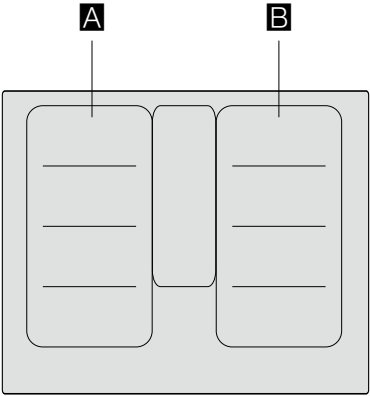


VI 462 103

VI 462 113



		l_2^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	4
Viktige sikkerhetsanvisninger	5
Årsaker til skader	6
Oversikt	6
Miljøvern	7
Råd om energibesparelse	7
Miljøvennlig håndtering	7
Koking med induksjon	7
Fordeler med matlaging med induksjon	7
Kokekar	7
Bli kjent med apparatet	9
Bryterpanelet	9
Dreiebryter	10
Kokesonene	10
Restvarmeindikator	10
Spesialtilbehør	10
Betjening av apparatet	11
Innstilling av kokesone	11
Anbefalinger for tilberedning	11
Fleksibel kokesone	12
Råd for bruk av kar	12
Som to uavhengige kokesoner	12
Som en eneste hel kokesone	13
FlexPlus-kokesone	13
Merknader om kokekar	13
Aktiver	14
Deaktiver	14
Timer-funksjoner	14
Varseluret	14
Stoppeklokkefunksjon	15
PowerBoost-funksjon	15
Aktiver	15
Deaktiver	15
Stekesensor	16
Fordelene når du steker	16
Panner til stekesensoren	16
Temperaturtrinn	16
Tabell	17
Slik stiller du inn	19

Sperre betjeningspanelet ved rengjøring	19
Automatisk sikkerhetsutkobling	19
Grunninnstillinger	20
Slik kommer du til grunninnstillingene:	20
Home Connect	21
Home Connect-innstillingsmeny	22
Installere	22
Slå trådløst nettverk på/av	23
Tilbakestille forbindelse	23
Programvareoppdatering	24
Fjerndiagnostisering	24
Datavern	24
Samsvarserklæring	24
Tilkobling av ventilator	25
Tilkobling via hjemmenettverket	25
Direkte forbindelse	26
Styring av hetten via koketoppen	26
Test av kokekar	26
Rengjøring	27
Koketopp	27
Platetoppamme	27
Dreiebryter	27
Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	28
Hva kan du gjøre ved feil?	29
Demonstrasjonsmodus	30
Kundeservice	30
E-nummer og FD-nummer	30

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.

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 – Fare for kvelning!

Emballasjematerialet er farlig for barn. Barn må aldri få leke med emballasjen.

⚠ 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, skjærer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk slås kokesonene av med bryterne. 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 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 skader!

- 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.

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.

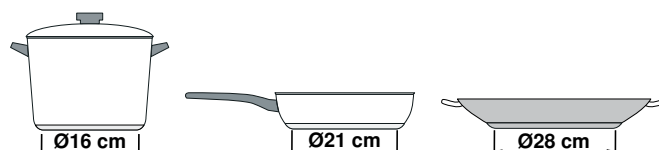
Kokekar

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 kokekaret er egnet til induksjon, kan du slå opp i kapittelet → *"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.

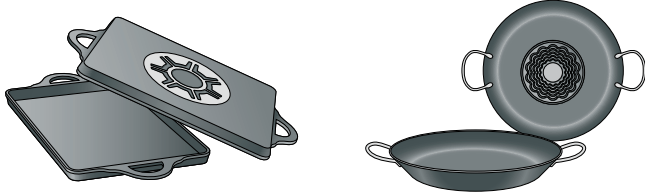


Når Flex-kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Mer informasjon om plassering av kokekar finner du i kapittelet → *"Fleksibel kokesone"*.

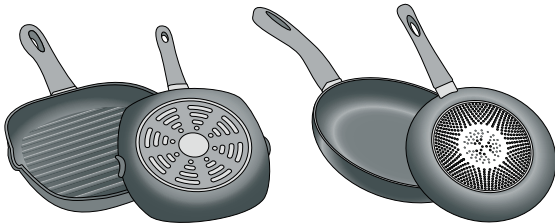


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- 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 aluminiumsdeler, 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

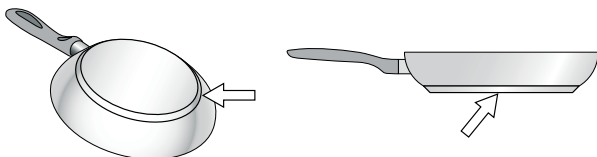
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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.



Kokekar mangler eller har uegnet størrelse

Hvis du ikke setter et kokekar på den valgte kokesonen, eller hvis kokekaret består av et uegnet materiale eller ikke er av egnet størrelse, begynner kokesoneindikasjonen å blinke. Sett et egnet kokekar på kokesonen, slik at indikasjonen slutter å blinke. Dersom dette ikke skjer i løpet av 9 minutter, slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Keketoppen 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.

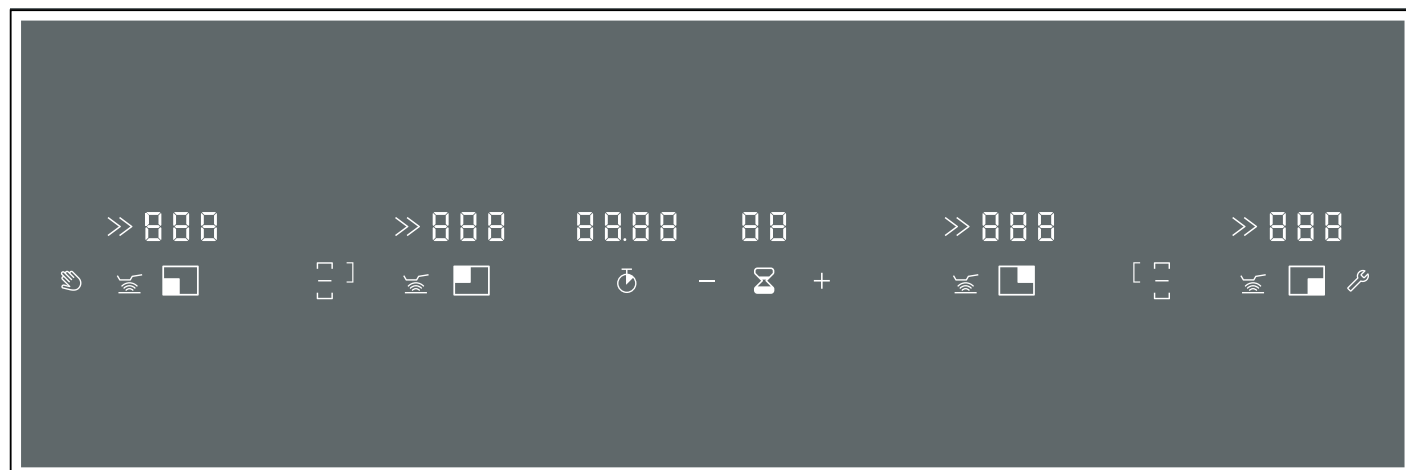
Bli kjent med apparatet

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.

Dette apparatet kan kobles til Wi-Fi og fjernstyres med en mobil enhet. Først må du koble apparatet til hjemmenettverket. → *"Home Connect" på side 21*

Bryterpanelet



Betjeningsfelter

	Sperre betjeningspanelet ved rengjøring
	Stekesensor
	Grunninnstillingene
	Valg av innstillinger
	Stoppeklokke
	Kortidstimer

Vis

	Driftstilstand
	Koketrinn
	Restvarme
	Timer
	Stoppeklokke
	Kokesone
	PowerBoost-funksjon
	Flex-kokesone aktivert
	Flex-kokesone deaktivert
	FlexPlus-kokesone
	Stekesensor
	Temperaturindikator for stekesensoren
	Hjemmenettverk

Betjeningsfelt

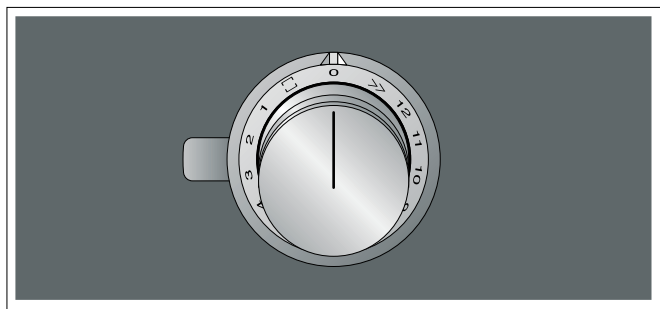
Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til betjeningsflatene som er tilgjengelige for øyeblikket.

Når du trykker på et symbol, aktiveres den aktuelle funksjonen. Du hører et bekräftelsessignal.

Merknader

- Symbolene som tilsvarer betjeningsflatene, lyser hvis de er tilgjengelige. De tilgjengelige betjeningsflatene lyser hvitt. Så snart du velger en funksjon, lyser denne oransje.
- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Varme kokekar må aldri plasseres utenfor den fremre kokesonen og aldri på betjeningsfeltet. Betjeningsfeltets elektronikk kan bli overopphetet.

Dreiebryter



Du kan bruke dreiebryterne til å velge funksjonen Powerboost og Flex-kokesonen.

1	Laveste koketrinn
12	Høyeste koketrinn
>>	Powerboost-funksjon
C	Flex-kokesone aktivert

Dreiebryteren har en lysring som viser hver funksjon visuelt. Lysringen endrer farge når bestemte funksjoner eller prosesser aktiveres.

I displayet	Betydning
○ Av	Apparat AV
● Lyser oransje	Apparat PÅ
☀ Blinker oransje	Apparat AV Restvarmeindikator
● Lyser blått	Home Connect
☀ Blinker blått	Home Connect
☀ Blinker vekselvis oransje og hvitt	Sikkerhetsutkobling, strømbrudd
☀ Blinker vekselvis: gult og magenta	Apparatfeil Kontakt kundeservice!
● Lyser: grønt i noen sekunder og deretter gult	Apparatet initialiseres, kun etter første gangs tilkobling eller strømbrudd

Kokesonene

Kokesone		
☐	Enkrets-kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse
☐	Flex-kokesone	Se kapittel → " <i>Fleksibel kokesone</i> ".
☐ / ☐	FlexPlus-kokesone	FlexPlus-kokesonen slås alltid på sammen med en av de fleksible kokesonene. Se kapittel → " <i>FlexPlus-kokesone</i> ".

Bruk kun kokekar, som er egnet til induksjon – se kapittelet → "*Koking med induksjon*".

Restvarmeindikator

Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ikke ta på kokesonen når restvarmeindikatoren lyser, eller rett etter at den har sluttet å lyse.

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

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

og lysringen bak dreiebryteren blinker.

Dersom kokekaret tas av kokesonen under tilberedningen, blinker koketrinnsindikasjonen, og dreiebryteren lyser oransje.

Vri dreiebryteren til posisjon 0.

Dersom kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren, og lysringen bak dreiebryteren blinker. Selv om koketoppen er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Spesialtilbehør

Tilbehøret nedenfor kan bestilles hos din forhandler.

CA 051 300 Teppanyaki-plate i flerlagsmateriale

CA 052 300 Grillplate i støpt aluminium

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

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.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med dreiebryteren.

0	Kokesone av
Koketrinn 1	Laveste effekt
Koketrinn 12	Høyeste effekt

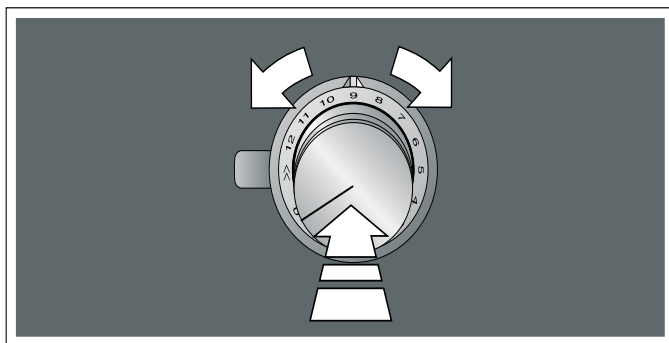
Merk: Bruk kokekar med passende diameter. Bunnen av kokekaret bør ikke ligge utenfor de markerte kokesonene.

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 koketrinn

Trykk på dreiebryteren og vri den til ønsket koketrinn.



Det valgte koketrinnet lyser i kokesoneindikasjonen. Lysringen bak dreiebryteren lyser.

Slå av kokesonen

Vri dreiebryteren til posisjon 0.

Restvarmeindikatoren lyser og lysringen bak dreiebryteren blinker helt til kokesonen er avkjølt.

Merk: Hvis det ikke står noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke blir registrert, blinker det valgte koketrinnet, og lysringen bak dreiebryteren lyser oransje. Etter ca. 9 minutter slås kokesonen av. I slike tilfeller blinker lysringen bak dreiebryteren. Vri dreiebryteren til posisjon 0 igjen, Lysringen slutter å blinke.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Velg koketrinn 10–12 for oppvarming.
- Når du bruker lokk ved tilberedningen, skal du velge et lavere koketrinn så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Etter at tilberedningen er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge for å beholde næringsstoffene. Med timeren kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- Pass på at det ikke ryker av oljen, så oppnår du et sunnere resultat.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Bruk grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittelet → "Råd om energibesparelse" på side 7.

Koketabell

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

Koketrinn	Tilberedningsmetoder	Eksempler
11 - 12	Oppkoking	Vann
	Bruning	Kjøtt
	Oppvarming	Fett/olje, væske
	Oppkoking	Supper, sauser
	Forvelling	Grønnsaker
7 - 10	Steking	Kjøtt, poteter
6 - 8	Steking	Fisk
8 - 9	Steking	Mel- og/eller eggeretter, f.eks. pannekaker
	Viderekoking i åpent kokekar	Pasta, væsker
7 - 8	Bruning	Mel, løk
	Risting	Mandler, brødrasp
	Steking	Flesk/bacon
	Innkoking	Fond, sauser
6 - 7	Trekking i åpent kokekar	Melboller, potetballer, tilbehør til supper, suppekjøtt, posjerte egg
5 - 6	Trekking i åpent kokekar	Wienerpølser
6 - 7	Damping	Grønnsaker, poteter, fisk
	Smørdamping	Grønnsaker, frukt, fisk
	Surring	Rullade, stek, grønnsaker
3 - 4	Surring	Gulasj
4 - 5	Koking med lokk	Supper, sauser
3 - 4	Tining	Dypfryste produkter
	Svelling	Ris, belgfrukter, grønnsaker
	Stivning	Eggeretter, f.eks. omelett
1 - 2	Oppvarming/varmholding	Supper, grønnsaker i saus
1	Oppvarming/varmholding	Gryterett
	Smelting	Smør, sjokolade

Fleksibel kokesone

Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

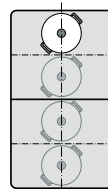
Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

Merk: Bruk kokekar med passende diameter. Bunnen av kokekaret bør ikke ligge utenfor de markerte kokesonene.

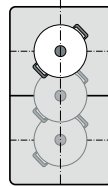
Råd for bruk av kar

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

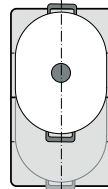
Som en eneste kokesone



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

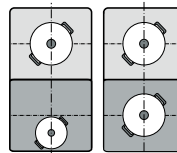


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



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.

Aktiver

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 et kokekar. Vri en av dreiebryterne til posisjon 0.
- 2 Velg koketrinn med den andre dreiebryteren. Indikatoren  lyser. Koketrinnet lyser i indikasjonene for begge kokesonene.

Flex-kokesonen er aktivert.

Endre koketrinn

Endre koketrinn med den dreiebryteren du har valgt koketrinn med tidligere.

Legge til et nytt kokekar

Sett på det nye kokekaret. Vri dreiebryteren du brukte til å velge Flex-kokesonen med, til posisjon 0, og deretter til posisjon  igjen.

Kokekaret blir registrert, og det valgte koketrinnet beholdes.

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

Vri dreiebryteren du brukte til å velge Flex-kokesonen med, til posisjon 0. Indikatoren  lyser.

Flex-kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Merk: Hvis du slår koketoppen av og senere på igjen, stilles den fleksible kokesonen tilbake til to uavhengige kokesoner.

FlexPlus-kokesone

Koketoppen har en FlexPlus-kokesone som er plassert mellom de to fleksible kokesonene og tas i bruk sammen med den fleksible kokesonen til høyre eller venstre. Dermed kan du bruke større kokekar og oppnå bedre kokeresultater.

FlexPlus-kokesonen slås alltid på sammen med en av de to fleksible kokesonene. Det er ikke mulig å aktivere dem hver for seg.

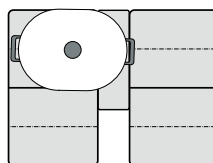
Merknader om kokekar

Kokekaret bør plasseres sentralt slik at varmeregistreringen og -fordelingen blir best mulig.

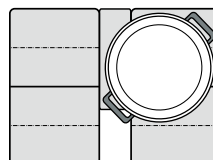
Kokekaret bør dekke kokesonen på siden og FlexPlus-kokesonen.

Avhengig av størrelsen på kokekaret kan den fleksible kokesonen aktiveres som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone.

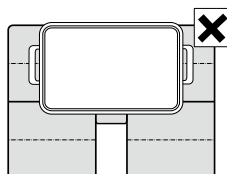
Sette på kokekar



Langt kokekar
Aktiver den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone.



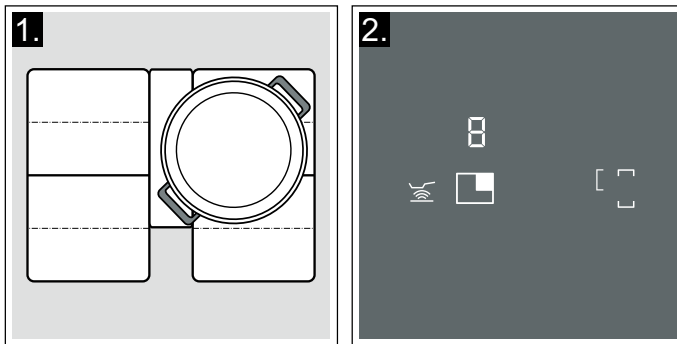
Stort, rundt kokekar
Aktiver den fleksible kokesonen som én enkelt kokesone.



Kokekaret må ikke dekke både de to kokesonene på siden og FlexPlus-kokesonen samtidig.

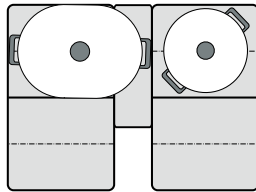
Aktiver

- 1 Sett kokekaret på kokesonen og pass på at det også dekker FlexPlus-kokesonen.
- 2 Velg kokesone og ønsket koketrinn. Indikatorene til kokesonen og FlexPlus-kokesonen lyser opp.



FlexPlus-kokesonen er aktivert.

Merk: Dersom de to kokesonene ved siden av FlexPlus-kokesonen er dekket med kokekar, kan displayet for FlexPlus-kokesonen blinke.



For å tildele FlexPlus-kokesonen til tilsvarende kokesone løfter du kokekaret og setter det på kokesonen igjen før du velger effekttrinn.

Deaktivere

Ta kokekaret fra kokesonen. Indikatorene slukkes.

FlexPlus-kokesonen er deaktivert.

Timer-funksjoner

Koketoppen er utstyrt med to tidsurfunksjoner:

- Timer
- Stoppeklokke

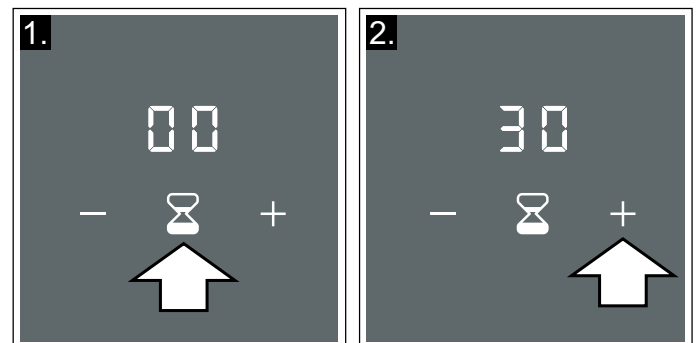
Varseluret

Med 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 stiller du inn

- 1 Trykk på symbolet ⌚. I timerindikasjonen lyser 00 samt symbolene – og +.
- 2 I løpet av de neste 10 sekundene skal du velge ønsket tilberedningstid med symbolene – og +.



Merk: Ved å holde symbolet – eller + inne kan tilberedningstiden stilles inn raskere.

- 3 Trykk på symbol ⌚ igjen for å bekrefte tilberedningstiden du har valgt. Tiden begynner å telles ned.

Merk: Dersom du ikke bekrefter innen 10 sekunder, starter timeren automatisk.

Endre eller slette tilberedningstid

- 1 Trykk på symbolet ⌚.
- 2 Endre tilberedningstiden med symbolene – og + eller still inn til 00.
- 3 Trykk på symbolet ⌚ igjen for å bekrefte tilberedningstiden.

Når tilberedningstiden er over

Du hører et lydsignal. I timerindikasjonen blinker 00.

Trykk på symbolet ⌚. Indikasjonene slukker, og lydsignalet stopper.

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

- 1 Velg koketrinn. Indikatoren  lyser.
- 2 Trykk på symbolet . I stoppeklokkeindikasjonen lyser **00.00**.

Tiden begynner å telles ned.

Deaktivere stoppeklokken

Trykk på symbolet , stoppeklokke-funksjonen stoppes. Stoppeklokkeindikasjonen fortsetter å lyse.

Når du trykker på symbolet  på nytt, starter stoppeklokken igjen.

Deaktivere

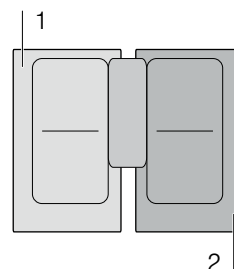
Hold symbolet  inne i noen sekunder. Stoppeklokken stanser, og stoppeklokkeindikasjonen slukker.

Funksjonen er deaktivert.

PowerBoost-funksjon

Med Powerboost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn **12**.

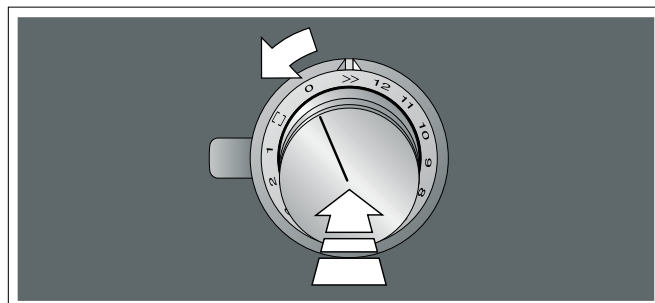
Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk. Ellers blinker indikasjonen for den valgte kokesonen **P** og **12**, og deretter stilles det sist valgte koketrinnet **12** inn uten at funksjonen aktiveres. Vri i så fall dreiebryteren til posisjon 0.



Merk: I fleksi-området kan powerboost-funksjonen også aktiveres hvis den fleksible kokesonen brukes som eneste kokesone.

Aktivere

Trykk på dreiebryteren og vri den til posisjon **>>**. Indikasjonene **P** og **>>** lyser.



Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

Vri dreiebryteren til ønsket koketrinn. Indikasjonene **P** og **>>** slukker, og det valgte koketrinnet lyser.

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan Powerboost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen. I slike tilfeller slås koketrinnet **12** automatisk på. Vri dreiebryteren til posisjon 0 eller et ønsket koketrinn.

Stekesensor

Med denne funksjonen kan det stekes mens en egnet pannetemperatur beholdes.

Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når dette er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du energi og oljen eller fettene blir ikke for varmt.
- Stekefunksjonen melder i fra om når den tomme pannen har perfekt temperatur for å tilsette olje og deretter når matvaren kan legges inn.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som er egnet for steking. Still inn på temparturtrinn 1 eller 2 dersom du bruker smør, margarin, olivenolje native extra eller svinefett.
- La aldri en tom panne stå og varmes opp uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

Panner til stekesensoren

Det finnes spesielle panner som er egnet for stekesensoren. Dette ekstratilbehøret kan du kjøpe i etterkant hos forhandleren eller vår tekniske kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

- GP900001 Panne med en diameter på 15 cm.
- GP900002 Panne med en diameter på 19 cm.
- GP900003 Panne med en diameter på 21 cm.
- GP900004 Panne med en diameter på 28 cm. Anbefales kun til FlexPlus-kokesonen.

Pannene har non-stick-belegg, slik at det knapt trengs olje ved steking.

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokesonen.
- På Flex-kokesonen kan det skje at stekesensoren ikke aktiveres dersom kokekaret har en lite egnet størrelse eller er plassert feil. Se kapittel → "*Fleksibel kokesone*".
- Andre typer panner kan bli overopphetet. Temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Begynn først med det laveste temperaturtrinnet og endre etter behov.

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.

Tabell

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

Forvarm den tomme pannen, tilsett olje og matvare etter signaltonen.

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

	Temperatur-trinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Kjøtt		
Schnitzel, naturell eller panert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	5	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	3	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	3	8 - 20
Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller*	3	6 - 30
Ragu, gyros	4	7 - 12
Kjøttdeig	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	3	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	3 - 4	10 - 20
Krabber og reker	4	4 - 8
Eggeretter		
Pannekaker**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Speilegg	2 - 4	2 - 6
Eggerøre	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	3	10 - 15
Fransk toast**	3	4 - 8
Poteter		
Stekte poteter (av kokte poteter)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	4	15 - 25
Potetlapper**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	2	50 - 55
Brunede poteter	3	15 - 20
Grønnsaker		
Hvitløk, løk	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	3	4 - 15
Grønnsaker dampet i olje, f.eks. squash, grønn paprika	1	10 - 20
Sopp	4	10 - 15
Glaserte grønnsaker	3	6 - 10
Sprøstekt løk	3	5 - 10

* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

	Temperatur- trinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Dypfryste produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjærkrebryst*	4	10 - 30
Kylling-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fiskefilet, naturell eller panert	3	10 - 20
Fiskepinner	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	3	6 - 10
Vårruller	4	10 - 30
Camembert, ost	3	10 - 15
Saus		
Tomatsaus med grønnsaker	1	25 - 35
Béchamelsaus	1	10 - 20
Ostesaus, f.eks. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Konserverte sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus	1	25 - 35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	1	15 - 25
Annet		
Camembert, ost	3	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	4	3 - 15

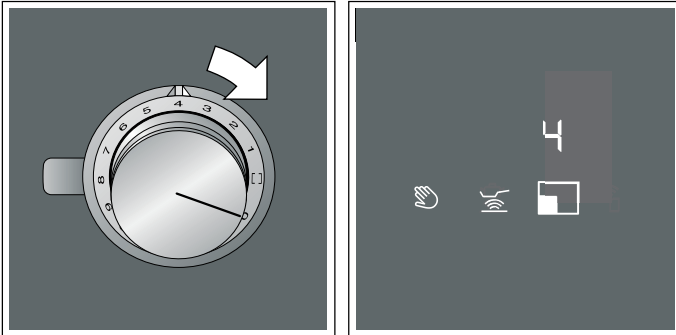
* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

Slik stiller du inn

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

- 1 Velg ønsket temperaturtrinn med dreiebryteren. Ved denne funksjonen kan du velge temperaturtrinn fra 1 til 5. Se tabellen over temperaturtrinn.



- 2 Trykk på symbolet , det lyser oransje. Indikasjonen **A** og det valgte temperaturtrinnet lyser.



Funksjonen er aktivert.

Temperaturindikatoren ,  eller  og det valgte temperaturtrinnet lyser helt til steketemperaturen oppnås. Da høres et lydsignal, og temperaturindikatoren slukker.

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

Merknader

- Hvis du velger et temperaturtrinn over 5, stilles trinnet automatisk til 5. Vri i så fall dreiebryteren til posisjon 5.
- Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

Vri dreiebryteren du brukte til å velge temperaturen med, til posisjon 0. Kokesonen slås av, og restvarmeindikatoren vises.

Sperre betjeningspanelet ved rengjøring

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en sperrefunksjon til rengjøring.

Aktivere: Trykk på symbolet . Du hører et lydsignal. Indikasjonene for de aktive funksjonene blinker. Betjeningsfeltet er sperret i 10 minutter. Overflaten til betjeningsfeltet kan nå rengjøres uten at innstillingene endres.

Deaktivere: Trykk på symbolet  på nytt innen de neste 10 minuttene.

Hvis funksjonen ikke deaktiveres i løpet av disse 10 minuttene, vil koketoppen slå seg av.

Merknader

- Sperrefunksjonen virker ikke inn på dreiebryteren. Koketoppen kan slås av når som helst.
- Når sperren er aktivert, er strømtilførselen til koketoppen brutt. Kokesonene kan fortsatt være varme.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling av hensyn til din sikkerhet. Alt etter hvilket koketrinn som er valgt, deaktiveres oppvarmingen av kokesonen etter en viss tid uten aktivitet.

Koketrinn	Deaktivering etter
1	10 timer
2 til 4	5 timer
5 til 7	4 timer
8	3 timer
9 til 10	2 timer
11 til 12	1 time

Temperaturtrinn for stekesensor	Deaktivering etter
1 til 5	3 timer

Et lydsignal indikerer at tiden er ute. Lysringen bak den aktiverte dreiebryteren blinker. I kokesoneindikasjonen lyser **F8**.

Vri dreiebryteren til posisjon 0. Apparatet kan nå startes på nytt som vanlig.

Grunninnstillinger

Det er forskjellige grunninnstillinger på apparatet. Disse grunninnstillingene kan tilpasses dine personlige behov.

I displayet	Funksjon
c 1	Signaltoner
ON	Alle lydsignaler aktivert.*
OFF	Kun feilsignal aktivert.
c 2	Power Management-funksjon. Begrense koke- toppens totaleffekt (watt)
OFF	Deaktivert.*
1000	Laveste trinn
1500	
2000	
...	
9500	Høyeste trinn på koketoppen
c 3	Sjekk kokekar, resultat av tilberedningsproses- sen
0	Ikke egnet
1	Ikke optimalt
2	Egnet
c 4	Tilbakestille til standardinnstillinger
OFF	Individuelle innstillinger.*
ON	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger.
c 5	Automatisk start av viften
OFF	Slått av. Ved behov må ventilatoren slås på manuelt.
A	Slått på i automatisk modus.* Ventilatoren slås på i automatisk modus når en kokesone slås på.
1/2/3	Slått på i manuell modus. Ventilatoren slås på med et fast innstilt viftetrinn når en kokesone slås på.
c 6	Etterutlufting
OFF	Viften slås av samtidig med koketoppen.
A	Slått på i automatisk modus.*
ON	Slått på med standard etterutlufting.
NO	Ingen endring av innstillingene.
c 7	Automatisk innkobling av belysningen
OFF	Slått av.*
ON	Slått på. Belysningen slås på når koketoppen slås på.

* Grunninnstilling

I displayet	Funksjon
c 8	Automatisk utkobling av belysningen
OFF	Slått av.* Belysningen slås av når koketoppen slås av.
ON	Slått på. Belysningen slås på når koketoppen slås av.
Fun	Slått på. Belysningen slår seg på under etterutlufting og slår seg av igjen når etterutluftingen er ferdig.

* Grunninnstilling

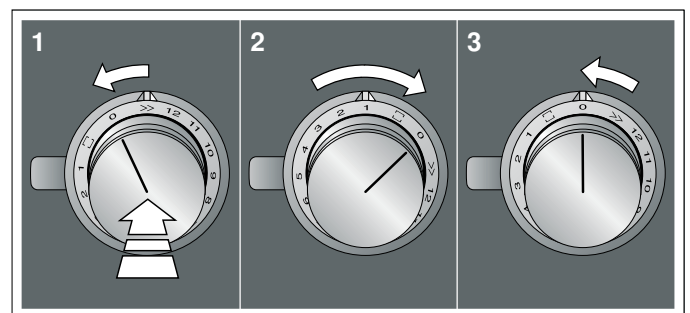
Merknader

- Innstillingene **c 5**, **c 6**, **c 7** og **c 8** vises bare når apparatet er koblet til en ventilator.
- Innstillingene **c 7** og **c 8** vises bare når apparatet er koblet til belysningen.

Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

- Utfør følgende trinn etter hverandre uten avbrudd.
- Trykk på en av dreiebryterne og vri den mot venstre til posisjon **>>**.
- Vri dreiebryteren mot høyre til posisjon 1.
- Vri dreiebryteren mot venstre til posisjonen 0. Symbolet  lyser. Lysringen bak dreiebryteren lyser gult.



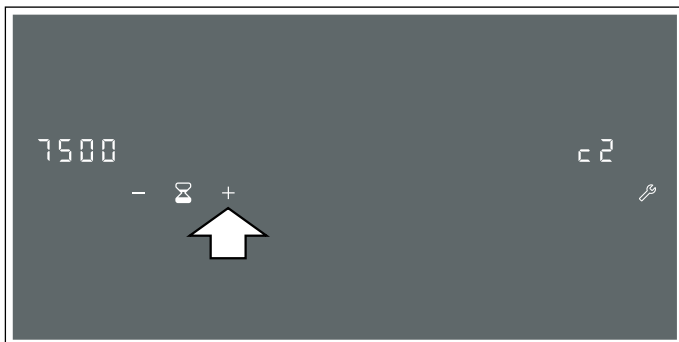
- Trykk på symbolet . Displayene viser produktinformasjon.

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

- 6 Når du trykker på symbolet  igjen, hentes grunninnstillingene frem. I indikasjonen lyser  og  som forhåndsinnstilling.



- 7 Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til ønsket funksjon vises.
- 8 Deretter velger du ønsket innstilling med symbolene  og .



- 9 Trykk på symbolet  i minst 4 sekunder. Innstillingene er lagret.

Gå ut av menyen grunninnstillinger

- 1 Vri dreiebryteren mot venstre til posisjonen .
 - 2 Vri dreiebryteren mot høyre til posisjonen 1.
 - 3 Vri dreiebryteren mot venstre til posisjonen 0.
- Symbolet  og lysringen bak dreiebryteren slukker.

Home Connect

Denne koketoppen kan kobles til det trådløse nettverket. Innstillinger kan sendes til koketoppen fra en mobil enhet.

Dersom koketoppen ikke er koblet til hjemmenettverket, fungerer den som koketopp uten nettverkstilkobling. Koketoppen kan alltid betjenes med dreiebryteren.

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

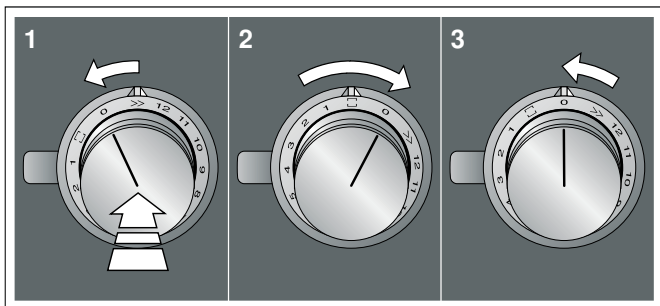
- Koketopper er ikke beregnet på bruk uten tilsyn – man må følge med under matlagingen.
- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen. Se også anvisningene i Home Connect-appen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 5
- Du kan endre grunninnstillingene på koketoppen med Home Connect-appen. Fjernstart eller innstilling av koketrinn er ikke mulig.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan det ikke samtidig styres med Home Connect-appen.

Home Connect-innstillingsmeny

For å kunne koble apparatet til Home Connect eller gjøre innstillinger på tilkoblingen til hjemmenettverket må du åpne Home Connect-innstillingsmenyen.

Merk: Det er viktig at du utfører følgende trinn etter hverandre uten avbrudd.

- 1 Trykk inn en vilkårlig dreiebryter og vri den et hakk mot venstre til stillingen >>. Hold dreiebryteren inne.
- 2 Vri dreiebryteren to hakk mot høyre til stillingen □ eller ∩. Hold dreiebryteren inne.
- 3 Vri dreiebryteren ett hakk mot venstre til stillingen 0.



Merk: Når du gjør innstillinger i Home Connect-innstillingsmenyen, må du gå ut av Home Connect-menyen på samme måte for å kunne lagre innstillingene.

Visninger i lysringen bak dreiebryteren

- Mens du er inne i Home Connect-menyen, lyser lysringen bak dreiebryteren blått.
- Mens apparatet oppretter forbindelse til hjemmenettverket, blinker lysringen bak dreiebryteren blått.
- Når apparatet har opprettet forbindelse til hjemmenettverket, lyser lysringen bak dreiebryteren grønt.
- Dersom apparatet ikke har kunnet opprette forbindelse til hjemmenettverket, lyser lysringen bak dreiebryteren rødt.

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.

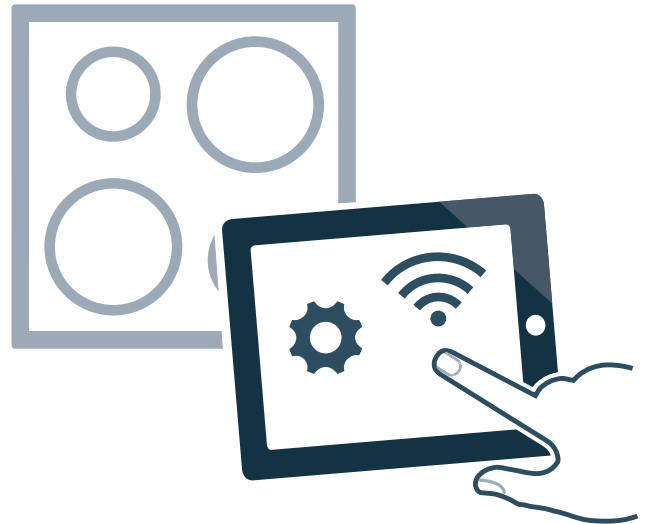
Konfigurere Home Connect-appen

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.

Koble apparatet til hjemmenettverket



- 1 Utfør følgende trinn etter hverandre uten avbrudd.
- 2 Trykk inn en vilkårlig dreiebryter og vri den mot venstre til stillingen >>.
- 3 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen □ eller ∩.
- 4 Vri dreiebryteren mot venstre til stillingen 0. Lysringen bak dreiebryteren lyser blått.
- 5 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen □ eller ∩. På kontrollpanelet vises vekselvis **HHC** og **CON I**. Lysringen bak dreiebryteren blinker blått. Koke toppen er nå klar til å logges på hjemmenettverket.

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 Trykk på WPS-knappen på ruter innen 2 minutter.
- 2 Start Home Connect-appen på den mobile enheten og følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling.

Manuell registrering på hjemmenettverket

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

- 1 Vent to minutter inntil lysringen bak dreiebryteren blinker én gang i rødt og **CON 2** lyser på betjeningspanelet.
Apparatet er nå i manuell modus.
- 2 Åpne WLAN-innstillinger i menyen for generelle innstillinger på den mobile enheten.
På den mobile enheten har du tilgang til den trådløse forbindelsen "Home Connect".
- 3 Koble deg til WLAN-forbindelsen "Home Connect" (passord: HomeConnect").
- 4 Start appen på den mobile enheten og følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling.
- 5 Apparatet er tilgjengelig i appen på den mobile enheten når  lyser på kontrollpanelet og lysringen bak dreiebryteren lyser grønt.

Merk: Dersom lysringen bak dreiebryteren lyser rødt, var det ikke mulig å opprette tilkobling til hjemmenettverket. Kontroller ruten og start tilkoblingsprosessen på nytt. Kontroller at du har tastet inn riktig passord.

Start tilkoblingsprosessen på nytt.

- 1 Vri dreiebryteren mot venstre til stillingen **0**.
Lysringen bak dreiebryteren lyser blått.
- 2 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen  eller .
På kontrollpanelet vises vekselvis **HHC** og **CON 1**.
Lysringen bak dreiebryteren blinker blått.
Koketoppen er nå klar til å kobles på hjemmenettverket.

Gå ut av Home Connect-innstillingsmenyen

- 1 Utfør følgende trinn etter hverandre uten avbrudd.
- 2 Trykk inn dreiebryteren og vri den mot venstre til stillingen **>>**.
- 3 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen  eller .
- 4 Vri dreiebryteren mot venstre til stillingen **0**.
Lysringen bak dreiebryteren slukner.

Slå trådløst nettverk på/av

Du kan når som helst slå av det trådløse nettverket på koketoppen (f.eks. for å spare strøm i ferien). Tilkoblingene til hjemmenettverket og ventilatoren vil fortsatt være lagret. Når du slår på det trådløse nettverket igjen, tas de lagrede tilkoblingene i bruk.

- 1 Utfør følgende trinn etter hverandre uten avbrudd.
- 2 Trykk inn en vilkårlig dreiebryter og vri den mot venstre til stillingen **>>**.
- 3 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen  eller .
- 4 Vri dreiebryteren mot venstre til stillingen **0**.
Lysringen bak dreiebryteren lyser blått.
- 5 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen **1**.
Lysringen bak dreiebryteren lyser grønt. På kontrollpanelet lyser . Etter 5 sekunder slås det trådløse nettverket av, og lysringen bak dreiebryteren lyser blått. Symbolet  på kontrollpanelet slukner.

Når du vil slå på det trådløse nettverket igjen, går du frem i samme rekkefølge. Lysringen bak dreiebryteren lyser blått. Etter 5 sekunder slås det trådløse nettverket på, og lysringen bak dreiebryteren lyser grønt. På kontrollpanelet lyser .

Tilbakestille forbindelse

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

- 1 Utfør følgende trinn etter hverandre uten avbrudd.
- 2 Trykk inn en vilkårlig dreiebryter og vri den mot venstre til stillingen **>>**.
- 3 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen  eller .
- 4 Vri dreiebryteren mot venstre til stillingen **0**.
Lysringen bak dreiebryteren lyser blått.
- 5 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen **2**.
På kontrollpanelet lyser **RES**. Etter 30 sekunder tilbakestilles tilkoblingen, og lysringen bak dreiebryteren blinker. Tilkoblingen er tilbakestilt når **DONE** lyser på kontrollpanelet og lysringen bak dreiebryteren lyser grønt.

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.

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

Kundeservice får tilgang til apparatet via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, apparatet er koblet til Home Connect-serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker apparatet

Merk: Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: 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 WiFi-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

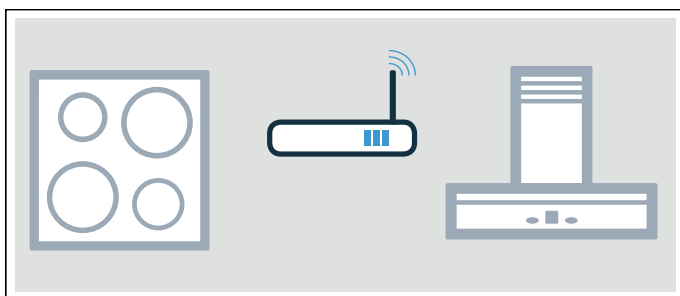
Tilkobling av ventilator

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

Apparatene kan kobles sammen på to måter:

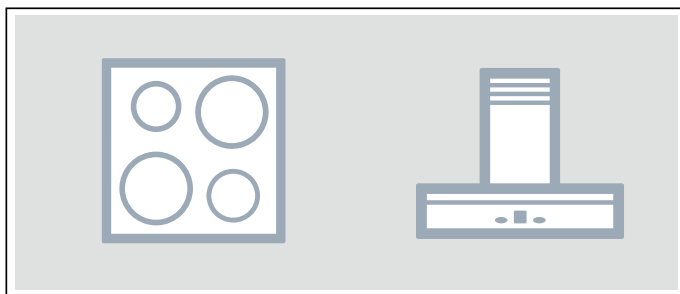
Tilkobling via hjemmenettverket

Hvis begge apparatene er kompatible med Home-Connect, kan det opprettes forbindelse via hjemmenettverket. Apparatene kobles sammen via Home Connect-appen. Du kan bruke både ventilatorstyringen og Home Connect.



Direkte tilkobling

Du kan koble sammen de to apparatene direkte, uten hjemmenettverket. Det er ikke mulig å bruke Home Connect-funksjonene. Apparatet fungerer som en koketopp uten nettverkstilkobling.



Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen til ventilatoren, og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via den koketoppbaserte ventilatorstyringen.
- Betjeningen på ventilatoren har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den koketoppbaserte ventilatorstyringen brukes.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

Tilkobling via hjemmenettverket

Påse at begge apparatene er koblet til Home Connect-appen.

Velg ønsket koketopp i Home Connect-appen. Du kan søke opp ønsket ventilator i innstillingene og koble den til koketoppen.



Koble flere Home-Connect-kompatible koketopper til én og samme ventilator:

- 1 Koble den første koketoppen til ventilatoren.
- 2 Slå av WLAN på koketoppen.
- 3 Koble den andre koketoppen til ventilatoren.
- 4 Slå på WLAN på den første koketoppen igjen.

Direkte forbindelse

Merke: Hvis du kobler koketoppen direkte til ventilatoren, er tilkobling til hjemmenettverket ikke lenger mulig, og du kan ikke lenger bruke Home Connect.

- 1 Utfør følgende trinn etter hverandre uten avbrudd.
- 2 Trykk på en av dreiebryterne og vri den mot venstre til posisjon **»**.
- 3 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen  eller .
- 4 Vri dreiebryteren mot venstre til stillingen **0**.
Lysringen bak dreiebryteren lyser blått.
- 5 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen  eller .
På kontrollpanelet vises vekselvis **HHC** og **CO 1**.
Lysringen bak dreiebryteren blinker blått.
Koketoppen er nå klar til å logges på
hjemmenettverket.
- 6 Start tilkoblingen på ventilatoren innen to minutter.
Se kapitlet "Tilkobling av koketopp" i
bruksanvisningen for ventilatoren.
Oppkoblingsprosessen kan ta noen minutter.
Koketoppen er koblet til ventilatoren når **PA 1** lyser
på kontrollpanelet og lystringen bak dreiebryteren
lyser grønt. Symbolet  vises på kontrollpanelet til
koketoppen.

Lagre tilkoblingen og gå ut av innstillingsmenyen

- 1 Utfør følgende trinn etter hverandre uten avbrudd.
- 2 Trykk inn dreiebryteren og vri den mot venstre til stillingen **»**.
- 3 Vri dreiebryteren mot høyre til stillingen **□** eller **⌞**.
- 4 Vri dreiebryteren mot venstre til stillingen **0**.
Lysringen bak dreiebryteren slukner.

Styring av hetten via koketoppen

I Home Connect-appen kan du stille inn hvordan ventilatoren skal reagere på inn- og utkobling av koketoppen eller de enkelte kokesonene.

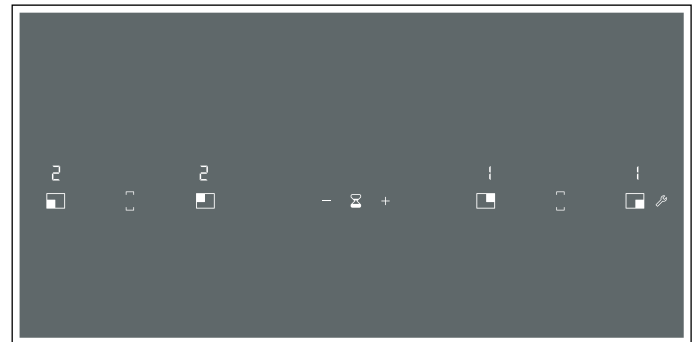
Test av kokekar

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 kokekaret med romtemperatur fylt med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen som passer best ut fra grytebunnens diameter.
- 2 Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen **3**. Indikatoren **OFF** lyser.
- 3 Trykk på symbolet **+** eller **-**. Indikasjonen **ON** lyser. Du hører et lydsignal, og indikasjonene til kokesonene lyser. Funksjonen ble aktivert.

Indikasjonen **run** lyser. Etter noen sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og tempo i kokesoneindikasjonen.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
0	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
1	Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
2	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.

For å aktivere funksjonen på nytt må du velge symbolet **+** eller **-**.

Merknader

- Wok og woktilbehør må ikke brukes med denne funksjonen.
- Flex-kokesonen er stilt inn som en kokesone; kontroller ett enkelt 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 kapitlet → "*Grunninnstillinger*".
- Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → "*Koking med induksjon*" og → "*Fleksibel kokesone*".

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.

Dreiebryter

Bruk kun varmt såpevann. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler. Ikke bruk glasskrape, da det kan skade dreiebryteren.

Sitron og eddik er ikke egnet til rengjøring av dreiebryteren. Det kan dannes matte områder.

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Lyder

Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i drift. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. Lydene indikerer ikke feil.

Mulige lyder:

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. 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. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

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

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?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittelet → *"Koking med induksjon"*.

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

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

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"* og → *"Fleksibel kokesone"*.

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

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

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"* og → *"Koking med induksjon"*.

Rengjøring

Hvordan rengjøres koketoppen?

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av koketoppen finner du i kapittelet → *"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 ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblings-skjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Du hører et lydsignal.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Kokesonen er slått av. Lysringen bak dreiebryteren blinker.	Dreiebryteren er ikke blitt betjent på lenge. Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Apparatet er for varmt.	Vri dreiebryteren til posisjon 0. Slå på kokesonen igjen. Se feilmeldingen på betjeningsfeltet.
Indikatoren for kokesonen lyser.	Kokekaret blir ikke registrert. Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon.	Forsikre deg om at diameteren på kokekarbunnen tilsva- rer størrelsen på kokesonen. Vri dreiebryteren til posi- sjon 0. Slå på kokesonen igjen.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Fjern kjøkkenredskaper fra kokesonen. Når feilindika- sjonen slukker, er kokesonen tilstrekkelig avkjølt. Vri dreiebryteren til posisjon 0. Deretter stiller du inn koke- trinn på vanlig måte.
F4	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
F5 + koketrinn og signal- tone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Ta bort kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan fortsette tilberedningen.
F5 og signaltone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elek- tronikken har kokesonen slått seg av.	Ta bort kokekaret. Vent i noen sekunder. Når feilmeldin- gen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1 / F6	Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte benkeplaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå koke- sonen på igjen.
F8	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel → "Automatisk sikkerhetsutkobling".
F9	FlexPlus-kokesonen kan ikke aktiveres.	Kontroller feilindikatoren ved å berøre et vilkårlig betje- ningsfelt. Det kan tilberedes mat som vanlig med de øvrige kokesonene. Kontakt teknisk kundeservice.
E9000 E90 10	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med strømleverandøren.
U400	Koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.		

Merknader

- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler 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.

Demonstrasjonsmodus

Dersom symbolet **DE ON** vises, er demomodus aktivert. Apparatet blir ikke varmt. Koble apparatet fra strømmettet. Vent 30 sekunder før du kobler til apparatet igjen. Deretter skal du deaktivere demomodus innen 3 minutter på følgende måte:

- 1 Vri en av dreiebryterne mot venstre til posisjon **>>**.
- 2 Vri den samme dreiebryteren mot høyre til posisjon 1.
- 3 Vri den samme dreiebryteren mot venstre til posisjon 0.
Lysringen bak dreiebryteren lyser gult.
- 4 Vri den samme dreiebryteren mot høyre til posisjon 1. Indikasjonen **ON** lyser, og lysringen er grønn.
Vent i 5 sekunder. Indikasjonen **OFF** lyser, og lysringen blir gul.

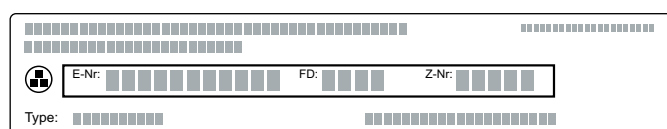
Demomodus er deaktivert.

Kundeservice

Hvis apparatet trenger reparasjon, kan du henvende deg til kundeservice. Vi finner alltid en løsning, også for å unngå unødige besøk av servicepersonell.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Du finner typeskiltet med numrene på undersiden av apparatet.



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 kapittelet → "Grunninnstillinger".

For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i 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

9001462185 (000214)
no

GAGGENAU

