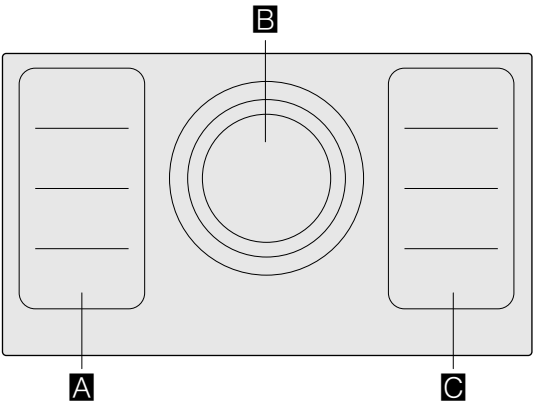


CI 292

Kokesone



			g*	b*
A / C			2.200 W	3.700 W
			3.300 W	3.700 W
B	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	5
Viktige sikkerhetsanvisninger	6
Årsaker til skader	8
Oversikt	8
Miljøvern	9
Råd om energibesparelse	9
Miljøvennlig håndtering	9
Koking med induksjon	9
Fordeler med matlaging med induksjon	9
Kokekar	9
Bli kjent med apparatet	11
Bryterpanelet	11
Kokesonene	12
Restvarmeindikator	12
Twist-pad med Twist knapp	13
Fjerne Twist-knappen	13
Oppbevaring av Twist-knappen	13
Betjening av apparatet	13
Slå koketoppen på og av	13
Innstilling av kokesone	14
Anbefalinger for tilberedning	14
Flex-funksjon	17
Råd for bruk av kar	17
Som to uavhengige kokesoner	17
Som en eneste hel kokesone	17
Transfer-funksjon	18
Profesjonell matlagingsfunksjon	19
Aktiver	19
Deaktiver	20
Endre innstillinger	20
Tidsurfunksjoner	20
Tilberedningstidsautomatikk	20
Korttids-varseluret	21
Stoppeklokkefunksjon	21
Booster-funksjon for kjeler	22
Aktiver	22
Deaktiver	22
Booster-funksjon for stekepanner	22
Anbefalinger ved bruk	22
Aktiver	23
Deaktiver	23

Varmefunksjon	23
Aktiver	23
Deaktiver	23
Hjelpefunksjoner ved koking	24
Typer av hjelpefunksjoner ved koking	24
Egnet kokekar	25
Sensorer og spesialtilbehør	25
Funksjoner og koketrinn	25
Anbefalte retter	29
Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen	35
Trådløs temperatursensor	37
Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren	37
Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet	37
Rengjøring	38
Bytte av batteri	38
Samsvarserklæring	39
Barnesikring	40
Aktiver og deaktivere barnesikring	40
Rengjøringsbeskyttelse for display	40
Automatisk sikkerhetsutkobling	40
Grunninnstillinger	41
Slik kommer du til grunninnstillingene:	42
Home Connect	42
Installere	42
Innstillinger for Home Connect	44
Programvareoppdatering	46
Fjerndiagnostisering	46
Datavern	47
Samsvarserklæring	47
Tilkobling avtrekkshette	47
Installere	48
Tilbakestille forbindelse	48
Styring av hetten via koketoppen	49
Innstillinger hettestyring	49
Test av kokekar	50
Strømstyring	50
Rengjøring	51
Koketopp	51
Platetoppramme	51
Twist-knapp	51

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	52
Hva kan du gjøre ved feil?	54
Kundeservice	56
Produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.)	
56	

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:

www.gaggenau.com og nettbutikk:

www.gaggenau.com/zz/store

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Når du bruker kokesensorfunksjonene, må du påse at den innstilte kokesonen stemmer overens med den kokesonen som kokekaret med temperatursensoren står på.

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF fra 20. juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Advarsel – Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare pga. magnetisme!

- De avtagbare betjeningselementene er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære betjeningselementene nær kroppen (f.eks. i skjorte- eller bukselommene), men sørge for en minsteavstand på 10 cm til pacemaker.
- Den trådløse temperatursensoren er magnetisk. De magnetiske elementene kan påvirke og skade elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må derfor ikke bære temperatursensoren i lommer i klærne, men bør holde en minsteavstand på 10 cm mellom temperatursensor og pacemaker eller lignende medisinsk apparat.

⚠ Advarsel – Fare for svikt!

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden. Dersom det finnes en skuff under platetoppen, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. De kan suges inn og skade ventilatoren eller forringe kjøleeffekten.

Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Den trådløse kokesensoren er utstyrt med et batteri som kan skades dersom det utsettes for høye temperaturer. Fjern sensoren fra kokekaret og hold den unna samtlige varmekilder.
- Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret. Bruk gryteklut eller stekehanske når du skal ta den av.
- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike koketopper.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i koketoppen.	Kontroller kokekarene.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike koketopper.
	Kokekar som lager riper	Løft gryter og panner når du flytter på dem.
Avskalling	Sukker, retter med høyt innhold av sukker	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøvern

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Den trådløse temperatursensoren er utstyrt med et batteri. Kast batteriet på miljøvennlig måte.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

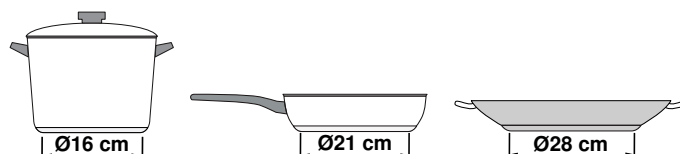
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

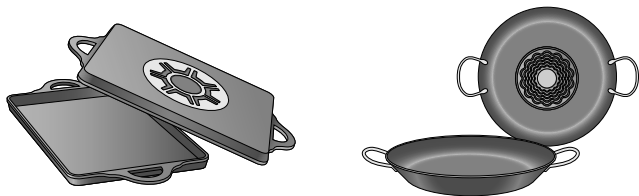


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-funksjon".

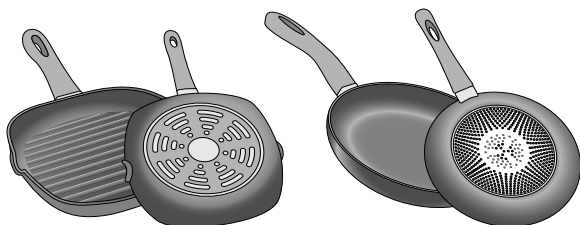


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagnetisk, blir bare den ferromagnetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdele, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnede kokekar

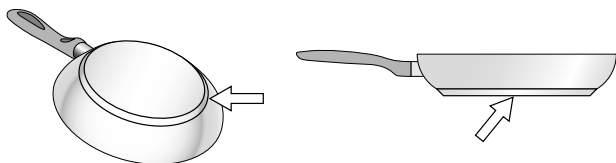
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

Kokekarsensor

Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

Automatisk registrering ved to- eller trekrets-kokesoner

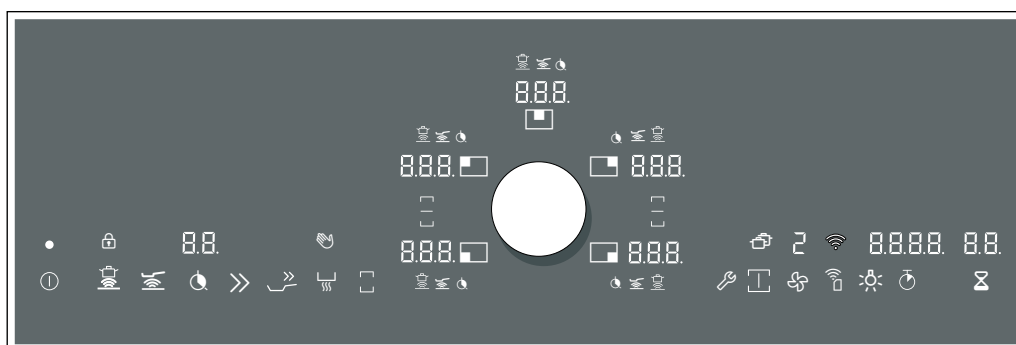
Disse kokesonene kan registrere kokekar i forskjellig størrelse. Avhengig av materiale og kokekarets egenskaper tilpasser kokesonen seg automatisk gjennom aktiveringen av en-, to- eller trekrets-kokesone og overfører effekten som trengs for å oppnå gode kokeresultater.

Bli kjent med apparatet

Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i → *Side 2*

Merk: : Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

Bryterpanelet



Valgsensorer	
	Hovedbryter
	Kokesensor
	Stekesensor for panner
	Timer-funksjon
	Booster-funksjon for kjeler
	Booster-funksjon for stekepanner
	Varmholdingsfunksjon
	Flexfunksjon
	Grunninnstillinger
	Profesjonell matlagingsfunksjon
	Avtrekkstyring
	Home Connect - bekrefte innstilling
	Lys i ventilator
	Stoppeklokke
	Varselur

I displayet	
	Driftstilstand
	Kokesoner
	Effekttrinn
	Kokesensor
	Stekesensor for panner
	Tilberedningstidsautomatikk
	Booster-funksjon for kjeler
	Booster-funksjon for stekepanner
	Varmholdingsfunksjon
	Restvarme
	Hjemmenettverk
	Viftetrinn
	Varselur
	Stoppeklokke
	Rengjøringsbeskyttelse for display
	Barnesikring
	Flexfunksjonen er aktivert
	Flexfunksjonen er deaktivert
	Overføringsfunksjon

Sensortaster

Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til de sensortastene som står til disposisjon på dette tidspunktet.

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon. Du hører et bekreftelsessignal.

Merknader

- Symbolene som tilsvarer sensortastene, lyser hvis de står til disposisjon.
Indikatorene til funksjonene som står til disposisjon, lyser hvitt. Så snart en funksjon er valgt, lyser den tilsvarende indikatoren oransje.
- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan føre til at det fungerer dårligere.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan overopphetes.

Kokesonene

Kokesoner		
	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
	Trekrets-kokesone	Kretsen kobles automatisk inn hvis det brukes et kokekar med bunn som dekker den ytre sonen (☉ eller ☉).
	Flex-sone	Se kapittel → "Flex-funksjon"
Bruk alltid kokekar som er egnet for induksjon, se kapittel → "Koking med induksjon"		

Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ta ikke på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

- Visning H : høy temperatur
- Visning h : lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselsvis.

Når kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren. Også når platetoppen allerede er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Twist-pad med Twist knapp

Twist-paden er innstillingsområdet der du kan velge kokesone og koketrinn med twist-knappen. Twist-knappen midtstilles automatisk i twistpad-området.

Twist-knappen er magnetisk og legges på twist-paden. Du aktiverer en kokesone ved å presse twist-knappen på høyde med ønsket kokesone. Du velger koketrinn ved å vri på twist-knappen.

Plasser Twist-knappen slik at den befinner seg i midten av indikatorene som avgrenser Twist-pad-området.

Merk: Selv om Twist-knappen ikke skulle ligge nøyaktig i midten, vil ikke dette påvirke funksjonen til Twist-knappen.

Fjerne Twist-knappen

Fjernes Twist-knappen, aktiveres vaskebeskyttelsesfunksjonen.

Twist-knappen kan fjernes under matlagingen. Vaskebeskyttelsesfunksjonen aktiveres i 10 minutter. Dersom Twist-knappen ikke settes på plass igjen når denne tiden er omme, slås koketoppen av.

Advarsel – Fare for brann!

Hvis en metallisk gjenstand bli lagt nær Twist-paden i løpet av disse 10 minuttene, kan det hende at koketoppen fortsetter å avgi varme. Slå derfor alltid av koketoppen med hovedbryteren.

Oppbevaring av Twist-knappen

Inni Twist-knappen er det en kraftig magnet. Unngå at twist-knappen kommer i nærheten av magnetiske datamedier som f.eks. kredittkort og kort med magnetstriper. Disse kan bli ødelagt.

I tillegg kan de forårsake forstyrrelser i tv-er og skjermer.

Merk: TWIST-knappen er magnetisk. Metallpartikler som setter seg fast på undersiden, kan lage riper i overflaten på koketoppen. Twist-knappen må alltid rengjøres grundig.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Slå koketoppen på og av

Koketoppen slås på og av med hovedbryteren.

Første gang du slår på apparatet, hentes innstillingen for hjemmenettverket opp. I displayet lyser symbolet  svakt i noen sekunder. For å starte tilkoblingsinnstillingen trykker du på sensoren  og følger instruksene i kapittel → "Home Connect" på side 42. Du går ut av den opprinnelige innstillingen ved å trykke på en vilkårlig sensor.

Slå på: Plasser Twist-knappen i innstillingsområdet. Trykk på symbolet . Nå lyser symbolene og funksjonene til de kokesonene som står til disposisjon. Ved siden av kokesonene lyser . Kokesonen er klar til bruk.

Slå av: Trykk på symbolet  til indikatoren slukker. Alle kokesonene er slått av. Restvarmeindikatoren lyser helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Dersom det ikke har blitt opprettet noen forbindelse til hjemmenettverket eller forbindelsen har blitt brutt, aktiveres alltid den opprinnelige innstillingen for nettverkstilkoblingen når du slår på apparatet.
- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene lagres i 5 sekunder etter at koketoppen slås av.
Hvis koketoppen slås på igjen innen dette, blinker de koketrinnene som ble stilt inn før. Ved å trykke på Twist-knappen innen de neste 5 sekundene overtas innstillingene.
Hvis du ikke trykker på Twist-knappen, eller en annen sensortast berøres, blir alle de siste innstillingene slettet.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med Twist-knappen.

Koketrinn 1 = laveste trinn.

Koketrinn 9 = høyeste trinn.

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Dette blir vist med .5 i displayet for kokesonene.

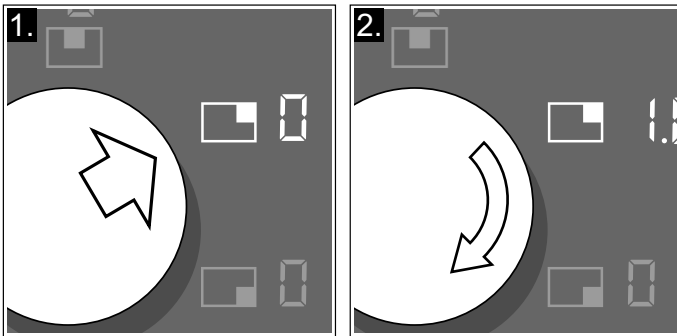
Merknader

- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støytvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

- 1 Velg kokesone. Press Twist-knappen på høyde med ønsket kokesone.
- 2 Vri på twist-knappen innen de neste 10 sekundene, til ønsket koketrinn lyser opp i indikasjonen.



Koketrinnet er stilt inn.

Merknader

- Når du setter et kokekar på den fleksible kokesonen, må kokekaret posisjoneres riktig i henhold til størrelse, se kapittel → "Flex-funksjon". Kokekaret registreres og kokesonen velges automatisk. Du kan foreta innstillinger.
- Hvis indikasjonene fortsetter å blinke, kontroller at kokekaret egner seg for matlaging med induksjonsvarme. Se kapittel → "Test av kokekar"

Endre koketrinn

Velg kokesone og endre koketrinn med twist-knappen.

Skru av kokesonen

Velg kokesone og vri på twist-knappen til  vises. Kokesonen slås av, og restvarmeindikasjonen lyser.

Merknader

- Når kokekaret står på induksjonskokesonen, blinker indikatoren for koketrinn. Etter en viss tid slås kokesonen av.
- Hvis det står et kokekar på koketoppen før den slås på, vil dette bli registrert senest 20 sekunder etter at du berører hovedbryteren og kokesonen velges automatisk. Still inn koketrinn i løpet av de neste 10 sekundene. Hvis du ikke gjør dette, slås kokesonen av igjen etter 20 sekunder. Også hvis det står flere kjeler og stekepanner på koketoppen når den skrues på, blir kun et kokekar registrert.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinn 8-9 til oppvarming.
- Under steking med lokk skrues koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at steking er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → "Miljøvern".

Koketabell

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

	Effekttrinn	Steketid (min.)
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Wienerpølser*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetballer*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koking, damping, smørdamping		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrot***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfroste	3.5 - 4.5	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surring		
Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60

*Uten lokk

** Snus flere ganger

***Forvarmes på koketrinn 8–8,5

	Effekttrinn	Steketid (min.)
Surre/steke med lite olje*		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturell eller panert**	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfrost**	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgere (2 cm tykke)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Panneretter, dypfryste	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150–200 g per porsjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfrost	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

*Uten lokk

** Snus flere ganger

***Forvarmes på koketrinn 8–8,5

Flex-funksjon

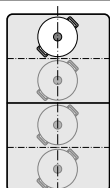
Den fleksible kokesonen kan brukes som én enkelt kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når flexfunksjonen brukes, aktiveres bare det området som er dekket av kokekar.

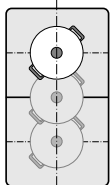
Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

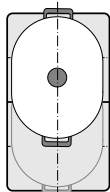
Som en eneste kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm
Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.

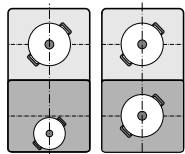


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

Som to uavhengige kokesoner



De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre. Still inn ønsket koketrinn for hver kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.

Aktivere

Se kapittel → "Betjening av apparatet"

Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

Koble sammen de to kokesonene

- 1 Sett på kokekar. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og still inn koketrinn.
- 2 Trykk på symbolet . Indikatoren  lyser.

Den fleksible kokesonen er aktivert. Koketrinnet vises i begge indikasjonene til den fleksible kokesonen.

Merknader

- Hvis det er stilt inn forskjellige koketrinn på begge kokesonene før de kobles sammen, vil begge kokesonene stilles på koketrinn 0 når de aktiveres.
- Hvis det er stilt inn tilberedningstidsautomatikk for en av kokesonene, vil disse innstillingene overføres på den andre kokesonen når de kobles sammen.

Endre koketrinn

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og still inn koketrinn med Twist-knappen.

Legge til et nytt kokekar

- 1 Nye kokekar settes i egnet posisjonen avhengig av størrelse.
Ved riktig posisjonering registreres kokekaret og kokesonen velges automatisk, den gjeldende delen av displayet  blinker.
- 2 Innstillingen må bekreftes med Twist-knappen innen 90 sekunder. Indikatorene slutter å blinke og kokekaret varmes opp.

Merk: Hvis indikatorene fortsetter å blinke, kontroller at kokekaret egner seg for matlaging med induksjonsvarme. → "Test av kokekar"

Merk: Hvis kokekaret forskyves eller løftes fra den kokesonen som brukes, starter koketoppen et automatisk søk og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

Koble de to kokesonene fra hverandre

- 1 Velg en av de to kokesonene som er knyttet til Flex-sonen.
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 På displayet for kokesonene vises symbolet .

Flexfunksjonen er deaktivert. De to kokesonene fungerer fortsatt som to uavhengige kokesoner.

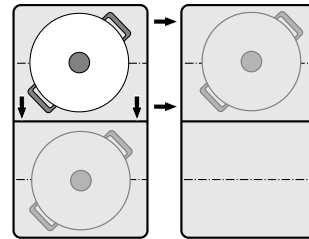
Merk: Hvis kokesonen slås av og senere på igjen, tilbakestilles den fleksible kokesonen til to uavhengige kokesoner igjen.

Transfer-funksjon

Med denne funksjonen kan du overføre effekttrinn, innstilt tilberedningstid og valgt kokesensorfunksjon fra en kokesone til en annen.

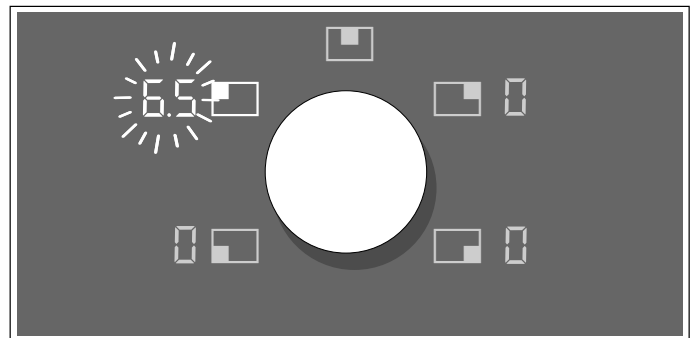
For å overføre innstillingene flytter du kokekaret fra den innkoblede kokesonen til en annen kokesone.

Denne funksjonen er tilgjengelig på de fleksible kokesonene.

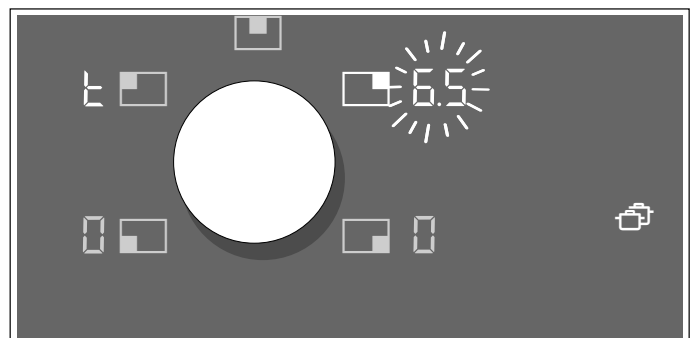


Merk: Mer informasjon om riktig plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-funksjon"

- 1 Løft kokekaret.
Indikasjonen på kokesonen begynner å blinke. Kokesonen varmes ikke opp.



- 2 Sett kokekaret på en fleksibel kokesone innen de neste 90 sekundene. Den nye kokesonen registreres og symbolet  lyser opp. I kokesoneindikasjonen lyser nå den nye koketrimne.



- 3 Velg den nye kokesonen med Twist-knappen innen 90 sekunder. Innstillingen har blitt overført.

Merknader

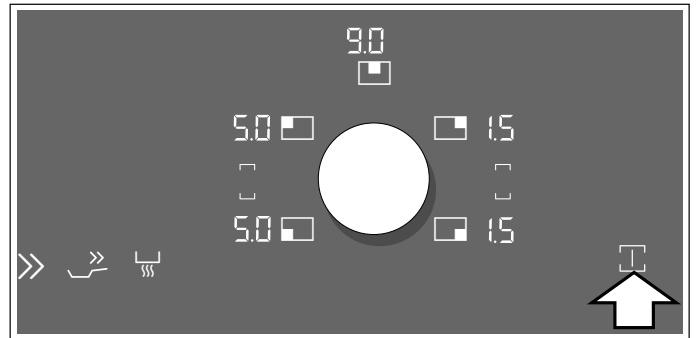
- Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på, ikke er forhåndsinnstilt, eller som det ikke har stått noe annet kokekar på.
- Dersom Flex-funksjonen er aktivert når kokekaret flyttes rundt på den fleksible kokesonen, overføres innstillingene automatisk.
- Booster-funksjonene kan kun stilles fra venstre til høyre eller fra høyre til venstre når ingen kokesone er aktiv.
- Dersom du setter et nytt kokekar på en annen kokesone før du har bekreftet innstillingene, er denne funksjonen klar til bruk for begge kokekarene. Bekreft ønsket kokesone.
- Dersom du flytter mer enn ett kokekar, er funksjonen kun klar til bruk for det kokekaret du flyttet sist.
- Hvis du setter kokekaret på samme posisjon igjen, beholdes innstillingene.

Profesjonell matlagingsfunksjon

Med proffkokk-funksjonen vises forhåndsinnstilte koketrinn for hver kokesone. Sett på et egnet kokekar i løpet av 9,5 minutter for å overta de foreslåtte verdiene.

Aktiver

- 1 Slå på koketoppen.
- 2 Trykk på symbolet . I kokesonedisplayene lyser de forhåndsinnstilte effekttrinnene.



- 3 Sett på et egnet kokekar innen 8 minutter. Så snart kokekaret registreres, blir den gjeldende kokesonen valgt. Effekttrinnet kan tilpasses med twist-knappen. Når innstillingstiden er utløpt, begynner effekttrinnindikatoren til den ubenyttede kokesonen å blinke.
- 4 Trykk på symbolet  på nytt innen 90 sekunder for å forlenge den profesjonelle matlagingsfunksjonen. Hvis symbolet ikke berøres, slås de ubenyttede kokesonene av.

Merknader

- I modusen for profesjonell matlaging kan også varmholdingsfunksjonen stilles inn.
- Hvis uegnede kokekar settes på (f.eks. kokekar i aluminium), blinker effekttrinnindikatoren helt til kokekaret fjernes igjen. For å sjekke om kokekaret er egnet til induksjon, kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar"

Deaktivere

Slå av funksjonen umiddelbart: Berør symbolet . Alle kokesonene stilles på koketrinn . Symbolet  lyser hvitt.

Funksjonen slås av automatisk: Hvis det etter 8 minutter ikke har blitt satt et egnede kokekar på én eller flere kokesoner, begynner symbolet  og displayet for den gjeldende kokesonen å blinke i 90 sekunder. For å skru av funksjonen, berør symbolet  to ganger. Hvis symbolet  ikke berøres, skrus proffkock-funksjonen automatisk av etter 90 sekunder. Symbolet  lyser hvitt og kokesonen uten kokekar bytter til koketrinn . Kokesoner som er i bruk beholder det innstilte koketrinnet.

Endre innstillinger

De foreslåtte verdiene kan endres i menyen for grunninnstillinger. Se kapittel → "Grunninnstillinger"

Tidsurfunksjoner

Koketoppen er utstyrt med tre tidsurfunksjoner:

- Tilberedningstidsautomatikk
- Korttids-varselur
- Stoppeklokkefunksjon

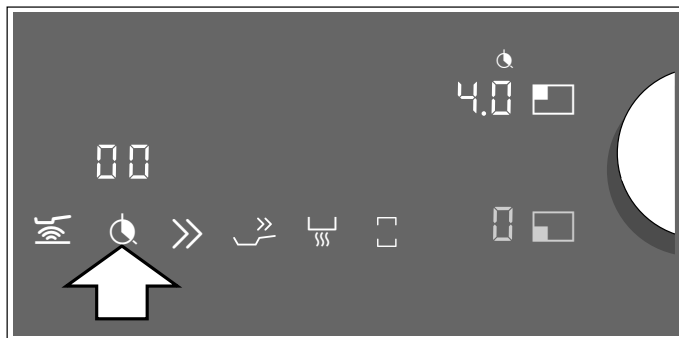
Tilberedningstidsautomatikk

Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Du kan stille inn en varlighet på inntil 99 minutter. Tiden teller ned i tidsuret og vises i minutter, de siste 30 sekundene vises i sekunder.

Slik stiller du inn:

- 1 Velg kokesone og ønsket koketrinn.
- 2 Berør symbolet . Indikasjonen  for kokesonen lyser. I tidsurindikasjonen lyser .



- 3 Velg ønsket tilberedningstid med twist-knappen.



Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merk: Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.

Stekesensor for panner/kokesensor

Dersom du stiller inn en varighet for en kokesone med aktivert stekesensor eller aktivert kokesensor, begynner tiden å telle ned umiddelbart og ikke når det valgte temperaturtrinnet er nådd.

Endre eller slette tid

Velg kokesone og trykk på symbolet .

Endre tilberedningstid med Twist-knappen eller still inn  for å slette tilberedningstiden.

Når tiden er over

Kokesonen slås av. Det høres et lydsignal, kokesonen viser  og i tidsurdisplayet blinker . Trykk på hvilket som helst symbol eller vri på Twist-knappen, indikatorene slukkes og lydsignalet opphører.

Merknader

- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid den korteste tiden i tidsurdisplayet. Visningen  for kokesonen lyser oransje.
- Hvis du vil sjekke gjenstående tilberedningstid for en kokesone, velger du den aktuelle kokesonen. Tilberedningstiden vises i 10 sekunder.

Korttids-varseluret

Med korttids-varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter.

Det fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Slik stilles funksjonen inn

- 1 Berør symbolet , i displayet for korttidsstimeren vises .
- 2 Velg ønsket tid med Twist-knappen.
- 3 Trykk på symbol  igjen for å bekrefte den tiden du har valgt.

Tiden begynner å telles ned.

Endre eller slette tid

Trykk på symbol  og endre tid med Twist-knappen eller still den på .

Når tiden er over

Du hører et signal i tre minutter. I varselurdisplayet blinker . Trykk på symbolet  en gang til. Indikatorene slukkes, og lydsignalet opphører.

Varselur pluss

Dersom du trykker på symbolet  i noen sekunder før signaltonen stopper, aktiveres stoppeklokken.

I stoppeklokkedisplayet vises den tiden som er telt ned siden varselurets innstilte tid var slutt. I varselurdisplayet blinker den tiden som er stilt inn.

Hold symbolet  inne i noen sekunder. Stoppeklokken stanser, og indikatorene slukker.

Funksjonen er deaktivert.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokken viser tilberedningstiden som har gått i minutter og sekunder (mm.ss). Den maksimale tilberedningstiden er 99 minutter og 59 sekunder (99.59). Når denne verdien er nådd, begynner displayet på 00.00 igjen.

Stoppeklokken fungerer uavhengig av kokesonen og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Aktivere

Trykk på symbolet . I displayet for stoppeklokken vises .

Tiden begynner å telle ned.

Deaktivere

Berør symbolet , stoppeklokke-funksjonen stoppes. Displayet for stoppeklokken fortsetter å lyse.

Når symbolet  berøres på nytt, fortsetter tiden å telle ned så lenge symbolet lyser oransje.

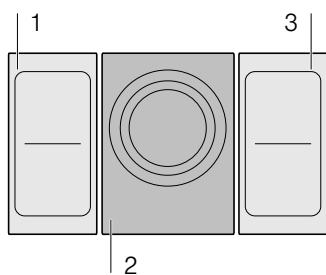
Hvis symbolet  berøres lenge, slukker indikatorene.

Funksjonen er deaktivert.

Booster-funksjon for kjeler

Med denne funksjonen kan du varme opp store mengder vann enda raskere enn med effekttrinnet **9**. Booster-funksjonen øker makseffekten til den valgte kokesonen midlertidig.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



Merk: Booster-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.

Aktivere

- 1 Velg kokesone.
- 2 Trykk på symbolet **>>**. Indikatoren **P** lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

- 1 Velg kokesone.
- 2 Berør symbolet **>>**, vri Twist-knappen eller velg en annen funksjon. Indikasjonen **P** slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**.

Funksjonen er deaktivert.

Merknader

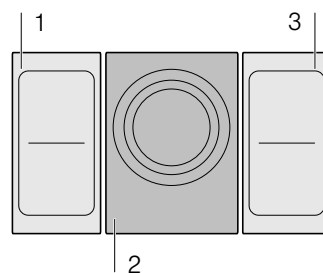
- Under bestemte betingelser kan denne funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.
- Hvis det var stilt inn et koketrinn før funksjonen ble aktivert, blir dette koketrinnet automatisk tatt i bruk igjen etter at funksjonen har blitt deaktivert.

Booster-funksjon for stekepanner

Med denne funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med koketrinnet **9**.

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



Merk: Booster-funksjonen for stekepanner kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.

Anbefalinger ved bruk

- Bruk alltid kokekar som ikke har vært varmt først.
- Bruk gryter og panner med jevne bunner. Bruk ingen kar med tynn bunn.
- Varm aldri opp tomt kokekar, olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Legg ikke lokk på kokekaret.
- Sett kokekaret midt på kokesonen. Forsikre deg om at diameteren på kokekarbunnen tilsvarer kokesonestørrelsen.
- Informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i avsnittet → "Koking med induksjon"

Aktivere

- 1 Velg kokesone.
- 2 Berør symbolet . Indikasjonen  lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

- 1 Velg kokesone.
- 2 Berør symbolet , skru på Twist-knappen eller velg en annen funksjon. Visningen  slukker. I displayet for kokesonen lyser koketrinnet .

Funksjonen er deaktivert.

Merknader

- Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.
- Hvis det var stilt inn et effekttrinn før funksjonen ble aktivert, blir dette effekttrinnet automatisk tatt i bruk igjen etter at funksjonen har blitt deaktivert.

Varmefunksjon

Denne funksjonen egner seg til smelting av sjokolade eller smør og varmholding av retter.

Aktivere

- 1 Velg ønsket kokesone.
- 2 Berør symbolet  i løpet av de neste 10 sekundene. I displayet lyser .

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

- 1 Velg kokeplate.
- 2 Berør symbolet , vri Twist-knappen eller velg en annen funksjon. Indikasjonen  slukker. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikasjonen lyser.

Funksjonen er deaktivert.

Hjelp funksjoner ved koking

Hjelp funksjonene for tilberedning garanterer enkel tilberedning og utmerkede resultater. De anbefalte temperaturtrinnene er egnet for alle typer koking.

De gjør det mulig å tilberede maten uten voldsom overkoking og garanterer perfekte koke- og stekeresultater.

Sensorene måler kokekarets temperatur kontinuerlig. Dermed kan kokingen reguleres slik at du alltid har riktig temperatur.

Når riktig temperatur er nådd, kan du tilsette matvarene. Temperaturen holdes konstant uten at du trenger å endre temperaturtrinn.

Denne funksjonen finnes på alle kokesoner.

Dersom du har en trådløs kokesensor, kan kokefunksjonene brukes på alle kokesoner.

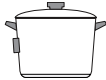
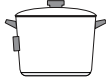
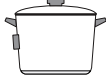
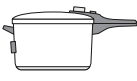
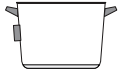
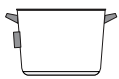
Dette kapittelet inneholder informasjon om:

- Typer av hjelp funksjoner ved koking
- Egnede kokekar
- Sensorer og spesialtilbehør
- Funksjoner og koketrinn
- Anbefalte retter

Typer av hjelp funksjoner ved koking

Med hjelp funksjonene ved tilberedning kan du velge den tilberedningsmåten som egner seg best for hver rett.

I tabellen ser du de forskjellige tilgjengelige funksjonsinnstillingene for hjelp funksjonene:

Kokeprosesser	Temperaturtrinn	Kokekar	Tilgjengelighet	Aktiver
Stekesensor for panner				
Steking med lite olje	1, 2, 3, 4, 5		Alle kokesoner	
Kokesensor				
Varmholding, oppvarming	70 °C		Alle kokesoner	
Trekking i melk	85 °C		Alle kokesoner	
Trekking i vann	90 °C		Alle kokesoner	
Koking	100 °C		Alle kokesoner	
Koking i trykkoker	115 °C		Alle kokesoner	
Fritering på lav temperatur	160 °C		Alle kokesoner	
Fritering på middels temperatur	170 °C		Alle kokesoner	
Fritering på høy temperatur	180 °C		Alle kokesoner	

*Forvarming med lokk og fritering uten lokk.

Dersom koketoppen ikke har trådløs kokesensor, kan den etterbestilles hos en forhandler, vår tekniske kundeservice eller på vår offisielle nettside.

Egnet kokekar

Velg den kokesonen som best tilsvarer diameteren på kokekarets bunn, og plasser kokekaret midt på denne kokesonen.

Til kokefunksjonene bruker du et kokekar som er så høyt at den nødvendige vannmengden ligger over silikonfestet til den trådløse kokesensoren.

Det finnes panner og tilbehør som er optimert for stekesensoren. De kan kjøpes i etterkant i faghandelen, hos teknisk kundeservice eller på vår offisielle nettside. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer:

- **GP900001** Panne med en diameter på 15 cm.
- **GP900002** Panne med en diameter på 18 cm.
- **GP900003** Panne med en diameter på 21 cm.
- **GP900004** Panne med en diameter på 28 cm. Anbefales kun til enkeltkokesonen med en diameter på 28 cm.
- **CA051300** Teppan Yaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.
- **CA052300** stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.

Disse pannene har non-stick-belegg, slik at det kreves lite olje ved steking.

Merknader

- Stekesensoren for panner er optimert for panner av denne typen og størrelsen, og den er ideell til bruk av Teppan Yaki- og grilltilbehør på den fleksible kokesonen.
- Dersom pannene har en annen størrelse eller ikke er riktig plassert, vil stekesensoren til den fleksible kokesonen muligens ikke aktiveres. Se kapittel → *"Flex-funksjon"*.
- Andre typer panner kan bli for varme, og temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

Alle kokekar som er egnet for induksjonskoking kan brukes til kokesensoren. Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

I kokeassistenttabellen står det oppført et egnet kokekar for hver funksjon.

Sensorer og spesialtilbehør

Sensorene måler kokekarets temperatur kontinuerlig. Slik reguleres kokeeffekten med høy nøyaktighet, slik at riktig temperatur holdes og man oppnår perfekte tilberedningsresultater.

Koketoppen er utstyrt med to forskjellige systemer for temperaturmåling for å oppnå de beste resultater:

- Temperatursensorer som befinner seg innenfor koketoppen og kontrollerer temperaturen i bunnen av kokekaret. Egnet for stekesensor for panner.
- Trådløs kokesensor som videre sender informasjon om temperaturen til kokekaret til betjeningsfeltet. Egnet til kokefunksjonene.

Kokesensoren er helt nødvendig for å bruke kokefunksjonene.

Dersom koketoppen ikke har trådløs kokesensor, kan den etterbestilles hos en forhandler, vår tekniske kundeservice eller på vår offisielle nettside. Da oppgir du bestillingsnummer **CA060300**.

Du finner informasjon om den trådløse temperatursensoren i avsnittet → *"Trådløs temperatursensor"*.

Funksjoner og koketrinn

Stekesensor for panner

Når du steker, vil denne funksjonen sørge for at du opprettholder egnet pannetemperatur.

Denne funksjonen finnes på alle kokesoner.

Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du strøm, og oljen eller fett blir ikke overopphetet.
- Stekesensoren melder fra når den tomme pannen oppnår optimal temperatur for tilsetning av olje og deretter ilegging av matvarene.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk egnet olje eller fett. Hvis du bruker smør, margarin, kaldpresset olivenolje eller smult, må du stille inn temperaturtrinn 1 eller 2.
- Ikke varm opp fett eller olje uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke kokesensoren riktig.
- Bru alltid følgende kokesensorfunksjon når du steker med store mengder olje: Fritering i gryte med mye olje, temperatur på 160 - 180 °C.

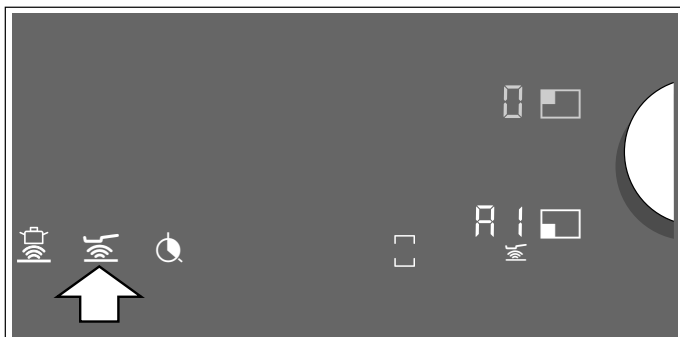
Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
1 svært lavt	Tilberedning og innkoking av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin.
2 lav	Steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter
3 lav-middels	Steking av fisk og tykke, stekte retter, som karbonader og pølser.
4 middels-høy	Steking av biff, medium eller godt stekt, panerte, dypfryste produkter, tynne, stekte retter som snitsel, panerte, dypfryste retter, strimlet kjøtt og grønnsaker
5 høy	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

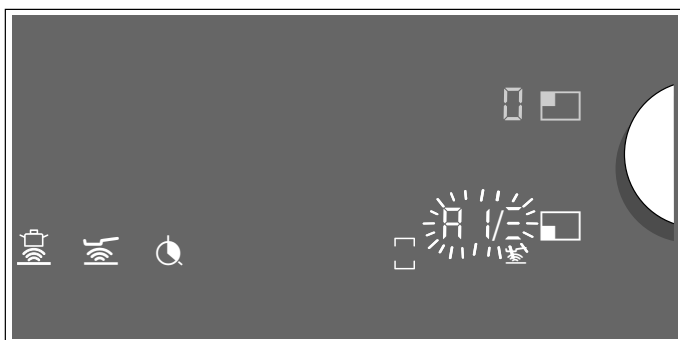
Slik stiller du inn

Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Sett et tomt kokekar på kokesonen.

- 1 Velg kokesone og berør symbolet . I displayet for kokesonene lyser  og temperaturtrinnet **A 1** vises.



- 2 Velg ønsket temperaturtrinn med Twist-knappen i løpet av de neste 10 sekundene.
- 3 I displayet for kokesonene vises oppvarmingsprosessen fra  til  og blinker vekselvis med det innstilte temperaturtrinnet. Når den innstilte steketemperaturen er nådd, hører du et lydsignal og indikatoren for oppvarmingen slukner. Temperaturtrinnet vises nå igjen.



- 4 Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren for panner

Velg kokesone og trykk på symbolet , eller still inn temperaturtrinn med  Twist-knappen. Du hører et lydsignal, og symbolet  slukner. Funksjonen er deaktivert.

Kokesensor

Med disse funksjonen kan du varme opp og koke mat, også i trykkoker, og med en gryte med mye olje fritere mat ved kontrollert temperatur.

Disse funksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner.

Fordeler

- Kokesonen blir kun varm nok til å opprettholde temperaturen. Det sparer strøm. Olje og fett blir ikke overopphetet.
- Temperaturen kontrolleres kontinuerlig. På denne måten forhindres det at maten koker over, og du trenger ikke å endre temperaturtrinnet.
- Kokesensorfunksjonene melder fra når vannet eller oljen har nådd optimal temperatur til å legge i matvarene (se tabellen vedr. unntak for matvarer som skal ligge i helt fra begynnelsen).

Merknader

- Bruk gryter og panner med jevn og tykk bunn. Ikke bruk gryter og panner med tynn eller deformert bunn.
- Fyll opp gryten slik at innholdet blir høyt nok til å dekke silikonfestet til kokesensoren.
- Bruk alltid stekesensoren for panner når du steker med lite olje.
- Sett kokekaret slik at den trådløse kokesensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Ikke fjern den trådløse kokesensoren fra gryten under tilberedningen.
- Etter tilberedningen fjerner du den trådløse kokesensoren fra kjelen. Vær forsiktig, kokesensoren kan bli svært varm.

Temperaturområder og -trinn

Kokesensor	Temperaturområde	Egnet for
Oppvarming/varmholding	60-70 °C	F.eks. supper, punsj
Trekking	80-90 °C	F.eks. ris, melk
Koking	90-100 °C	F.eks. deigvarer, grønnsaker
Koking i trykkoker	110-120 °C	F.eks. kylling, gryteretter
Fritere i gryte med mye olje	170-180 °C	F.eks. smultringer, potetballer

Tips for matlaging med kokesensor

- Varmholding/oppvarming: dypfrosne produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Legg det dypfrosne produktet i kokekaret. Tilsett vann etter produsentens anvisninger. Legg et lokk på kokekaret og still inn temperaturen på 70 °C. Rør om av og til.
- Trekking: Denne funksjonen egner seg til tilberedning av mat på lave temperaturer og til å koke inn sauser og kraft. Still temperaturen på 90 °C.
- Koking: Med denne funksjonen kan du koke vann med lokket på uten at det koker over. Temperaturkontrollen gjør det mulig med effektiv koking. Still temperaturen på 100 °C.
- Koke i trykkoker: Følg produsentens anbefalinger. Fortsett tilberedningen i anbefalt tid etter signaltonen. Still temperaturen på 115 °C.
- Fritere med mye olje: Varm opp oljen med lokket på. Ta av lokket etter signaltonen og legg i matvaren (såfremt det ikke står ytterligere spesifikasjoner i tabellen over anbefalte retter). Still temperaturen på 170 °C.

Merknader

- Bruk alltid lokk på gryten, bortsett fra når du bruker funksjonen Fritering med mye olje i gryten, 170 °C.
- Dersom du ikke hører noe lydsignal, må du påse at det er lokk på kjelen. For at kokesensoren skal fungere optimalt, anbefales det at du alltid bruker lokk, bortsett fra når du bruker funksjonen Fritering med mye olje i gryten.
- Ikke varm opp olje uten tilsyn. Bruk olje som er egnet til fritering. Ikke bruk blandinger av forskjellige friteringsfetter, f.eks. olje og fett, ettersom varme fettblandinger kan skumme over.
- Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, f.eks. ved koking av poteter, må du bruke mer vann neste gang. Oppretthold anbefalt temperaturtrinn.

Stille inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Dersom vannet koker for svakt eller for sterkt, kan du stille inn kokepunktet. Gjør følgende:

- Velg grunninnstilling **5**, se kapittel → "Grunninnstillinger".
- Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 3. Dersom du bor et sted som ligger mellom 200 og 400 moh., trenger du ikke å stille inn kokepunktet. Ellers må du se i tabellen og velge den innstillingen som passer for høyden der du bor:

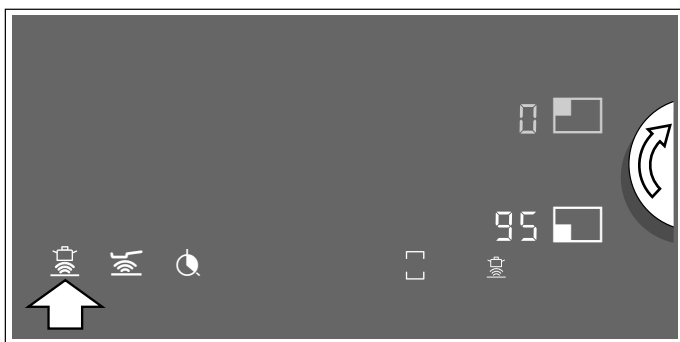
Høyde	Innstillingsverdi 5
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Over 1400 m	9
* Grunninnstilling	

Merk: Temperaturtrinnet 100 °C er egnet for effektiv koking selv om vannet ikke fosskoker. Men du kan også endre kokepunktet. Dersom du for eksempel ønsker kraftigere oppkok, kan du velge en lavere høyde.

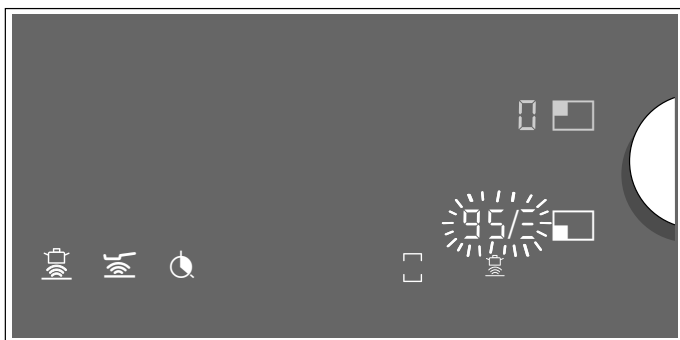
Programmering

Koketoppen må være slått på.

- 1 Feste temperatursensoren på gryten, se kapittel → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"
- 2 Sett en gryte med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
- 3 Velg ønsket kokesone med Twist-knappen. I displayet til koketrinnet vises .
- 4 Trykk på symbolet  i betjeningsfeltet. Du hører et lydsignal. I displayet for kokesonen lyser symbolet .
- 5 Trykk på symbol  på den trådløse kokesensoren. Så snart kokesensoren er blitt registrert, lyser den foreslåtte temperaturen 95 °C i displayet for kokesonene.



- 6 Velg ønsket temperatur med Twist-knappen. Temperaturen kan endres med +/- 5 °C.
- 7 I displayet for kokesonene vises oppvarmingsprosessen fra  til  og blinker vekselvis med den innstilte temperaturen. Når den innstilte temperaturen er nådd, hører du et lydsignal og indikatoren for oppvarmingen slukner. Den valgte temperaturen vises igjen.



- 8 Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket ligge på under tilberedningen.
Merk: Ved funksjonen "Fritere med mye olje" skal du ikke bruke lokk.

Du henter opp kokesensorfunksjonene via den trådløse kokesensoren. Gjør følgende:

- Sett på plass kokekaret og trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren.
- Velg kokesone med Twist-knappen.

Når funksjonen er klar, vises den foreslåtte temperaturen 95 °C.

Skrut av kokesensorfunksjonen

Du har flere muligheter for å deaktivere funksjonen:

- Velg kokesone og berør symbolet .
- Velg kokesonen og still inn temperatur  med Twist-knappen.
- Trykk på symbolet  på den trådløse kokesensoren.

Du hører et lydsignal og symbolet  slukner i displayet til kokesonen. Funksjonen er deaktivert.

Anbefalte retter

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

Hjelpefunksjoner ved koking:

	Stekesensor for panner
	Kokesensor

Kjøtt	Hjelpefunksjo- ner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltonen (min)
Steking med lite olje			
Snitsel, naturell ¹		4	6 - 10
Snitsel, panert ¹		4	6 - 10
Filet ²		4	6 - 10
Koteletter ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹		4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tykk) ²		5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) ²		5	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) ¹		4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹		3	10 - 20
Strimlet kjøtt ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Bacon ¹		2	5 - 8
Kjøttdeig ³		4	6 - 10
Hamburgere (1,5 cm tykke) ¹		3	6 - 15
Karbonader (2 cm tykke) ¹		3	10 - 20
Fylte karbonader ¹		3	10 - 20
Forhåndskokte pølser ¹		3	8 - 20
Rå pølser ¹		3	8 - 20
Trekking			
Pølser ⁴		90 °C	10 - 20
Koking			
Kjøttboller ⁴		100 °C	20 - 30
Suppehøne ⁴		100 °C	60 - 90
Kokt oksekjøtt ⁴		100 °C	60 - 90
Koking i trykkoker			
Suppehøne ⁵		115 °C	15 - 25
Kokt oksekjøtt ⁵		115 °C	15 - 25

¹ Snus flere ganger.

² Tilsett oljen og matvarene etter signaltonen.

³ Rør jevnlig.

⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.

⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

Kjøtt	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Fritering med mye olje			
Fritere kylling i biter ⁶		170 °C	10 - 15
Fritere kjøttboller ⁶		170 °C	10 - 15
¹ Snus flere ganger. ² Tilsett oljen og matvarene etter signaltonen. ³ Rør jevnlig. ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen. ⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			
Fisk	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Fiskefilet, naturell ¹		4	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹		3	10 - 20
Krabber ¹		4	4 - 8
Reker ¹		4	4 - 8
Helstekt fisk ¹		3	10 - 20
Trekking			
Dampet fisk ²		90 °C	15 - 20
Fritering med mye olje			
Fritere fisk i beignetdeig ³		170 °C	10 - 15
Fritere panert fisk ³		170 °C	10 - 15
¹ Snus flere ganger. ² Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ³ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			
Eggeretter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Speilegg i smør ¹		2	2 - 6
Speilegg ²		4	2 - 6
Eggerøre ³		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴		3	10 - 15
Koking			
Kokte egg ⁵		100 °C	5 - 10
¹ Tilsett smør og matvarer etter signaltonen. ² Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen. ³ Rør jevnlig. ⁴ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpefunksjo- ner ved koking	Temperaturl- rinn	Total tilberedningstid fra signal tone (min)
Steking med lite olje			
Hvitløk ¹		2	2 - 10
Løk, surret ¹		2	2 - 10
Løkringer ¹		3	5 - 10
Squash ²		3	4 - 12
Auberginer ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Steke grønn asparges ²		3	4 - 15
Sopp ¹		4	10 - 15
Dampe grønnsaker i olje ¹		1	10 - 20
Glaserte grønnsaker ¹		3	6 - 10
Koking			
Brokkoli ³		100 °C	10 - 20
Blomkål ³		100 °C	10 - 20
Rosenkål ³		100 °C	30 - 40
Grønne bønner ³		100 °C	15 - 30
Kikarter ⁴		100 °C	60 - 90
Erter ³		100 °C	15 - 20
Linser ⁴		100 °C	45 - 60
Koking i trykkoker			
Grønnsaker i trykkoker ⁴		115 °C	3 - 6
Kikarter i trykkoker ⁴		115 °C	25 - 35
Hvite bønner i trykkoker ⁴		115 °C	25 - 35
Linser i trykkoker ⁴		115 °C	10 - 20
Fritering med mye olje			
Fritere panerte grønnsaker ⁵		170 °C	4 - 8
Fritere grønnsaker i beignetdeig ⁵		170 °C	4 - 8
Fritere panert sopp ⁵		170 °C	4 - 8
Fritere sopp i beignetdeig ⁵		170 °C	4 - 8

¹ Rør jevnlig.² Snus flere ganger.³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene i pannen etter signaltonen.⁴ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.⁵ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

Poteter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Stekte poteter av poteter kokt med skall ¹		5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter) ¹		4	15 - 25
Potetkaker ²		5	2,5 - 3,5
Røstipoteter ³		2	50 - 55
Glaserte poteter ¹		3	10 - 15
Trekking			
Tilberede potetballer ⁴		85 °C	30 - 40
Koking			
Koke poteter ⁵		100 °C	30 - 45
Koking i trykkoker			
Poteter i trykkoker ⁵		115 °C	10 - 20

¹ Rør jevnlig.² Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.³ Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen.⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

Pasta og korn	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Ris ¹		90 °C	25 - 35
Polenta ²		85 °C	3 - 8
Semulegrøt ²		85 °C	5 - 10
Koking			
Deigvarer ²		100 °C	7 - 10
Fylt pasta (ravioli o.l.) ²		100 °C	6 - 15
Koking i trykkoker			
Ris i trykkoker ³		115 °C	5 - 8

¹ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.² Rør jevnlig.³ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

Supper	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Kremede ferdigsupper ¹		90 °C	10 - 15
Koking			
Hjemmelagde buljonger ²		100 °C	60 - 90
Ferdigsupper ¹		100 °C	5 - 10
Koking i trykkoker			
Hjemmelaget buljong i trykkoker ²		115 °C	20 - 30

¹ Rør jevnlig.² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

Sauser	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturløp	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Tomatsaus med grønnsaker ¹		1	25 - 35
Béchamelsaus ¹		1	10 - 20
Ostesaus ¹		1	10 - 20
Koke inn / redusere saus ¹		1	25 - 35
Søte sauser ¹		1	15 - 25

¹ Rør jevnlig.

Dessert	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturløp	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Risengrynsgrøt ¹		85 °C	40 - 50
Havregrøt ¹		85 °C	10 - 15
Sjokoladepudding ¹		85 °C	3 - 5
Koking			
Kompott ²		100 °C	15 - 25
Fritering med mye olje			
Fritere berlinerboller ³		160 °C	5 - 10
Fritere smultringer ³		160 °C	5 - 10
Fritere buñuelos ³		160 °C	5 - 10

¹ Rør jevnlig.

² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

³ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

Dypfryste produkter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturløp	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Snitsel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Fjærkrebryst ¹		4	10 - 30
Kylling-nuggets ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Fiskefilet, naturell ¹		3	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹		3	10 - 20
Fiskepinner ¹		4	8 - 12
Steke pommes frites ²		5	4 - 6
Panneretter ²		3	6 - 10
Vårruller ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15

¹ Snus flere ganger.

² Rør jevnlig.

³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.

⁴ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

Dypfryste produkter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturløp	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Varmholding, oppvarming			
Grønnsaker i fløtesaus ²		70 °C	15 - 20
Koking			
Grønne bønner, dypfryste ³		100 °C	15 - 30
Fritering med mye olje			
Fritere pommes frites ⁴		180 °C	4 - 8

¹ Snus flere ganger.² Rør jevnlig.³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.⁴ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.

Annet	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturløp	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutonger ²		3	6 - 10
Tørre ferdigretter ³		1	5 - 10
Riste mandler ⁴		4	3 - 15
Riste nøtter ⁴		4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁴		4	3 - 15
Varmholding, oppvarming			
Varme opp gulasjsuppe ⁵		70 °C	10 - 20
Varme opp gløgg ⁵		70 °C	5 - 15
Trekking			
Varme opp melk ⁵		85 °C	3 - 10

¹ Snus flere ganger.² Rør jevnlig.³ Tilsett vannet etter signaltonen. Tilsett matvarene med en gang vannet har kokt opp.⁴ Tilsett matvarene etter signaltonen.⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.

Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

Teppan Yaki- og grilltilbehør er ideelt til den fleksible kokesonen og optimalt kokekar til bruk av stekesensoren.

Grill

Grill tilpasser seg Flex-sonen. Du kan tilberede store og små mengder kjøtt, fisk, ferske grønnsaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Rilleformen sørger for at rettene tar til seg mindre fett. Den enkle håndteringen gjør det mulig å grille retter slik at de ser ut og smaker som om de var blitt tilberedt på en tradisjonell grill. Ha litt olje på grillen eller på overflaten av matvarene. Dette letter varmeoverføringen.

Teppan Yaki

Teppan Yaki gjør det mulig å tilberede kjøtt, fisk, sjømat, grønnsaker, kaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Teppan Yaki tilpasser seg Flex-sonen perfekt. Den direkte kontakten med platen og den jevne varmeoverføringen gjør at matvarene bevarer konsistens, farge og saftighet ved steking og bruning.

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

Merk: Still inn Flex-sonen som en enkelt kokesone for å aktivere funksjonen riktig.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselssignalet (min.)
Kjøtt			
Snitsel, naturell ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletter ¹	 / 	3	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk) ¹	 / 	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) ¹	 / 	5	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) ¹	 / 	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykk) ¹	 / 	3	10 - 20
Bacon ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Forhåndskokte pølser ¹	 / 	4	8 - 20
Rå pølser ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Kjøttdeig ²		4	6 - 10
Fisk og sjømat			
Fiskefilet, naturell ¹	 / 	4	10 - 20
Krabber ¹	 / 	4	4 - 8
Reker ¹	 / 	4	4 - 8
Steke hel fisk ¹	 / 	3	15 - 30
Grønnsaker			
Squash ¹	 / 	3	4 - 12
Auberginer ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Steke grønn asparges ¹	 / 	3	4 - 15
Sopp ²	 / 	4	10 - 15
Hvitløk ²		2	2 - 10
Dampe løk ²		2	2 - 10
Glasere grønnsaker ²		3	6 - 10

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov

² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Poteter			
Stekte poteter av poteter kokt med skall ²		5	6 - 12
Potetkaker ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserte poteter ²		3	10 - 15
Eggeretter			
Speilegg i smør ³		2	2 - 6
Speilegg i olje ¹		4	2 - 6
Eggerøre ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pannekaker ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴		3	10 - 15
Annet			
Risting ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutonger ²		3	6 - 10
Riste mandler ⁶		4	3 - 15
Riste nøtter ⁶		4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁶		4	3 - 15

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov

² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

Trådløs temperatursensor

Før du bruker kokesensorfunksjonene for første gang, må du koble den trådløse temperatursensoren til betjeningspanelet.

Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du følgende informasjon:

- Lime på silikonfeste
- Montere trådløs kokesensor
- Rengjøring
- Bytte av batteri

Silikonfestet og kokesensoren kan kjøpes i etterkant hos en forhandler, hos teknisk kundeservice eller på vår offisielle nettside. Oppgi følgende bestillingsnummer:

00577921 Sett med 5 silikonfester

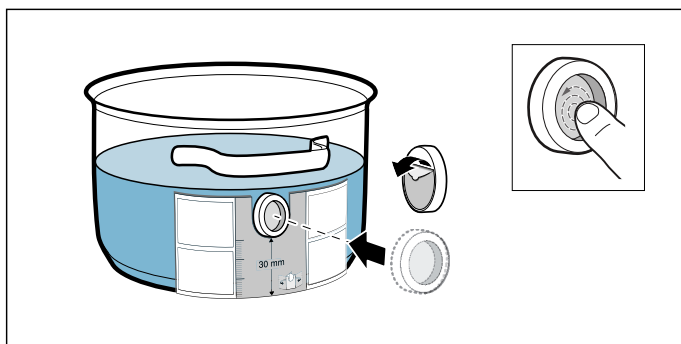
CA060300 Kokesensor og sett med 5 silikonfester

Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester kokesensoren til kokekaret.

Første gang du bruker en gryte med kokesensorfunksjonene, må du sette silikonfestet rett på denne gryten. Gjør følgende:

- 1 Limstedet på gryten må være fettfritt. Rengjør gryten, tørk godt og rens limstedet med f.eks. sprit.
- 2 Ta beskyttelsesfolien av silikonfestet. Lim silikonfestet i riktig høyde på utsiden av gryten ved hjelp av den medfølgende sjablongen.



- 3 Trykk på hele overflaten av silikonfestet, også det innerste området.

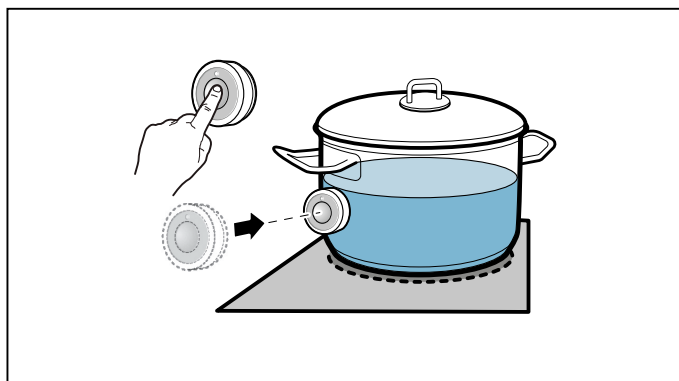
La limet tørke i 1 time for riktig herding. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

Merknader

- Ikke la kokekaret med silikonfestet ligge i såpevann over lengre tid.
- Dersom silikonfestet løsner, må du sette på et nytt.

Montere trådløs temperatursensor

Plasser temperatursensoren slik på silikonmerket at den sitter perfekt.



Merknader

- Pass på at silikonmerket er helt tørt før du setter temperatursensoren på plass.
- Sett kokekaret slik at temperatursensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Temperatursensoren må ikke vende mot et annet varmt kokekar, da kan den bli overopphetet.
- Ta temperatursensoren bort fra gryten etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.
- Du kan bruke inntil tre temperatursensorer samtidig.

Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet

Slik kobler du den trådløse kokesensoren til betjeningspanelet:

- 1 Velg grunninnstilling **5**, se kapittel → "Grunninnstillinger". Symbolet lyser hvitt.
- 2 Trykk på symbolet . Du hører et lydsignal, symbolet lyser oransje. Displayet for kokesonene lyser hvitt, og indikatorene for kokesensorene på kokesonene blinker. Trykk på symbolet på den trådløse kokesensoren i løpet av de neste 30 sekundene.
- 3 **Registreringen var vellykket:** I løpet av få sekunder blir den trådløse temperatursensoren registrert. Du hører tre korte pipetoner, og det oransje lyset i symbolet blir hvitt. Indikatorene for kokesensorene på kokesonen slukner. **Registreringen mislyktes:** Du hører fem pipetoner. Symbolet skifter umiddelbart fra oransje til hvitt, og indikatorene for kokesensorene på kokesonen slukner.

- Kokefunksjonene er tilgjengelige med en gang den trådløse kokesensoren er koblet feilfritt til betjeningspanelet.
- Det kan oppstå svikt i forbindelsen på grunn av feil på den trådløse kokesensoren av følgende årsaker:
 - Bluetooth-kommunikasjonsfeil.
 - Du har ikke trykt på symbolet  på kokesensoren innen 30 sekunder etter at du har valgt kokesone.
 - Batteriet til den trådløse kokesensoren er tomt. Tilbakestill den trådløse kokesensoren, og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.
- Dersom tilkobling ikke er mulig på grunn av en overføringsfeil, må du gjenta tilkoblingsprosessen. Ta kontakt med kundeservice dersom det ikke er mulig å oppnå forbindelse.

Tilbakestill den trådløse temperatursensoren

- 1 Trykk på symbolet  i ca. 8–10 sekunder. Mens du trykker, lyser LED-indikatoren på temperatursensoren tre ganger. Når lampen lyser for tredje gang, starter tilbakestillingen. I dette øyeblikket skal du ta fingeren bort fra symbolet. Når lampen slukner, er den trådløse temperatursensoren tilbakestilt.
- 2 Gjenta tilkoblingsprosessen fra og med punkt 2.

Rengjøring

Den trådløse temperatursensoren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Temperatursensor

Rengjør temperatursensoren med en fuktig klut. Må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Må ikke dypes ned i vann eller rengjøres under rennende vann.

Fjern temperatursensoren fra kokekaret etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.

Silikonfeste

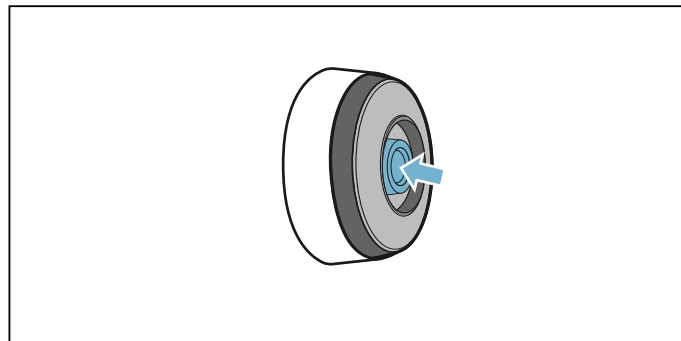
Rengjør og tørk av det før det plasseres på temperatursensoren. Egnert for oppvaskmaskin.

Merk: La ikke kokekar med silikonfeste ligge over lengre tid i såpevann.

Vindu på temperatursensoren

Sensorvinduet må alltid være rent og tørt. Gå fram som følger:

- Fjern fettsprut og smuss regelmessig.
- Rengjør med en myk klut eller bomullspinne og vinduspusemiddel.



Merknader

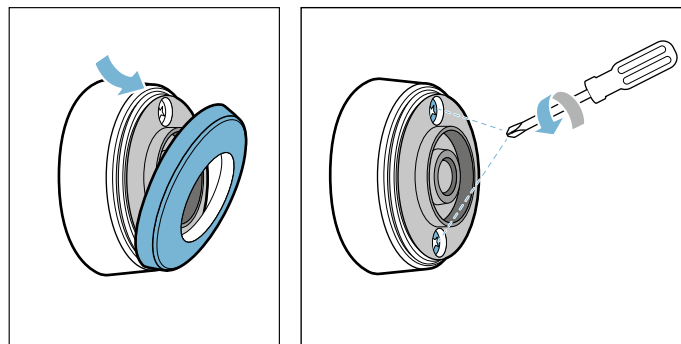
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som skuresvamp, -børster eller rensemidler.
- Ikke ta på sensorvinduet med fingeren. Det kan bli tilsmusset eller oppskrapt.

Bytte av batteri

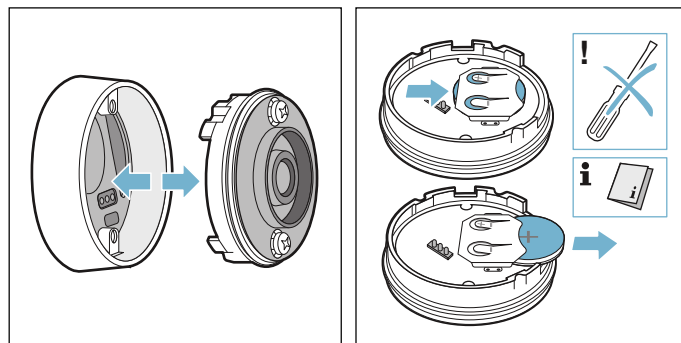
Hvis temperatursensoren ikke lyser når du har trykket på symbolet, er batteriet utladet.

Slik bytter du batteri:

- 1 Trekk av silikondekselet fra underdelen av temperatursensoren og fjern de to skruene med en skrutrekker.

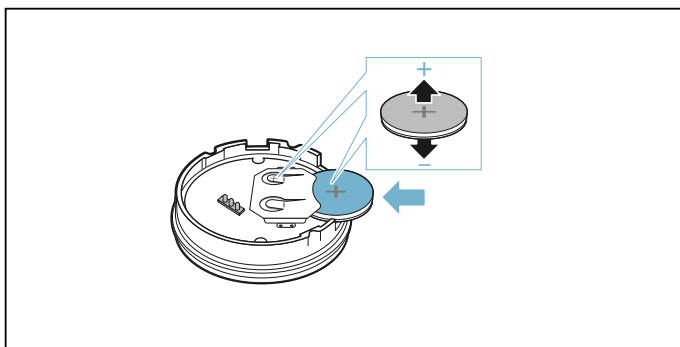


- 2 Åpne dekselet til temperatursensoren. Ta batteriet ut av underdelen av huset, og sett inn et nytt batteri (pass på at pluss- og minuspolen vender riktig vei).

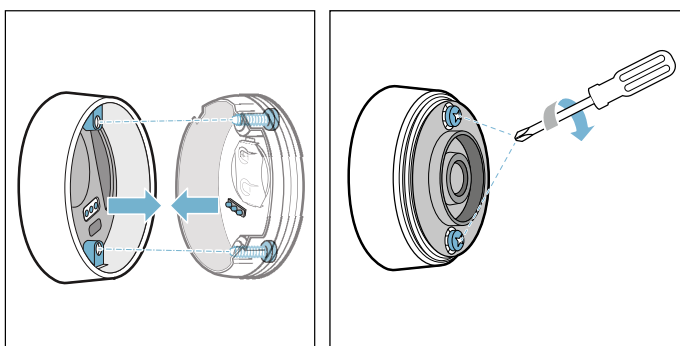


Obs!

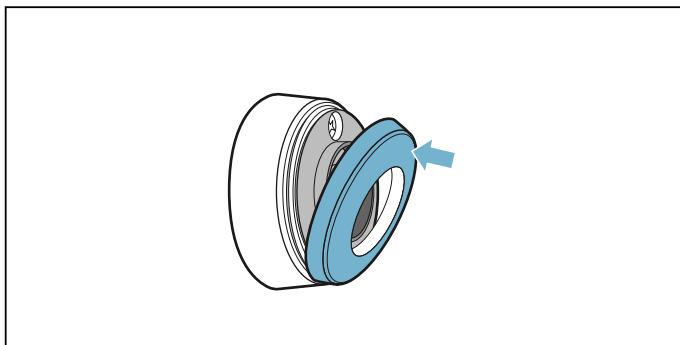
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på batterikontaktene.



- 3** Lukk dekselet til temperatursensoren (utsparingene for skruene i dekselet må stemme overens med fordypningene i underdelen av huset). Skru skruene til med en skrutrekker.



- 4** Sett silikondekselet tilbake på undersiden av temperatursensoren.



Merk: Bruk bare batterier av typen CR2032 for å sikre lengre levetid.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH at apparatet med funksjonen trådløs temperatursensor overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.gaggenau.com.

Logoene og merket Bluetooth® er registrerte varemerker som tilhører Bluetooth SIG, Inc., og all bruk av disse merkene fra Gaggenau Hausgeräte GmbHs side foregår med lisens. Alle andre merker og merkenavn er merker og merkenavn som tilhører de enkelte selskapene.

Barnesikring

Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

Aktivere: Fjern Twist-knappen fra koketoppen. Du hører et lydsignal. Indikasjonen  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Deaktivere: Plasser Twist-knappen på Twist-paden.

Merk: Hvis koketoppen er skrudd på mens du fjerner Twist-knappen, aktiveres først rengjøringbeskyttelsen for displayet. Hvis ikke Twist-knappen settes tilbake på plass innen 10 minutter, vil koketoppen skrus av og barnesikringen aktiveres.

Rengjøringsbeskyttelse for display

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en funksjon for å låse betjeningsfeltet før rengjøring.

Aktivere: Fjern Twist-knappen.

Du hører et lydsignal. Indikatoren  og koketoppinnstillingene blinker. Oppvarmingen avbrytes. Hvis en tilberedningsautomatikk er programmert, blir denne satt på pause. Betjeningsfeltet er sperret i 10 minutter.

Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å endre på innstillingene.

Deaktivere: Sett tilbake Twist-knappen innen 10 minutter.

Betjeningsfeltet låses opp. Koketoppen varmes igjen med de forrige innstillingene.

Du kan avbryte funksjonen før tiden ved å sette tilbake Twist-knappen før de 10 minuttene er gått.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom en kokesone er i bruk over lengre tid uten at det foretas noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen.

Kokesonen varmes ikke opp lenger. Det høres et lydsignal, og i indikasjonen for kokesonen vises restvarmeindikatoren  eller .

Kokesonen kan når som helst velges igjen og stilles inn på nytt.

Når den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av hvilket koketrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Disse grunninnstillingene kan tilpasses dine personlige behov.

Visning	Funksjon
c 1	Signaltoner
	00 Alle signaltoner er innkoblet.*
	0FF De fleste signalene er skrudd av.
c 2	Utvalgstid for kokesonen
	5 Kokesonen er bare valgt i 5 sekunder.
	10 Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.*
	15 Kokesonen er bare valgt i 15 sekunder.
	0FF Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt.
c 3	Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på koketoppen
	0 Deaktivert. Maks. effekt for koketoppen.*/**
	1 1000 W minimumseffekt.
	1.5 1500 W
	...
	3 3000 W anbefalt for 13 ampere.
	3.5 3500 W anbefalt for 16 ampere.
	4 4000 W
	4.5 4500 W anbefalt for 20 ampere.
	...
	9 eller 9.5 Koketoppens maksimale effekt.**
	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger
c 4	0FF Beholde de individuelle innstillingene.*
	00 Tilbakestill til fabrikkinnstillinger.
c 5	Kokesensor
	Koble opp den trådløse kokesensoren til koketoppen.
	Innstilling avhengig av høyde over havet:
	1-2 Redusering
	3 Grunninnstilling
c 6	4-9 Økning
	Profesjonell matlagingsfunksjon
c 7	Velg en enkelt kokesone for å forhåndsinnstille effektrinn for den profesjonelle matlagingsfunksjonen.
	Kokekar - sjekke resultat av tilberedningsprosessen
c 7	0 Ikke egnet
	1 Ikke optimalt
	2 Egnet
c 9	Home Connect
	→ "Innstillinger for Home Connect" på side 44

* Fabrikkinnstilling

**Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

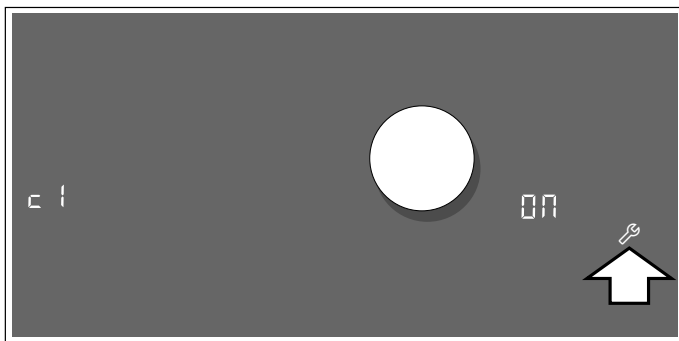
Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

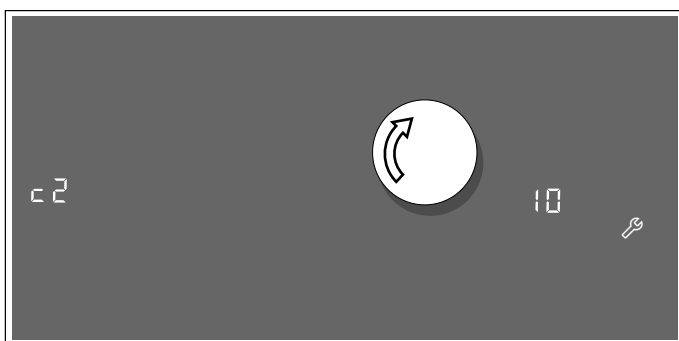
- 1 Slå på koketoppen.
- 2 Trykk på symbolet  i løpet av de neste 10 sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Vri på Twist-knappen for å se hver enkelt indikasjon.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	95.
Produksjonsnummer 2	05

- 3 Hvis du berører symbolet  en gang til, kommer du til grunninnstillingene.
I indikasjonene lyser  1 og  som forhåndsinnstilling.



- 4 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.
- 5 Velg deretter ønsket innstilling med twist-knappen.



- 6 Berør symbolet  i minst 4 sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Home Connect

Dette apparatet kan kobles til WLAN. Innstillinger kan sendes til apparatet fra en mobil enhet.

Dersom apparatet ikke er koblet til hjemmenettverket, fungerer det som platetopp uten nettverkstilkobling. Platetoppen kan alltid betjenes via betjeningsfeltet.

Home Connect-funksjonen avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Du finner mer informasjon om dette på www.home-connect.com.

Merknader

- Platetoppene er ikke beregnet på bruk uten tilsyn - kokeprosessen må overvåkes.
- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen. Les også informasjonen i Home Connect-appen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 6
- Med Home Connect-appen kan du sende innstillinger til apparatet, og du må bekrefte disse på apparatet. Det er ikke mulig å betjene apparatet når du er bortreist.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.

Installere

For at du skal kunne foreta innstillinger via Home Connect, må Home Connect-appen være installert og konfigurert på din mobile enhet.

Merk: I nettverkstilkoblet standbymodus trenger apparatet maks. 2 W.

Konfigurere Home Connect-appen

Merk: Du trenger en mobil enhet som er utstyrt med den nyeste versjonen av det aktuelle operativsystemet.

- 1 Åpne App Store (Apple-enheter) eller Google Play Store (Android-enheter) på den mobile enheten.
- 2 Søk etter "Home Connect".
- 3 Velg Home Connect-appen og installer den på den mobile enheten.
- 4 Start appen og opprett tilgang til Home Connect. Appen guider deg gjennom registreringsprosessen. Oppgi e-postadresse og passord.

Automatisk registrering på hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon. Informasjon om dette finner du i bruksanvisningen til ruter. Du trenger tilgang til ruter.

Hvis du ikke har det, må du følge anvisningene under "Manuell registrering på hjemmenettverket".

- 1 Åpne grunninnstillingene.
- 2 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til innstillingen **HC1** vises.
- 3 Trykk på symbolet  for å åpne Home Connect-innstillingene.
I innstillingsområdet blinker **HC1** og **NET** vekselvis. I displayet til kokesonen lyser **OFF**.



- 4 Still inn ønsket verdi **CO1** med Twist-knappen. I kokesonedisplayet blinker **CO1** og symbolet .
- 5 Trykk på WPS-knappen på ruter. Keketoppen er koblet til nettverket når symbolet  ikke lenger blinker, men lyser i betjeningsfeltet.
Merk: Dersom det ikke kan opprettes noen forbindelse, vises verdien **CO2** "manuell tilkobling". Koble apparatet manuelt til hjemmenettverket, eller start den automatiske tilkoblingen på nytt.



Apparatet forsøker automatisk å koble seg til appen. I innstillingsområdet blinker **HC2** og **PRI** vekselvis. I kokesonedisplayet blinker verdien **ON**.

- 6 Start appen på den mobile enheten og følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling.

Registreringsprosessen er fullført når verdien **ON** slutter å blinke i kokesonedisplayet og verdien **OFF** lyser igjen.

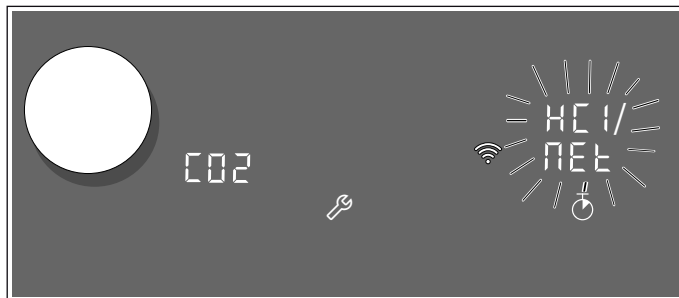
Manuell registrering på hjemmenettverket

Merk: Til manuell registrering på hjemmenettverket (WLAN) trenger du nettverksnavnet (SSID) og passordet (key) til hjemmenettverket.

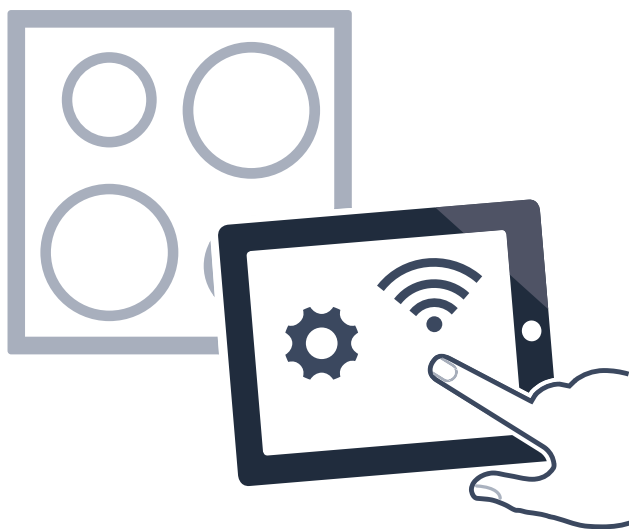
- 1 Åpne grunninnstillingene.
- 2 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til innstillingen **HC1** vises.
- 3 Trykk på symbolet  for å åpne Home Connect-innstillingene.
I innstillingsområdet blinker **HC1** og **NET** vekselvis. I displayet til kokesonen lyser **OFF**.



- 4 Still inn verdien **CO2** med Twist-knappen. I kokesonedisplayet blinker **CO2** og symbolet .



- 5 Åpne WLAN-innstillinger i menyen for generelle innstillinger på den mobile enheten.



- 6 Koble den mobile enheten til koketoppens nettverk med navnet "HomeConnect" og sikkerhetsnøkkelen "HomeConnect". Oppkoblingen kan ta inntil 60 sekunder.
- 7 Når forbindelsen er opprettet, åpner du Home Connect-appen.
Appen søker nå etter koketoppen i noen sekunder. Når den har funnet koketoppen, blir du – hvis det ikke allerede har skjedd – bedt om å legge inn nettverksnavn (SSID) og passord (key) for hjemmenettverket (WLAN) i de aktuelle feltene.
- 8 Trykk på "Overfør til husholdningsapparat".
- 9 Koketoppen er tilkoblet hjemmenettverket når symbolet  lyser i betjeningsfeltet.



Apparatet forsøker automatisk å koble seg til appen. I innstillingsområdet blinker **HC2** og **PA1** vekselvis. I kokesonedisplayet blinker verdien **ON**.

Registreringsprosessen er fullført når verdien **ON** slutter å blinke i kokesonedisplayet og verdien **OFF** lyser igjen.

Til slutt kan du koble opp den mobile enheten til hjemmenettverket igjen.

Følg anvisningene i appen.

Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan når som helst tilpasses dine behov.

Naviger til Home Connect-innstillingene i grunninnstillingene for koketoppen for å vise informasjon om nettverk og apparat.

Indikator	Funksjon
HC1/NET	Tilkobling til hjemmenettverket (WLAN)
OFF	Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen
CO1	Automatisk tilkobling
CO2	Manuell tilkobling
ON	Tilkoblet
HC2/PA1	Tilkobling til app
OFF	Ikke tilkoblet / Registreringen er fullført
ON	Opprette forbindelse
HC3/CON	Oppkobling til hjemmenettverket (WLAN)
OFF	Trådløs modul slått av
ON	Trådløs modul slått på
HC4/FES	Innstillinger via app
OFF	Slått av
ON	Slått på*
HC5/UPD	Programvareoppdatering
DEF	Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon
INS	Starte installasjonen
HC6/FED	Kundeservice har fjerntilgang
OFF	Ikke tillatt
ON	Tillatt
HC7/SEF	WLAN-signalstyrke
NA	Ikke koblet til hjemmenettverket (WLAN)
1	Signalstyrke 1 (svak)
2	Signalstyrke 2 (middels)
3	Signalstyrke 3 (god)
HC8/SEF	Tilkobling til Home Connect-server
NA	Ikke tilkoblet
ON	Tilkoblet

* Grunninnstilling

Merknader

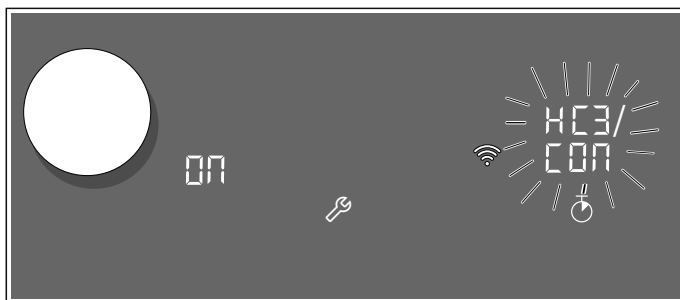
- Innstillingen **HC2** vises bare når apparatet er koblet til hjemmenettverket.
- Innstillingen **HC3** vises bare når apparatet har vært koblet til et nettverk.
- Innstillingen **HC5** vises bare når en oppdatering er tilgjengelig.
- Innstillingen **HC6** vises bare når kundeservice forsøker å koble seg til apparatet. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid avslutte den igjen.
- Innstillingene **HC7** og **HC8** vises bare når det er opprettet forbindelse til WLAN.

Deaktivere WLAN

Hvis WLAN er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene.

Merk: I nettverkstilkoblet standbymodus trenger apparatet maks. 2 W.

- 1 Åpne grunninnstilling **c9**.
- 2 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til innstillingen **HC3** og **CON** blinker vekselvis. I displayet til kokesonen lyser **ON**.



- 3 Still inn verdien **OFF** med Twist-knappen.

WLAN er deaktivert, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Merk: Nettverksinnstillingene lagres. Når WLAN-funksjonen aktiveres igjen, starter koketoppen et forsøk på å koble seg topp til det nettverket som er lagret.

Koble fra nettverket

Koble fra nettverket

Koketoppen kan når som helst kobles fra nettverket.

Merk: Hvis koketoppen er koblet fra nettverket, kan den ikke betjenes via Home Connect.

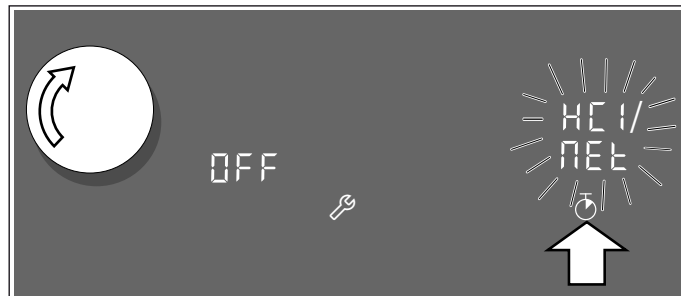
- 1 Åpne grunninnstilling **c9**.
- 2 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til innstillingene **HC1** og **NET** blinker vekselvis. I displayet til kokesonen lyser **ON**.
- 3 Still inn ønsket verdi **OFF** med Twist-knappen.

Apparatet er koblet fra hjemmenettverket, og symbolet  slukker i betjeningsfeltet.

Koble til nettverket

Koble til nettverket

- 1 Åpne grunninnstilling **c9**.
- 2 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til innstillingene **HC1** og **NET** blinker vekselvis. I displayet til kokesonen lyser **OFF**.



- 3 Still inn verdien **001** "Automatisk tilkobling" eller **002** "Manuell tilkobling" med Twist-knappen.
- 4 Følg anvisningene i avsnittet "Automatisk tilkobling til hjemmenettverket" eller "Manuell tilkobling til hjemmenettverket".

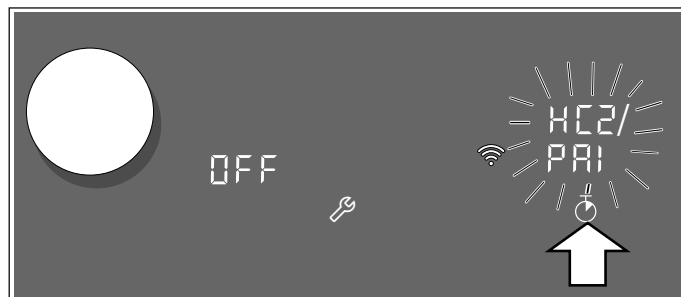
Koble til app

Hvis du har Home Connect-appen installert på den mobile enheten, kan du koble den til koketoppen.

Merknader

- Enheten må være tilkoblet nettverket.
- Appen må være åpnet og konfigurert.
- Hvis det er direkte tilkobling til en ventilator, kobler du først koketoppen fra hjemmenettverket og starter tilkoblingen på nytt. → "Koble fra nettverket" på side 45, → "Koble til nettverket" på side 45

- 1 Åpne grunninnstilling **c9**.
- 2 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til innstillingene **HC2** og **PA1** blinker vekselvis. I displayet til kokesonen lyser **OFF**.



- 3 Still inn ønsket verdi **ON** med Twist-knappen.
- 4 Start appen på den mobile enheten, og følg instruksjonene i appen for å fullføre tilkoblingsprosessen.

Registreringsprosessen er fullført når verdien **ON** slutter å blinke i kokesonedisplayet og verdien **OFF** lyser igjen.

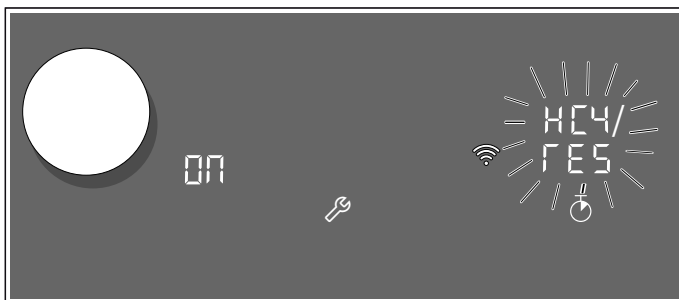
Innstillinger via app

Med Home Connect-appen får du enkelt tilgang til grunninnstillingene for koketoppen, og du kan sende innstillinger for kokesonene til koketoppen.

Merknader

- Koketoppen må være slått av når grunninnstillingene skal endres.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.
- Ved levering er overføring av innstillingene aktivert.
- Dersom overføring av innstillinger er deaktivert, er det kun driftstilstanden til koketoppen som vises i Home Connect-appen.

- 1 Åpne grunninnstilling **c9**.
- 2 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til innstillingene **HC4** og **FES** blinker vekselvis.
- 3 Velg verdien **ON** med Twist-knappen for å aktivere overføringen, og velg verdien **OFF** for å deaktivere overføringen.



Bekreftede innstillinger for tilberedning

Så snart det overføres innstillinger for tilberedning til en kokesone, begynner kokesoneindikatoren å blinke. Berør den blinkende indikatoren  for å bekrefte innstillingene. Berør en hvilken som helst annen tast på koketoppen for å avise innstillingene.

Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres koketoppens programvare (for eksempel optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer). Forutsetningene er at du er Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om hvor du kan laste ned programvareoppdateringen.

Når nedlastingen er fullført, kan du starte installasjonen på koketoppen (grunninnstillinger, innstillinger **c9**, innstilling **HC5/UPd**) eller starte Home Connect-appen hvis du er koblet på ditt lokale nettverk.

Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

- Du kan fortsatt bruke koketoppen under nedlastingen.
- Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

Fjerndiagnostisering

Ved feil kan kundeservice gå inn på ditt apparat ved hjelp av fjerndiagnostisering.

Kontakt kundeservice og påse at apparatet er koblet til Home Connect-serveren, og sjekk om fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land.

Merk: For mer informasjon om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, kan du gå inn på Hjelp og support-siden på Home Connect-nettstedet for landet ditt: www.home-connect.com

Datavern

Den første gangen apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.gaggenau.com.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

5 GHz bånd: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	NO	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): Kun til innendørs bruk

Tilkobling avtrekkshette

Du kan kombinere dette apparatet med en passende ventilator og dermed styre funksjonene for hetten via koketoppen.

Apparatene kan kobles sammen på flere måter:

Home Connect

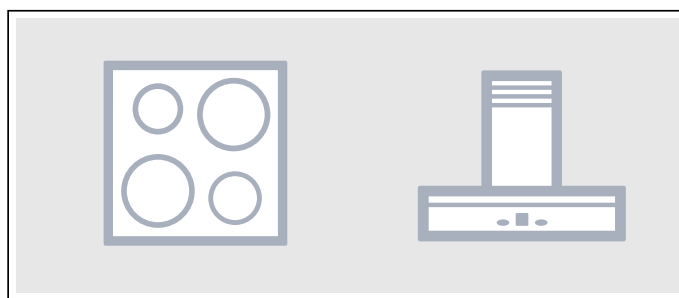
Hvis begge apparatene kan kobles til Home-Connect, kan det opprettes forbindelse via Home Connect-appen.

Da må du lese informasjonen som følger med Home Connect.



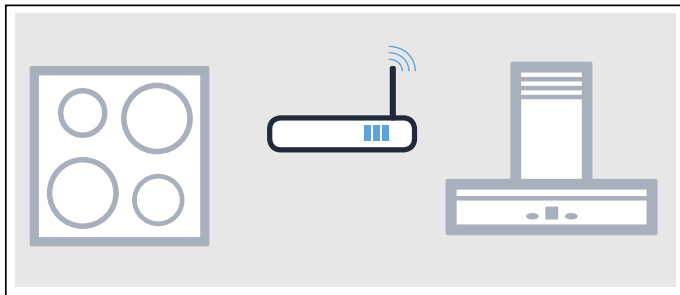
Direkte tilkobling

Hvis apparatet kobles direkte til en ventilator, er det ikke mulig å koble det til hjemmenettverket. Apparatet fungerer som en koketopp uten nettverkstilkobling. Koketoppen kan alltid betjenes via betjeningsfeltet.



Tilkobling via hjemmenettverket

Hvis apparatene kobles til hverandre via hjemmenettverket, kan både avtrekksstyringen og Home Connect brukes på koketoppen.



Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen til ventilatoren, og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via den koketoppbaserte avtrekksstyringen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 6
- Betjeningen på ventilatoren har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den koketoppbaserte avtrekksstyringen brukes.
- I nettverkstilkoblet standbymodus trenger apparatet maks. 2 W.

Installere

Koketoppen må være slått på når det skal opprettes forbindelse mellom koketopp og ventilator.

Direkte forbindelse

Påse at ventilatoren er slått av.

Se kapitlet "Tilkobling av koketopp" i bruksanvisningen for ventilatoren.

Merk: Hvis du kobler koketoppen direkte til ventilatoren, er det ikke mulig å koble til hjemmenettverket, og du kan ikke bruke Home Connect.

- 1 Åpne grunninnstillingene.
- 2 Trykk på symbolet gjentatte ganger helt til innstillingen $\mathcal{E}$ vises.
I kokesonedisplayet lyser **OFF**.
- 3 Still inn ønsket verdi **1** med Twist-knappen.
I kokesonedisplayet blinker **1**.
- 4 Start tilkoblingen på ventilatoren innen 2 minutter.

Koketoppen er koblet til ventilatoren når displayet til kokesonen viser **07**. I koketoppens betjeningsfelt vises symbolene for koketoppbasert avtrekksstyring.

Tilkobling via hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

Du trenger tilgang til ruterens. Hvis dette ikke er tilfelle, må du følge punktene i "Direkte forbindelse".

Kontroller først at ventilatoren er tilkoblet hjemmenettverket.

- 1 Åpne grunninnstillingene.
- 2 Trykk på symbolet gjentatte ganger helt til innstillingen $\mathcal{E}$ vises.
I kokesonedisplayet lyser **OFF**.
- 3 Still inn ønsket verdi **1** med Twist-knappen.
I kokesonedisplayet blinker **1**.
- 4 Trykk på WPS-knappen på ruterens innen 2 minutter.
Koketoppen kobles til hjemmenettverket. I kokesonedisplayet vises verdien **2**.
- 5 Start tilkoblingen på ventilatoren.

Koketoppen er koblet til ventilatoren når kokesonedisplayet viser verdien **07**. I koketoppens betjeningsfelt vises symbolene for koketoppbasert avtrekksstyring.

Merk: Det er bare mulig å opprette forbindelsen når begge apparatene er koblet til hjemmenettverket og befinner seg i tilkoblingsmodus. Dersom tiden for tilkoblingsmodus er utløpt på et av de to apparatene, må du starte tilkoblingen på nytt (grunninnstillinger, innstilling $\mathcal{E}$).

Tilbakestille forbindelse

De lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket og ventilatoren kan til enhver tid tilbakestilles.

- 1 Åpne grunninnstillingene.
- 2 Trykk på symbolet gjentatte ganger helt til innstillingen $\mathcal{E}$ vises.
- 3 Still inn verdien **OFF** med Twist-knappen.

Styring av hetten via koketoppen

I grunninnstillingene for platetoppen kan du stille inn hvordan avtrekkshetten skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av platetoppen eller enkelte kokesoner. → "Innstillinger for hettestyring" på side 49

Du kan utføre ytterligere innstillinger via betjeningsfeltet.

Innstilling av viften

Innkobling

Trykk på symbolet .

Stille inn viftetrinn

Vri Twist-knappen til venstre eller høyre for å regulere viftetrinnet.

Følgende innstillinger er mulige:

I displayet	Funksjon
	Vifte av
	Automatisk modus Viften starter automatisk når det oppstår matos
1, 2, 3	Viftetrinn Intensitet: lav, middels, høy
	PowerBoost-funksjon
	Intervall-lufting
	Vifteetterløp

Utkobling

Slå av og fortsette matlagingen:

- 1 Trykk på symbolet .
- 2 Velg viftetrinn  med Twist-knappen.

Slå av koketoppen:

Hva som skjer med viften etter at koketoppen er slått av, avhenger av hvilken grunninnstilling som er valgt.

Vifte er i etterløpsmodus når displayet viser .

Merk: Symbolet  kan være svakt synlig også etter at koketoppen og viften er slått av.

Innstilling av hettens belysning

Du kan slå lyset i ventilatoren på og av på betjeningsfeltet til koketoppen.

Trykk på symbolet .

Avhengig av hvilke grunninnstillinger som er valgt, slår lyset seg automatisk på eller av sammen med koketoppen. → "Innstillinger for hettestyring"

Innstillinger for hettestyring

Innstillinger for hettestyring

Den koketoppbaserte hettestyringen kan når som helst tilpasses dine behov.

Endre grunninnstillinger → "Grunninnstillinger"

I displayet	Funksjon
	Tilkobling koketopp - ventilator
	Ikke tilkoblet* / koble fra forbindelsen.
1	Opprett forbindelsen.
2	Koblet til hjemmenettverket.
	Koblet til ventilatoren.
	Automatisk start av viften
	Slått av. Ved behov må ventilatoren slås på manuelt.
	Slått på i automatisk modus.* Ventilatoren slås på i automatisk modus når en kokesone slås på.
1	Slått på i manuell modus. Ventilatoren slås på på det laveste trinnet når en kokesone slås på.
2	Slått på i manuell modus. Ventilatoren slås på på det midtre trinnet når en kokesone slås på.
3	Slått på i manuell modus. Ventilatoren slås på på det høyeste trinnet når en kokesone slås på.
	Vifteetterløp
	Viften slås av samtidig med koketoppen.
	Slått på i automatisk modus.*
	Slått på med standard vifteetterløp.
	Ingen endring av innstillingene.
	Belysningen slås på automatisk
	Slått av.*
	Slått på. Belysningen slås på når koketoppen slås på.
	Belysningen slås av automatisk
	Slått av.*
	Slått på. Belysningen slås av når koketoppen slås av.

* Grunninnstilling

Merk: Innstillingene , ,  og  vises bare når apparatet er koblet til en ventilator.

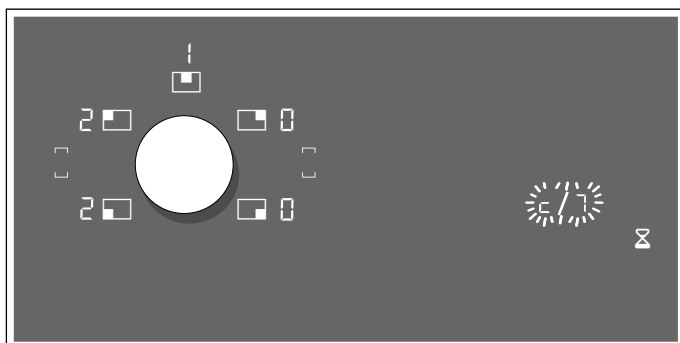
Test av kokekar

Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

- 1 Sett det kalde kokekaret med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til kokekarbunnen.
- 2 Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen  7.
- 3 Berør innstillingsområdet. I kokesoneindikasjonen blinker . Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og tempo i displayet for kokesonene.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
	Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.

Vri på twist-knappen for å aktivere funksjonen igjen.

Merknader

- Den fleksible kokesonen utgjør én enkelt kokesone; bruk bare ett kokekar.
- Hvis kokesonen som brukes, er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og tilberedningsresultatet blir kanskje ikke optimalt eller tilfredstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Grunninnstillinger".
- Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → "Koking med induksjon" og → "Flex-funksjon".

Strømstyring

Med funksjonen Power-Manager kan totaleffekten for hele platetoppen stilles inn.

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikk. Maks. effekt står oppgitt på typeskiltet. Med funksjonen Power-Manager kan verdien endres etter kravene i den aktuelle el-installasjonen.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

Mens funksjonen Power-Manager er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til en kokesone synker under den nominelle verdien. Hvis en kokesone slås på og effektbegrensningen nås, vises  en kort stund i displayet. Apparatet reguleres og velger automatisk høyest mulig effekttrinn.

Mer informasjon om hvordan du endrer totaleffekten for platetoppen, finner du i kapittel → "Grunninnstillinger"

Rengjøring

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Koketopp

Rengjøring

Rengjør alltid platetoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør platetoppen først når restvarmeindikatoren har slukket.

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk av den med en tørr klut, slik at det ikke oppstår kalkflekker.

Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på produktpakningen.

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper gjennom vår kundeservice eller i vår nettbutikk.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

Kalk- og vannrester	Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper.
Sukker, risstivelse eller plast	Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.*

* Rengjør deretter med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut.

Merk: Bruk ingen rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, fordi det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.

Twist-knapp

Bruk lunkent såpevann når du skal rengjøre twist-knappen. Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler. Twist-knappen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen eller i oppvaskvann. Den kan bli skadet.

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor får jeg ikke slått på koketoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?

Barnesikringen er aktivert. Sett Twist-knappen midt på Twist-paden.

Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Barnesikring*"

Hvorfor hører jeg et lydsignal?

Fjern overkok og matrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.

Instruksjoner på hvordan man deaktiverer lydsignalet finner du i bruksanvisningen i kapittel → "*Grunninnstillinger*"

Hvorfor får jeg ikke aktivert hjelpefunksjonene for tilberedning?

Apparatets maksimale effektopptak har blitt nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser effektrinnene for de aktive kokesonene.

Du finner mer informasjon om denne funksjonen i kapittel → *Side 50*

Lyder

Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

Avhengig av kvaliteten på kokekarbunnen kan det oppstå lyder mens koketoppen er i drift. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien og er ikke en indikasjon på defekt.

Mulige lyder:

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir svakere ved bruk av lavere koketrinn.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller når kokekar av forskjellig størrelse og ulikt materiale brukes samtidig. Lydstyrken varierer alt etter mengde og tilberedningsmåte.

Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere ved lavere koketrinn.

Ventilatorlyd:

Koketoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at koketoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

For informasjon om kokekar som er egnet til induksjon: Se kapittel → *"Koking med induksjon"*.

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Sjekk at du har slått på den kokesonen som kokekaret står på.

Kokekaret er for lite til den kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Kontroller at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på den kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-funksjon"* og → *"Transfer-funksjon"*.

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok selv om det er valgt et høyt effekt-trinn?

Kokekaret er for lite til den kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Kontroller at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på den kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. For informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar: Se kapittel → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-funksjon"* og → *"Transfer-funksjon"*.

Hvordan slås tokrets- og trekrets-kokesoner på?

Disse kokesonene kan registrere kokekar av forskjellig størrelse. Avhengig av materiale og kokekarets egenskaper tilpasser kokesonen seg automatisk ved aktivering av en-, to- eller trekrets-kokesonen. På den måten sikres den effekten som trengs for å oppnå gode tilberedningsresultater.

Godt egnet er kokekar som tilsvarer størrelsen på kokesonen mest mulig, og har en fullstendig ferromagnetisk bunn. Informasjon om hvilke typer kokekar som egner seg til induksjon, finner du i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

Rengjøring

Hvordan rengjøres koketoppen?

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Det anbefales ikke å bruke sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du i kapittel → *"Rengjøring"*

Hva kan du gjøre ved feil?

Ved feil dreier det seg normalt om bagateller som er lette å rette opp. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

I displayet	Mulig årsak	Utbedring
Ingen	Strømtilførselen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken.	Kontroller om det er oppstått en kortslutning i strømfor- syningen, ved hjelp av andre elektriske apparater. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblingss- kjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det ligger en gjenstand på det.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
<i>F2 / E8207</i>	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deret- ter på et vilkårlig symbol på koketoppen.
<i>F4 / E8208</i>	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
<i>F5</i> + effekttrinn og signal- tone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern det aktuelle kokekaret. Feilindikatoren slukker kort tid etter. Du kan fortsette kokingen.
<i>F5</i> og signaltone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elek- tronikken har kokesonen blitt slått av.	Ta bort kokekaret. Vent i noen sekunder. Trykk på et vil- kårlig betjeningsfelt. Når feilindikeringen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1 / F6</i>	Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte benkeplaten.	La elektronikken avkjøles tilstrekkelig, og slå kokesonen på igjen.
<i>F0</i>	Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Bekreft feilen ved å trykke på en vilkårlig sensor. Maten kan tilberedes som normalt, uten bruk av funksjonen for innstillingsoverføring. Meld fra til teknisk kundeservice.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel
<i>E8202</i>	Temperatursensoren er overopphetet, og kokesonen har blitt koblet ut.	Vent til kokesensoren er tilstrekkelig avkjølt, og aktiver funksjonen på nytt.
<i>E8203</i>	Temperatursensoren er overopphetet, og alle kokesoner ble koblet ut.	Når temperatursensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokeso- ner og varmekilder. Slå på kokesonene igjen.
<i>E8204</i>	Batteriet til temperatursensoren er utladet.	Bytt batteriet 3V CR2032. Se avsnittet "Skifte ut batte- riene".
<i>E8205</i>	Temperatursensoren har ingen forbin- delse.	Slå funksjonen av og deretter på igjen.
<i>E8206</i>	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Meld fra til teknisk kundeservice.
Indikatoren på temperatursen- soren lyser ikke.	Temperatursensoren reagerer ikke, og indikatoren lyser ikke.	Bytt batteriet 3V CR2032. Se avsnittet "Skifte ut batte- riene". Hvis problemet vedvarer, må du holde fingeren på sym- bolet på temperatursensoren i 8 sekunder og koble tem- peratursensoren til koketoppen på nytt. Ta kontakt med teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.
Lyset i temperatursenso- ren blinker to ganger.	Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av et utladet batteri.	Bytt batteriet 3V CR2032. Se avsnittet "Skifte ut batte- riene".
Lyset i temperatursenso- ren blinker tre ganger.	Temperatursensoren har ingen forbin- delse.	Hold fingeren på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt.
Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.		

I displayet	Mulig årsak	Utbedring
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U400</i>	Koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
<i>DE</i>	Demomodus er aktivert.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent 30 sekunder og koble den til på nytt. Trykk på et vilkårlig felt på betjeningspanelet i løpet av de neste 3 minuttene. Demonstrasjonsmodus er slått av.
Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.		

Merknader

- Dersom *E* vises i displayet, må du trykke lenge på sensorfeltet til den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

Produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.)

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet.

Typeskiltet med disse numrene finner du:

- på apparatpasset
- på undersiden av koketoppen

Produktnummeret (E-nr.) står også på den glasskeramiske kokesonen. Du kan sjekke kunderegisteret (KI) og produksjonsnummeret (FD-nr.) ved å gå til grunninnstillingene. Slå opp i kapittel → "*Grunninnstillinger*".

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker som følge av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

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

9001397130 (990321)
no

GAGGENAU

