

FLEX-INDUKTIONSHÄLL MED INBYGGT VENTILA- TIONSSYSTEM

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





Innehållsförteckning

1	Säkerhet	2	13	Steksensorfunktion	16
2	Förhindrande av sakskador	4	14	Låsa kontrollerna vid rengöring	18
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	15	Automatisk avstängning	18
4	Avfallshantering	5	16	Grundinställningar	18
5	Funktioner	5	17	Kontrollera kastruller, grytor och pannor	20
6	Lär känna	6	18	Home Connect	21
7	Före första användningen	9	19	Rengöring och skötsel	23
8	Användningsprincip	10	20	FAQ	26
9	Flex Zone	12	21	Avhjälpling av fel	27
10	FlexPlus Zone	13	22	Kundtjänst	30
11	Timerfunktion	14	23	Överensstämmelseförklaring	30
12	Booster-funktion	15			

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transport-skador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin. Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 2000 m höjd över havet.

Använd inte apparaten:

- på båtar eller i fordon.

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.
- för att dammsuga upp farliga eller explosiva ämnen och ångor.
- för att dammsuga upp småsaker och vätskor.

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom använder köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktionsspishäl-len på avsett sätt.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och för-

stått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

⚠ **WARNING – Kvävningsrisk!!**

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

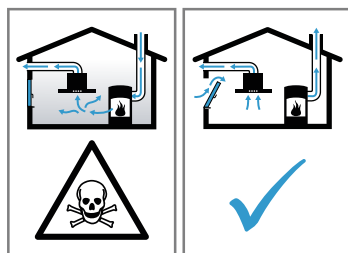
- Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- Låt inte barn leka med smådelar.

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

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

⚠ **WARNING – Förgiftningsrisk!!**

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



- Se till så att det finns tillräcklig ventilation om du använder både enhet med evakuering och eldstad som drar rumsluft.
- Säker användning kräver att undertrycket i rummet där värmekällan står underskrider 4 Pa (0,04 mbar). Det kan du uppnå genom att komplettera tilluftflödet till förbränningen via luftkanal/rökgång med fasta ventilationsöppningar t.ex. i dörrar, fönster eller med hjälp av andra tekniska lösningar. Det är inte säkert att det räcker med en luftkanal/rökgång för att klara gränsvärdet.

- Du kan alltid fråga din sotare, de kan bedöma husets ventilationssystem i sin helhet och föreslå lämpliga ventilationsåtgärder.
- Använder du bara enheten med cirkulationsluftdrift, så finns inga begränsningar.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt.

Kokzonen blir jättevarm.

- Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- Förvara aldrig föremål på kokzonen.

Spisen blir het.

- Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishällen.

Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.

- Täck aldrig över spishällen.

Slå av hällen med kontrollerna efter varje användning.

- Vänta inte tills hällen slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.

Fettavlagringar i filtren kan börja brinna.

- Använd aldrig enheten utan filter.
- Rengör metallfiltret regelbundet.
- Använd aldrig öppen eldslåga i närheten av enheten (t.ex. flambering).
- Installation av enheten i närheten av eldstäder för fasta bränslen (t.ex. ved eller kol) kräver att eldstäderna har sluten lucka som inte går att ta av. De får inte ge ifrån sig gnistor.

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

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

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Håll småbarn under 8 år borta.

Hällskydd kan leda till olyckor.

- Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.

Metallföremål blir snabbt jättevarma på hällen.

- Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hällen.

Ventilationsgallret blir jättesnabbt varmt på hällen.

- Lägg aldrig ventilationsgallret på hällen.

- ▶ Ställ aldrig kastruller, grytor på ventilationsgallret.
- ▶ Lägg inte heta föremål på ventilationsgallret. Enheten blir varm vid användning.
- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör den.
- ▶ Hamnar det heta vätskor i enheten, låt den först svalna innan du tar bort ventilationsgaller, fettfilter eller bräddningsbehållare.

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Slå inte på skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.

- ▶ Ring service. → *Sid. 30*

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten. Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.
- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**

Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbotten och kokzonen.

- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbotten torra.
- ▶ Använd aldrig frusna kokkärl.

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

- ▶ Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
- ▶ Använd bara värmetåliga kastruller, grytor och pannor.

Om apparaten yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.

- ▶ Använd inte apparaten om ytan är sprucken eller trasig.

2 Förhindrande av sakskador

OBS

Grova kastrull- eller stekpannebottnar kan repa glaskeramiken.

- ▶ Kontrollera kokkärlen.

Torrkokning kan skada kokkärlen och spisen.

- ▶ Ställ aldrig tomma kastruller på en het kokzon och låt dem inte koka torra.

Felplacerade kokkärl kan medföra att elektroniken blir överhettad.

- ▶ Ställ aldrig heta stekpannor eller kastruller på manöverorganen, displayerna, spishällinfattningen eller ventilationsgallret.

Du kan skada hällen om du tappar hårda eller vassa föremål på den.

- ▶ Tappa inte hårda eller vassa föremål på hällen. Material som inte är värmebeständiga kan smälta fast på heta kokzoner.
- ▶ Använd inte spisskyddsfolie.
- ▶ Använd inte aluminiumfolie eller plastkärl.

2.1 Översikt över de oftast förekommande skadorna

Här kan du se vilka skador som oftast förekommer och tips om hur du kan förhindra dem.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som har kokat över med en glas-skrapa.
Fläckar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Repor	Salt, socker eller sand	Använd inte spishällen som arbetsbänk eller avställningsplats.
Repor	Grova kastrull- eller stekpannebottnar	Kontrollera kokkärlen.
Missfärgning	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är lämpliga för glaskeramik.
Missfärgning	Slitmärken från kastruller, t.ex. aluminium	Lyft upp kastruller eller stekpannor när du förflyttar dem.
Urgröpning	Socker eller mycket sockerrik mat	Ta genast bort mat som har kokat över med en glas-skrapa.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlen centriskt.

Använd kokkärl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

Tips!: Kokkärlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- ✓ Olämpliga kokkärl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- ✓ Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- ✓ Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- ✓ Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- ✓ Ojämn botten ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- ✓ Stor gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärmning.

Tillaga med lite vatten.

- ✓ Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmningen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge. Använd lämpligt läge för den fortsatta tillagningen.

- ✓ För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

Anpassa fläktläget till osmängden.

- ✓ Lägre fläktläge ger lägre effektförbrukning.
- ✓ Använd bara intensivläget om det behövs.

Öka fläktläget direkt när det börjar osa.

- ✓ Så sprider sig oset mindre i rummet.

Slå av enheten när den inte behövs längre.

Se till så att det finns tillräcklig ventilation vid matlagning.

- ✓ Enheten fungerar då effektivare och tystare.

Rengör eller byt filter med angivna intervall.

- ✓ Det bibehåller filterfunktionen.

4 Avfallshantering

4.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

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



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

5 Funktioner

Du kan använda enheten med evakuering eller cirkulationsdrift.

5.1 Evakuering

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



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

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

5.2 Cirkulationsdrift

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



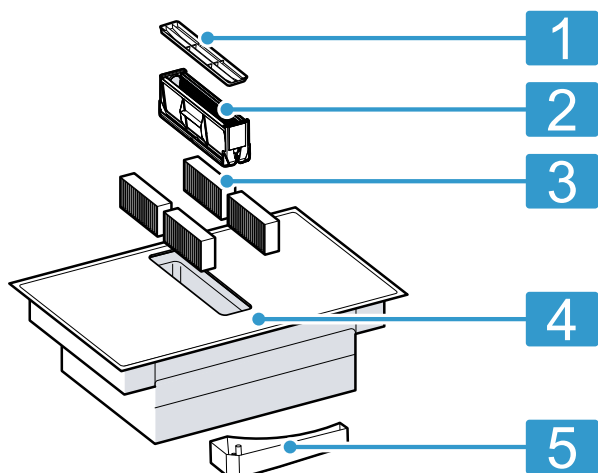
Du måste sätta i ett osfilter för att få bort oset. Hur du kör fläkten i cirkulationsdrift hittar du i vår katalog eller så frågar du din återförsäljare. Tillbehören du behöver hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshoppet.

Notering: Intensiv och långvarig tillagning avger fukt till rumsluften. Använder du enheten med cirkulationsdrift så rekommenderar vi lämplig köksventilation, t.ex. genom att tillfälligt öppna ett fönster, för att få bort överskottsfukten.

6 Lär känna

6.1 Din nya enhet

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.



Osfiler	CA282112
Akustikfilter	CA084010
Sats för ostyrd cirkulationsluft	CA08201.
Sats för styrd cirkulationsluft, 60 cm-bänkskiva	CA08206.
Sats för styrd cirkulationsluft, 70 cm-bänkskiva	CA08207.
4 vred, svarta	CKI440000
4 vred, rostfria	CKI440010
Teppan Yaki av sandwich-material	CA051300
Grillplatta av formgjuten aluminium	CA052300

6.3 Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effektreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

6.4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Lämpliga kastruller, grytor och pannor för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten som magneter fäster på. Dessutom måste botten-Ø matcha kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på nästa mindre kokzons-Ø.

1 Ventilationsgaller

2 Fettfilter

3 Osfiler vid cirkulationsdrift eller akustikfilter vid evakuering

4 Kontrollfält

5 Bräddningsbehållare

6.2 Extratillbehör

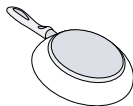
Det finns olika tillbehör beroende på enhetens monteringsvariant som du köper hos återförsäljare, service eller via vår officiella webbsajt.

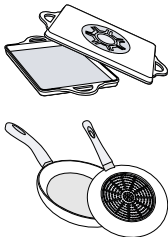
Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Du måste ta hänsyn till kastrullens, grytans och pannans storlek och material för att registrera den rätt. Alla bottnar måste vara helt jämna och släta.

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

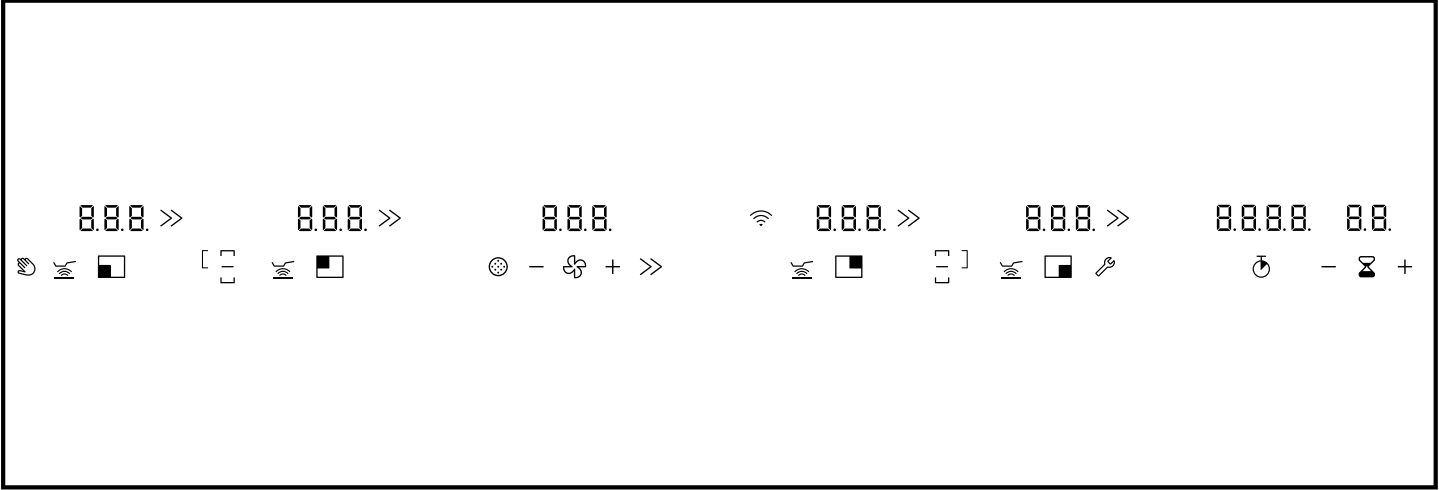
→ "Kontrollera kastruller, grytor och pannor", Sid. 20

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Rekommenderade kastruller, grytor och pannor	Rostfria med sandwichbotten som ger jämn värmefördelning.	De ger jämn värmefördelning, värms upp snabbt och ger säker registrering. De värms upp snabbt och ger säker registrering.
	Ferromagnetiska av stålmalj eller gjutjärn eller specialgjorda för induktionshäll.	De värms upp snabbt och ger säker registrering.

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Lämpliga	Botten är inte helt ferromagnetisk.	Är den ferromagnetiska delen mindre än botten, så värms bara den ferromagnetiska ytan upp. Då blir värmen inte jämnt fördelad.
	Botten med aluminiumslag.	Bottnarna minskar den ferromagnetiska ytan så att mindre effekt överförs. Registreringen blir ev. otillräcklig eller tom. obefintlig och ger alltså inte tillräcklig uppvärmning.
	Olämpliga	Normaltunna av stål, glas, keramik, koppar och aluminium.

6.5 Kontroller

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



Pekfält

Pekfält är beröringskänsliga fält. Välj funktion genom att trycka till på resp. fält.

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

Displayvisningar

Displayerna visar inställda värden och funktioner.

	Status
	Kokzon
	Effektlägen

	Fläktlägen
	Steksensorfunktion
	PowerBoost-funktion för kokzonerna/intensivläge på fläkten
	Restvärme
	Äggklocka
	Stoppursfunktion
	Låsa kontrollerna vid rengöring
	Flex-funktionen är på
	Flex-funktionen är av
	FlexPlus-funktionen är på
	Fläkten är på ¹
	Intensivläge för ventilation ¹
	Intervallfunktion för vädring
	Fläktens automatläge
	Steksensors temperaturindikering
	Fläkteftergång

¹ Symbolen kan lysa orange eller vit.

	Osfilterindikering ¹
	Hemnätverk

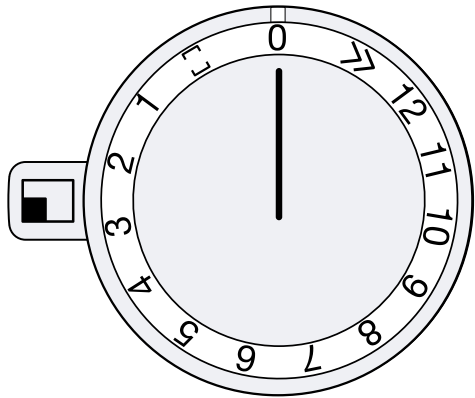
Pekfält och indikeringar

Symbolerna för aktuellt tillgängliga pekfält lyser när du slår på hällen. Indikeringarna för valda kokzoner och funktioner lyser kraftigare. Tryck på symbolen för att slå på resp. funktion. Enheten ger kvitteringssignal.

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

Vred

Vreden ställer in vissa funktioner på enheten och får upp information om enhetsstatus. Vredmarkeringarna visar kokzonstilldelning och effektlägesinställning från 1 till 12 eller PowerBoost- och Flex-funktion.



0 - 12	Ställ in effektläge
»	Slå på PowerBoost-funktionen
«	Slå på Flex-funktionen
	Ställa in vänster kokzon fram
	Ställa in vänster kokzon bak
	Ställa in höger kokzon bak
	Ställa in höger kokzon fram

Ljusringsindikeringarna

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

Indikering	Namn
Av	Enheten är AV
Lyser orange	Enheten är PÅ
Blinkar orange	Enheten är AV Restvärmeindikering

Indikering	Namn
Lyser: blå	Home Connect
Blinkar: blå	Home Connect Enheten kopplar upp mot hemnätverket.
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 vid första anslutningen och efter strömavbrott

¹ Symbolen kan lysa orange eller vit.

6.6 Kokzoner

Här hittar du en översikt över kokzonernas olika tilläggsfunktioner.

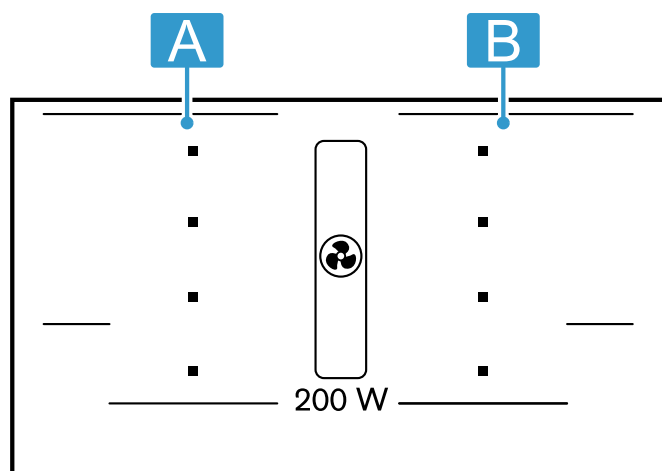
Mer information om kastruller, grytor och pannor avsedda för induction hittar du under .

→ "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6

Symbol	Kokzonstyp	Slå på
	Enkelkokzon	Använd kastrull eller gryta med rätt storlek.
	Flexibel kokzon	Du hittar mer information under Flexibel kokzon. → Sid. 12
	En kokzon + FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du hittar mer information under FlexPlus-kokzon. → Sid. 13
	Två kokzoner + FlexPlus-kokzon	FlexPlus-kokzonen slår alltid på i kombination med någon av de flexibla kokzonerna. Du hittar mer information under FlexPlus-kokzon. → Sid. 13

6.7 Fördela kokzonerna

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



A B		Effektläge i^2 Booster-funktion för kastruller, grytor	2200 W 3700 W
A B		Effektläge i^2 Booster-funktion för kastruller, grytor	3300 W 3700 W
A B		Effektläge i^2 Booster-funktion för kastruller, grytor	2600 W 3700 W
A B		Effektläge i^2 Booster-funktion för kastruller, grytor	3300 W 3700 W

6.8 Restvärmeindikeringen

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

Du får upp följande beroende på hur hög restvärmen är:

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

Vredets ljusring blinkar.

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

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

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

7 Före första användningen

Gör inställningarna före första användningen. Rengör enhet och tillbehör.

7.1 Ställa in Home Connect

- Installation av Home Connect.
→ "Home Connect", Sid. 21

7.2 Ställa in funktion

Krav: Enheten är inställd på cirkulationsluft vid utleverans.

- Slå om enheten till evakuering, se Grundinställningarna → Sid. 18.

7.3 Ljusringarnas färgtoner

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

Du kan ändra färgtonerna så att alla ljusringar på flera enheter får samma färgton.

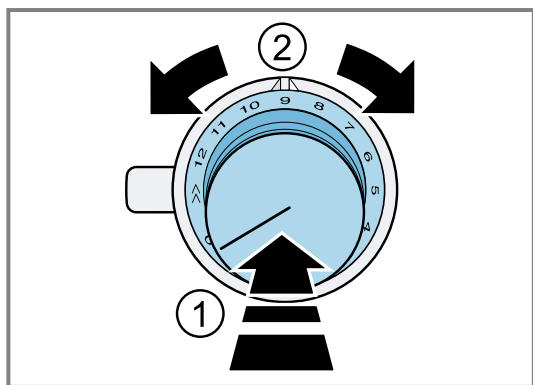
→ "Ändra ljusringsfärg", Sid. 12

8 Användningsprincip

8.1 Slå på hällen

Noteringar

- Saknar enheten hemnätverksuppkoppling eller har den kopplat ned, så går startinställningen av nätverksuppkopplingen igång när du slår på hällen.
 - Använd aldrig enheten utan filter och bräddningsbehållare.
 - Ställer du en kastrull, gryta eller panna på en flexibel kokzon, så registrerar och väljer hällen dem automatiskt. Du hittar mer information på .
→ "Flex Zone", Sid. 12
 - När det inte står någon kastrull, gryta, panna på kokzonen eller enheten inte känner av den, så blinkar valt effektläge och vredets ljusring lyser orange. Enheten slår av kokzonen efter ca 9 minuter. Vredets ljusring blinkar. Vrid vredet till 0, vredets ljusring slocknar.
1. Använd kastruller, grytor och pannor med rätt botten-Ø.
 - Se till så att kastrull-, gryt-, pannbottnarna inte sticker ut utanför de markerade kokzonerna.
 2. Välj kokzon med vredet.
 3. Tryck på vredet och vrid det till det effektläge du vill ha.



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

Inställningsrekommendationer för matlagning

Här hittar du en översikt över vilka effektlägen som passar olika livsmedel. Tillagningstiden kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet.

Effektläge	Tillagningsmetod	Exempel
11-12	Koka upp	Vatten
	Bryna på	Kött
	Hetta upp	Fett/olja, vätskor

Noteringar

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

8.2 Slå av hällen

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

8.3 Tillagningsanvisningar

Här hittar du en översikt över praktiska tillagningsanvisningar till maträtterna och vilken kastrull, gryta eller panna du ska använda.

- Rör om då och då när du värmer på puréer, redda soppor och tjocka såser.
- Ställ in effektläge 10-12 för förvärmning.
- Sänk effektläget vid tillagning med lock när det börjar tränga ut ånga. Slutresultatet blir inte påverkat av den utträngande ångan.
- Lägg lock på kastrullen, grytan när maten är klar tills du ska servera.
- Följ tillverkarens anvisningar vid tryckkokning.
- Koka inte livsmedlen för länge så att näringen försvinner. Du kan ställa in optimal tillagningstid med timern.
- Se till så att oljan inte ryker.
- Bryn på livsmedlet i småportioner i följd.
- Vissa kastruller, grytor och pannor kan bli väldigt heta vid tillagning. Använd alltid grytlappar!
- Rekommendationer för energieffektiv matlagning hittar du på .
→ "Spara energi", Sid. 5

Effektläge	Tillagningsmetod	Exempel
	Koka upp	Soppor, såser
	Blanchera	Grönsaker
7-10	Steka	Kött, potatis
6-8	Steka	Fisk
8-9	Bakning	Mjölmat, ägggrätter, t.ex. pannkakor
	Fortsatt tillagning utan lock	Pasta, vätakor
7-8	Bryna	Mjöl, lök
	Rosta	Mandlar, ströbröd
	Rendera	Fläsk/bacon
	Reducera	Fonder, såser
6-7	Sjuda utan lock	Klimp, kroppkakor, sopplingredienser, soppkött, pocherade ägg
5-6	Sjuda utan lock	Varmkorv
6-7	Ångning	Grönsaker, potatis, fisk
	Sveta	Grönsaker, frukt, fisk
	Bräsa	Rullader, stekar, grönsaker
3-4	Bräsa	Gulasch
4-5	Koka med lock	Soppor, såser
3-4	Upptining	Djupfrysta produkter
	Förvälla	Ris, baljväxter, grönsaker
	Stanna	Ägggrätter, t.ex. omelett
1-2	Värma på/varmhålla	Soppor, grönsaker i sås
1	Värma på/varmhålla	Grytor
	Smälta	Smör, choklad

8.4 Slå på fläktläge

Noteringar

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

Krav: Autoläge är på.

→ "Grundinställningar", Sid. 18

- ▶ Välj effektläge med vredet.
- ✓ Fläkten går igång.

8.5 Ändra fläktläge

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

8.6 Slå av fläktläget

- ▶ Ställ in fläktläge  med —.

8.7 Slå på intensivläget

Osar eller ångar det mycket, använd intensivläget.

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

8.8 Slå av intensivläget

- ▶ Tryck på >>.
- ✓ Intensivläget är av.

8.9 Autoläge med givarstyrning

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

Slå på autoläge med givarstyrning

- ▶ Ställ in autoläget i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 18
- ✓ Givaren ställer automatiskt in optimalt fläktläge.

Slå av autoläge med givarstyrning

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

8.10 Fläkteftergång

Fläkteftergången slår inte på förrän minst en kokzon varit på i minst en minut. Fläktsystemet fortsätter att gå några minuter efter att du slagit av för att få bort befintligt matos. Sedan slår fläktsystemet av automatiskt.  och  lyser om du slår av alla kokzoner. Fläkteftergången är på. Fläkteftergången slår av om du slår på en kokzon.

Slå av fläkterftergången

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

8.11 Slå på intervallvädring

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

Krav: Det finns ett valt fläktläge.

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

Notering: Intervallvädringen förblir på när du slår av enheten.

8.12 Slå av intervallvädringen

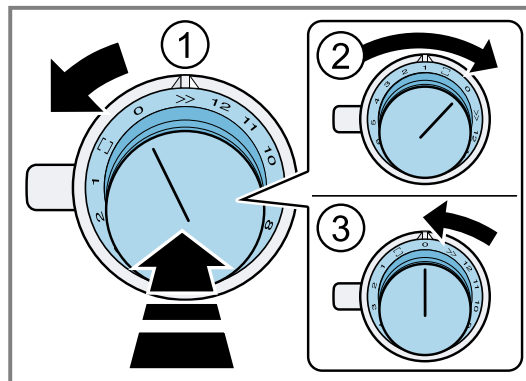
- ▶ Ställ in fläktläge  med —.
- ✓ Intervallvädring är av.

8.13 Ändra ljusringsfärg

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

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

4. Vrid vredet två snäpp åt vänster till 0.



- ✓  tänds.
- ✓ Vredets ljusring lyser gul.
- ✓ Menyn för att ändra från orange är öppnad.
- 5. Tryck på vredet och vrid det ett snäpp åt höger $\square$.
- ✓ Ljusringen på vredet lyser grön efter ca 5 sekunder.
- ✓ Färgen ändras.

Återställa färgen

Krav: Du är i menyn för att ändra orange.

→ "Ändra ljusringsfärg", Sid. 12

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

Gå ur menyn och spara inställningarna

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

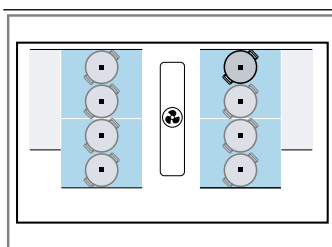
9 Flex Zone

Du kan slå på den Flex-kokzonen som en enda kokzon eller två oberoende kokzoner. Flex-kokzonen består av fyra induktorer. Induktorerna fungerar oberoende av varandra och aktiverar bara den del som grytan täcker.

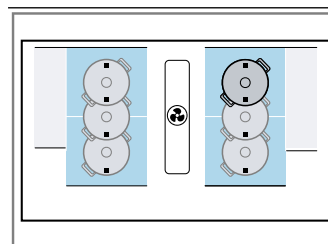
9.1 Placering av kastruller, grytor och pannor på en enda kokzon

Här hittar du en överblick över placeringen av kastruller, grytor och pannor.

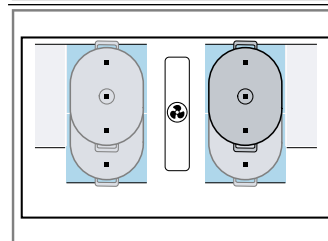
Centrera grytan, pannan ordentligt för bra registrering och värmefördelning.



Centrera Ø 13 cm-kastrullen, -grytan eller -pannan på en av de fyra referenspunkterna.



Vid > Ø 13 cm-kastrull, -gryta eller -panna, se till så att den täcker två av de fyra referenspunkterna.

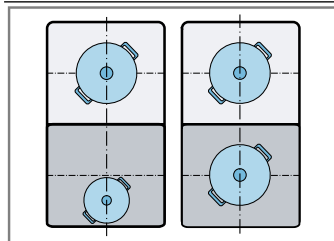


Är kastrullen, -grytan eller -pannan > 23 cm lång och < 27 cm bred, positionera den med början vid den flexibla kokzonens över- eller underkant och längs med referenspunkterna. Se till så att kastrullen, -grytan eller -pannan täcker minst tre av de fyra referenspunkterna.

9.2 Placering av kastruller, grytor och pannor på två oberoende kokzoner

Här hittar du en överblick över placeringen av kastruller, grytor och pannor.

Du kan använda de främre och bakre kokzonerna som har två induktorer var oberoende av varandra. Ställ in det effektläge du vill ha på resp. kokzon.



Använd bara en kastrull, gryta eller panna på varje kokzon.

9.3 Använda Flex-kokzonen som en enda kokzon

Krav: Kokzonerna är ihopkopplade.

→ "Koppla ihop de båda kokzonerna", Sid. 13

► Använd hela kokzonen.

Koppla ihop de båda kokzonerna

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

Ändra effektläge

► Ändra effektläge med vredet du valde effektläge med.

Sätta på ytterligare en kastrull, gryta eller panna

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

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

Dela på kokzonerna

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

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

9.4 Använda Flex-kokzonen som två oberoende kokzoner

- Använd Flex-kokzonen som två oberoende kokzoner.
→ "Användningsprincip", Sid. 10

10 FlexPlus Zone

Hällen har två FlexPlus-kokzoner bredvid de båda flexibla kokzonerna som slår på i kombination med höger eller vänster Flex-kokzon. På så vis kan du använda större gryta, panna och få bättre slutresultat.

Var och en av de båda FlexPlus-kokzonerna slår alltid på i kombination med höger resp. vänster Flex-kokzon. FlexPlus- och Flex-kokzonerna går inte att slå på separat.

10.1 Anvisning om placering av kastruller, grytor och pannor

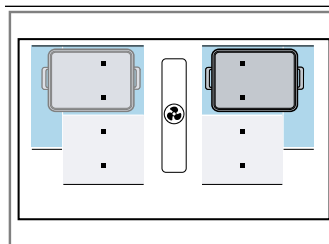
Här hittar du en överblick över placeringen av kastruller, grytor och pannor.

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

→ "Flex Zone", Sid. 12

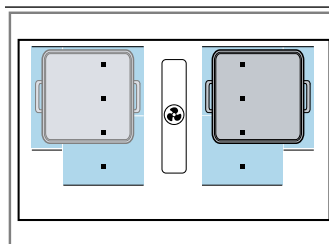
Centrera grytan, pannan ordentligt för bra registrering och värmefördelning. Se till så att kastrullen, grytan eller pannan täcker både sidokokzonen och FlexPlus-kokzonen.

Använd inte Teppan Yaki eller grillplatta på FlexPlus-kokzonen.



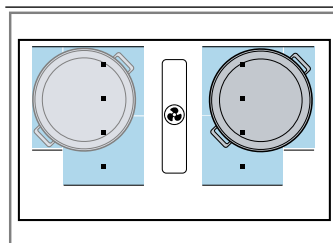
Är kastrullen, -grytan eller -pannan < 23 cm lång och > 27 cm bred, positionera den med början vid FlexPlus-kokzonens överkant. Se till så att kastrullen, -grytan eller -pannan täcker minst två av de fyra referenspunkterna.

Slå på den flexibla kokzonen som två oberoende kokzoner.

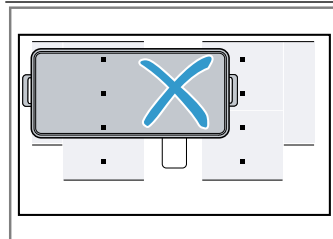


Är kastrullen, -grytan eller -pannan > 23 cm lång och > 27 cm bred, positionera den med början vid FlexPlus-kokzonens överkant. Se till så att kastrullen, -grytan eller -pannan täcker minst tre av de fyra referenspunkterna.

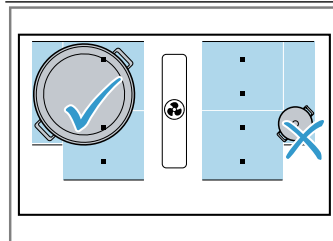
Slå på den flexibla kokzonen som en enda kokzon.



Är kastrull-, gryt- eller pann-
Ø > 27 cm, positionera den
med början vid Flex-/Flex-
Plus-kokzonens överkant.
Slå på den flexibla kokzo-
nen som en enda kokzon.



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

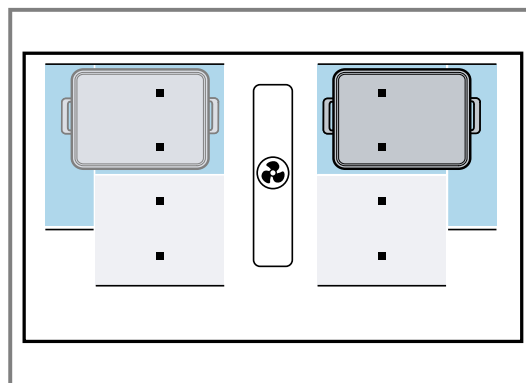


Använd inte rund gryta som
inte täcker FlexPlus-kokzo-
nen helt.
Täcker kastrullen, grytan el-
ler pannan inte FlexPlus-ko-
kzonen helt så registrerar
enheten den inte.

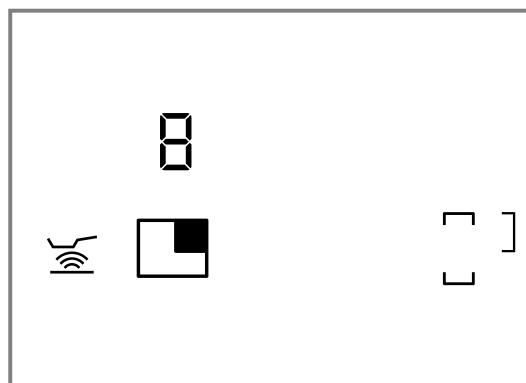
10.2 Slå på FlexPlus-kokzonen

1. Sätt grytan, pannan på kokzonen.

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



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



- ✓ FlexPlus-kokzonen är på.

10.3 Slå av FlexPlus Zone

- Ta av grytan, pannan från kokzonen.
- ✓ H eller h tänds.
- ✓ FlexPlus-koks-
zonsindikeringen lyser tills restvärmeindi-
keringen slocknar.
- ✓ FlexPlus-kokzonen slår av.

11 Timerfunktion

Enheten har olika tillagningstidsfunktioner:

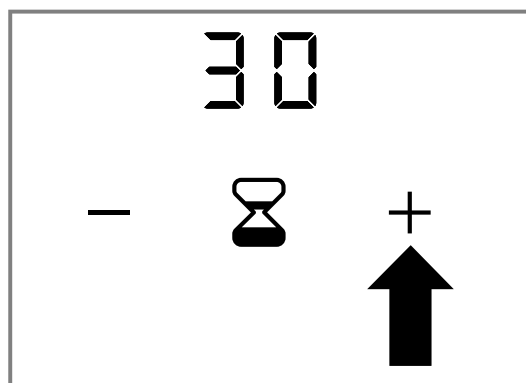
11.1 Timern

Du kan ställa in tider upp till 99 minuter med äggklock-
an, enheten ger signal när tiden går ut. Äggklockan fun-
gerar oberoende av alla andra inställningar och slår inte
av kokzoner automatiskt.

Ställa timern

1. Tryck på **8**.
- ✓ 00, — och + lyser.

2. Ställ in den tid du vill ha med — och + inom 10 se-
kunder.
► Håll in — eller + för snabbare tidsinställning.



3. Tryck på **8**.
- ✓ Den valda tiden är bekräftad.
 - ✓ Tiden börjar räkna ned.

Ändra äggklockan

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

Radera äggklockan

1. Tryck på **Σ**.
 2. Ställ in tiden på **00** med **—** och **+**.
 3. Tryck på **Σ**.
- ✓ Tiden raderas.

Slå av äggklockan

Krav: Enheten ger ljudsignal när tiden går ut. **00** blinkar.

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

11.2 Stoppursfunktion

Stoppursfunktionen visar tiden i minuter och sekunder (mm.ss) som gått sedan du slog på funktionen. Stopp-

ursfunktionen fungerar oberoende av alla andra inställningar och slår inte av kokzoner automatiskt. Maximal tid är **99** minuter och **59** sekunder (**99,59**). Visningen börjar om igen på **00.00** om värdet är uppnått.

Slå på stoppursfunktionen

1. Välj effektläge.
- ✓ **0** lyser.
2. Tryck på **0**.
- ✓ **00.00** lyser.
 - ✓ Tiden börjar räkna ned.

Avbryta stoppursfunktionen

1. Tryck på **0**.
- ✓ Stoppursfunktionen pausar.
 - ✓ Stoppursindikeringarna fortsätter lysa.
2. Tryck på **0**.
- ✓ Tiden fortsätter att räkna ned på displayen.

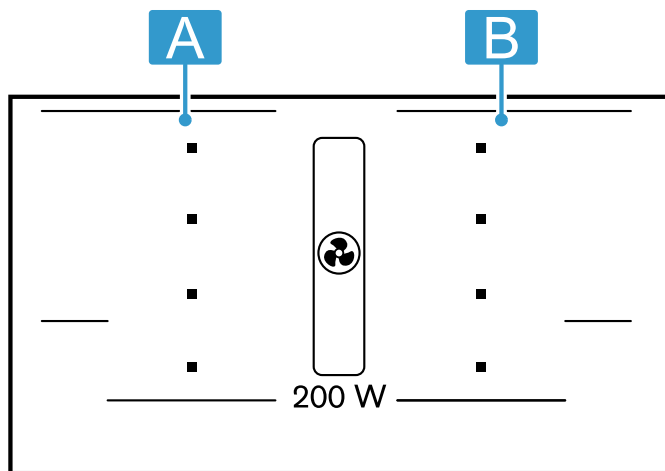
Slå av stoppursfunktionen

- ▶ Håll **0** intryckt.
- ✓ Stoppursfunktionen pausar.
- ✓ Radera stoppursvisningen.
- ✓ Stoppursfunktionen är av.

12 Booster-funktion

Booster-funktionen kokar upp stora vattenvolymer snabbare än effektläge **i2**.

Booster-funktionen fungerar bara på resp. kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på.



A Grupp för vänster hälldel

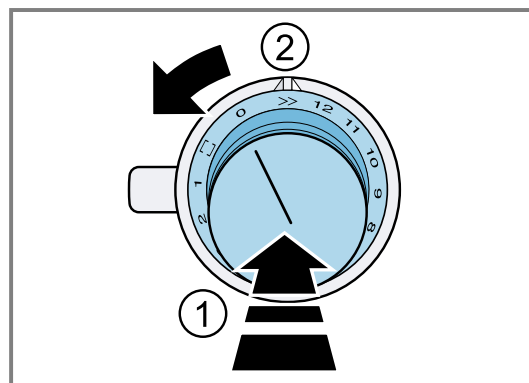
B Grupp för höger hälldel

Används övriga kokzoner i samma grupp, så blinkar vald kokzon **P** och **i2** på displayen. Enheten ställer då automatiskt in effektläge **i2** utan att slå på Booster-funktionen. Vrid i så fall övriga kokzonsvred till **0**.

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

12.1 Slå på Booster-funktionen

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



- ✓ **P** och **>>** tänds.
- ✓ Funktionen är på.

12.2 Slå av Booster-funktionen

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

Notering: Booster-funktionen kan slå av automatiskt för att skydda hällens invändiga elektronikelement. Enheten ställer i så fall automatiskt in effektläge **i2**.

→ "Slå av Booster-funktionen efter säkerhetsavstängning", Sid. 15

12.3 Slå av Booster-funktionen efter säkerhetsavstängning

Krav: Enheten har automatiskt ställt in effektläge **i2**.

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

13 Steksensorfunktion

Funktionen håller rätt panntemperatur vid stekning. Kokzonerna som har funktionen är märkta med stekfunktionssymbol.

13.1 Fördelarna vid stekning

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

Noteringar

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

13.2 Temperaturlägen

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

13.3 Rekommenderad kastrull, gryta eller panna

Det finns specialframtagna kastruller, grytor och pannor för funktionen som ger optimalt resultat. Rekommenderade kastruller, grytor och pannor hittar du hos återförsäljare, service eller i onlineshopen www.gaggenau.com.

Notering: Du kan även använda andra kastruller, grytor eller pannor. Men beroende på kastrullens, grytans eller

pannans egenskaper kan uppnådd temperatur avvika från valt temperaturläge.

13.4 Tillagningsrekommendationer med steksensor

Tabellen anger vilka temperaturlägen 1 som passar för olika livsmedel. Stektiden (⌚ min) kan variera beroende på livsmedlets typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Inställt temperaturläge varierar med vilken panna du använder. Förvärm tom panna. Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

	1	⌚ min
Kött		
Schnitzel, opanerad ¹	4	6-10
Schnitzel, panerad ¹	4	6-10
Filé ²	4	6-10
Kotletter ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Wienerschnitzel ¹	4	10-15
Biff, rare, 3 cm tjock ²	5	6-8
Biff, medium, 3 cm tjock ²	5	8-12
Biff, welldone, 3 cm tjock ¹	4	8-12
Fågelbröst, 2 cm tjockt ¹	3	10-20
Strimlat kött ³	4	7-12
Gyros ³	4	7-12
Fläsk ¹	2	5-8
Köttfärs ³	4	6-10
Hamburgare, 1,5 cm tjocka ¹	3	6-10
Färsbiffar, 2 cm tjocka ¹	3	10-20
Fyllda färsbiffar ¹	3	10-20
Varmkorv ¹	3	8-20
Färskkorv ¹	3	8-20
Fisk		
Fiskfilé, opanerad ¹	4	10-20
Fiskfilé, panerad ¹	3	10-20
Scampi ¹	4	4-8
Räkor ¹	4	4-8
Stekt fisk, hel ¹	3	10-20
Ägg		
Smörstekta ägg ⁴	2	2-6
Stekta ägg ²	4	2-6
Ägggröra ³	2	4-9

¹ Vänd ofta.

² Tillsätt olja och livsmedel efter ljudsignalen.

³ Rör om hela tiden.

⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.

	⌚	⌚ min
Omelett ¹	2	3-6
Pannkakor ¹	5	1,5-2,5
Fattiga riddare ¹	3	4-8
Österrikiska Kaiserschmarrn ¹	3	10-15

Grönsaker och baljväxter

Vitlök ²	2	2-10
Svettad lök ²	2	2-10
Lökringar ²	3	5-10
Zucchini ³	3	4-12
Aubergine ³	3	4-12
Paprika ³	3	4-15
Grön sparris ³	3	4-15
Svamp ²	4	10-15
Sveta grönsaker i olja ²	1	10-20
Glaserade grönsaker ²	3	6-10

Potatis

Stekt potatis av skalpotatis ²	5	6-12
Pommes frites (av rå potatis) ²	4	15-25
Rårakor ¹	5	2,5-3,5
Schweizisk rösti ⁴	2	50-55
Glaserad potatis ²	3	10-15

Såser

Tomatsås med grönsaker ²	1	25-35
Béchamelsås ²	1	10-20
Ostsås ²	1	10-20
Reducera sås ²	1	25-35
Söta såser ²	1	15-25

Frysvaror

Schnitzel ³	4	15-20
Cordon bleu ³	4	10-30
Fågelbröst ³	4	10-30
Chicken Nuggets ³	4	10-15
Gyros ²	4	10-15
Kebab ²	4	10-15
Fiskfilé, opanerad ³	3	10-20
Fiskfilé, panerad ³	3	10-20
Fiskpinnar ³	4	8-12
Ugnspommesfrites ²	5	4-6
Stekmat ²	3	6-10
Vårullar ³	4	10-30
Camembert ³	3	10-15

Fler

Stekt ost ³	3	7-10
Krutonger ²	3	6-10

¹ Tillagningstid per portion. Stek i följd.² Rör om hela tiden.³ Vänd ofta.⁴ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen.⁵ Håll i vattnet efter ljudsignalen. Tillsätt livsmedlet när vattnet kokar.⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

	⌚	⌚ min
Torkad färdigmat ⁵	1	5-10
Mandlar, rostade ⁶	4	3-15
Nötter, rostade ⁶	4	3-15
Pinjenötter, rostade ⁶	4	3-15

13.5 Slå på steksensorn

- Välj lämpligt stekläge.
→ "Tillagningsrekommendationer med steksensor", Sid. 16
- Sätt den tomma pannan på kokzonen.
- Välj det temperaturläge du vill ha med vredet.
Funktionen har temperaturlägen från 1 till 5.
→ "Temperaturlägen", Sid. 16
Väljer du ett temperaturläge över 5, så ställer enheten in temperaturläge 5.
- Tryck på .
✓  lyser orange.
✓  och valt temperaturläge lyser.
✓ Funktionen är på.
✓   och  lyser tills valt temperaturläge är uppnått. Sedan ger enheten signal och temperaturindikeringen slocknar.
- När stektemperaturen är uppnådd, håll olja i stekpannan och lägg sedan i maten.
- Vänd maten, så att den inte blir bränd.

13.6 Slå av steksensorn

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

14 Låsa kontrollerna vid rengöring

Funktionen spärrar kontrollerna tillfälligt så att du kan rengöra dem. Du kan torka bort spill utan att ändra valda inställningar på den påslagna hällen.

Funktionen påverkar inte vreden. Du kan slå av enheten närsomhelst. Spärren stoppar enhetens strömmatning. Kokzonerna kan fortfarande vara varma. Fläkten fortsätter att gå.

14.1 Låsa kontrollerna vid rengöring

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

14.2 Låsa upp kontrollerna efter rengöring

- ▶ Tryck på .
- ✓ Funktionen slår av.

15 Automatisk avstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om en kokzon varit på länge utan ändrade inställningar. Kokzonen slår av automatiskt inom 1 till 10 timmar beroende på valt effektläge.

Enheten ger signal när tiden går ut. Det aktiverade vredets ljusring blinkar. *FB* lyser. Kokzonen slår då av uppvärmningen.

15.1 Slå på enheten igen efter säkerhetsavstängning

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

15.2 Effektlägesberoende användningstid

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

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

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

16 Grundinställningar

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

16.1 Översikt över grundinställningarna

Här följer en översikt över grundinställningar och fabriksförinställda värden.

Indike-ring	Val
c1	Ljudsignaler <i>ON</i> Alla ljudsignaler är på. ¹ <i>OFF</i> Bara felsignal är på.
c2	Effektstyrning. Begränsar hällens totaleffekt. Tillgängliga inställningar beror på hällens maxeffekt. <i>OFF</i> Av. ¹ <i>1000</i> Lägsta effektläge. <i>1500</i>

Indike-ring	Val
	<i>2000</i> ... <i>9500</i> Hällens högsta effektläge.
c3	Kontrollera kastrull, gryta eller panna samt slutresultatet av tillagningen <i>0</i> Olämplig. <i>1</i> Inte optimal. <i>2</i> Lämplig.
c4	Ställa in cirkulationsdrift eller evakuering <i>0</i> Cirkulationsdrift inställd. ¹ <i>1</i> Evakuering inställd.
c5	Automatisk fläktstart <i>OFF</i> Av. Du får slå på fläkten manuellt, om det behövs. <i>AP</i> På med autoläge. ¹ Fläkten går igång på autoläge när du slår på en kokzon.

¹ Fabriksinställning

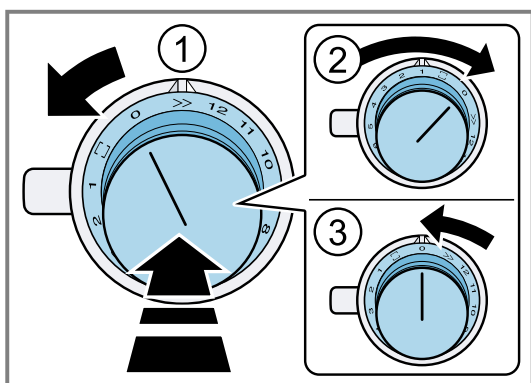
Indike- ring	Val
	1/2/3 På med manuellt läge. Fläkten går i gång på fast fläktläge när du slår på en kzon.
c6	Fläkteftergång R Fläkteftergång med autoläge. ¹ n Fläkteftergång med senast valda inställning. OFF Fläkten slår av med hällen. Rekommenderas inte för enheter med cirkulationsdrift
c7	Ställa in fläktens givarkänslighet 1 Lägsta givarkänslighetsinställningen. 2 Mellersta givarkänslighetsinställningen. ¹ 3 Högsta givarkänslighetsinställningen.
c8	Återställa till fabriksinställningarna OFF Spara individuella inställningar. ¹ ON Återställ till fabriksinställningarna.

16.2 Öppna grundinställningsmenyn

Krav: Hällen är av.

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

- Vrid ett snäpp åt vänster till läge >>①.
- Vrid vredet tre snäpp åt höger till läge 1②.
- Vrid vredet två snäpp åt vänster till läge 0③.



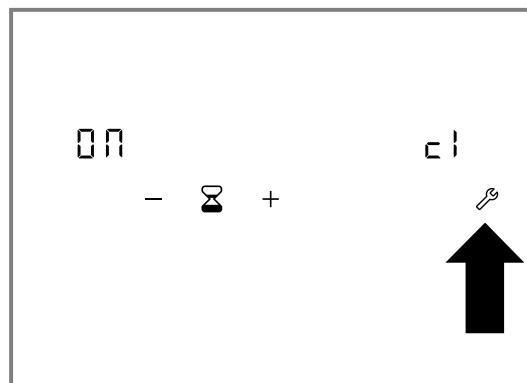
- ✓ Fläkt tänds.
- ✓ Vredets ljusring lyser gul.

2. Tryck på .

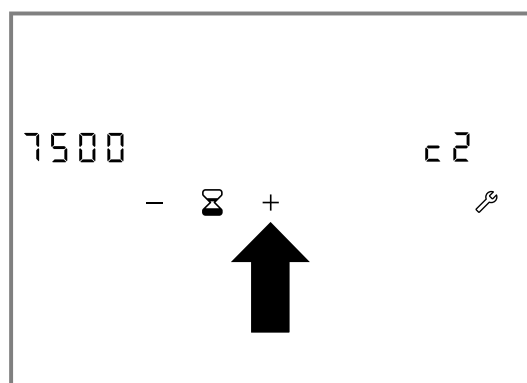
Displayerna ger infälld produktinformation.

Produktinformation	Symbol
Kundtjänstindex (KI)	01
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	01
Tillverkningsnummer 2	05

3. Tryck på igen.



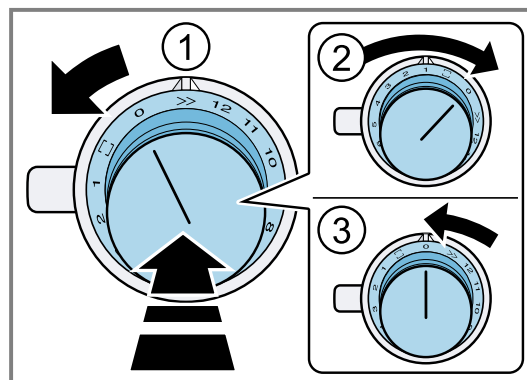
- ✓ Du får upp Grundinställningsmenyn.
 - ✓ c1 och 01 tänds.
4. Tryck på tills du får upp den funktion du vill ha.
5. Välj den inställning du vill ha med + och -.



6. Håll in i minst 4 sekunder.
- ✓ Enheten sparar inställningarna.
7. Gå ur grundinställningsmenyn. → Sid. 19

16.3 Gå ur grundinställningsmenyn

- Tryck på vredet. Gör följande moment utan avbrott med vredet intryckt:
- Vrid ett snäpp åt vänster till läge >>①.
 - Vrid vredet tre snäpp åt höger till läge 1②.
 - Vrid vredet två snäpp åt vänster till läge 0③.



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

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

¹ Fabriksinställning

17 Kontrollera kastruller, grytor och pannor

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

→ "Kontrollera kastruller, grytor och pannor", Sid. 20

Funktionen gör att du kan kontrollera hur snabb och bra tillagningen blir beroende på kastrullen, grytan eller pannan. Resultatet blir ett referensvärde som beror på egenskaperna hos kastrull, gryta och panna samt använd kokzon.

Mer information om funktionen hittar du i och om typ, storlek och placering av kastruller, grytor och pannor i och .

→ "Grundinställningar", Sid. 18

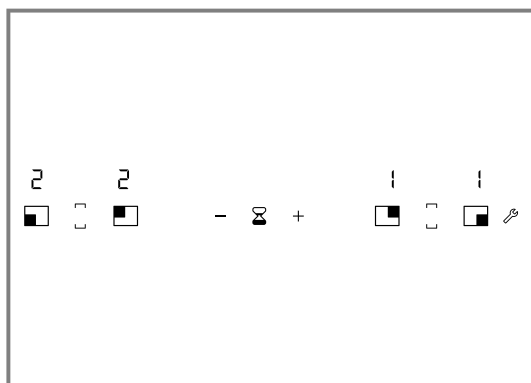
→ "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6

→ "Flex Zone", Sid. 12

Indikering	Resultat
☐	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och värmer inte upp. ¹
!	Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal. ¹
2	Kastrullen, grytan eller pannan värmer upp ordentligt och uppkoket är OK.

17.1 Kontrollera kastruller, grytor och pannor

1. Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rums-tempererat vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
2. Öppna grundinställningsmenyn → Sid. 19.
3. Välj inställning 2.
- ✓ 2FF lyser.
4. Tryck på + eller -.
- ✓ 2FF lyser.
- ✓ Enheten ger signal.
- ✓ Kokzonsindikeringarna lyser.
- ✓ Funktionen är på.
- ✓ 2FF lyser.
- ✓ Du får upp info om tillagningens kvalitet och snabbhet på kokzonsindikeringen inom några sekunder.



Noteringar

- Är kokzonen mycket mindre än kastrullens, grytans eller pannans botten-Ø, så hettar bara mitten upp. Slutresultatet blir inte optimalt.
- Den flexibla kokzonen är inställd som en enda kokzon, kontrollera bara en kastrull, gryta eller panna.
- Använd inte wok och woktillbehör till funktionen.

17.2 Kontrollera resultatet

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

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

18 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Tillgängligheten för Home Connect-funktionen beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com. Appen Home Connect guidar dig genom hela inloggningsprocessen. Följ instruktionerna och beakta informationen i appen Home Connect.

Noteringar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du styr enheten via appen Home Connect.
→ "Säkerhet", Sid. 2
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

18.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
 - Du har en mobilenhet med aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
 - Enheten har mottagning med WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) på installationsplatsen.
 - Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.
1. Scanna följande QR-kod.



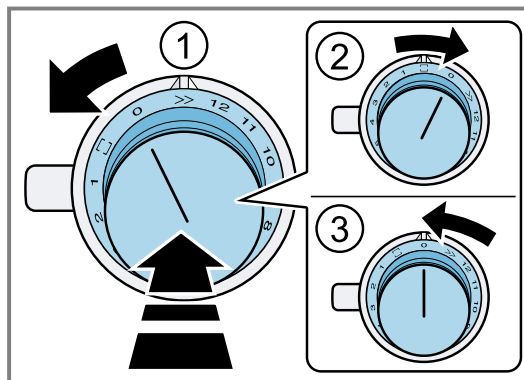
Du kan installera Home Connect-appen med QR-koden och koppla upp enheten.

2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

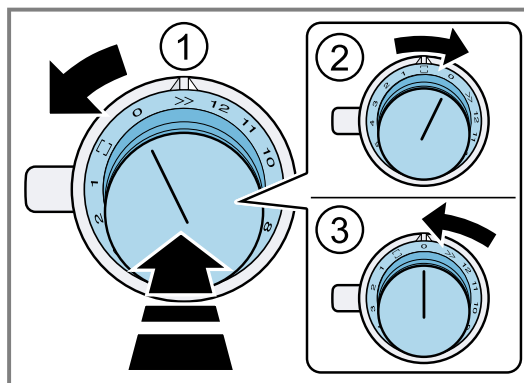
18.2 Ändra Home Connect-inställningar

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

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

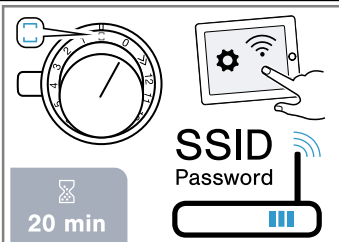


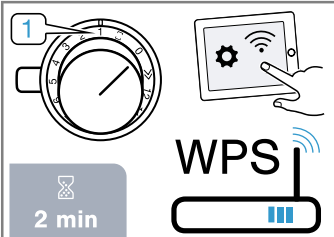
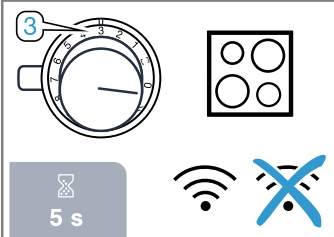
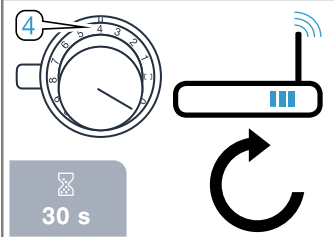
- ✓ Vredets ljusring lyser blå.
2. Vrid vredet till det läge du vill ha för att göra inställningen.
→ "Översikt över Home Connect-inställningarna", Sid. 21
 3. Gå ur Home Connect-inställningsmenyn på samma sätt för att spara inställningen.
 - Vrid ett snäpp åt vänster till >> ①.
 - Vrid vredet två snäpp åt höger till □ ②.
 - Vrid vredet ett snäpp åt vänster till 0 ③.



18.3 Översikt över Home Connect-inställningarna

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

Vredläge	Inställning	Användning
	Manuell inloggning på WLAN-hemnätverket	Ska du koppla upp manuellt, så behöver du nätverksnamn (SSID) och lösenord (Key) till WLAN-hemnätverket. Du får upp WLAN-uppkopplingen Home Connect på mobilenheten i ca 20 minuter.

Vredläge	Inställning	Användning
	Automatisk inloggning på WLAN-hemnätverket	Logga in på WLAN-hemnätverket med WPS-kompatibel router
	Slå på eller av WLAN	Du kan slå av hällens WLAN-uppkoppling närsomhelst, t.ex. för att spara energi under semestern. Uppkopplingarna mot hemnätverket ligger kvar. Slår du på WLAN igen, så övertar enheten de sparade uppkopplingarna.
	Återställa Home Connect-uppkopplingen	Du kan radera alla Home Connect-inställningar, t.ex. om du har nya accessuppgifter till routern.

18.4 Slå på eller av WLAN

- Öppna Home Connect-inställningsmenyn.
→ "Ändra Home Connect-inställningar", Sid. 21
- ✓ Ljusringen på vredet lyser blå.
- Vrid vredet fyra snäpp åt höger till 3.
- ✓ Vredets ljusring lyser grön.
- ✓ Ljusringen på vredet lyser blå efter ca 5 sekunder.
- ✓ Ljusringen på vredet lyser blå efter några sekunder.
- ✓ Symbolerna  och  slocknar på kontrollerna. WLAN slår av.
- Gå ur inställningsmenyn på samma sätt för att spara inställningen.
- Gör om samma rutin för att slå på WLAN igen.
- ✓ Ljusringen på vredet lyser blå.
- ✓ Ljusringen på vredet lyser blå och sedan grön efter ca 5 sekunder.
- ✓  och  kommer upp på kontrollerna.
- Gå ur inställningsmenyn på samma sätt för att spara inställningen.

18.5 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern. Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.

- Första momentet är att hämta filen.
- Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

18.6 Fjärrdiagnostik

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

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

18.7 Dataskydd

Följ integritetspolicyens anvisningar.

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och krävs först när du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Notering: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas i kombination med Home Connect-appen. Det går att få upp information om integritetspolicy i Home Connect-appen.

19 Rengöring och skötsel

19.1 Hällytan

Undvika ytskador

Rengör ytan med mjuk trasa och vanlig hållrengöring innan du använder enheten första gången.

- Använd inte hällen som arbets- eller avställningsyta.
- Undvik direktkontakt mellan livsmedel och kokzon eftersom det kan ge permanenta missfärgningar av ytan.
- Ta genast bort livsmedelsrester, socker, plast, aluminiumfolie och livsmedelsspill med glasskrapa.
- Ta genast bort grovsmuts, salt och socker på kokzonen.
- Använd kastrull, gryta eller panna med rå botten.
- Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
- Använd inte skrapan i dåligt skick.

19.2 Rengöringsmedel

Lämpliga rengöringsmedel och glasskrapa hittar du hos service, i onlineshoppnen eller i butik.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.
- Använd inga rengöringsmedel medan spishällen ännu är varm. De kan orsaka märken på ytan.

Olämpliga rengöringsmedel

- Koncentrerat diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurmedel
- Kraftiga rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagning
- Svampar som repar
- Högtrycks- och ångtvätt
- Basiska produkter som avfettningsmedel

19.3 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att inga matrester bränner fast.

Krav: Hällen måste vara kall. Låt inte hällen svalna om du fått sockerfläckar, risstärkelse, plast eller aluminiumfolie på den.

1. Ta bort grovsmuts med glasskrapa.
2. Spraya hela ytan med såplösning eller vanligt diskmedel. Använd bara hållrengöring vid hårt sittande smuts.
 - Applicera rengöringsmedlet jämnt och försiktigt.
 - Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.
 - Specialsvampar för hållrengöring ger bra rengöringsresultat.

3. Torka av med fuktad trasa och torka sedan torrt med trasa.

Tips! Håll botten ren på kastruller, grytor och pannor, så håller du hället i gott skick.

19.4 Rengöra vreden

Notering: Vreden går inte att ta av för rengöring.

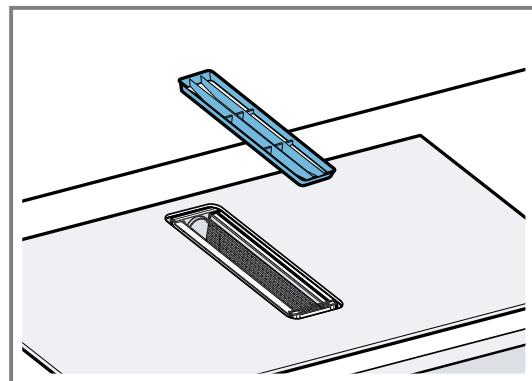
1. Rengör vreden med varmt vatten och diskmedel samt mjuk trasa.
2. Använd inte för mycket vatten vid rengöringen.

19.5 Byta os- eller akustikfilter

Byt osfilter regelbundet. Byt smutsiga akustikfilter.

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

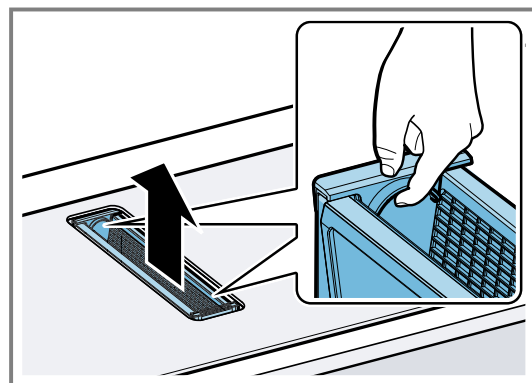
1. Använd bara originalfilter för att få optimal funktion.
2. Ta av ventilationsgallret.



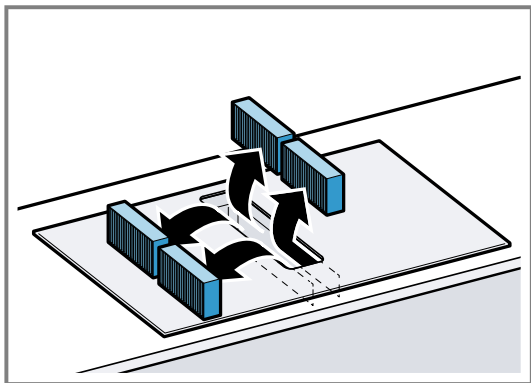
3. **OBS** – Fallr filtren ned kan de skada hällen under.
 - Håll ena handen under filtret.

Dra ut fettfiltret uppåt ur enheten med handtagen.

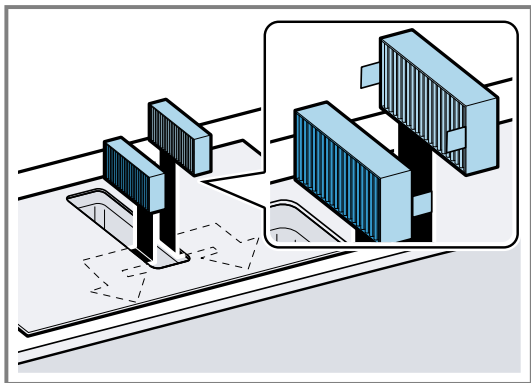
- Det kan bli fettansamling nedtill i behållaren. Tippa inte fettfiltret, så att fett droppar av.



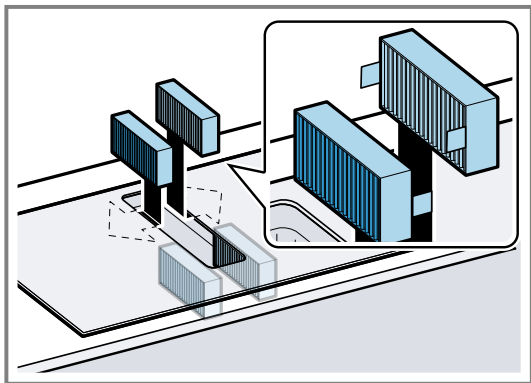
4. Ta ut de 4 os- eller akustikfiltern ur enhetens inre och omhänderta dem korrekt.



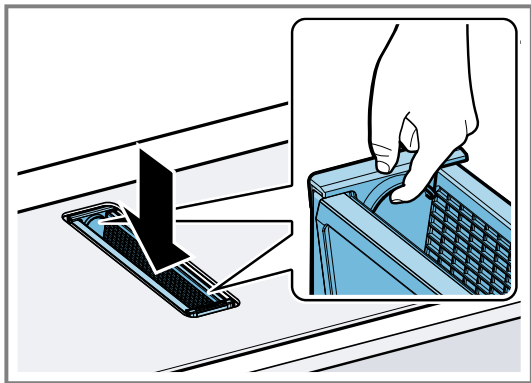
5. Sätt i 2 os- eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram dem.



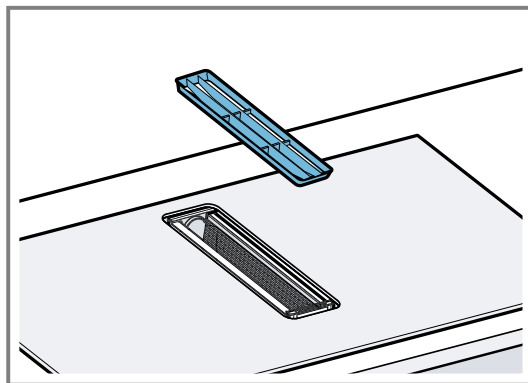
6. Sätt i övriga osfilter eller akustikfilter till vänster och höger i enheten och skjut fram.



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



8. Sätt på ventilationsgallret.



Återställa filterindikeringen

Krav: ● lyser när du slår av enheten.

1. Byt osfilter. → Sid. 23

2. Tryck på ● i ca 3 sekunder.

✓ Indikeringen ● slocknar. Osfiltrets filterindikering är återställd.

19.6 Rengöra fettfiltret

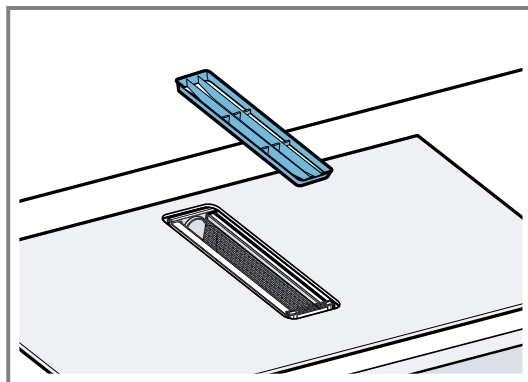
Fettfiltren filtrerar bort fett från matoset. Rengör fettfiltren regelbundet för att få optimal funktion.

⚠ VARNING – Brandrisk!!

Fettavlagringar i fettfiltren kan börja brinna.

- Använd aldrig enheten utan fettfilter.
- Rengör metalfiltret regelbundet.
- Använd aldrig öppen låga vid enheten (som t.ex. flambrer).

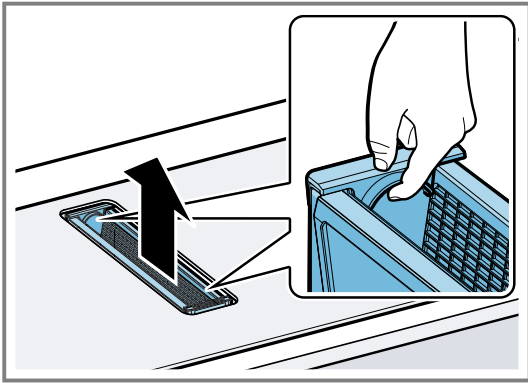
1. Ta av ventilationsgallret.



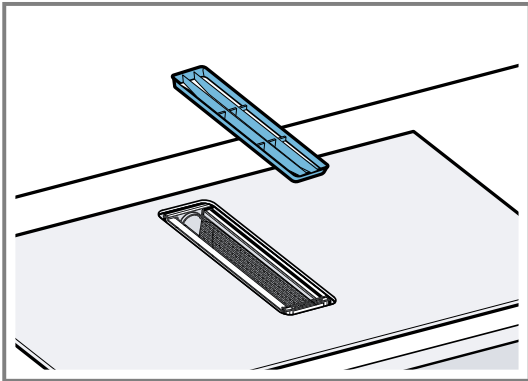
2. **OBS** – Fallor filtren ned kan de skada hällen under.
- Håll ena handen under filtret.

Dra ut fettfiltret uppåt ur enheten med handtagen.

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

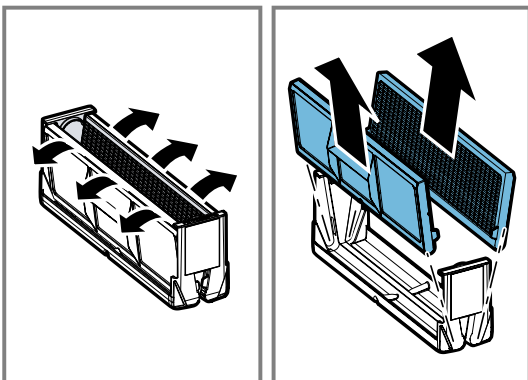


3. Rengör fettfiltret.
→ "Handdiska fettfiltren", Sid. 25
→ "Maskindiska fettfiltren", Sid. 25
4. Ta ur os- eller akustikfiltren och rengör enheten invändigt, om det behövs.
→ "Byta os- eller akustikfilter", Sid. 23
5. Om det hamnar föremål i enheten, ta bort dem och se till så att tillflödet till bränningsbehållaren inte är blockerat.
6. Torka ur enheten invändigt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
7. Sätt i det torkade fettfiltret igen efter rengöringen.
8. Sätt på ventilationsgallret.



Handdiska fettfiltren

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



2. Blötlägg fettfiltren i varmt vatten och diskmedel.

3. Rengör fettfiltren med borste.

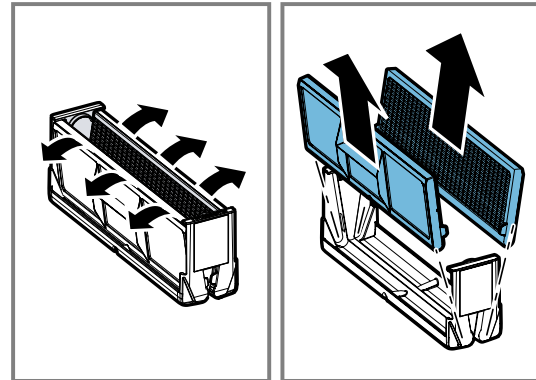
Använd inga starka rengöringsmedel eller medel som innehåller syra eller lut.

Du kan använda specialavfettningsmedel om smutsen sitter hårt. Avfettning köper du hos service, i online-shoppen eller av återförsäljare.

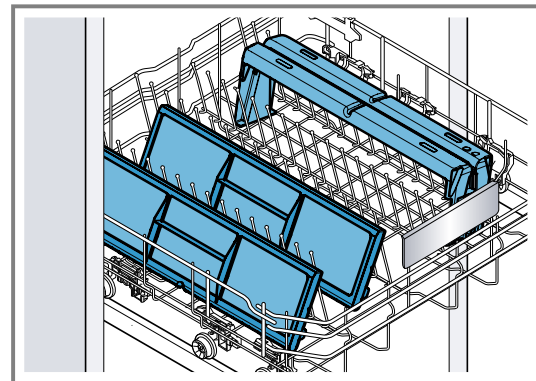
4. Skölj ur fettfiltren ordentligt.
5. Låt fettfiltren droptorka.

Maskindiska fettfiltren

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



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



Maskindiska inte jättesmutsiga filter tillsammans med annan disk.

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

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

19.7 Rengöra ventilationsgallret

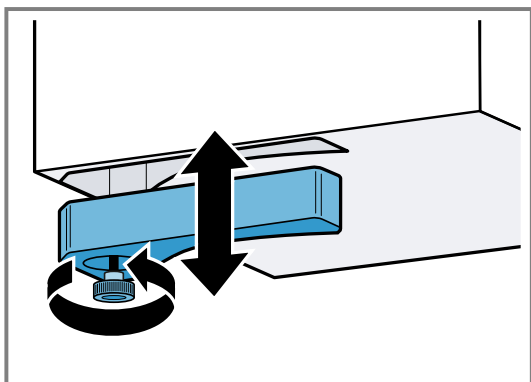
- Rengör ventilationsgallret med fuktad disktrasa och eftertorka med mjuk trasa eller maskindiska det. Ytan kan missfärgas vid maskindisk. Missfärgningen påverkar inte funktionen.

19.8 Rengöra bränningsbehållaren

Bränningsbehållaren samlar upp vätska och föremål som hamnar i enheten uppfifrån.

Krav: Enheten har svalnat och restvärmeindikeringen har slocknat.

1. Håll fast bräddningsbehållaren med ena handen och skruva av den med andra handen.
 - Tippa inte bräddningsbehållaren, så slipper du vätskespill.



2. Töm och skölj ur bräddningsbehållaren.
3. Skruva av skruven och maskindiska bräddningsbehållaren utan skruven.
4. Skruva fast bräddningsbehållaren igen efter rengöringen.
5. Se till så att tillflödet till bräddningsbehållaren inte är blockerat.
Om det hamnar föremål i enheten, ta inte bort dem förrän enheten svalnat. Ta då ur fettfiltret. → Sid. 24

20 FAQ

Här hittar du en översikt över vanliga frågor om användning, oljud, kastruller, grytor och pannor samt rengöring.

20.1 Användning

Fråga	Svar
Varför blinkar ljusindikeringarna och varför ger enheten ljudsignal?	▪ Torka av vätskor eller matrester från kontrolllytan. Ta bort alla föremål som täcker kontrollerna. Mer information om hur du slår av ljudsignalen hittar du under → "Grundinställningar", Sid. 18
Fläkten fortsätter att gå när kokzonerna är av.	▪ Slå av fläkten manuellt. Mer information om inställningen hittar du i kap. . → "Slå av fläktläget", Sid. 11
För dåligt luftutsug.	▪ Se till så att fettfiltret är rent. Rengöra och byta filter, se kap. . → "Rengöring och skötsel", Sid. 23

20.2 Oljud

Fråga	Svar
Vad är det som låter vid tillagning?	▪ Materialegenskaperna hos kastrullens, grytans eller pannans botten kan alstra ljud när du använder hällen. Ljuden är helt normala och beror på induktionstekniken. Det är inget fel.
Vilka ljud kan uppstå och vilken betydelse har ljuden?	▪ Ett dovt surrande som en transformator: uppstår vid tillagning på högt effektläge. Ljudet försvinner eller tystnar när du sänker effektläget. ▪ Ett tyst pipljud: uppstår om kastrullen, grytan eller pannan är tom. Ljudet försvinner om du håller på vatten eller lägger i livsmedel. ▪ Knastrande ljud: uppstår hos kastruller, grytor eller pannor av sandwichmaterial eller om du använder kastruller, grytor eller pannor i olika storlekar och av olika material. Volymen på ljudet kan variera beroende på mängd och tillagningssätt. ▪ Höga pipljud: kan uppstå om du använder två kokzoner på max. effektläge samtidigt. Pipljuden försvinner eller avtar om 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.

20.3 Kastrull, gryta eller panna

Fråga	Svar
Vilka kastruller, grytor och pannor är avsedda för induktionshäll?	Mer information om kastruller, grytor och pannor avsedda för induktion hittar du på . → <i>"Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6</i>
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 induktionshäll. Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Du hittar mer information på , . → <i>"Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6</i> → <i>"Flex Zone", Sid. 12</i> → <i>"FlexPlus Zone", Sid. 13</i>
Varför tar det så lång tid för kastrullen, grytan eller pannan att bli varm resp. varför blir den inte tillräckligt varm trots högt effektläge?	Kastrullen, grytan eller pannan är för liten för kokzonen som är på eller så är den inte avsedd för induktionshäll. Se till så att kastrullen, grytan eller pannan är avsedd för induktionshäll och att den står på den kokzon som bäst matchar bottenstorleken. Du hittar mer information på , . → <i>"Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6</i> → <i>"Flex Zone", Sid. 12</i> → <i>"FlexPlus Zone", Sid. 13</i>
Det blir ojämn blåsbildning i kastrullen, grytan eller pannan.	Det kan bli ojämn blåsbildning beroende på valt effektläge, typen eller kombinationen av kastruller, grytor eller pannor. Det påverkar varken temperatur eller tillagning. Information om lämpliga kastruller, grytor och pannor för induktionshäll hittar du i kap. . → <i>"Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6</i>

20.4 Rengöring

Fråga	Svar
Hur rengör jag hällen?	Du får optimalt resultat om du använder speciell hällrengöring. Använd inte kraftiga skurmedel, maskindiskmedel resp. koncentrat eller skurbollar. Du hittar mer information på . → <i>"Rengöring och skötsel", Sid. 23</i>
Det finns vatten i skåpet under hällen.	Kontrollera om bräddningsbehållaren är full. Mer information om rengöring och skötsel av hällen hittar du under . → <i>"Rengöring och skötsel", Sid. 23</i>
Hur ofta måste jag rengöra bräddningsbehållaren?	Rengör bräddningsbehållaren ofta. Mer information om rengöring och skötsel av bräddningsbehållaren hittar du under . → <i>"Rengöring och skötsel", Sid. 23</i>
Hur ofta måste jag rengöra fettfiltret?	Rengör fettfiltret regelbundet. Rengöra och byta filter, se kap. . → <i>"Rengöring och skötsel", Sid. 23</i>

21 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.



WARNING – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga.

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

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

21.1 Varningar**Noteringar**

- Får du upp E på displayerna, håll resp. kokzonsknapp intryckt och läs av felkoden.
- Finns felkoden inte med i följande tabell, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen.

Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.

- Enheten slår inte om till lågeffektläge vid felflaggning.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.

21.2 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet. Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
ingen indikering	Strömmatningen är bruten. ▶ Kontrollera om strömmen gått pga. kortslutning genom att se om andra elartiklar fungerar. Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger. ▶ Se till så att enheten blir ansluten som kopplingsschemat anger. Elektronikfel. ▶ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Enheten ger signal.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. ▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Enheten har slagit av kokzonen. Vredets ljusring blinkar.	Du har inte vridit vredet på ett tag. Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. 1. Vrid vredet till läge 0. 2. Slå på kokzonen igen. Enheten är för varm. ▶ Följ felindikeringen på kontrollerna.
Indikeringarna blinkar.	Enheten känner inte av kastrullen, grytan eller pannan. 1. Se till så att kastruller, grytor och pannor är gjorda för induktion. → "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6 2. Se till så att botten-Ø matchar kokzonen. 3. Vrid vredet till 0. 4. Slå på kokzonen igen.
Valt effektläge blinkar. Vredets ljusring lyser orange. Enheten slår av kokzonen efter ca 9 minuter. Vredets ljusring blinkar.	Enheten känner inte av kastrullen, grytan, pannan eller så står det ingen på kokzonen. 1. Se till så att kastruller, grytor och pannor är gjorda för induktion. → "Lämpliga kastruller, grytor och pannor", Sid. 6 2. Se till så att det står en kastrull, gryta, panna på den valda kokzonen. 3. Vrid vredet till 0. 4. Slå på kokzonen igen.
$F2$	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. 1. Ta bort köksredskapen från kokzonen. ✓ Felindikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt. 2. Vrid vredet till läge 0. 3. Ställ in effektläge som vanligt.

Fel	Orsak och felsökning
<i>F4</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner. 1. Ta bort köksredskapen från kokzonen. ✓ Felindikeringen slocknar när kokzonen svalnat tillräckligt. 2. Vrid vredet till läge 0. 3. Ställ in effektläge som vanligt.
<i>F5</i> + effektläge och ljudsignal	Det finns het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Elektroniken kan bli överhettad. 1. Ta av kastrullen, grytan eller pannan. 2. Vänta några sekunder. ✓ Felindikeringen slocknar. 3. Fortsätt matlagningen som vanligt.
<i>F5+</i> ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Kokzonerna slog av för att skydda elektroniken. 1. Ta av kastrullen, grytan eller pannan. 2. Vänta några sekunder. ✓ Felindikeringen slocknar. 3. Fortsätt matlagningen som vanligt.
<i>F1</i> / <i>F6</i>	Kokzonen är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. 1. Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. 2. Slå på kokzonen igen.
<i>F8</i>	Kokzonen har varit på länge utan avbrott. Automatisk avstängning är på. ► Följ informationen om automatisk avstängning → <i>Sid. 18</i> .
<i>F9</i>	FlexPlus-kokzonen går inte att slå på. 1. Kontrollera felindikeringen genom att trycka på någon av kontrollerna. 2. Du kan fortsätta laga mat som vanligt med övriga kokzoner. 3. Kontakta service.
<i>E9000</i> / <i>E9010</i>	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. ► Kontakta elleverantören.
<i>U400</i>	Hällen är felansluten. 1. Gör hällen strömlös. 2. Se till så att hällen blir ansluten som kopplingsschemat anger.
Ljusringsfärgen matchar inte andra enheters ljusringfärg.	Ljusringsfärgen är ljusare eller mörkare än andra enheters ljusringfärg. ► Ändra ljusringsfärgen i grundinställningarna → <i>Sid. 18</i> .
<i>dE07</i> lyser. Enheten värmer inte upp.	Demoläget är på. ► Slå av demoläget. → <i>Sid. 30</i>
Vädringsfunktionens pekfält lyser inte.	Motorstyrningen fungerar inte. ► Ring . → "Kundtjänst", <i>Sid. 30</i>
Fläkten fungerar inte.	Motor eller styrning är trasiga. ► Ring . → "Kundtjänst", <i>Sid. 30</i>
Symbolbelysningen fungerar inte.	Styrenheten är trasig. ► Ring . → "Kundtjänst", <i>Sid. 30</i>
☉ lyser.	Osfiltren är mättade. ► Byt osfilter. → <i>Sid. 23</i>
☉ lyser.	Filterindikeringen lyser trots att filtret är bytt. ► Återställ filterindikeringen. → <i>Sid. 24</i>
<i>F2/E8207/E7015</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av den aktuella kokzonen. 1. Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. 2. Tryck på något av hällens pekfält.
<i>F4/E8208/E7015</i>	Elektroniken blev överhettad och slog av alla kokzoner. 1. Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. 2. Tryck på något av hällens pekfält.
Home Connect fungerar inte enligt beskrivningen.	Olika orsaker är möjliga. ► Återställ sparade uppkopplingar mot hemnätverk och Home Connect. ► Gå till www.home-connect.com .

Fel	Orsak och felsökning
E7010	Hällen kan inte koppla upp mot hemnätverket. 1. Tryck på något av pekfälten för att bekräfta felindikeringen. 2. Fortsätt matlagningen som vanligt utan hemnätverksuppkoppling.

21.3 Slå av demoläge

Enheten värmer inte upp i demoläge. Om ~~E07~~ lyser, så är demoläget på.

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

7. Vrid samma vred åt höger till 1.
 - ✓ 07 lyser.
 - ✓ Vredets ljusring lyser grön.
8. Vänta ca 5 sekunder.
 - ✓ 0FF lyser.
 - ✓ Vredets ljusring lyser gul.
 - ✓ Enheten slår av demoläget.

21.4 Normala enhetsljud

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

22 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notering: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (F-D).

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under www.gaggenau.com på enhetens produkt- och service-sida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

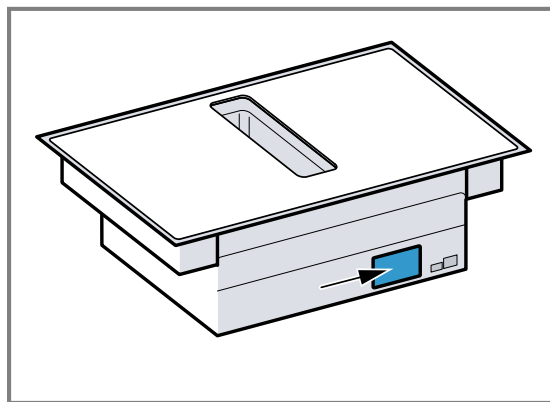
22.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten sitter på maskinens undersida.

Typskylten finns:

- på enhetspasset.
- framtill på hällens undersida.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

23 Överensstämmelseförklaring

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

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under www.gaggenau.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU

MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001611573 (050623) REG25
sv