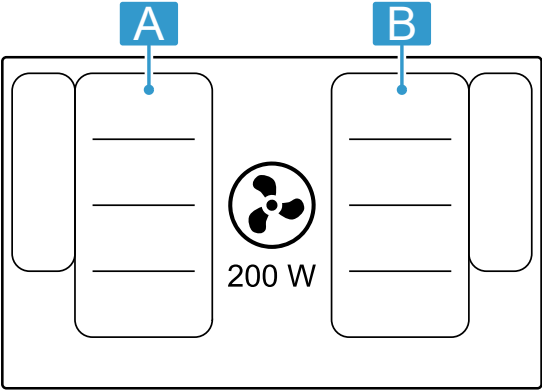


FLEX-INDUKSJONSTOPP MED INTEGRERT VENTILA- SJONSSYSTEM

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





A/ B	<i>i</i> 2 ¹	<i>P</i> ¹
III III	2200 W	3700 W
III	3300 W	3700 W
III III	2600 W	3700 W
III III	3300 W	3700 W

¹ IEC 60335-2-6

Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.
Skann QR-koden på tittelsiden.



Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet	3	13	Booster-funksjon	16
2	Unngå materielle skader	5	14	Stekesensorfunksjon	16
3	Miljøvern og innsparing	6	15	Sperre betjeningspanelet ved rengjøring	18
4	Avfallsbehandling	6	16	Automatisk utkobling	19
5	Driftstyper	6	17	Grunninnstillingene	19
6	Matlaging med induksjon	7	18	Kokekar-test	20
7	Bli kjent med	8	19	Home Connect	21
8	Før første gangs bruk	10	20	Rengjøring og pleie	23
9	Grunnleggende betjening	11	21	Spørsmål og svar	27
10	Flex Zone	13	22	Utbedring av feil	28
11	FlexPlus Zone	14	23	Kundeservice	30
12	Timerfunksjon	15	24	Samsvarserklæring	31

1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

1.2 Korrekt bruk

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling. Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- På båter eller i kjøretøy.

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll. Gjelder ikke dersom drift med apparater registrert iht. EN 50615 avsluttes.

- til å suge opp farlige eller eksplosive stoffer og damp

- til å suge opp smådeler eller væske

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 av 20. juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programert 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.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn. Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

⚠ **ADVARSEL – Kvelningsfare!**

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

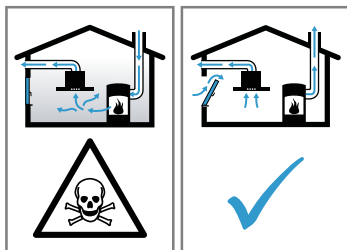
- Hold smådeler borte fra barn.
- Ikke la barn leke med smådeler.

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- Hold emballasjen borte fra barn.
- Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forgiftning!**

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning. Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater og varmtvannsberedere som drives med gass, olje eller kull), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. skorstein) ut i det fri. I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av. Uten tilstrekkelig tilførselsluft oppstår et undertrykk. Giftige gasser fra skorstein eller avtrekkssjakt suges tilbake inn i oppholdsrommene.



- Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i utluftsmodus samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.
- Sikker bruk er kun mulig dersom undertrykket i rommet hvor ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes, som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak. Bare en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.
- Du bør uansett rådføre deg med ansvarlig skorsteinsfeiemester som kan bedømme

husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.

- Dersom apparatet utelukkende brukes i sirkulasjonsdrift, er det ingen begrensninger.

⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

Matlaging med fett eller olje på koketopper uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.

- La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- Prøv aldri å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter flammene med et lokk eller et brannteppe.

Koketoppen blir svært varm.

- Legg aldri brennbare gjenstander oppå kokeområdet eller i umiddelbar nærhet.
- Oppbevar aldri gjenstander oppå koketoppen.

Apparatet blir varmt.

- Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen. Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.

- Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av koketoppen med betjeningsselementene hver gang etter bruk.

- Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke er noen gryter eller panner på den.

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme, særlig en eventuell ramme.

- Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna.

Beskyttelsesgitre for koketopper kan føre til ulykker.

- Det må kun brukes beskyttelsesgitre som er utviklet eller spesifisert av produsenten av apparatet.

Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.

- ▶ Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.

Ventilasjongitteret blir svært raskt varm på koketoppen.

- ▶ Legg aldri fra deg ventilasjonsgitteret på koketoppen.
- ▶ Ikke sett fra deg gryter på ventilasjonsgitteret.
- ▶ Ikke sett fra deg varme gjenstander på ventilasjonsgitteret.

Apparatet blir varmt under bruk.

- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.
- ▶ Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du ikke fjerne ventilasjonsgitteret, fettfilteret eller overløpsbeholderen før apparatet er avkjølt.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!**

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
 - ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
 - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 30*
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.
- ▶ La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- ▶ Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.
- ▶ Bruk aldri frosne kokekar.

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.
- Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.
- ▶ Ikke bruk apparatet dersom det har en opprevet eller knust overflate.

2 Unngå materielle skader

OBS

Ru grytebunner eller pannebunner lager riper i glasskeramikken.

- ▶ Kontroller kokekaret.

Kokekaret eller apparatet kan få skader dersom det kokes tørt.

- ▶ Sett aldri gryter uten innhold på en varm kokesone eller la dem koke tørre.

Feilplasserte kokekar kan føre til at elektronikken blir for varm.

- ▶ Plasser aldri varme panner eller gryter på betjenings-elementene, indikatorene, platetoppammen eller ventilasjonsgitteret.

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på platetoppen, kan forårsake skader.

- ▶ Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på platetoppen.

Materialer som ikke tåler varme, smelter på varme kokesoner.

- ▶ Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- ▶ Ikke bruk aluminiumsfolie eller plastkar.

2.1 Oversikt over de vanligste skadene

Her finner du de vanligste skadene og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
Flekker	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker eller sand	Ikke bruk kokesonen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.

Skade	Årsak	Tiltak
Riper	Ru grytebunner eller pannebunner	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.

Skade	Årsak	Tiltak
Misfarging	Gryteslitasje, f.eks. aluminium	Løft opp gryter eller panner når du flytter dem.
Kraterdannelse	Sukker eller sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

3 Miljøvern og innsparing

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunndiameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunndiameteren.

- ✓ Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- ✓ Når du koker uten lokk, trenger apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

- ✓ Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk glasslokk.

- ✓ Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- ✓ Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- ✓ Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- ✓ Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketrinn i rett tid. Velg et passende viderekokingstrinn.

- ✓ Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi.

Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet.

- ✓ Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.
- ✓ Intensivtrinnet skal kun brukes når det er nødvendig.

Ved intensiv stekeos velger du et høyere ventilasjonstrinn i god tid.

- ✓ Lukt spres mindre i rommet.

Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.

✓

Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet under matlaging.

- ✓ Apparatet fungerer mer effektivt og med lavere driftsstøy.

Rengjør eller skift ut filtrene i samsvar med angitte intervaller.

- ✓ Filtrene er fortsatt funksjonsdyktige.

4 Avfallsbehandling

4.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

5 Driftstyper

Ventilatoren kan brukes i utlufts- eller i sirkulasjonsmodus.

5.1 Utluftsdrift

Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledes ut i det fri igjennom et rørsystem.



Luften skal ikke ledes til rør som brukes til avgassene fra apparater som forbrenner gass eller andre brennstoffer (dette gjelder ikke ved sirkulasjonsdrift).

- Dersom avtrekksluften skal føres igjennom en røk- eller avgasskanal som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.
- Dersom avluften skal ledes ut igjennom husveggen, bør det brukes en murkasse med teleskop.



For å binde lukten ved bruk av sirkulasjonsmodus må du montere et luftfilter. Du kan lese mer om de forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjonsmodus i katalogen vår. Ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det nødvendige tilbehøret fås i faghandelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

Merk: Ved intensiv og langvarig tilberedning vil det avgis fuktighet til romluften. Hvis du bruker apparatet med sirkulasjonsdrift, anbefaler vi god lufting på kjøkkenet, f.eks. ved å åpne et vindu i en liten periode for å fjerne overflødig fuktighet.

5.2 Sirkulasjonsdrift

Den innsugde luften rengjøres av fettfiltrene og et luftfilter og føres deretter tilbake til kjøkkenet.

6 Matlaging med induksjon

6.1 Fordeler med matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon skiller seg grunnleggende fra vanlig matlaging fordi varmen oppstår rett i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energibesparelse.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Kontroll av varmetilførsel og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen rett etter hver betjening. Induksjonssonen avbryter varmetilførselen når du løfter kokekaret fra kokesonen, uten at du har slått av kokesonen på forhånd.

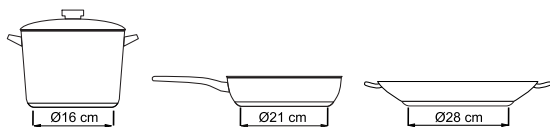
6.2 Kokekar

Det er kun ferromagnetiske kokekar som egner seg til matlaging med induksjon.

For eksempel:

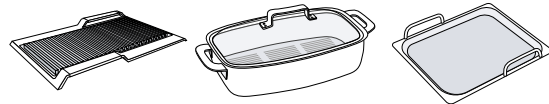
- Kokekar av emaljert stål
- Kokekar av støpejern
- Spesiellkokekar av rustfritt stål som egner seg for induksjon

Bruk Kokekar-test til å teste om kokekaret er egnet. For å få et godt resultat av matlagingen bør du påse at det ferromagnetiske området i bunnen av kokekaret tilsvarer størrelsen på kokesonen. Dersom kokekaret ikke registreres av en kokesone, må det settes på en kokesone med en annen diameter.

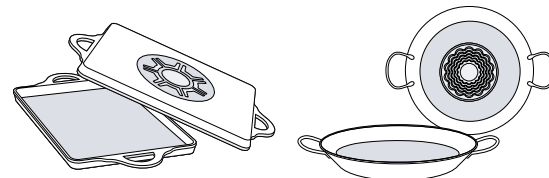


Dersom du bruker Flex-kokesonen som én enkelt kokesone, kan du bruke større kokekar som er spesielt egnet til dette området. Nærmere informasjon om plassering av kokekar finner du under .

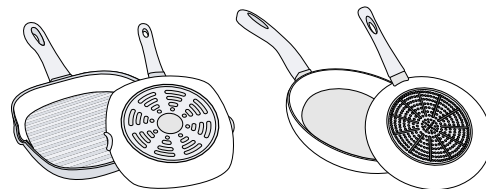
→ "Flex Zone", Side 13



På noen induksjonskokekar er ikke hele bunnen ferromagnetisk: På store kokekar med mindre, ferromagnetisk bunn er det kun den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt. Derfor kan temperaturen i det ikke-ferromagnetiske området være for lav til tilberedning av mat.



Kokekarbunner med andeler av aluminium reduserer den ferromagnetiske flaten. Dermed kan den opptatte effekten reduseres, kokekaret registreres ikke tilstrekkelig eller registreres ikke i det hele tatt, og blir derfor heller ikke tilstrekkelig varmt.



Uegnede kokekar

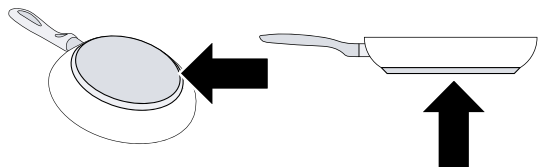
Ikke bruk enheter eller kokekar av:

- vanlig stål med tynn bunn
- glass
- leire
- kobber
- aluminium

Kokekarbunnens beskaffenhet

Kokekarbunnens beskaffenhet kan påvirke resultatet av matlagingen. Kokekar av materialer som fordeler varmen jevnt i gryten, f.eks. i gryter med sandwich-bunn av rustfritt stål, sparer tid og strøm.

Bruk fortrinnsvis kokekar med flat bunn ettersom ujevne bunner forringer varmetilførselen.



Kokekar mangler eller har uegnet størrelse

Dersom du ikke setter noe kokekar på den valgte kokesonen eller kokekaret er av et uegnet materiale eller ikke har passende størrelse, blinker visningen til kokesonen. For at visningen skal slukne, må du sette et eg-

net kokekar på kokesonen. Hvis du ikke setter et egnet kokekar på kokesonen i løpet av 9 minutter, slås den av automatisk.

Tomt kokekar eller kokekar med tynn bunn

Ikke varm opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Kokekoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem. Et tomt kokekar kan varmes opp så fort at funksjonen for automatisk utkobling ikke reagerer i tide. Da oppstår en for høy temperatur som får bunnen på kokekaret til å smelte og skader glassplaten. I slike tilfeller må du ikke berøre kokekaret, og du må slå av kokesonen. Dersom kokesonen ikke lenger fungerer etter at den er avkjølt, må du kontakte teknisk kundeservice.

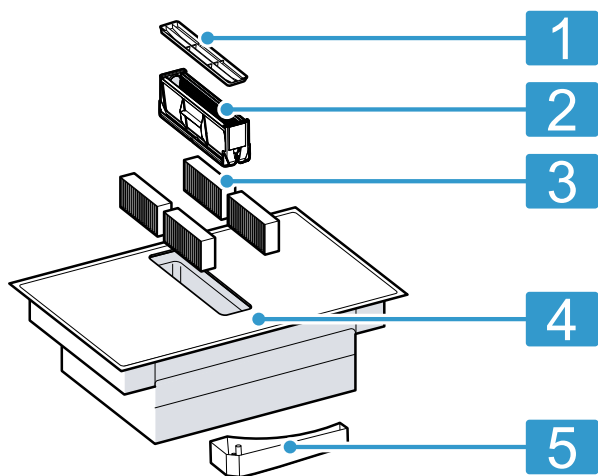
Kokekarregistrering

Hver kokesone har en minstegrense for kokekarregistrering, som avhenger av ferromagnetisk diameter og materialet i kokekarbunnen. Derfor må du bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

7 Bli kjent med

7.1 Ditt nye apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.



4 Betjeningsfelt

5 Overløpsbeholder

7.2 Spesialtilbehør

Alt etter apparatets innbyggingsvariant finnes det forskjellig tilbehør som fås kjøpt hos en forhandler, hos kundeservice eller på vårt offisielle nettsted.

Luktfilter	CA282112
Støyfilter	CA084010
Sett for sirkulasjonsluft uten kanal	CA08201.
Sett for sirkulasjonsluft i kanal, 60 cm benkeplate	CA08206.
Sett for sirkulasjonsluft i kanal, 70 cm benkeplate	CA08207.
4 dreiebrytere, svarte	CKI440000
4 dreiebrytere, rustfritt stål	CKI440010
Teppanyaki av flerlagsmateriale	CA051300
Stekebord i aluminiums- støpegods	CA052300

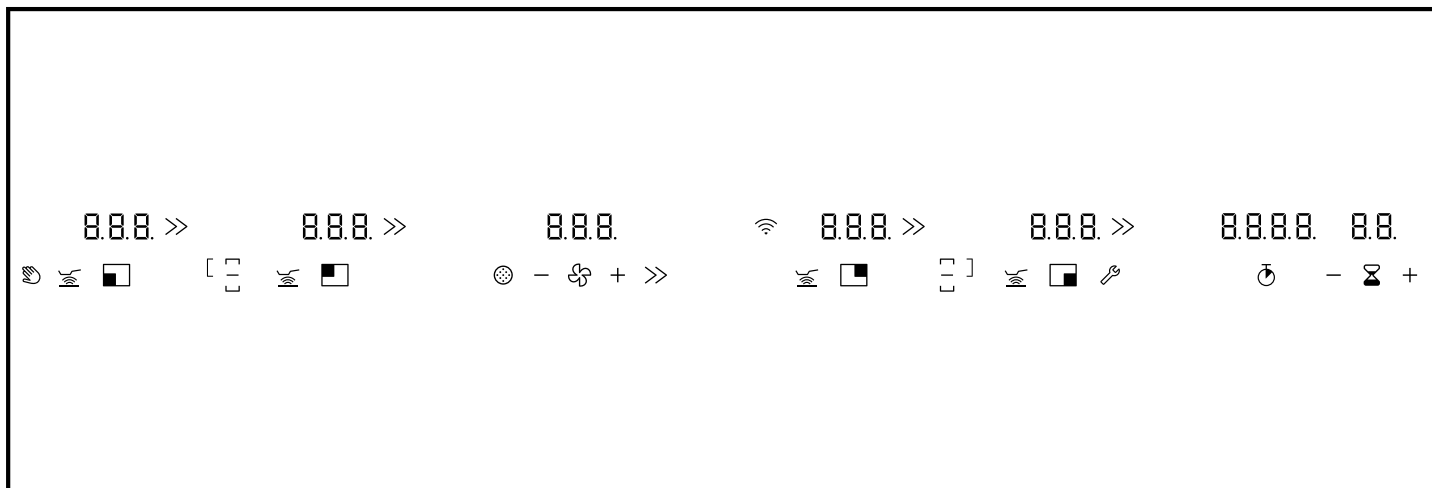
1 Ventilasjonsgitter

2 Fettfilter

3 Luktfilter ved sirkulasjon eller støyfilter ved utlufting

7.3 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn enkelte av apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.



Berøringsfelt

Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Trykk på det relevante feltet for å velge en funksjon.

	Sperre betjeningspanelet ved rengjøring
	Slå på stekesensorfunksjonen
	Aktivisering av intensivtrinn for ventilasjon ¹
	Åpne grunninnstillingene
	Valg av viftetrinn / innstilling av tidsurfunksjon
	Tilbakestille metningsindikator ¹
	Slå på stoppeklokken
	Stille inn tidsuret

Visninger i displayet

Displayene viser innstilte verdier og funksjoner.

	Driftstilstand
	Kokesone
	Koketrinn
	Viftetrinn
	Stekesensorfunksjon
	PowerBoost-funksjon for kokesoner / intensivtrinn for ventilasjon
	Restvarme
	Tidsur
	Stoppeklokkefunksjon
	Låsing av betjeningspanelet ved rengjøring
	Flexfunksjonen er aktivert
	Flexfunksjonen er deaktivert
	FlexPlus-funksjonen er aktivert
	Ventilasjonen er slått på ¹
	Intensivtrinn for ventilasjonen ¹
	Intervallfunksjon for ventilasjonen
	Automatisk modus for ventilasjonen

	Temperaturindikator for stekesensoren
	Etterutlufting
	Metningsindikator for luftfiltrene ¹
	Hjemmenettverk

Berøringsfelter og displayer

Når koketoppen slås på, lyser symbolene for de berøringsfeltene som er tilgjengelige for øyeblikket. Visningene for de valgte kokesonene eller funksjonene lyser oransje.

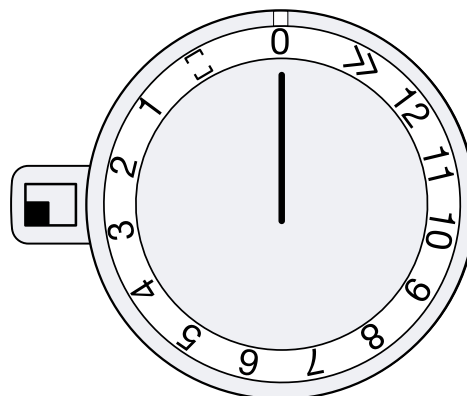
Trykk på et symbol for å aktivere den aktuelle funksjonen. Du hører et bekræftelsessignal.

- Hold betjeningspanelet rent og tørt. Fuktighet får det til å fungere dårligere.
- Ikke sett kokekar i nærheten av displayer og berøringsfelter. Elektronikken kan bli overopphetet.

Dreiebrytere

Ved hjelp av dreiebryterne stiller du inn enkelte av apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

Markeringene på dreiebryteren viser tilhørende kokesone og innstilling av koketrinn 1 til 12 eller PowerBoost-funksjonen og Flex-funksjonen.



0 - 12

Stille inn koketrinn

¹ Symbolet kan lyse oransje eller hvitt.

»	Aktivere PowerBoost-funksjonen
□	Aktivere flexfunksjonen
■	Stille inn kokesone foran til venstre
■	Stille inn kokesone bak til venstre
■	Stille inn kokesone bak til høyre
■	Stille inn kokesone foran til høyre

Visninger ved lysringene

Alle dreiebrytere er utstyrt med en lysring med diverse visningsmuligheter.

Lysringen bak dreiebryteren lyser oransje når ovnen går. Du kan velge mellom to fargetoner. Dersom du har installert flere apparater ved siden av hverandre, kan du endre fargetonene i innstillingene for apparatene, slik at alle lysringene lyser med samme fargetone.

→ "Endre farge på lysringen", Side 13

7.4 Kokesoner

Her finner du en oversikt over de ulike tilleggsvalgene til kokesonene.

Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under Koking med induksjon.

→ "Matlaging med induksjon", Side 7

Symbol	Kokesonetype	Tilleggsvalg
□	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
□	Fleksibel kokesone	Du finner nærmere informasjon under Fleksibel kokesone. → Side 13
□	FlexPlus-kokesone	FlexPlus-kokesonen slås alltid på sammen med en av de to fleksible kokesonene. Du finner nærmere informasjon under FlexPlus-kokesone. → Side 14

7.5 Restvarmeindikator

Koketoppen har en totrinns restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om en kokesone fortsatt er varm. Så lenge restvarmeindikatoren lyser, må du ikke berøre kokesonen.

Avhengig av hvor høy restvarmen er, vises følgende:

- Symbolet H: høy temperatur
- Symbolet h: lav temperatur

Lysringen bak dreiebryteren blinker.

Dersom FlexPlus-kokesonen har vært aktivert, lyser også visningen for FlexPlus-kokesonen.

Dersom du fjerner kokekaret fra kokesonen under kokingen, blinker kokettrinnsvisningen og lysringen bak dreiebryteren lyser oransje.

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

I displayet	Navn
Av	Apparat AV
Lyser: oransje	Apparat PÅ
Blinker: oransje	Apparat AV Restvarmeindikator
Lyser: blått	Home Connect
Blinker: blått	Home Connect, apparatet kobler seg på hjemmenettverket
Blinker vekselvis: oransje og hvitt	Sikkerhetsutkobling, strømbrudd
Blinker vekselvis: gult og magenta	Apparatfeil. Ta kontakt med kundeservice.
Lyser: grønt i noen sekunder og deretter gult	Apparatet initialiseres ved første gangs tilkobling eller etter et strømbrudd

8 Før første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

8.1 Konfigurere Home Connect

- Konfigurer Home Connect.
→ "Home Connect", Side 21

8.2 Stille inn driftstype

Forutsetning: Apparatet er stilt inn på sirkulasjonsdrift når det leveres.

- Dersom du vil stille om apparatet til utlufting, se Grunninnstillinger → Side 19.

8.3 Lysringenes fargetoner

Lysringen bak dreiebryteren lyser oransje når ovnen går. Du kan velge mellom to fargetoner.

Du kan endre fargetonene slik at lysringene til flere apparater lyser med samme fargetone.

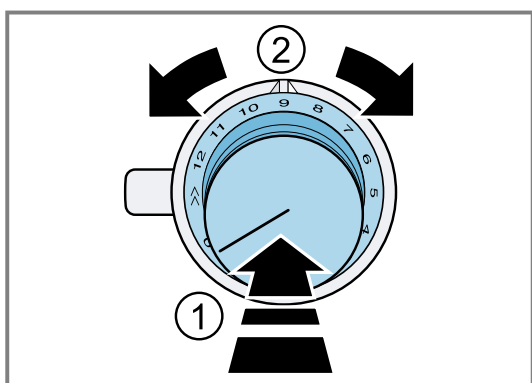
→ "Endre farge på lysringen", Side 13

9 Grunnleggende betjening

9.1 Slå på koketoppen

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 platetoppen.
 - Du må aldri bruke apparatet uten filter og overløps-beholder.
 - Dersom du setter et kokekar på en fleksibel kokesone, registrerer koketoppen kokekaret og kokesonen velges automatisk. Du finner mer informasjon om dette under .
→ "Flex Zone", Side 13
 - Dersom det ikke står noe kokekar på kokesonen eller dersom apparatet ikke registrerer kokekaret, blinker valgt koketrinn og lysringen bak dreiebryteren lyser oransje. Etter ca. 9 minutter slås kokesonen av. Lysringen bak dreiebryteren blinker. Vri dreiebryteren til 0 , og lysringen bak dreiebryteren slukner.
1. Bruk kun kokekar med passende diameter.
 - ▶ Pass på at bunnen av kokekaret ikke rager utover de markerte kokesonene.
 2. Velg kokesone med dreiebryteren.
 3. Trykk inn dreiebryteren og vri den til ønsket koketrinn.



- ✓ Det valgte koketrinnet lyser i displayet.
- ✓ Lysringen rundt dreiebryteren lyser blått.

Anbefalte innstillinger for matlaging

Her finner du en oversikt over hvilke koketrinn som egner seg til hvilke matvarer. Tilberedningstiden kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse og kvalitet på matvarene.

Koketrinn	Tilberedningsmetode	Eksempler
11-12	Kort oppkok	Vann
	Bruning	Kjøtt
	Oppvarming	Fett/olje, væske
	Oppkoking	Supper, sauser
	Forvelling	Grønnsaker
7-10	Steking	Kjøtt, poteter
6-8	Steking	Fisk
8-9	Baking	Bakevarer, retter med egg, f.eks. pannekaker
	Viderekoking i åpent kokekar	Deiger, væsker
7-8	Bruning	Mel, løk
	Risting	Mandler, brødrasp

Merknader

- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effektrinnet midlertidig.
- For å unngå støyutvikling i apparatet kan platetoppen redusere effektrinnet midlertidig.

9.2 Slå av koketoppen

- ▶ Vri alle dreiebrytere til 0.
- ✓ Restvarmeindikatoren lyser, og lysringen bak dreiebryteren blinker helt til kokesonen er avkjølt.

9.3 Matlagingstips

Her finner du en oversikt over nyttige matlagingstips til retter eller bruk av kokekar.

- Når du varmer opp pureer, kremede supper og tykke sauser, må du røre om av og til.
- Still inn koketrinn 10–12 ved forvarming.
- Dersom du bruker lokk ved tilberedningen, må du skru ned koketrinnet så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Sett et lokk på kokekaret etter at tilberedningen er avsluttet, og la det ligge på inntil du serverer retten.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning i trykkoker.
- For å beholde næringsstoffene bør du ikke tilberede maten for lenge. Med timeren kan du stille inn optimal tilberedningstid.
- Pass på at oljen ikke ryker.
- Skal varene brunes, bruner du dem i små porsjoner etter hverandre.
- Enkelte kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedningen. Bruk derfor grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du under .
→ "Energisparing", Side 6

Koketrinn	Tilberedningsmetode	Eksempler
	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	Rulade, stek, grønnsaker
3-4	Surring	Gulasj
4-5	Koking med lokk	Supper, sauser
3-4	Opptining	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

9.4 Slå på effekttrinn for ventilasjon

Merknader

- Ved bruk av høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avtrekkseffekt. Du kan forbedre avtrekkseffekten ved at det settes på et lokk på skrå.
- Ventilasjonsåpningene må ikke blokkeres av gjenstander. Ikke sett fra deg gjenstander på ventilasjonsgitteret. Da får ventilasjonen redusert virkning.
- Tilpass alltid effekten etter de aktuelle omstendighetene. Velg høyere effekttrinn dersom det er sterk matos.

Forutsetning: Automatisk modus er slått på.

→ "Grunninnstillingene", Side 19

- ▶ Velg et koketrinn med en dreiebryter.
- ✓ Ventilasjonen starter.

9.5 Endre effekttrinn på ventilasjonen

- ▶ Velg ønsket effekttrinn med — eller +.
- ✓ Effekttrinnet som er stilt inn, lyser.

9.6 Slå av effekttrinn for ventilasjonen

- ▶ Med — stiller du inn effekttrinn 0.

9.7 Slå på intensivtrinn

Hvis det oppstår spesielt kraftig os eller dunst, kan du bruke intensivtrinnet.

- ▶ Trykk på >>.
- ✓ Intensivtrinnet er slått på.
- ✓ >> lyser.
- ✓ Etter ca. 6 minutter tilbakestilles apparatet automatisk til effekttrinnet 3.

9.8 Slå av intensivtrinn

- ▶ Trykk på >>.
- ✓ Intensivtrinnet er slått av.

9.9 Automatisk start med sensorstyring

I automatisk modus registreres intensiteten av koke- og stekeosen. Alt etter hvilken følsomhet som er stilt inn for sensoren, vil optimal viftehastighet slås på automatisk. Dersom sensorstyringen reagerer for svakt eller for sterkt, endrer du sensorens følsomhetsinnstilling.

Slå på automatisk modus med sensorstyring

- ▶ Definer innstilling for automatisk modus i Grunninnstillinger.
- "Grunninnstillingene", Side 19
- ✓ Det optimale effekttrinnet stilles inn automatisk ved hjelp av en sensor.

Slå av automatisk modus med sensorstyring

- ▶ Trykk på — inntil et annet effekttrinn eller 0 lyser.
- ✓ Automatisk start med sensorstyring er slått av.

9.10 Etterutlufting

Etterutluftingsfunksjonen startes kun hvis minst én kokesone har vært slått på i minst ett minutt. Etter at du har slått av kokesonen, fortsetter ventilasjonssystemet å gå i noen minutter for å fjerne resterende matos. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk. Når du slår av alle kokesoner, lyser 1 og 2. Etterutlufting er slått på.

Når du slår på en kokesone, slås etterutluftingen av.

Slå av etterutlufting

- ▶ Med — stiller du inn effekttrinn 0.
- ✓ Vifteetterløpet avsluttes.

9.11 Slå på intervallventilasjon

Ved intervallventilasjon slås ventilasjonen automatisk på i 6 minutter per time.

Forutsetning: Det er valgt et koketrinn.

- ▶ Trykk på + eller — helt til 3 lyser.
- ✓ Intervallventilasjon er aktivert.

Merk: Når du slår av apparatet, forblir intervallventilasjonen påslått.

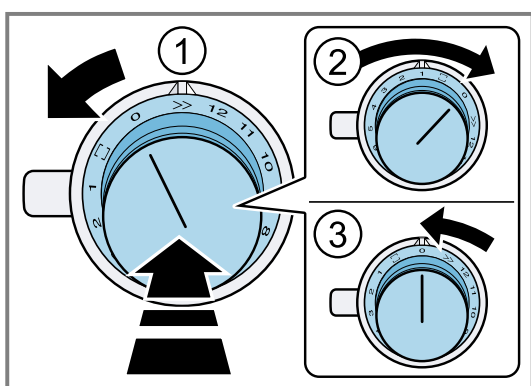
9.12 Slå av intervallventilasjon

- ▶ Med — stiller du inn effekttrinn 7.
- ✓ Intervallventilasjonen er slått av.

9.13 Endre farge på lysringen

Merk: Lysringen bak dreiebryteren lyser oransje når ovnen går. Du kan velge mellom en lysere og mørkere oransjefarge.

1. Utfør følgende trinn uten opphold.
2. Trykk inn dreiebryteren og vri den ett hakk mot venstre til >>.
Hold dreiebryteren inne.
3. Vri dreiebryteren to hakk mot høyre til 1.
Hold dreiebryteren inne.
4. Vri dreiebryteren to hakk mot venstre til 0.



- ✓ Lysring lyser.
- ✓ Lysringen i dreiebryteren lyser gult.
- ✓ Menyen for endring av oransjefargen er åpnet.

5. Trykk inn dreiebryteren og vri den ett hakk mot høyre til 0.
- ✓ Etter ca. 5 sekunder lyser lysringen i dreiebryteren grønt.
- ✓ Fargen er endret.

Endre fargen tilbake

Forutsetning: Du må være i menyen for endring av oransjefarge.

→ "Endre farge på lysringen", Side 13

- ▶ For å endre innstillingen tilbake igjen, trykker du inn dreiebryteren og vrir den ett hakk mot venstre til 0, og så ett hakk tilbake mot høyre til 1.
- ✓ Lysringen i dreiebryteren lyser grønt.

Gå ut av menyen og lagre innstillingene

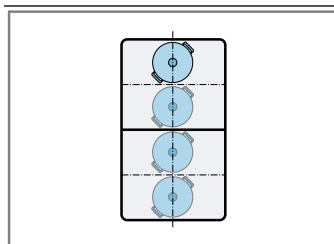
1. Utfør følgende trinn uten opphold.
2. Trykk inn dreiebryteren og vri den to hakk mot venstre til >>.
Hold dreiebryteren inne.
3. Vri dreiebryteren tre hakk mot høyre til 1.
Hold dreiebryteren inne.
4. Vri dreiebryteren to hakk mot venstre til 0.
- ✓ Lysringen i dreiebryteren slukner.
- ✓ Innstillingene er lagret.

10 Flex Zone

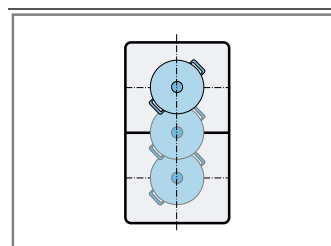
Alt etter behov kan du bruke Flex-kokesonen som én enkelt kokesone eller som to uavhengige kokesoner. Flex-kokesonen består av fire induktorer. Induktorene fungerer uavhengig av hverandre og aktiverer kun det koketoppområdet som dekkes av kokekaret.

10.1 Kokekarposisjoner ved én enkelt kokesone

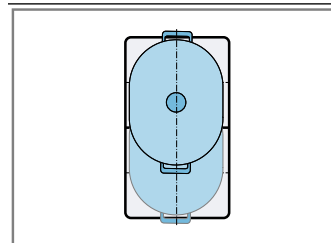
Her får du et overblikk over plassering av kokekar. Plasser kokekaret sentrert for å sikre god kjeleregistring og varmfordeling.



Dersom kokekarets diameter er inntil 13 cm, skal det plasseres i en av de fire illustrerte posisjonene.



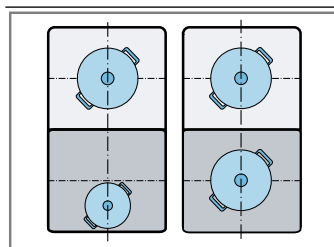
Dersom kokekarets diameter er over 13 cm, skal det plasseres i en av de tre illustrerte posisjonene.



Dersom kokekaret dekker mer enn én kokesone, skal det til å begynne med plasseres i den øvre eller den nedre kanten av den fleksible kokesonen.

10.2 Kokekarposisjoner ved to uavhengige kokesoner

Her får du et overblikk over plassering av kokekar. De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan du bruke uavhengig av hverandre. Still inn ønsket koketrinn for hver enkelt kokesone.



Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

10.3 Bruke Flex-kokesone som én enkelt kokesone

Forutsetning: Kokesonene er koblet sammen.

→ "Sammenkobling av de to kokesonene", Side 14

► Bruk den samlede kokesonen.

Sammenkobling av de to kokesonene

1. Sett på det kokekaret.
 2. Vri en av dreiebryterne ett hakk mot høyre til 0.
 3. Velg koketrinn med den andre dreiebryteren.
- ✓ 0 lyser.
 - ✓ Effektrinnet lyser for begge de to kokesonene i displayet.
 - ✓ Flex-kokesonen er aktivert.

Endre koketrinn

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

Legge til et nytt kokekar

1. Sett på det nye kokekaret.
 2. Vri dreiebryteren du har valgt Flex-kokesonen med, ett hakk mot høyre til 0 og så ett hakk til venstre til 1.
- ✓ Det nye kokekaret blir registrert, og det valgte koketrinnet beholdes.

Merk: Dersom du forskyver eller løfter kokekaret fra den kokesonen som benyttes, vil koketoppen starte et automatisk søk, og det tidligere valgte koketrinnet beholdes.

Koble kokesonene fra hverandre

- Vri dreiebryteren du har valgt Flex-kokesonen med, ett hakk mot høyre til 0.
- ✓ 0 lyser.
- ✓ Flex-kokesonen er deaktivert.
- ✓ De to kokesonene fungerer som to uavhengige kokesoner.

Merk: Dersom du slår koketoppen av og på igjen, blir den fleksible kokesonen til to uavhengige kokesoner igjen.

10.4 Bruke Flex-kokesonen som to uavhengige kokesoner

- Bruk Flex-kokesonen som to uavhengige kokesoner.
- "Grunnleggende betjening", Side 11

11 FlexPlus Zone

Koketoppen har to FlexPlus-kokesoner som er plassert ved siden av de to fleksible kokesonene og tas i bruk sammen med Flex-kokesonen til høyre eller venstre. Dermed kan du bruke større kokekar og oppnå bedre tilberedningsresultater.

Hver av de to FlexPlus-kokesonene aktiveres alltid i kombinasjon med enten høyre eller venstre Flex-kokesone. Du kan ikke aktivere FlexPlus-kokesonen og Flex-kokesonen separat.

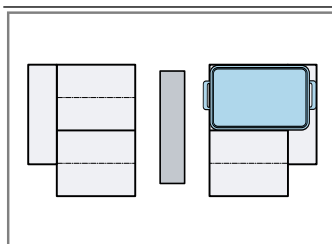
11.1 Tips for plassering av kokekar

Her får du et overblikk over plassering av kokekar. Avhengig av størrelsen på kokekaret og det kokeområdet som dekkes, kan du bruke den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner eller som én enkelt kokesone.

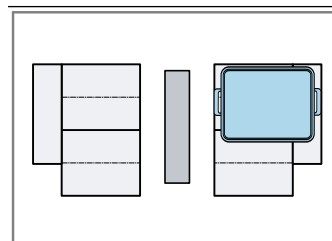
→ "Flex Zone", Side 13

Plasser kokekaret sentrert for å sikre god kjeleregistrering og varmfordeling. Påse at kokekaret dekker kokesonen på siden og FlexPlus-kokesonen.

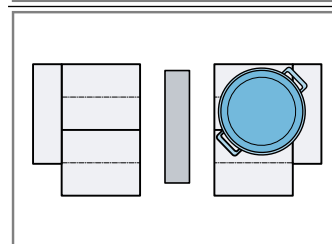
Ikke bruk teppanyakien eller stekebordet på FlexPlus-kokesonen.



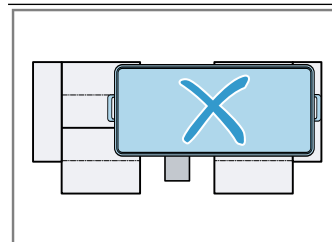
Avlangt kokekar: Bruk den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner.



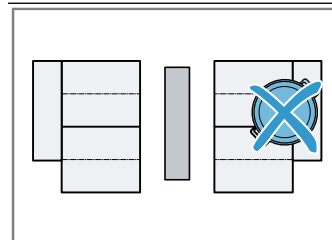
Avlangt kokekar: Bruk den fleksible kokesonen som én enkelt kokesone.



Rundt kokekar: Bruk den fleksible kokesonen som én enkelt kokesone.



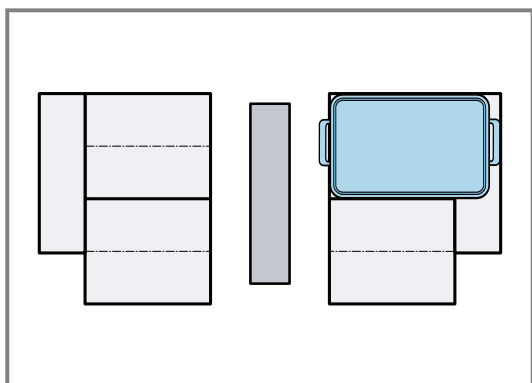
Kokekaret må ikke dekke begge FlexPlus-kokesonene samtidig.



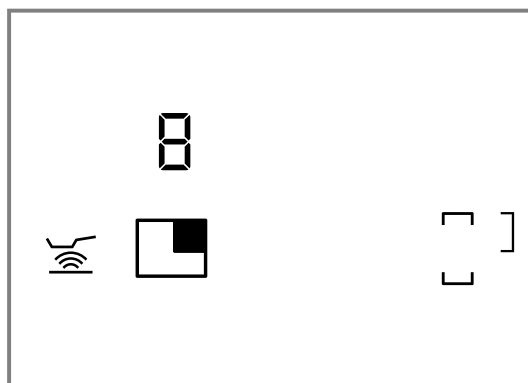
Ikke bruk runde kokekar som ikke dekker FlexPlus-kokesonen fullstendig.

11.2 Aktivere FlexPlus-kokesonen

1. Sett kokekaret på kokesonen.
2. Pass på at kokekaret dekker FlexPlus-kokesonen.



3. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
- ✓ Indikatorene til kokesonen og FlexPlus-kokesonen lyser opp.



- ✓ FlexPlus-kokesonen er aktivert.

11.3 Deaktivere FlexPlus Zone

- ▶ Fjern kokekaret fra kokesonen.
- ✓ *H* eller *h* lyser.
- ✓ Visningen for FlexPlus-kokesonen lyser inntil rest-varmeindikatoren slukner.
- ✓ FlexPlus-kokesonen er deaktivert.

12 Timerfunksjon

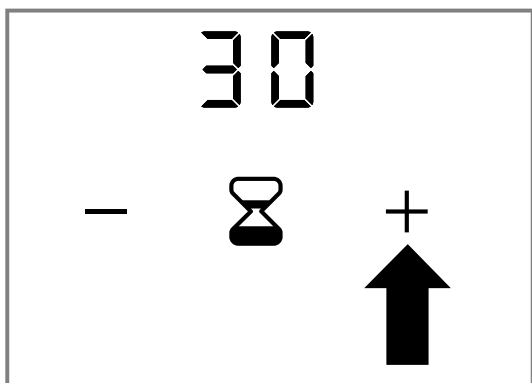
Apparatet har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid.

12.1 Varselur

Med varseluret kan du stille inn en tid på opptil 99, og når denne tiden er telt ned, lyder det et signal. Varseluret fungerer uavhengig av alle andre innstillinger og slår ikke automatisk av kokesonen.

Stille inn varseluret

1. Trykk på **Σ**.
- ✓ **00**, **—** og **+** lyser.
2. I løpet av de neste 10 sekundene velger du ønsket tid med **—** og **+**.
 - ▶ Vil du stille inn tiden raskere, holder du **—** eller **+** inne.



3. Trykk på **Σ**.
- ✓ Den valgte tiden er bekreftet.
- ✓ Tiden begynner å telles ned.

Endre varselur

1. Trykk på **Σ**.
2. Endre tiden med **—** og **+**.
3. Trykk på **Σ**.
- ✓ Den valgte tiden er bekreftet.

Slette varselur

1. Trykk på **Σ**.
2. Ved hjelp av **—** og **+** stiller du tiden på **00**.
3. Trykk på **Σ**.
- ✓ Tiden er slettet.

Slå av varselur

- Forutsetning:** Etter at tiden er telt ned, lyder det et signal. **00** blinker.
- ▶ Trykk på **Σ**.
 - ✓ Visningen slukkes.
 - ✓ Lydsignalet opphører.

12.2 Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen viser i minutter og sekunder (mm.ss) den tiden som har gått siden funksjonen ble aktivert. Stoppeklokkefunksjonen fungerer uavhengig av alle andre innstillinger og slår ikke automatisk av kokesonen.

Maksimal varighet er 99 minutter og 59 sekunder (99.59). Når denne verdien er nådd, begynner visningen på 00.0 igjen.

Aktivere stoppeklokkefunksjonen

1. Velg koketrinn.
- ✓ **0** lyser.

2. Trykk på Ø.

✓ 00.00 lyser.

✓ Tiden telles ned.

Avbryte stoppeklokkefunksjonen

1. Trykk på Ø.

✓ Stoppeklokkefunksjonen stoppes.

✓ Stoppeklokkeindikasjonen fortsetter å lyse.

2. Trykk på Ø.

✓ Tiden fortsetter å telles ned i displayet.

Deaktivere stoppeklokkefunksjonen

► Hold Ø inne.

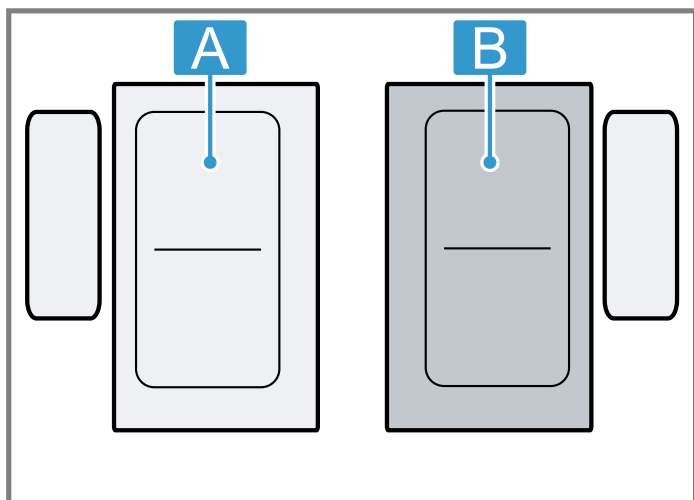
✓ Stoppeklokkefunksjonen stoppes.

✓ Stoppeklokkevisningene slukner.

✓ Stoppeklokkefunksjonen er deaktivert.

13 Booster-funksjon

Med booster-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn 12. Booster-funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk.



A Gruppe for venstre koketopp

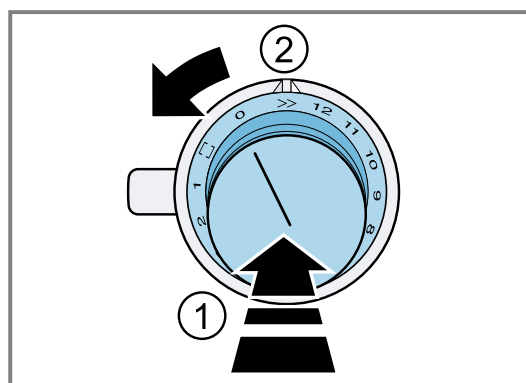
B Gruppe for høyre koketopp

Dersom den andre kokesonen i samme gruppe er i bruk, blinker valgt kokesone P og 12 i displayet. Deretter vil apparatet automatisk slå på koketrinnet 12 uten å aktivere booster-funksjonen. I så fall må du vri dreiebryteren for den andre kokesonen til 0.

Merk: Du kan også aktivere funksjonen på Flex-sonen dersom du bruker den som én enkelt kokesone.

13.1 Aktivere booster-funksjonen

► Trykk inn dreiebryteren og vri den ett hakk mot venstre til >>.



✓ P og >> lyser.

✓ Funksjonen er aktivert.

13.2 Deaktivere booster-funksjonen

► Trykk inn dreiebryteren og vri den til ønsket koketrinn.

✓ P og >> slukner.

✓ Det valgte koketrinnet lyser i displayet.

✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: I bestemte situasjoner vil booster-funksjonen slå seg av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen. Da vil apparatet automatisk stille inn koketrinn 12.

→ "Deaktivere booster-funksjonen etter sikkerhetsutkobling", Side 16

13.3 Deaktivere booster-funksjonen etter sikkerhetsutkobling

Forutsetning: Apparatet har automatisk stilt inn koketrinnet 12.

► Vri dreiebryteren til 0 eller et ønskelig koketrinn.

14 Stekesensorfunksjon

Med denne opprettholder du egnet pannetemperatur under steking. Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekesensorfunksjonen.

14.1 Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du strøm, og oljen eller fettene blir ikke overopphetet.

- Stekesensorfunksjonen melder fra når den tomme pannen oppnår optimal temperatur for tilsetning av olje og deretter ildgging av matvarene.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettspjut.

- Bruk olje eller fett som er egnet for panneretter. Hvis du bruker smør, margarin, kaldpresset olivenolje eller smult, må du stille inn temperaturtrinn 1 eller 2.
- La aldri en panne med eller uten matvarer stå på varme uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

14.2 Temperaturtrinn

Trinn	Egnet til
1	Svært lavt Tilberedning og innkoking av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin.
2	Lavt Steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.
3	Lavt – mid-dels Steking av fisk og tykke, stekte retter, som karbonader og pølser.
4	Mid-dels–høy Steking av biff, godt stekt, panerte dypfrysede produkter, tynne stekevarer, f.eks. snitsel, strimlet kjøtt og grønnsaker.
5	Høyt Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff, rå eller medium, røstipotet og stekte poteter.

14.3 Anbefalte kokekar

Til denne funksjonen er det utviklet spesialkokekar som gir optimale resultater.

Du får anbefalt kokekar hos kundeservice, faghandelen eller i nettbutikken vår www.gaggenau.com.

Merk: Du kan også bruke andre kokekar. Alt etter kokekarets egenskaper kan imidlertid oppnådd temperatur avvike fra valgt temperaturtrinn.

14.4 Anbefalinger for matlaging med stekesensor

Tabellen viser hvilket temperaturtrinn ⌚ som egner seg til de enkelte matvarene. Steketiden (⌚ min) kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse, og kvalitet på råvarene. Det innstilte temperaturtrinnet varierer etter hvilken panne som brukes. Forvarm den tomme pannen. Ha i olje og matvarer etter signaltonen.

	⌚	⌚ min
Kjøtt		
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
Wiensnitsel ¹	4	10-15

¹ Snu ofte.

² Ha i olje og matvarer etter signaltonen.

³ Rør jevnlig.

⁴ Ha i smør og matvarer etter signaltonen.

⁵ Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

	⌚	⌚ min
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	6-10
Karbonader, 2 cm tykke ¹	3	10-20
Fylte karbonader ¹	3	10-20
Forhåndskokte pølser ¹	3	8-20
Ferske pølser ¹	3	8-20

Fisk

Fiskefilet, naturell ¹	4	10-20
Fiskefilet, panert ¹	3	10-20
Scampi ¹	4	4-8
Reker ¹	4	4-8
Stekt fisk, hel ¹	3	10-20

Eggeretter

Speilegg i smør ⁴	2	2-6
Speilegg ²	4	2-6
Eggerøre ³	2	4-9
Omelett ⁵	2	3-6
Pannekaker ⁵	5	1,5-2,5
Arme riddere ⁵	3	4-8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁵	3	10-15

Grønnsaker og belgfrukter

Hvitløk ³	2	2-10
Løk, surret ³	2	2-10
Løkringer ³	3	5-10
Squash ¹	3	4-12
Aubergine ¹	3	4-12
Paprika ¹	3	4-15
Grønn asparges ¹	3	4-15
Sopp ³	4	10-15
Grønnsaker dampet i olje ³	1	10-20
Grønnsaker, glasert ³	3	6-10

Poteter

Stekte poteter, av kokte poteter ³	5	6-12
Pommes frites (av rå poteter) ³	4	15-25
Potetkaker ⁵	5	2,5-3,5
Røstipoteter ⁴	2	50-55

	⌚	⌚ min
Glaserte poteter ¹	3	10-15
Sauser		
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
Dypfryste produkter		
Snitsel ²	4	15-20
Cordon bleu ²	4	10-30
Fjærkrebryst ²	4	10-30
Kylling-nuggets ²	4	10-15
Gyros ¹	4	10-15
Kebab ¹	4	10-15
Fiskefilet, naturell ²	3	10-20
Fiskefilet, panert ²	3	10-20
Fiskepinner ²	4	8-12
Pommes frites i panne ¹	5	4-6
Panneretter ¹	3	6-10
Vårruller ²	4	10-30
Camembert ²	3	10-15
Andre		
Stekt ost ²	3	7-10
Krutonger ¹	3	6-10
Tørre ferdigretter ³	1	5-10

	⌚	⌚ min
Ristede mandler ⁴	4	3-15
Ristede nøtter ⁴	4	3-15
Ristede pinjekjerner ⁴	4	3-15

14.5 Slå på stekesensor

- Velg passende stekettrinn.
→ "Anbefalinger for matlagning med stekesensor", Side 17
- Sett det tomme kokekaret på kokesonen.
- Velg ønsket temperaturtrinn med dreiebryteren.
Til denne funksjonen kan du bruke temperaturtrinn / til 5.
→ "Temperaturtrinn", Side 17
Dersom du velger temperaturtrinn med 5, vil apparatet stille inn temperaturtrinn 5.
- Trykk på .
✓  lyser oransje.
✓ R og det valgte temperaturtrinnet lyser.
✓ Funksjonen er aktivert.
✓ „, z og ÷ lyser inntil det valgte temperaturtrinnet er nådd. Da høres et lydsignal, og temperaturindikatoren slukker.
- Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.
- Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

14.6 Slå av stekesensoren

- Den dreiebryteren du har valgt temperatur med, skal du deretter vri til 0.
- ✓ Kokesonen slår seg av.
- ✓ Restvarmeindikatoren lyser.

15 Sperre betjeningspanelet ved rengjøring

Med denne funksjonen kan du låse betjeningspanelet for en kort stund under rengjøringen. Du kan fjerne overkok uten å endre de valgte innstillingene på den påslåtte koketoppen.

Funksjonen har ingen innvirkning på dreiebryterne. Du kan når som helst slå av apparatet. Når sperren er aktivert, er strømtilførselen til apparatet brutt. Kokesonene kan fortsatt være varme. Ventilasjonen fortsetter å gå.

15.1 Låse betjeningspanelet ved rengjøring

- Trykk på .
- ✓ Du hører et lydsignal.
- ✓ Visningene for de tidligere aktiverte funksjonene blinker.
- ✓ Betjeningsfeltet er sperret i 10 minutter.
- ✓ Apparatet slutter å varme.
- ✓ Ventilasjonen fortsetter å gå.
- ✓ Timeren settes på pause.
- ✓ Apparatet slår seg av dersom du ikke deaktiverer funksjonen i løpet av de neste 10 minuttene.

15.2 Låse opp betjeningspanelet etter rengjøring

- Trykk på .
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

¹ Rør jevnlig.

² Snu ofte.

³ Tilsett vann etter signaltonen. Tilsett matvarene med en gang vannet har kokt opp.

⁴ Ha i matvarer etter signaltonen.

16 Automatisk utkobling

Dersom du bruker en kokesone over lengre tid uten å foreta noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen. Etter at det er valgt et effekttrinn, slås kokesonen av automatisk etter 1 til 10 timer.

Et lydsignal indikerer at tiden er ute. Lysringen bak den aktiverte dreiebryteren blinker. *FF* lyser. Kokesonen slutter da å varme.

16.1 Slå på apparatet igjen etter automatisk sikkerhetsutkobling

1. Vri dreiebryteren til 0.
2. Vri dreiebryteren for ønsket kokesone til koketrinnet.

16.2 Innkoblingsvarighet avhengig av koketrinn

Følgende oversikt viser antall timer som går før koketoppen slår seg av avhengig av valgt koketrinn.

Koketrinn	Antall timer
1	10
2 til 4	5
5 til 7	4
8	3
9 til 10	2
11 til 12	1

Dersom du aktiverer stekesensoren, vil koketoppen slå seg av etter 3 timer ved koketrinn 1 til 5.

17 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

17.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her får du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene.

I display- et	Valg
c1	Lydsignaler 07 Alle signaltoner er slått på. ¹ 0FF Kun feilsignal er slått på.
c2	Power Management-funksjon. Begrense to- taleffekten på koketoppen. Hvilke innstillin- ger som er tilgjengelige, avhenger av koketoppens maksimale effekt. 0FF Deaktivert. ¹ 1000 Laveste trinn. 1500 2000 ... 9500 Høyeste trinn på koketoppen.
c3	Kontrollere kokekar, resultat av tilbered- ningsprosessen → "Kokekar-test", Side 20 0 Ikke egnet. 1 Ikke optimalt. 2 Egnet.
c4	Stille inn sirkulasjon eller utlufting 0 Sirkulasjon er stilt inn. ¹ 1 Utlufting er stilt inn.
c5	Automatisk start av ventilasjon 0FF Slått av. Ved behov må ventilasjonen slås på manuelt.

I display- et	Valg
	0 Slått på i automatisk modus. ¹ Ventilasio- nen slås på i automatisk modus når en kokesone slås på. 1/2/3 Slått på i manuell modus. Ventilasjonen slår seg på med et fast innstilt viftetrinn når en kokesone slås på.
c6	Etterutlufting 0 Viften går på etterutlufting i automatisk modus. ¹ 10 Etterutlufting med den sist valgte innstillin- gen. 0FF Ventilasjonen slår seg av samtidig med koketoppen. Ikke anbefalt for apparater med sirkulasjon.
c7	Still inn sensorfølsomhet for ventilasjonen 1 Laveste innstilling for sensorfølsomhet. ¹ 2 Middels innstilling for sensorfølsomhet. ¹ 3 Høyeste innstilling for sensorfølsomhet.
c8	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger 0FF Beholde de individuelle innstillingene. ¹ 07 Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

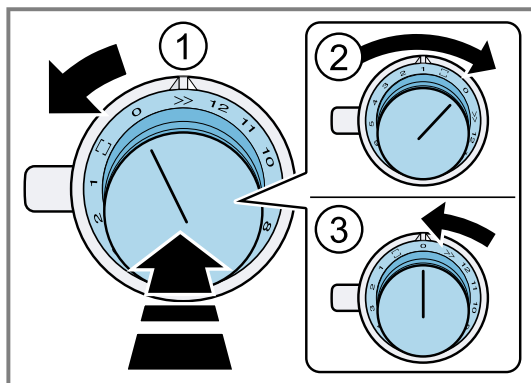
17.2 Åpne menyen Grunninnstillinger

Forutsetning: Koketoppen er slått av.

1. Trykk inn en vilkårlig dreiebryter. Mens du holder dreiebryteren trykket inn, foretar du følgende steg uten avbrudd:
 - Vri bryteren ett hakk mot venstre til stillingen >> ①.
 - Vri dreiebryteren tre hakk mot høyre til stillingen 1 ②.

¹ Fabrikkinnstilling

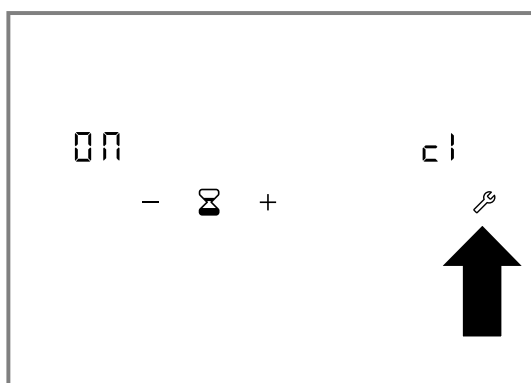
- Vri dreiebryteren to hakk mot venstre til stillingen 0 ③.



- ✓ ⚡ lyser.
 - ✓ Lysringen rundt dreiebryteren lyser gult.
2. Trykk på ⚡.
- Displayene viser produktinformasjon.

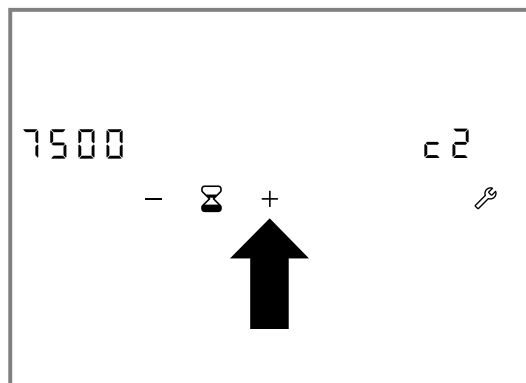
Produktinformasjon	I displayet
Kundeserviceindeks (KI)	0!
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	0!
Produksjonsnummer 2	05

3. Trykk en gang til på ⚡.



- ✓ Menyene Grunninnstillinger er åpnet.
 - ✓ c1 og 00 lyser.
4. Trykk på ⚡ helt til ønsket funksjon vises.

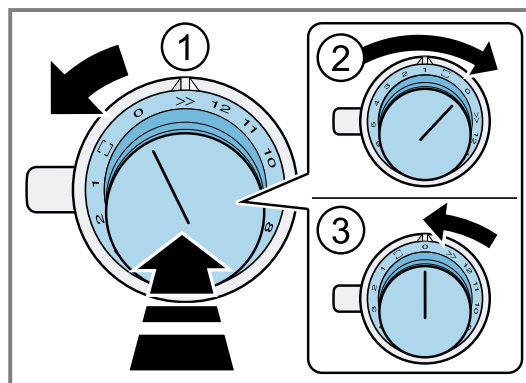
5. Velg ønsket innstilling med + og -.



- 6. Hold ⚡ inne i minst 4 sekunder.
 - ✓ Innstillingene er lagret.
7. Gå ut av menyen Grunninnstillinger. → Side 20

17.3 Gå ut av menyen grunninnstillinger

- Trykk inn dreiebryteren. Mens du holder dreiebryteren trykket inn, foretar du følgende steg uten avbrudd:
 - Vri bryteren ett hakk mot venstre til stillingen >> ①.
 - Vri dreiebryteren tre hakk mot høyre til stillingen 1 ②.
 - Vri dreiebryteren to hakk mot venstre til stillingen 0 ③.



- ✓ Apparatet lagrer de endrede innstillingene.
- ✓ ⚡ slukner.
- ✓ Lysringen bak dreiebryteren slukner.

Merk: Dersom du ikke utfører betjeningsstegene, vil ikke apparatet lagre de endrede innstillingene.

18 Kokekar-test

Med denne funksjonen kan du kontrollere hvor fort tilberedningen går og hvilken kvalitet det blir på den, avhengig av kokekaret. Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

Mer informasjon om denne funksjonen får du under , og mer informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar får du under og .

→ "Grunninnstillingene", Side 19

→ "Matlaging med induksjon", Side 7

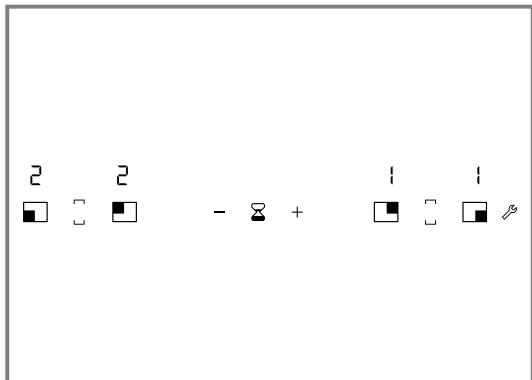
→ "Flex Zone", Side 13

18.1 Kontrollere kokekaret

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med kokekarets diameter. Dette skal gjøres ved romtemperatur.
2. Åpne menyen Grunninnstillinger → Side 19.
3. Velg innstillingen c3.

- ✓ OFF lyser.

4. Trykk på + eller –.
- ✓ *On* lyser.
- ✓ Du hører et lydsignal.
- ✓ Visningene for kokesonene lyser.
- ✓ Funksjonen er aktivert.
- ✓ *Fun* lyser.
- ✓ Etter noen sekunder vises resultatet for tilberednings kvaliteten og varighet i kokesonedisplayet.



Merknader

- Hvis kokesonen er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp. Tilberedningsresultatet blir ikke optimalt.
- Den fleksible kokesonen er stilt inn som én enkelt kokesone. Kontroller bare ett enkelt kokekar.
- Bruk wok og woktilbehør til denne funksjonen.

18.2 Kontrollere resultat

- Kontroller resultatet av kvaliteten og varigheten på tilberedningsprosessen ved hjelp av oversikten under.

I displayet	Resultat
<i>0</i>	Kokekaret egner seg ikke for kokesonen, og derfor varmes det ikke opp. ¹
<i>1</i>	Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt. ¹
<i>2</i>	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

19 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble apparatet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller overvåke aktuell driftsstatus.

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

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisningene i Home Connect-appen.

Tips: Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen.
→ "Sikkerhet", Side 3
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

19.1 Konfigurere Home Connect

Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømnettet og slått på.
- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smarttelefon.
- Maskinen innenfor hjemmenettverkets (Wi-Fi) rekkevidde.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Skann den følgende QR-koden.



Via QR-koden kan du installere Home Connect-appen og koble til apparatet.

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

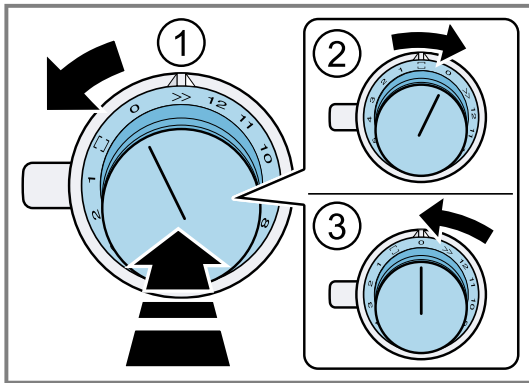
19.2 Endre Home Connect-innstillinger

I innstillingsmenyen for Home Connect kan du koble apparatet til Home Connect og stille inn tilkoblingen til det trådløse hjemmenettverket.

1. Trykk inn en vilkårlig dreiebryter. Mens du holder dreiebryteren trykket inn, foretar du følgende steg uten avbrudd:
 - Vri bryteren ett hakk mot venstre til >> ①.
 - Vri dreiebryteren to hakk mot høyre til □ ②.

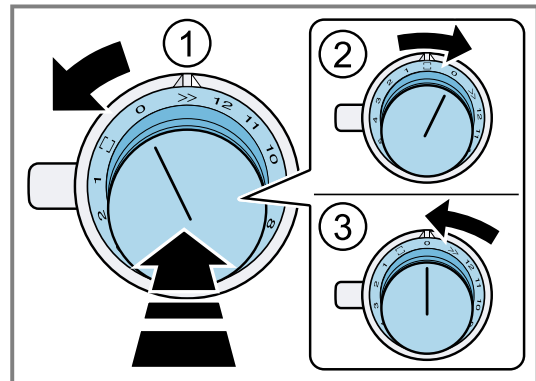
¹ Dersom det finnes en mindre kokesone, tester du kokekaret en gang til på den mindre kokesonen.

- Vri dreiebryteren ett hakk mot venstre til 0 ③.



- ✓ Lysringen bak dreiebryteren lyser blått.
 2. Du foretar en innstilling ved å vri dreiebryteren til ønsket stilling.
 → "Oversikt over Home Connect-innstillingene", Side 22

3. Du lagrer innstillingen ved å forlate Home Connect-innstillingsmenyen på samme måte.
 ► Vri bryteren ett hakk mot venstre til >> ①.
 ► Vri dreiebryteren to hakk mot høyre til □ ②.
 ► Vri dreiebryteren ett hakk mot venstre til 0 ③.



19.3 Oversikt over Home Connect-innstillingene

I Home Connect-innstillinger kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverk.

Dreiebryterstilling	Innstilling	Bruk
 SSID Password 20 min	Manuell registrering på WLAN-hjemmenettverket	Til manuell registrering trenger du nettverksnavnet (SSID) og passordet (key) til WLAN-hjemmenettverket. På den mobile enheten er WLAN-nettverket Home Connect tilgjengelig i ca. 20 minutter.
 WPS 2 min	Automatisk registrering på WLAN-hjemmenettverket	Tilkobling til WLAN-hjemmenettverket med WPS-ruter
 5 s	Slå WiFi på eller av	Du kan når som helst slå av WiFi-nettverket på koketoppen, f.eks. for å spare strøm i ferien. Tilkoblingene til hjemmenettverket vil fortsatt være lagret. Når du slår på det trådløse nettverket igjen, tas de lagrede tilkoblingene i bruk.
 30 s	Tilbakestille Home Connect-tilkobling	Du kan slette alle innstillinger for Home Connect, f.eks. dersom du har nye påloggingsdata for ruter.

19.4 Slå trådløst nettverk på eller av

1. Åpne innstillingsmenyen for Home Connect.
 → "Endre Home Connect-innstillinger", Side 21
 ✓ Lysringen rundt dreiebryteren lyser blått.

2. Vri dreiebryteren fire hakk mot høyre til 3.
- ✓ Lysringen i dreiebryteren lyser grønt.
- ✓ Etter ca. 5 sekunder blinker lysringen rundt dreiebryteren blått.
- ✓ Etter noen sekunder lyser lysringen rundt dreiebryteren blått.
- ✓ Symbolene  og *WIFI* på betjeningspanelet slukner. Det trådløse nettverket er deaktivert.
3. Du lagrer innstillingen ved å forlate innstillingsmenyen på samme måte.
4. Når du vil slå på det trådløse nettverket igjen, går du frem i samme rekkefølge.
- ✓ Lysringen rundt dreiebryteren lyser blått.
- ✓ Etter ca. 5 sekunder blinker lysringen rundt dreiebryteren blått, og deretter lyser den grønt.
5. Betjeningspanelet viser  og *WIFI*.
6. Du lagrer innstillingen ved å forlate innstillingsmenyen på samme måte.

19.5 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester.

Forutsetningen er at du er registrert 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 dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

Merknader

- Programvareoppdateringen består av to trinn.
 - Først må den lastes ned.
 - Deretter installeres den på apparatet ditt.
- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. Programvareoppdateringer kan også lastes ned

automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.

- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

19.6 Fjerndiagnose

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

Tips: 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.

19.7 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern.

Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Unik apparat-ID (består av apparatnøkklene samt MAC-adressen til den monterte Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for datateknisk sikring av forbindelsen).
- Programvare- og maskinvareversjonen til apparatet ditt.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen klargjør bruken av Home Connect-funksjonene og trengs første gang du vil bruke Home Connect-funksjonene.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Du finner informasjon om personvern i Home Connect-appen.

20 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

20.1 Kokesoneoverflate

Unngå skader på overflaten

Før du tar apparatet i bruk første gang, må du rengjøre overflaten med en myk klut og vanlig rengjøringsmiddel for keramikk.

- Ikke bruk koketoppen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.
- Unngå direkte kontakt mellom matvarer og kokeplate, da dette kan føre til varig misfarging av overflaten.
- Fjern umiddelbart rester av mat, sukker, plast, aluminiumsfolie og annet søl med en glasskrape.
- Fjern umiddelbart grov smuss, salt og pepper fra kokesonen.

- Ikke bruk kokekar med ru bunn.
- Løft kokekaret når du skal flytte på det.
- Ikke bruk en skrape med sløve kanter.

20.2 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskraper får du hos kundeservice, i vår nettbutikk eller hos en forhandler.

OBS

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

- ▶ Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm. Det kan føre til merker på overflaten.

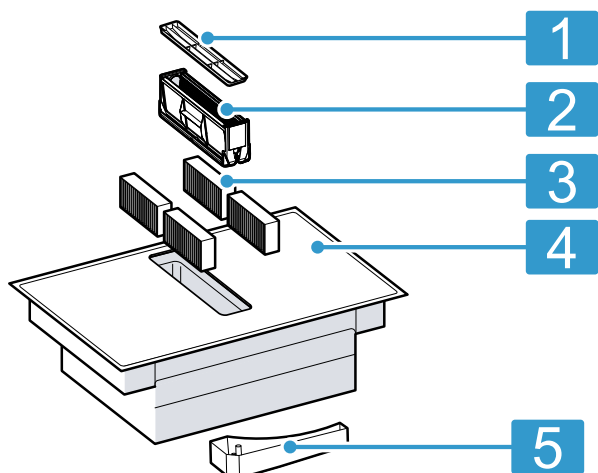
Uegnede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner

- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamber
- Høytrykksspyler og dampstråle
- Basisprodukter som avfettingsprodukter

20.3 Komponenter som skal rengjøres eller byttes ut

Følgende oversikt viser de apparatkomponentene som du enten skal skifte ut eller rengjøre.



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Ventilasjonsgitter |
| 2 | Fettfilter |
| 3 | Luktfilter eller støyfilter |
| 4 | Glasskeramikk |
| 5 | Overløpsbeholder |

20.4 Rengjøre platetoppen

Rengjør koketoppen etter hver bruk for å unngå at matrester brenner seg fast.

Forutsetning: Koketoppen må være kald. Det er kun dersom det er sukkerflekker, rissivelse, plast eller aluminiumsfolie på koketoppen at den ikke må avkjøles.

1. Fjern hardnakkert smuss med en glasskrape.
2. Spray hele overflaten med såpevann eller vanlig oppvaskmiddel. Bruk bare rengjøringsmidler for glasskeramikktopper dersom smussen er svært gjenstridig.
 - ▶ Påfør rengjøringsmiddelet jevnt og forsiktig.
 - ▶ Følg rengjøringsanvisningene på emballasjen til rengjøringsmiddelet.
 - ▶ Du oppnår gode rengjøringsresultater med en spesialsvamp for glasskeramikk.
3. Tørk over med en fuktig klut og tørk med en tørr fille.

Tips: Hvis du holder bunnen av kokekaret rent, holder overflaten på koketoppen seg i god stand.

20.5 Rengjøre dreiebryterne

Merk: Du kan ikke demontere dreiebryterne når du skal rengjøre dem.

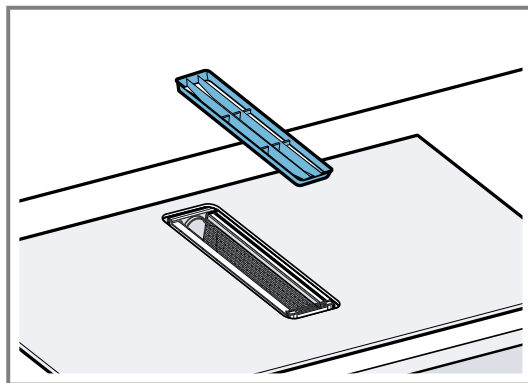
1. Rengjør dreiebryterne med varmt såpevann og en myk klut.
2. Ikke bruk for mye vann til rengjøringen.

20.6 Bytte luktfilter eller støyfilter

Bytt ut luktfiltrene regelmessig. Skift ut støyfiltrene når de er skitne.

Merk: Luktfiltere og støyfiltere får du kjøpt hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.

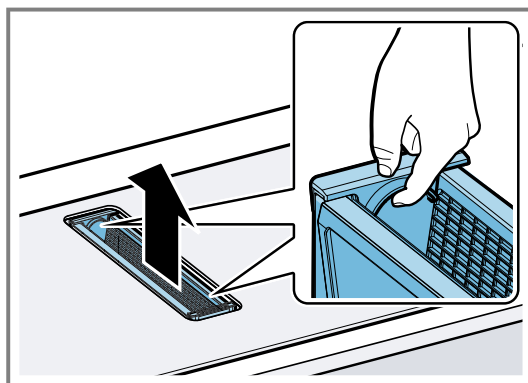
1. Bruk kun originale filtre, slik at du er sikret at filtrene fungerer optimalt.
2. Ta av ventilasjonsgitteret.



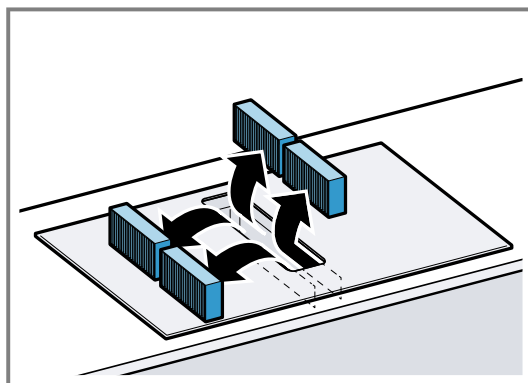
3. **OBS** – Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.
 - ▶ Hold en hånd under fettfilteret.

Trekk fettfilteret ut oppover av apparatet etter håndtakene i fettfilteret.

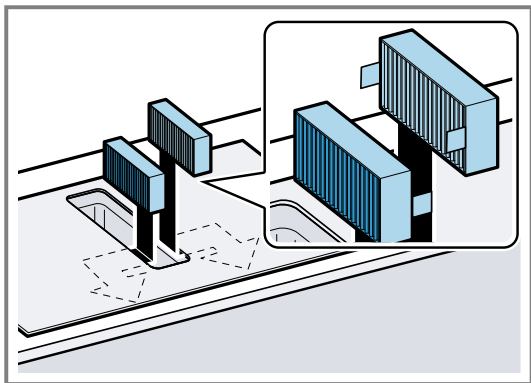
- ▶ Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



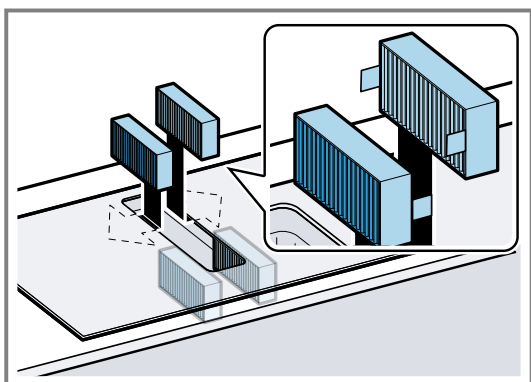
4. Ta de 4 luktfiltrene eller støyfiltrene ut av apparatet og kast dem forskriftsmessig.



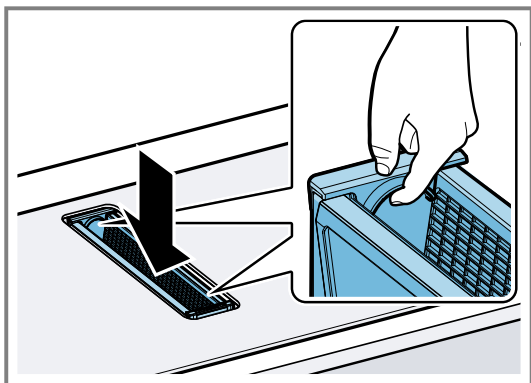
5. Sett inn de 2 luktfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



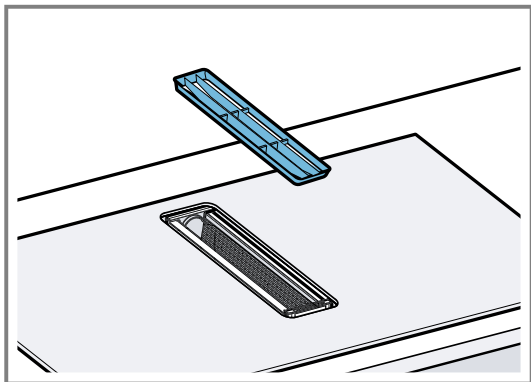
6. Sett inn de andre luktfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



7. Sett fettfilteret inn i apparatet ved hjelp av håndtakene på fettfilteret.



8. Legg på ventilasjonsgitteret.



Tilbakestille metningsindikator

Forutsetning: Etter at apparatet er slått av, lyser ☉.

1. Skift ut luktfiltrene. → Side 24
 2. Hold ☉ inne i ca. 3 sekunder.
- ✓ ☉ slutter å lyse. Metningsindikatoren for luktfiltrene er tilbakestilt.

20.7 Rengjøring av fettfilteret

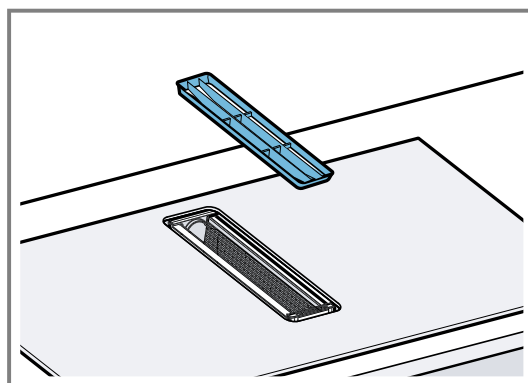
Fettfiltrene filtrerer ut fett fra matosen. Rengjør fettfilteret regelmessig slik at du er sikret at det fungerer optimalt.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- Bruk aldri åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. ved flambering).

1. Ta av ventilasjonsgitteret.

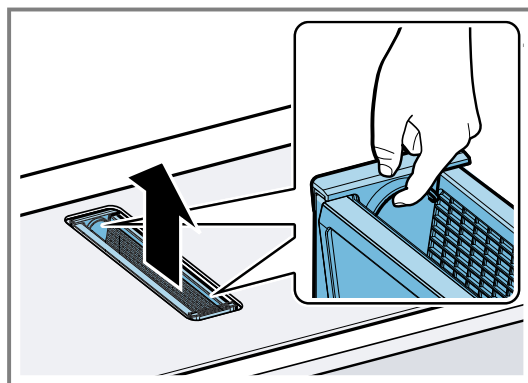


2. **OBS** – Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under.

- Hold en hånd under fettfilteret.

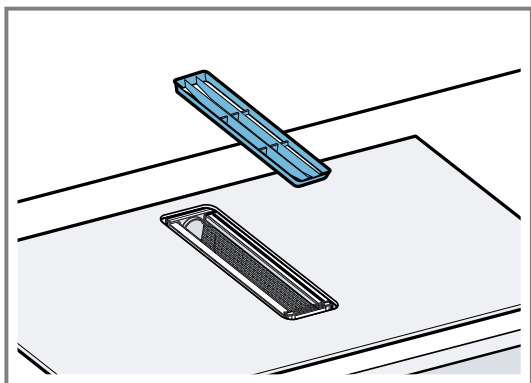
Trekk fettfilteret ut oppover av apparatet etter håndtakene i fettfilteret.

- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



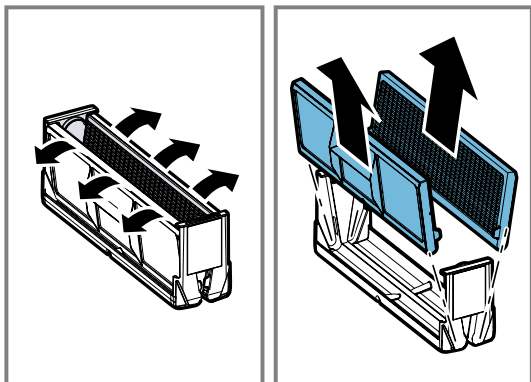
3. Rengjør fettfilteret.
→ "Rengjøre fettfilter for hånd", Side 26
→ "Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin", Side 26
4. Ta ut luktfiltrene eller støyfiltrene ved behov og rengjør apparatet på innsiden.
→ "Bytte luktfilter eller støyfilter", Side 24
5. Dersom det har kommet gjenstander inn i apparatet, må du fjerne disse gjenstandene og påse at veien til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
6. Tørk over innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.

7. Etter rengjøring setter du inn det tørkede fettfilteret igjen.
8. Legg på ventilasjonsgitteret.



Rengjøre fettfilter for hånd

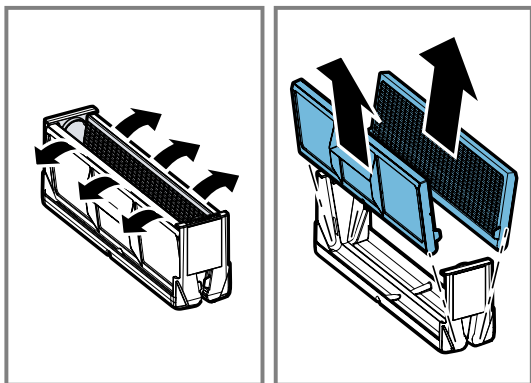
1. Trekk sidedelene på fettfilteret utover og ta det ut oppover for å demontere fettfilteret.



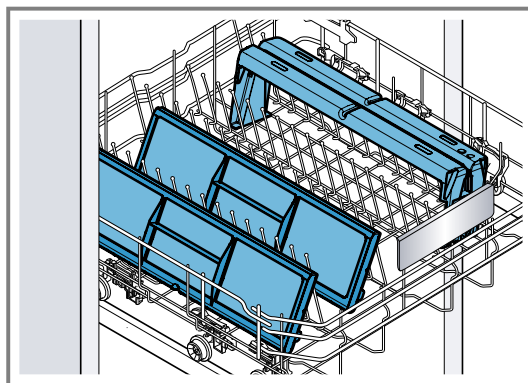
2. Bløtlegg fettfilteret i varmt såpevann.
3. Rengjør fettfilteret med en børste. Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler. Bruk et spesielt fettløsningsmiddel ved hardnakket smuss. Fettløsningsmiddelet kan kjøpes hos kundeservice, i nettbutikken vår eller hos en fagforhandler.
4. Skyll fettfilteret godt.
5. La fettfilteret dryppe av.

Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin

1. Demonter fettfilteret for å oppnå et optimalt rengjøringsresultat.
 - Trekk sidedelene på fettfilteret utover og ta det ut oppover for å demontere fettfilteret.



2. Sett de enkelte komponentene til fettfilteret løst i oppvaskmaskinen uten at de kommer i klem.
 - Sett fettfilteret inn i oppvaskmaskinen opp-ned.



Ikke vask svært skitne fettfiltre sammen med servise. Ikke bruk aggressive eller etsende rengjøringsmidler.

3. Start oppvaskmaskinen. Velg en temperaturinnstilling på under 70 °C.
4. La fettfilteret dryppe av.

20.8 Rengjøring av ventilasjonsgitteret

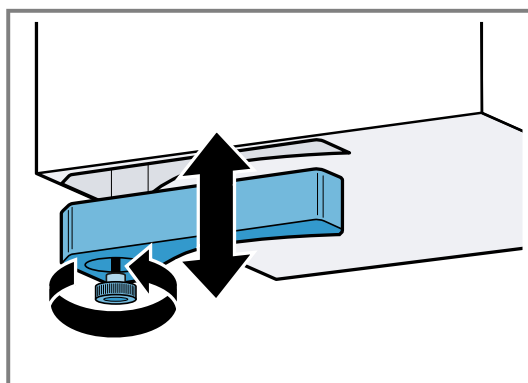
- Rengjør ventilasjonsgitteret med en fuktig klut og tørk det deretter tørt med en tørr klut, eller vask det i oppvaskmaskin. Overflaten kan bli misfarget ved rengjøring i oppvaskmaskin. Misfargingen påvirker ikke kvaliteten.

20.9 Rengjøring av overløpsbeholder

Overløpsbeholderen samler opp væske og gjenstander som havner i apparatet ovenfra.

Forutsetning: Apparatet er avkjølt, og restvareindikatoren har sluknet.

1. Hold fast overløpsbeholderen med den ene hånden og skru den løs med den andre.
 - Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Skru løs overløpsbeholderen og vask den uten skruen i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
5. Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokkert.

Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Ta ut fettfilteret når du skal gjøre dette. → Side 25

21 Spørsmål og svar

Her finner du en oversikt over ofte stilte spørsmål om bruk, lyder, kokekar og rengjøring.

21.1 Bruk

Spørsmål	Svar
Hvorfor blinker lampene, og hvorfor hører jeg et lydsignal?	Rengjør betjeningspanelet for væske og matrester. Fjern alle gjenstander som kan dekke til betjeningspanelet. Nærmere informasjon om deaktivering av signaltonen finner du under . → "<i>Grunninnstillingene</i>", Side 19
Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.	Slå av ventilasjonen manuelt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel .
Luftinnsugningen er for svak.	Påse at fettfilteret er rent. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel . → "<i>Rengjøring og pleie</i>", Side 23

21.2 Lyder

Spørsmål	Svar
Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?	Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens koketoppen er i bruk. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. De betyr ikke at noe er defekt.
Hvilke lyder kan oppstå og hvilken betydning har lydene?	Dyp during som ved en transformator: Oppstår ved koking på høyt koketrinn. Denne lyden forsvinner eller blir stillere når du setter ned koketrinnet. Stille piping: Er å høre når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når du fyller kokekaret med vann eller matvarer. Spraking: Oppstår ved kokekar som består av forskjellige materialer oppå hverandre eller når du bruker kokekar i forskjellig størrelse og i forskjellige materialer. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på. Høye pipetoner: Kan oppstå når du bruker to kokesoner samtidig på høyeste koketrinn. Disse pipetonene forsvinner eller blir svakere når du setter ned koketrinnet. Ventilatorstøy: Plaketoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at plaketoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

21.3 Kokekar

Spørsmål	Svar
Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?	Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under . → "<i>Matlaging med induksjon</i>", Side 7
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 for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Du finner mer informasjon om dette under . → "<i>Matlaging med induksjon</i>", Side 7
Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt effekttrinn?	Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Du finner mer informasjon om dette under . → "<i>Matlaging med induksjon</i>", Side 7 → "<i>Kokekar</i>", Side 7

Spørsmål	Svar
Det er ujevn bobledannelse inne i kokekaret.	Alt etter hvilket effekttrinn som er valgt, type kokekar eller kombinasjon med andre kokekar kan det oppstå uregelmessig bobledannelse. Dette har ingen innvirkning på temperaturen eller tilberedningsprosessen. Informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du i kapittelet Egnede kokekar.

21.4 Rengjøring

Spørsmål	Svar
Hvordan kan jeg rengjøre platetoppen?	Optimale resultater oppnår du med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk rengjøringsmidler, oppvaskmidler for oppvaskmaskin, konsentrater eller skurekluter. Du finner mer informasjon om dette under . → "Rengjøring og pleie", Side 23
Det er vann i skapet under platetoppen.	Kontroller om overløpsbeholderen er full. Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du under . → "Rengjøring og pleie", Side 23
Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?	Rengjør overløpsbeholderen ofte. Mer informasjon om rengjøring av overløpsbeholderen finner du under . → "Rengjøring og pleie", Side 23
Hvor ofte må jeg rengjøre fettfilteret?	Rengjør fettfilteret regelmessig. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel . → "Rengjøring og pleie", Side 23

22 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.
→ "Kundeservice", Side 30

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

22.1 Advarsler

Merknader

- Dersom E vises i displayet, må du holde sensoren for den aktuelle kokesonen inne og lese av feilkoden.
- Dersom feilkoden ikke står i følgende tabell, må du koble koketoppen fra strømnettet, vente i 30 sekunder og slå på koketoppen igjen. Dersom den

samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.

- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i strømsparemodus.
- For å beskytte apparatets elektroniske komponenter mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere effekttrinnet midlertidig.

22.2 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ► Koble apparatet til strømnettet.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskapet har gått. ► Kontroller sikringen i sikringsskapet. Svikt på strømforsyningen. ► Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
Ingenting vises i displayet	Strømforsyningen er brutt. ► Kontroller om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. ► Kontroller at apparatet er tilkoblet riktig i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken. ► Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du melde fra til kundeservice.
Du hører et lydsignal.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ► Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Apparatet har slått av kokesonen. Lysringen bak dreiebryteren blinker.	Dreiebryteren er ikke blitt betjent på lenge. Den automatiske sikkerhetsutkoblingen har blitt aktivert. 1. Vri dreiebryteren til 0. 2. Slå på kokesonen igjen. Apparatet er for varmt. ► Se feilmeldingen på betjeningspanelet.
Indikatorene blinker.	Apparatet registrerer ikke kokekaret. 1. Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon. → "Matlaging med induksjon", Side 7 2. Påse at diameteren på kokekarbunnen tilsvarer kokesonen. 3. Vri dreiebryteren til 0. 4. Slå på kokesonen igjen.
Det valgte koketrinnet blinker. Lysringen rundt dreiebryteren lyser oransje. Etter ca. 9 minutter slås kokesonen av. Lysringen bak dreiebryteren blinker.	Apparatet registrerer ikke kokekaret, eller det står ikke kokekar på kokesonen. 1. Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon. → "Matlaging med induksjon", Side 7 2. Påse at det står et kokekar på den valgte kokesonen. 3. Vri dreiebryteren til 0. 4. Slå på kokesonen igjen.
F2	Elektronikken har blitt overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone. 1. Fjern kjøkkenredskaper fra kokesonen. ✓ Når feilvisningen slukker, er kokesonen tilstrekkelig avkjølt. 2. Vri dreiebryteren til 0. 3. Still inn koketrinn som vanlig.
F4	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut. 1. Fjern kjøkkenredskaper fra kokesonen. ✓ Når feilvisningen slukker, er kokesonen tilstrekkelig avkjølt. 2. Vri dreiebryteren til 0. 3. Still inn koketrinn som vanlig.
F5+ koketrinn og signaltone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet. 1. Fjern kokekaret. 2. Vent noen sekunder. ✓ Feilindikatoren slukner. 3. Fortsett matlagingen som vanlig.
F5+ lydsignal	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av. 1. Fjern kokekaret. 2. Vent noen sekunder. ✓ Feilindikatoren slukner. 3. Fortsett matlagingen som vanlig.
F1 / F6	Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte benkeplaten 1. Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. 2. Slå på kokesonen igjen.
F8	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd. Automatisk utkobling er aktivert. ► Se informasjon om automatisk utkobling → Side 19.

Feil	Årsak og feilsøking
<i>F9</i>	FlexPlus-kokesonen kan ikke aktiveres. 1. Kontroller feilindikatoren ved å trykke på et vilkårlig betjeningsfelt. 2. Fortsett matlagingen med de øvrige kokesonene. 3. Kontakt kundeservice.
<i>E9000 / E9010</i>	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ► Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U400</i>	Koketoppen er ikke riktig tilkoblet. 1. Koble koketoppen fra strømmettet. 2. Påse at koketoppen er tilkoblet riktig i henhold til koblingsskjemaet.
Fargen på lysringen stemmer ikke overens med lysringfargen på andre apparater.	Lysringfargen er lysere eller mørkere enn lysringen på andre apparater. ► Endre lysringfarge i Grunninnstillinger → <i>Side 19</i> .
<i>dE07</i> lyser. Apparatet blir ikke varmet opp.	Demomodus er aktivert. ► Deaktiver demomodus. → <i>Side 30</i>
Berøringsfeltene for ventilasjonsfunksjonene lyser ikke.	Styringen til motoren fungerer ikke. ► Ta kontakt med . → "Kundeservice", <i>Side 30</i>
Ventilasjonen fungerer ikke.	Motoren eller styringen er defekt. ► Ta kontakt med . → "Kundeservice", <i>Side 30</i>
Symbolbelysningen fungerer ikke.	Styreenheten er defekt. ► Ta kontakt med . → "Kundeservice", <i>Side 30</i>
☉ lyser.	Luktfiltrene er mettet. ► Skift ut luktfiltrene. → <i>Side 24</i>
☉ lyser.	Metningsindikatoren lyser selv om luftfilteret er blitt skiftet. ► Tilbakestill metningsindikatoren. → <i>Side 25</i>
<i>F2/E8207/E7015</i>	Elektronikken har blitt overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone. 1. Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. 2. Trykk på et vilkårlig berøringsfelt på koketoppen.
<i>F4/E8208/E7015</i>	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut. 1. Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. 2. Trykk på et vilkårlig berøringsfelt på koketoppen.
Home Connect fungerer ikke som det skal.	Ulike årsaker er mulige. ► Tilbakestill de lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket og til Home Connect. ► Gå til www.home-connect.com .
<i>E7010</i>	Koketoppen klarer ikke å opprette forbindelse til hjemmenettverket. 1. Trykk på et vilkårlig berøringsfelt for å bekrefte feilvisningen. 2. Fortsett matlagingen som vanlig, uten forbindelse til hjemmenettverket.

22.3 Deaktivere demomodus

Apparatet varmer ikke i demomodus. Dersom *dE07* lyser, er demomodus aktivert.

1. Koble apparatet fra strømmettet.
 2. Vent i 30 sekunder.
 3. Koble til apparatet igjen.
 - Deaktiver demomodus i løpet av de neste 3 minuttene.
 4. Vri en av dreiebryterne mot venstre til >>.
 5. Vri samme dreiebryter mot høyre til 1.
 6. Vri samme dreiebryter mot venstre til 0.
- ✓ Lysringen rundt dreiebryteren lyser gult.

7. Vri samme dreiebryter mot høyre til 1.
 - ✓ *07* lyser.
 - ✓ Lysringen rundt dreiebryteren lyser grønt.
8. Vent ca. 5 sekunder.
 - ✓ *0FF* lyser.
 - ✓ Lysringen rundt dreiebryteren lyser gult.
 - ✓ Demomodus er deaktivert.

22.4 Normale lyder fra apparatet

Induksjonstopper kan av og til forårsake lyder eller vibrasjoner som summing, hvesing, knitring, viftestøy eller rytmisk støy.

23 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos

vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet under www.gaggenau.com på produktsiden og service-siden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

23.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

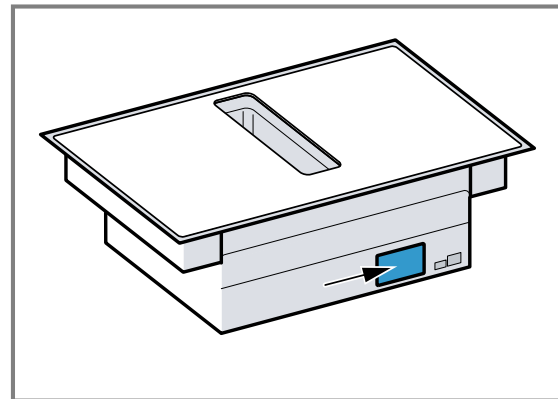
Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Du finner typeskiltet på undersiden av apparatet.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset
- foran på undersiden av platetoppen

Produktnummeret (E-Nr.) står også på glasskeramikken. Du kan også vise kundeserviceindeksen (KI) og produksjonsnummeret (FD) i Grunninnstillinger → *Side 19*.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

24 Samsvarserklæring

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

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



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

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



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001611565 (050423) REG25
no