| 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                                   |
| <b>Övrigt</b>                                           |                     |                                           |
| 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                                    |

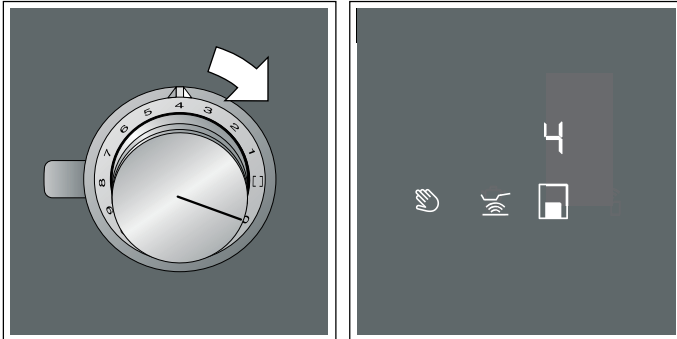
\* Vänd flera gånger.

\*\* Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

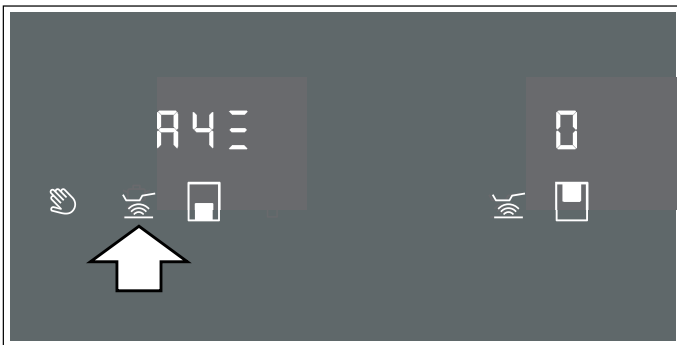
## Gör såhär

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 slår av hällen närsomhelst.
- Spärren stoppar hällens strömmatning. Kokzonerna kan fortfarande vara heta.

## 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. **F8** 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.

### Anvisningar

- Du får bara upp inställningarna **c5**, **c6**, **c7** och **c8** när enheten är uppkopplad mot fläkten.
- Du får bara upp inställningarna **c7** och **c8** när enheten är uppkopplad mot fläkt med belysning.

| Indikering   | Funktion                                                                           |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c1</b>    | <b>Ljudsignaler</b>                                                                |
| <b>ON</b>    | Alla ljudsignaler på.*                                                             |
| <b>OFF</b>   | Bara felsignaler på.                                                               |
| <b>c2</b>    | <b>Effektstyrning. Begränsa hällens totaleffekt (W)</b>                            |
| <b>OFF</b>   | Av.*                                                                               |
| <b>1000</b>  | Lägsta effektläget                                                                 |
| <b>1500</b>  |                                                                                    |
| <b>2000</b>  |                                                                                    |
| ...          |                                                                                    |
| <b>9500</b>  | Hällens högsta effektläge                                                          |
| <b>c3</b>    | <b>Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen</b> |
| <b>0</b>     | Inte lämplig                                                                       |
| <b>1</b>     | Inte optimal                                                                       |
| <b>2</b>     | Lämplig                                                                            |
| <b>c4</b>    | <b>Återställa till standardinställningarna</b>                                     |
| <b>OFF</b>   | Individuella inställningar.*                                                       |
| <b>ON</b>    | Återställ till fabriksinställningarna.                                             |
| <b>c5</b>    | <b>Automatisk fläktstart</b>                                                       |
| <b>OFF</b>   | Av.                                                                                |
|              | Du får slå på fläkten manuellt, om det behövs.                                     |
| <b>A</b>     | På med autoläge.*                                                                  |
|              | Fläkten går igång på autoläge när du slår på en kokzon.                            |
| <b>1/2/3</b> | På med manuellt läge.                                                              |
|              | Fläkten går igång på fast fläktläge när du slår på en kokzon.                      |
| <b>c6</b>    | <b>Fläkteftergång</b>                                                              |
| <b>OFF</b>   | Fläkten slår av med hällen.                                                        |
|              | Rekommenderas inte för fläkt med cirkulationsdrift                                 |
| <b>I</b>     | Fläkteftergång med autoläge.*                                                      |
| <b>NO</b>    | Fläkteftergång med senast valda inställning.                                       |

\* Grundinställning

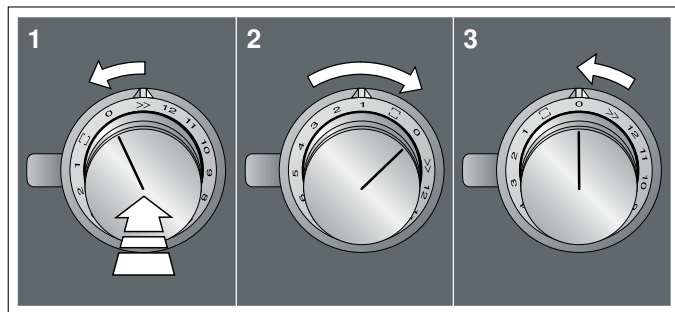
| Indikering               | Funktion                                                                                                                     |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 7</b><br><b>OFF</b> | <b>Slå på fläktbelysningen automatiskt</b>                                                                                   |
| <b>0n</b>                | Av.*<br>På.<br>Belysningen slår på när hällen går igång.                                                                     |
| <b>c 8</b><br><b>OFF</b> | <b>Slå av fläktbelysningen automatiskt</b>                                                                                   |
| <b>0n</b>                | Av.*<br>På.<br>Belysningen slår av när hällen slår av.                                                                       |
| <b>Fun</b>               | På.<br>Belysningen slår på när hällen slår av.<br>Belysningen slår på vid fläkteftergång och slår av efter fläkteftergången. |

\* Grundinställning

## Så här hoppar du till grundinställningarna:

Hällen ska vara av.

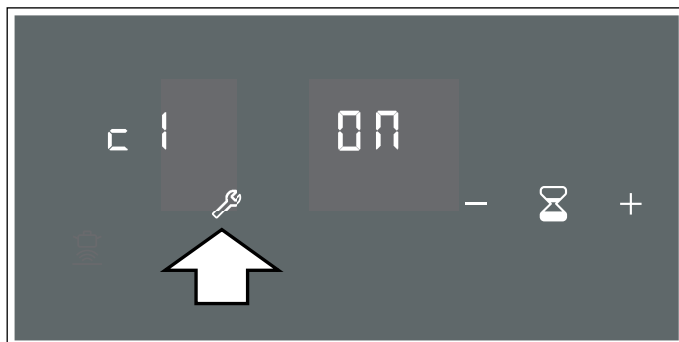
- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Tryck in och vrid något av vreden åt vänster till >>. Håll vredet intryckt.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge 1. Håll vredet intryckt.
- 4 Vrid vredet åt vänster till läge 0.  lyser. Vredets ljusring lyser gul.



- 5 Tryck på . Displayerna ger infälld produktinformation.

| Produktinfo           | Indikering |
|-----------------------|------------|
| Kundtjänstindex (KI)  | <b>01</b>  |
| Tillverkningsnummer   | <b>Fd</b>  |
| Tillverkningsnummer 1 | <b>95.</b> |
| Tillverkningsnummer 2 | <b>05</b>  |

- 6 Tryck på  igen, så får du upp Grundinställningarna. Du får upp **c 1** och **0n** 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](http://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.

## 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.

Dessutom måste din enhet vara routeruppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen (mobilenhet, t.ex. smartphone eller surfplatta).

Du kan koppla upp din enhet manuellt eller automatiskt mot hemnätverket. Ställ in uppkopplingen mot hemnätverket och sedan mot Home Connect-appen.

**Anvisning:** Appen guidar dig igenom inloggningen. Följ appanvisningarna om du är osäker.

### Ställa in Home Connect-appen

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

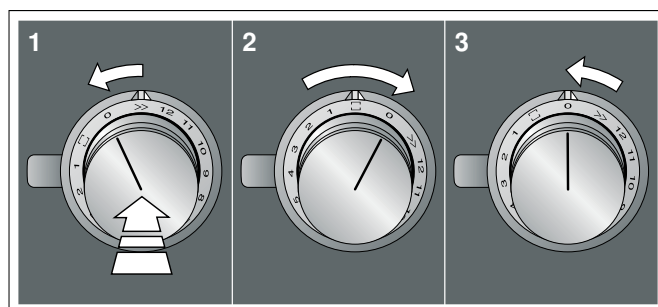
- Öppna App Store (Apple-enheter) resp. Google Play Store (Android-enheter) på din mobilenhet.
- Sök på "Home Connect".
- Välj Home Connect-appen och installera den på din mobilenhet.
- Starta appen och ställ in din Home Connect-access. Appen tar dig igenom inloggningsprocessen. Notera din mailadress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

## Öppna eller stänga 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.

- Tryck på något av vreden och vrid det ett snäpp åt vänster till läge >>. Håll vredet intryckt.
- Vrid vredet två snäpp åt höger till läge □ eller ☞. Håll vredet intryckt.
- 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. Starta uppkopplingen igen.

## Överblick över Home Connect-inställningsmenyn

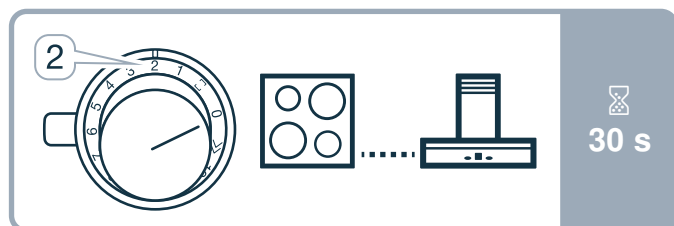
- Manuell inloggning på hemnätverket (WLAN): ska du logga in manuellt på hemnätverket (WLAN), så behöver du nätverksnamn (SSID) och lösenord (Key) till ditt hemnätverk. → "Manuell inloggning på hemnätverket" på sidan 22



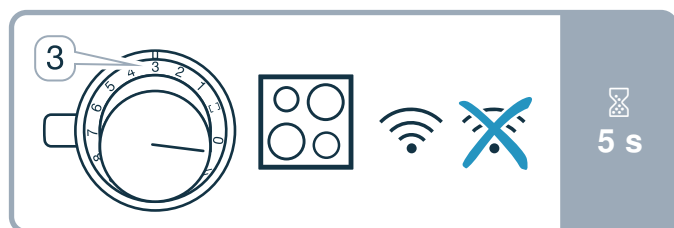
- Logga in på hemnätverket (WLAN) med WPS-kompatibel router. → "Automatisk inloggning på hemnätverket (WPS)" på sidan 23



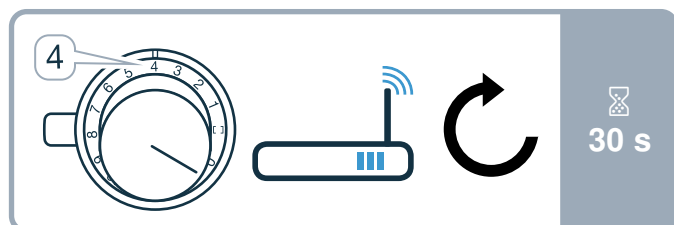
- Direktuppkoppling mot kompatibel fläkt. → "Direktuppkoppla enheten" på sidan 26



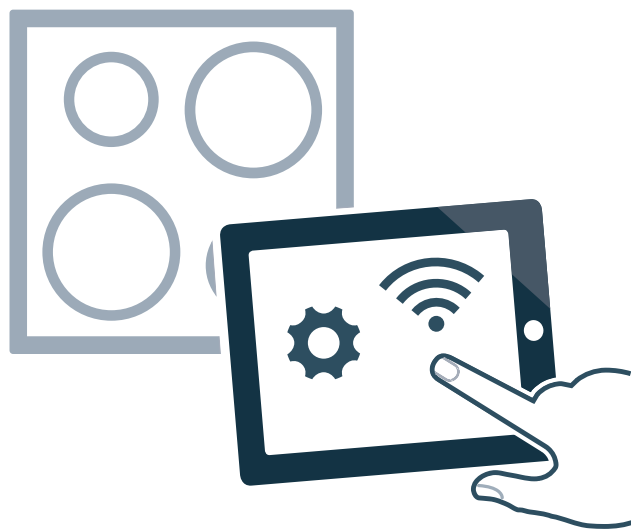
- Slå av och på WLAN, t.ex. under semestern. → "Slå av och på WLAN" på sidan 24



- Återställa Home Connect-uppkopplingarna, t.ex. vid ny router, byte till ny internetoperatör. → "Återställa Home Connect-uppkopplingarna" på sidan 24



## Koppla upp enheten mot hemnätverket (WLAN)



- Gör följande moment i följd utan avbrott.
- Öppna Home Connect-inställningsmenyn. → "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21  
Vredets ljusring lyser blå.

## Manuell inloggning på hemnätverket

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

- Vrid vredet åt höger till läge eller . Vredets ljusring blinkar växelvis blå och gul efter ca 5 sekunder. Du får upp **CON 2** på kontrollerna. Enheten är nu i manuellt läge.
- Gå till den allmänna inställningsmenyn på mobilenheten och öppna WLAN-inställningarna. Du får upp WLAN-uppkopplingen "HomeConnect" på mobilenheten i ca 20 minuter.
- Koppla upp mot WLAN-uppkopplingen "HomeConnect" (lösenord: "HomeConnect").
- Slå på Home Connect-appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning. Ange hemnätverkets lösenord (key). Vredets ljusring lyser grön i ca 3 sekunder efter lyckad routeruppkoppling. Du får upp **PA I** och på kontrollerna.
- Vredets ljusring blinkar växelvis blå och vit. Mobilenhetsuppkoppling pågår. Du får upp enheten i appen på mobilenheten när vredets ljusring lyser grön. Lyser vredets ljusring röd, så gick det inte att koppla upp.
- Gå ur Home Connect-inställningsmenyn för att spara uppkopplingen. → "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21

### Routeruppkopplingen misslyckades

- 1 Gick det inte att koppla upp, kontrollera routern och vrid vredet till annat läge och sedan tillbaka till läge  eller .  
Vredets ljusring lyser blå. Vredets ljusring blinkar växelvis blå och gul efter ca 5 sekunder. Du får upp **CON 2** på kontrollerna.
- 2 Gå till den allmänna inställningsmenyn på mobilenheten och starta om WLAN-uppkopplingen.
- 3 Kontrollera att du angett rätt lösenord.

### Mobilenhetsuppkopplingen misslyckades

- 1 Gick det inte att koppla upp, vrid vredet till annat läge och sedan tillbaka till läge  eller .  
Vredets ljusring lyser blå. Vredets ljusring blinkar växelvis blå och vit efter ca 5 sekunder. Du får upp **PA 1** på kontrollerna.
- 2 Slå på Home Connect-appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning.

### Koppla upp ytterligare mobilenheter mot samma Home Connect-konto

Du kan koppla upp ytterligare mobilenheter mot enheten i Home Connect-appen.

### Koppla upp ytterligare mobilenheter mot annat Home Connect-konto

Förutsättning: mobilenheten är uppkopplad mot enheten. Enheten finns på Home Connect-inställningsmenyn.

- 1 Vrid vredet till annat läge och sedan tillbaka till läge  eller .  
Vredets ljusring blinkar blå och vit. Du får upp **PA 1** på kontrollerna. Enheten är nu redo för uppkoppling mot ytterligare mobilenhet.
- 2 Slå på Home Connect-appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning.  
Du får upp enheten i appen på mobilenheten när vredets ljusring lyser grön.

### Automatisk inloggning på hemnätverket (WPS)

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

Om du inte har det, följ momenten i → "Manuell inloggning på hemnätverket" på sidan 22.

- 1 Tryck på vredet och vrid det till läge 1.  
Vredets ljusring blinkar växelvis blå och gul vid uppkopplingen. Du får upp **CON 1** på kontrollerna.
- 2 Tryck på routerns WPS-knapp inom 2 minuter.  
Vredets ljusring lyser grön i ca 3 sekunder efter lyckad routeruppkoppling. Sedan blinkar vredets ljusring växelvis blå och vit. Du får upp **PA 1** på kontrollerna. Enheten är nu redo för uppkoppling mot mobilenheten.
- 3 Slå på Home Connect-appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning.  
Du får upp enheten i appen på mobilenheten när vredets ljusring lyser grön. Du får upp  på kontrollerna. Lyser vredets ljusring röd, så gick det inte att koppla upp.
- 4 Gå ur Home Connect-inställningsmenyn för att spara uppkopplingen.

### Routeruppkopplingen misslyckades

- 1 Gick det inte att koppla upp, kontrollera routern och vrid vredet till annat läge och sedan tillbaka till läge 1.  
Vredets ljusring lyser blå. Vredets ljusring blinkar växelvis blå och gul efter ca 5 sekunder. Du får upp **CON 1** på kontrollerna.
- 2 Gå till den allmänna inställningsmenyn på mobilenheten och starta om WLAN-uppkopplingen.

### Mobilenhetsuppkopplingen misslyckades

- 1 Gick det inte att koppla upp, vrid vredet till annat läge och sedan tillbaka till läge 1.  
Vredets ljusring lyser blå. Vredets ljusring blinkar växelvis blå och vit efter ca 5 sekunder. Du får upp **PA 1** på kontrollerna.
- 2 Slå på Home Connect-appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning.

### Koppla upp ytterligare mobilenheter mot samma Home Connect-konto

Du kan koppla upp ytterligare mobilenheter mot enheten i Home Connect-appen.

## Koppla upp ytterligare mobilenheter mot annat Home Connect-konto

Förutsättning: mobilenheten är uppkopplad mot enheten. Enheten finns på Home Connect-inställningsmenyn.

- 1 Vrid vredet till annat läge och sedan tillbaka till läge 1.  
Vredets ljusring blinkar blå och vit. Du får upp **CON** i på kontrollerna. Enheten är nu redo för uppkoppling mot ytterligare mobilenhet.
- 2 Slå på Home Connect-appen på mobilenheten och följ anvisningarna för automatisk nätverksinloggning.  
Du får upp enheten i appen på mobilenheten när vredets ljusring lyser grön.

## Gå ur Home Connect-inställningsmenyn

- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Stäng Home Connect-inställningsmenyn.  
→ "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21  
Vredets ljusring slocknar.

## Slå av och på WLAN

Du kan slå av hällens WLAN närsomhelst (t.ex. för att spara energi under semestern). Uppkopplingarna 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 Öppna Home Connect-inställningsmenyn.  
→ "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21  
Vredets ljusring lyser blå.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge 3. Vredets ljusring lyser grön.  
Vredets ljusring blinkar blå efter ca 5 sekunder.  
Vredets ljusring lyser blå efter några sekunder.  
Symbolerna  och **WLAN** i slocknar på kontrollerna. WLAN är av.
- 4 Stäng Home Connect-inställningsmenyn.  
→ "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21  
Vredets ljusring slocknar.

Vill du slå på WLAN igen, gör om likadant igen. Vredets ljusring lyser blå. Vredets ljusring blinkar blå efter ca 5 sekunder och lyser sedan grön.  och **WLAN** i lyser på kontrollerna.

**Anvisning:** Är hällen direktuppkopplad mot fläkten, så går det inte att slå av WLAN.

## Återställa Home Connect-uppkopplingarna

Du kan närsomhelst återställa sparade uppkopplingar mot hemnätverk och håll.

- 1 Gör följande moment i följd utan avbrott.
- 2 Öppna Home Connect-inställningsmenyn.  
→ "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21  
Vredets ljusring lyser blå.
- 3 Vrid vredet åt höger till läge 4.  
**FE5** lyser på kontrollerna. Vredets ljusring lyser grön efter ca 30 sekunder och **DONE** lyser på kontrollerna. Alla Home Connect-inställningar är återställda. Du får inte längre upp enheten i Home Connect-appen.
- 4 Stäng Home Connect-inställningsmenyn.  
→ "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21  
Vredets ljusring slocknar.

## 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 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 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](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

## Fläktuppkoppling

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

Du kan koppla upp fläkten mot en eller två hällar. Du kan inte koppla upp flera fläktar mot en häll.

### Anvisningar

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

Det går att koppla upp enheterna mot varandra på följande sätt:

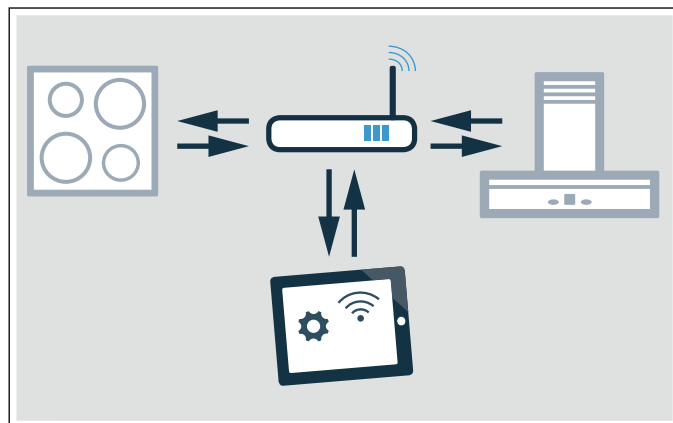
- Koppla upp enheterna via hemnätverket → "Koppla upp enheten via hemnätverket" på sidan 25
- Direktuppkoppla enheterna → "Direktuppkoppla enheten" på sidan 26

## Koppla upp enheten via hemnätverket

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

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

Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.



### Ställa in uppkoppling via hemnätverket

- 1 Öppna Home Connect-inställningsmenyn.  
→ "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21
- 2 Gör manuell eller automatisk inloggning på hemnätverket, se → "Manuell inloggning på hemnätverket" på sidan 22 eller → "Automatisk inloggning på hemnätverket (WPS)" på sidan 23.  
Är hällen uppkopplad mot hemnätverket, så kan du koppla upp mot fläkten via Home Connect. Följ anvisningarna på mobilenheten.

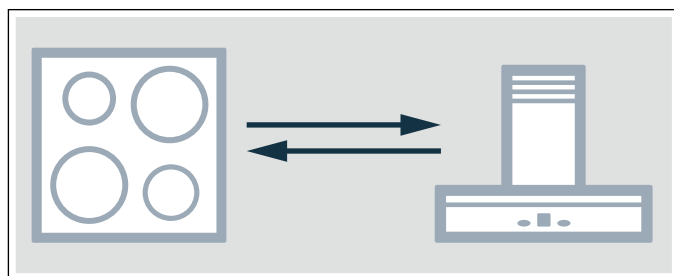
### Koppla upp ytterligare häll mot fläkten

- 1 Koppla upp båda hällarna mot Home Connect.  
→ "Manuell inloggning på hemnätverket" på sidan 22 eller → "Automatisk inloggning på hemnätverket (WPS)" på sidan 23
- 2 Koppla upp fläkten mot Home Connect. Följ anvisningarna i fläktens bruksanvisning.
- 3 Koppla upp första hällen mot fläkten i Home Connect-appen.
- 4 Koppla upp andra hällen mot fläkten i Home Connect-appen.

### Direktuppkoppla enheten

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

Återställ alla befintliga uppkopplingar mot hemnätverk eller andra enheter för uppkopplingen av enheterna.



### Ställa in direktuppkoppling

Se till så att fläkten är på och i sökläge. Sökläge innebär att fläktuppkopplingen går igång.

Följ fläktens bruksanvisning.

- 1 Öppna Home Connect-inställningsmenyn.  
→ "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21
- 2 Vrid vredet åt höger till läge 2.  
Vredets ljusring blinkar växelvis blå och gul efter ca 5 sekunder. Du får upp **HHC** på kontrollerna. Hällen är uppkopplad mot fläkten när vredets ljusring lyser fast grön.
- 3 Stäng Home Connect-inställningsmenyn.  
→ "Öppna eller stänga Home Connect-inställningsmenyn" på sidan 21  
Vredets ljusring slocknar.

### Direktuppkopplingen misslyckades

Gick det inte att koppla upp inom 30 sekunder, så lyser vredets ljusring röd. Vrid vredet till annat läge och sedan tillbaka till läge 2.

Vredets ljusring lyser blå. Vredets ljusring blinkar växelvis blå och gul efter ca 5 sekunder. Enheten försöker koppla upp igen.

### Koppla upp ytterligare häll mot fläkten

Vill du koppla upp fläkten mot ytterligare en häll, direktuppkoppla igen mot den andra hällen.

### Styra fläkten med hällen

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

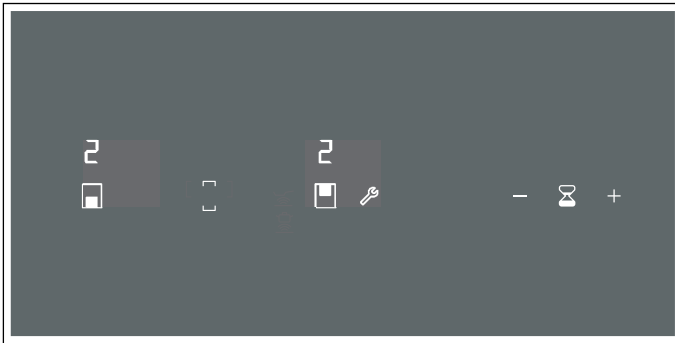
## Test av kastruller, grytor och pannor

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, grytan eller pannan med ca 2 dl vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
- 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 **ON** 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.
- Flexzonen är inställd som en kokzon; kontrollera kastrull, gryta eller panna.
- 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" och → "Flexibel kokzon"

## 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 hälltypen. 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 vredet.

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

## 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.

##### Gälla pipljud:

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

##### Fläktljud:

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

### Kastruller, grytor och pannor

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

Information om kastruller, grytor och pannor för induktion 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.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktion och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"* och → *"Flexibel kokzon"*

#### 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.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktion och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Information om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor hittar du i kap. → *"Tillagning med induktion"* och → *"Tillagning med induktion"*

### Rengöring

#### Hur rengör jag hällen?

Du får optimalt resultat med särskild hållrengöring. 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.<br><br>Enheten är inte ansluten som kopplings-schemat anger.<br>Elektronikfel.                      | Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar.<br>Se till så att enheten är ansluten som kopplingsschemat anger.<br>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.<br><br>Enheten är för varm.     | Vrid vredet till läge 0. Slå på kokzonen igen.<br><br>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.                                                                                                                    |
| <b>F2</b>                                                        | 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.                                            |
| <b>F4</b>                                                        | Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner.                                                                       |                                                                                                                                                                                                             |
| <b>F5</b> + 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.                                                                                                     |
| <b>F5</b> 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.                                                                                  |
| <b>F1/F6</b>                                                     | Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan.                                                           | Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå på kokzonen igen.                                                                                                                                       |
| <b>F8</b>                                                        | Kokzonen har varit på länge utan avbrott.                                                                                     | Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Se kap. → "Låsa kontrollerna vid rengöring".                                                                                                        |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>                                    | Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall.                                                                     | Kontakta elleverantören.                                                                                                                                                                                    |
| <b>U400</b>                                                      | 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 felflagging.

## 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 något av vreden åt vänster till läge **>>**.
- 2 Vrid samma vred åt höger till läge 1.
- 3 Vrid samma vred åt vänster till läge 0.  
Vredets ljusring lyser gul.
- 4 Vrid samma vred 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 characters. A box highlights the labels: E-Nr: (12 characters), FD: (6 characters), and Z-Nr: (6 characters). Below the box, the word 'Type:' is followed by a grid of characters.

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

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)

9001570811 (000922)  
SV

**GAGGENAU**

