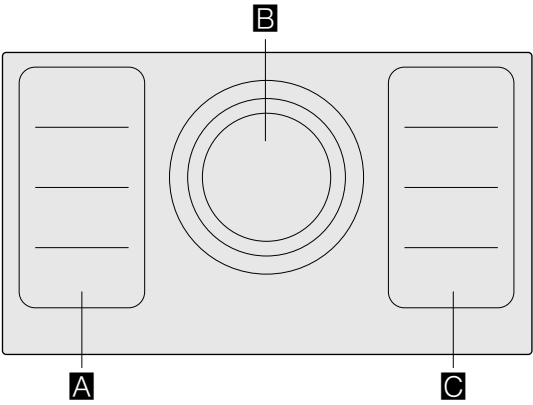


Gaggenau
Brugsanvisning
Bruksveiledning

CI 292

Kogesektion
Kokesone



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

* IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

Anvendelse i henhold til formål	4
Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	6
Oversigt	6
Beskyttelse af miljøet	7
Råd om energibesparelse	7
Miljøvenlig bortskaffelse	7
Madlavning med induktion	7
Fordele ved madlavning med induktion	7
Kogegrej	7
Lær apparatet at kende	9
Betjenings panel	9
Kogezonerne	10
Restvarmeindikator	10
Twist-Pad med Twist-knap	11
Fjerne Twist-knap	11
Opbevare Twist-knappen	11
Betjening af apparatet	11
Tænde og slukke kogetoppen	11
Indstille kogezone	11
Gåde råd om tilberedning	12
Flex-funktion	15
Anbefalinger for brug af kogegrej	15
Som to uafhængige kogezoner	15
Som en enkelt kogezone	15
Transfer-funktion	16
Professionel kogefunktion	17
Aktivere	17
Deaktivere	17
Ændre indstillinger	17
Timer-funktioner	18
Automatisk tilberedningstid	18
Minuturet	18
Stopur-funktion	19
Booster-funktion til gryder	19
Aktivere	19
Deaktivere	19
Booster-funktion til pander	20
Gode råd om anvendelsen	20
Aktivere	20
Deaktivere	20

Varmholdnings-funktion	21
Aktivere	21
Deaktivere	21
Automatik-funktioner	21
Typer af automatik-funktioner	21
Egnede gryder og pander	22
Sensorer og ekstra tilbehør	22
Funktioner og kogetrin	23
Anbefalede retter	26
Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor	31
Overensstemmelseserklæring	33
Børnesikring	33
Aktivere / deaktivere børnesikring	33
Display-rengøringssikring	34
Automatisk slukning	34
Grundindstillinger	35
Sådan åbnes grundindstillingerne	36
Test af service	36
Rengøring	37
Kogesektion	37
Kogetoppens ramme	37
Twistknap	37
Trådløs temperatursensor	37
Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)	38
En fejl, hvad gør man?	40
Kundeservice	42

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Anvendelse i henhold til formål

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan forårsage tilskadekomst.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigts af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsigts.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Hold øje med retterne under tilberedningen. Ved korte tilberedningstider skal der uafbrudt holdes øje med retten.

Ved anvendelse af kogefunktionerne skal den indstillede kogezone stemme overens med den kogezone, hvor gryden med temperatursensoren befinder sig.

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Fare pga. af magnetfelt!

- Aftagelige betjeningselementer er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære et betjeningselement tæt ved kroppen (f.eks. i bryst- eller bukselommer), og det tilrådes at overholde en mindsteafstand på 10 cm.
- Den trådløse temperatursensor er magnetisk. De magnetiske elementer kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Derfor bør personer, som har et elektronisk implantat, ikke lægge temperatursensoren i lommerne på beklædningen og sørge for at overholde en minimumafstand på 10 cm mellem temperatursensoren og en pacemaker eller et lignende medicinsk apparat.

Fare for skader!

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind.

Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

Fare for tilskadekomst!

- Batteriet i den trådløse temperatursensor kan blive beskadiget eller springe, hvis det bliver for varmt. Tag sensoren væk fra kogesektionen efter tilberedningen, og opbevar den ikke i nærheden af varmekilder.
- Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden. Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand.	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder eller pander ridser kogetoppen.	Kontroller gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slidmærker fra gryder og pander.	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Beskyttelse af miljøet

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Den trådløse temperatursensor er udstyret med et batteri. Bortskaf brugte batterier under hensyntagen til miljøet.

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmen og større sikkerhed: Kogetoppen forøger eller reducerer varmetilførslen umiddelbart efter betjeningen. Kogetoppen afbryder straks varmetilførslen, hvis gryden eller panden tages af kogezone, uden at der forinden blev slukket for den.

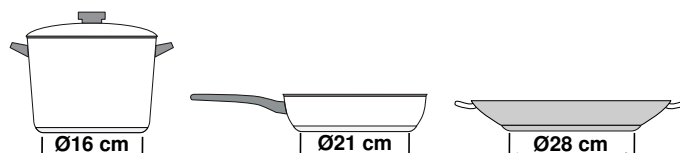
Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegnede specialgryder og -pander af rustfrit stål.

Man kan selv afprøve, om gryder og pander er egnede til induktion. → "Test af service"

For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezone. Prøv igen med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.

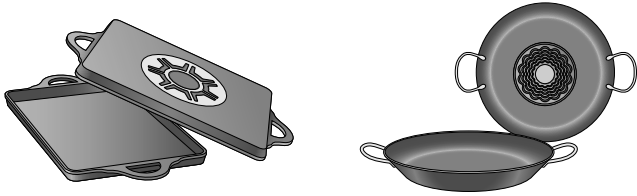


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion".

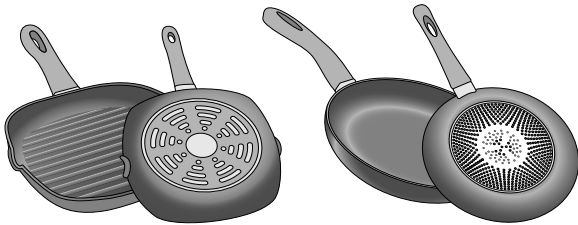


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, bliver det ferromagnetiske område meget varmt. Det kan medføre, at varmen ikke bliver fordelt jævnt. Det område, der ikke er ferromagnetisk, opnår muligvis en for lav temperatur, som er uegnet til madlavning.



- Hvis grydens eller pandens bund også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegej

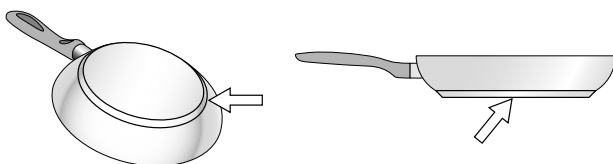
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Anvend gryder og pander af materialer, som fordeler varmen jævnt, f.eks. gryder med "sandwich-bund" af rustfrit stål, for på den måde kan der spares både tid og energi.

Anvend gryder og pander med flad bund, ujævne bunde forringer varmetilførslen.



Intet kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegej ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegej, og brug ikke kogegej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen "automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagere på høje temperaturer. Kogegejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegej, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

Registrering af gryder og pander

Alle kogezoner har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

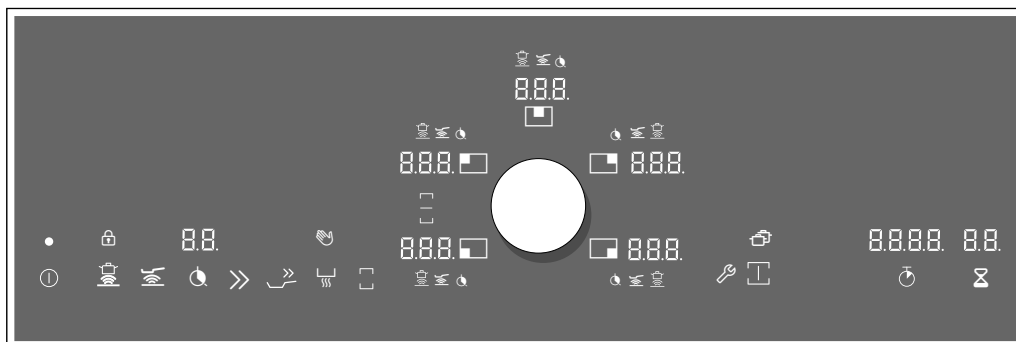
Automatisk registrering ved dobbelte og tredobbelte kogezoner

Disse kogezoner kan registrere gryder og pander med forskellig størrelse. Afhængigt af materialet og af grydens eller pandens egenskaber tilpasser kogezonen sig automatisk ved at aktivere en enkelt, dobbelt eller tredobbelt kogezone, så den afgivne effekt sørger for, at resultatet af madlavningen bliver perfekt.

Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i oversigten. → "" på side 2

Betjenings panel



Sensortaster

	Hovedafbryder
	Kogesensor-funktion
	Stegesensor-funktion
	Timer-funktion
	Booster-funktion til gryder
	Booster-funktion til pander
	Varmholdnings-funktion
	Flex-funktion
	Grundindstillinger
	Professionel kogefunktion
	Stopur
	Minutur

Indikatorer

	Driftstilstand
	Kogezone
	Kogetrin
	Kogesensor-funktion
	Stegesensor-funktion
	Automatisk tilberedningstid
	Booster-funktion til gryder
	Booster-funktion til pander
	Varmholdnings-funktion
	Restvarme
	Timer-funktion
	Stopur-funktion
	Display-rengøringssikring

Indikatorer

	Børnesikring
	Flex-funktion aktiveret
	Flex-funktion deaktiveret
	Transfer-funktion

Sensortaster

Når kogetoppen opvarmes, lyser de symboler i sensortasterne, som aktuelt er tilgængelige.

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret. Der lyder et kvitteringssignal.

Anvisninger

- De pågældende symboler i sensortasterne lyser afhængigt af deres tilgængelighed. Indikatorerne for de funktioner, der er tilgængelige, lyser hvidt. Når en funktion er valgt, lyser den pågældende indikator orange.
- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.

Kogezonerne

Kogezoner		
 / 	Enkelt kogezone	Anvend gryder og pander med en passende størrelse.
	Tredobbelt kogezone	Kogezonen aktiveres automatisk, når der anvendes en gryde eller pande, hvis bund svarer til størrelsen af den yderste zone (☉ eller ☉).
	Fleksibel kogezone	Se kapitlet → "Flex-funktion"

Anvend kun gryder og pander, der er egnet til brug med induktion, se afsnit → "Madlavning med induktion"

Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadigvæk er varm. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

- Indikator H : høj temperatur
- Indikator h : lav temperatur

Hvis gryden eller panden tages af kogezonen under madlavningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte kogetrin skiftevis.

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende. Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezonen er varm.

Twist-Pad med Twist-knap

Twist-pad er det indstillingsområde, hvor der kan vælges kogezone og indstilles kogetrin med Twist-knappen.

Twist-knappen er magnetisk og bliver placeret midt på det markerede område på Twist-pad. Aktivisering af en kogezone sker ved at vippe Twist-knappen ud for den ønskede kogezone. Vælg kogetrinnet ved at dreje Twist-knappen.

Placer Twist-knappen på Twist-pad, så den befinder sig i midten af de indikatorer, der afgrænser Twist-pad området.

Bemærk: Selv om Twist-knappen ikke er helt centreret, påvirker det ikke Twist-knappens funktion.

Fjerne Twist-knap

Hvis Twist-knappen fjernes, bliver aftørringssikringen aktiveret.

Twist-knappen kan fjernes under madlavningen. Aftørringssikringen bliver aktiveret i 10 minutter. Hvis Twist-knappen ikke sættes tilbage på sin position efter dette tidsrum, slukkes kogetoppen.

Brandfare!

Hvis der i løbet af disse 10 minutter lægges en metalgenstand på Twist-pad området, kan det ske, at kogetoppen fortsætter med at varme. Sluk derfor altid for kogetoppen med hovedafbryderen.

Opbevare Twist-knappen

Der befinder sig en kraftig magnet inde i Twist-knappen. Sørg for, at Twist-knappen ikke kommer i nærheden af magnetiske datamedier, som f.eks. kreditkort og kort med magnetstriber. De kan blive ødelagt.

Den kan også forårsage fejl i TV-apparater og computerskærme.

Bemærk: Twist-knappen er magnetisk. Metalpartikler, som hæfter til dens underside, kan ridse kogetoppens overflade. Rengør altid Twist-knappen grundigt.

Betjening af apparatet

I dette kapitel beskrives, hvordan kogezoneerne indstilles. I tabellen vises kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Sæt Twist-knappen på indstillingsområdet. Berør symbolet . Symbolerne, der hører til kogezoneerne, samt de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. Ved siden af kogezoneerne lyser . Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet , til indikatoren slukkes. Alle kogezoneer er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 5 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis kogetoppen tændes igen indenfor dette tidsrum, blinker de forinden indstillede kogetrin. Hvis Twist-knappen berøres let indenfor de næste 5 sekunder, bliver indstillingen aktiveret. Hvis Twist-knappen ikke berøres, eller hvis en anden sensortast berøres, bliver alle foregående indstillinger slettet.

Indstille kogezone

Indstil det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Kogetrin 1 = laveste trin.

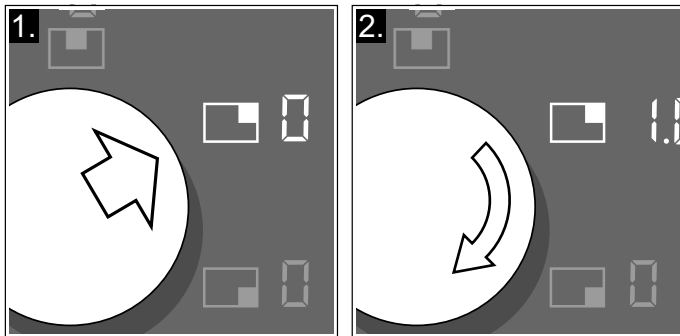
Kogetrin 9 = højeste trin.

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det vises i kogezone-indikatoren med .5.

Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

- 1 Vælg kogezone. Dette gøres ved at berøre Twist-knappen ud for den ønskede kogezone.
- 2 Drej indenfor de næste 10 sekunder Twist-knappen, til det ønskede kogetrin vises i indikatoren.



Kogetrinnet er indstillet.

Anvisninger

- Når der placeres en gryde eller pande på den fleksible kogezone, skal gryden eller panden placeres korrekt i forhold til størrelsen, se kapitlet → "Flex-funktion". Gryden eller panden bliver registreret, og kogezone bliver automatisk valgt. Der kan foretages indstillinger.
- Hvis indikatorerne blinker, efter at indstillingerne er foretaget, skal det kontrolleres, om gryden eller panden er egnet til induktion. Se kapitlet → "Test af service"

Ændre kogetrin

Korriger kogezone og det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Slukke kogezone

Vælg kogezone, og drej Twist-knappen, til  vises. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på induktions-kogezone, blinker kogetrins-indikatoren. Efter en vis tid slukkes kogezone.
- Hvis der står en gryde eller pande på en kogezone, inden der tændes for kogetoppen, bliver den registreret senest 20 sekunder efter, at hovedafbryderen er blevet berørt, og kogezone bliver automatisk valgt. Indstil kogetrinnet indenfor de næste 10 sekunder. Ellers slukker kogezone igen efter 20 sekunder.
Hvis der står flere gryder eller pander på kogetoppen, når der tændes for kogetoppen, bliver der kun registreret én gryde eller pande.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tyktflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet → "Beskyttelse af miljøet"

Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket kogetrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtræschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk*	1. - 2.	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60

* Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.

	Kogetrin	Tilbered- ningstid (min.)
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	8 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	3 - 6
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

Flex-funktion

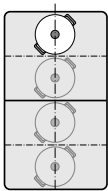
Den fleksible kogezone kan efter ønske anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezoner.

Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når Flex-funktionen er i drift, bliver kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, aktiveret.

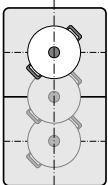
Anbefalinger for brug af kogegrej

For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:

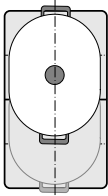
Som en enkelt kogezone



Diameter mindre eller lig med 13 cm
Placer gryde eller pander på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.

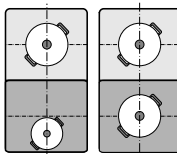


Diameter over 13 cm
Placer gryde eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

Som to uafhængige kogezoner



De forreste og de bageste kogezone med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede kogetrin for hver af kogezoneerne. Anvend kun én gryde eller pande på hver kogezone.

Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af apparatet"

Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

Forbinde de to kogezone

- 1 Sæt gryden eller panden på. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible zone, og indstil kogetrinnet.
- 2 Berør symbolet . Indikatoren  lyser.

Den fleksible kogezone er aktiveret. Kogetrinnet vises i begge den fleksible kogezones indikatorer.

Anvisninger

- Hvis der er indstillet forskellige kogetrin for de to kogezone, inden de forbindes, bliver begge kogezone indstillet til kogezone 0 ved aktiveringen.
- Hvis der er programmeret en automatisk tilberedningstid for en af kogezoneerne, bliver den også overført til den anden kogezone, når de forbindes.

Ændre kogetrin

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible zone, og indstil kogetrinnet med Twist-knappen.

Tilføj en ny gryde eller pande

- 1 Placer afhængigt af størrelsen den nye gryde eller pande på en egnet position.
Hvis gryden eller panden er rigtigt placeret, bliver den registreret, og kogezone bliver automatisk valgt - den pågældende del af indikatoren  blinker.
- 2 Bekræft indstillingen med Twistknappen indenfor 90 sekunder. Indikatorerne holder op med at blinke, og gryden eller panden bliver opvarmet.

Bemærk: Kontroller, om gryden eller panden er egnet til induktion → "Test af service", hvis indikatorerne fortsætter med at blinke.

Bemærk: Hvis gryden eller panden på den anvendte kogezone bliver flyttet eller løftet, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

Adskille de to kogezone

- 1 Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone.
- 2 Berør symbolet .
- 3 I kogezone-indikatoren vises symbolet .

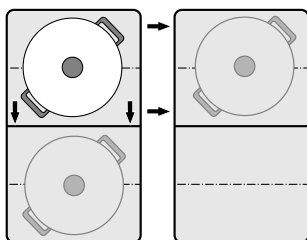
Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

Bemærk: Hvis kogetoppen slukkes og senere tændes igen, bliver den fleksible kogezone omstillet til to uafhængige kogezone igen.

Transfer-funktion

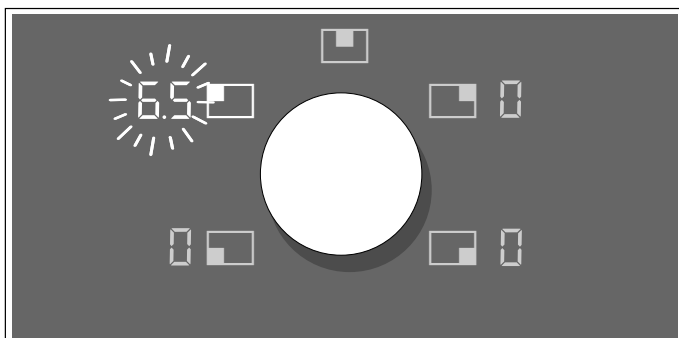
Med denne funktion kan indstillingerne fra en kogezone overføres til en anden kogezone.

Denne funktion er til rådighed på de fleksible kogezone.

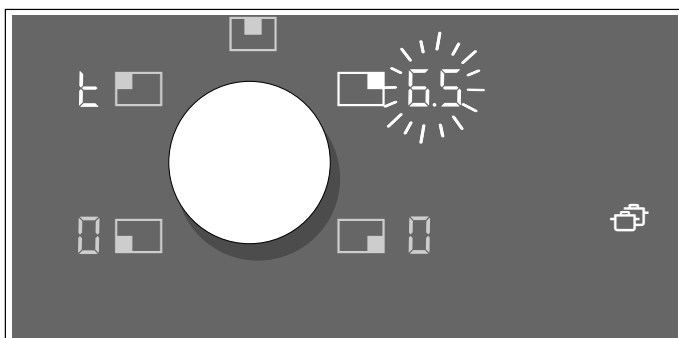


Bemærk: Der findes flere oplysninger om rigtig placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion"

- 1 Løft gryden eller panden.
Indikatoren for kogezone begynder at blinke. Kogezone varmer ikke.



- 2 Sæt indenfor de næste 90 sekunder en gryde eller pande på en fleksibel kogezone. Den nye kogezone bliver registreret, og symbolet  begynder at lyse. I kogezone-indikatoren blinker det overførte kogetrin.



- 3 Vælg indenfor 90 sekunder den nye kogezone med Twist-knappen. Indstillingen er overført.

Anvisninger

- Flyt gryden/panden til en kogezone, der ikke er tændt, og som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.
- Hvis flex-funktionen er aktiveret, når gryden/panden flyttes på den fleksible kogezone, bliver indstillingerne automatisk overført.

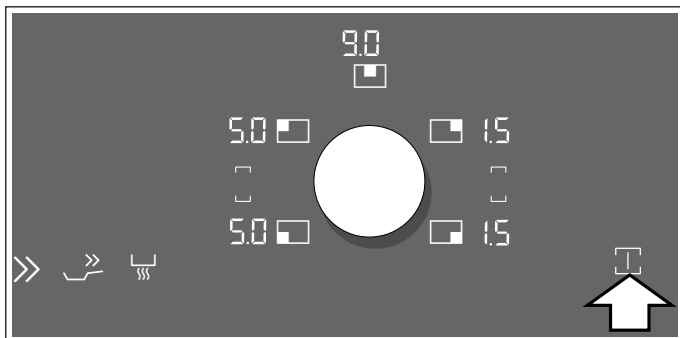
- Den indstillede tilberedningstid eller kogesensor-funktion bliver også overført til den nye kogezone. Stegesensor-funktionen bliver ikke overført.
- Booster-funktionen kan kun flyttes fra venstre til højre eller fra højre til venstre, når der ikke er aktiveret en kogezone.
- Hvis der stilles en ny gryde eller pande på en anden kogezone, inden indstillingerne er blevet bekræftet, kan denne funktion bruges til begge gryder eller pander. Bekræft den ønskede kogezone.
- Hvis flere gryder eller pander flyttes, kan funktionen kun bruges med den gryde eller pande, der sidst blev flyttet.
- Indenfor indstillingstiden kan gryden eller panden flyttes tilbage til den forrige kogezone. Kogezonen fortsætter i så fald med at varme med den forrige indstilling, uden at det er nødvendigt at bekræfte den.

Professionel kogefunktion

Med den professionelle kogefunktion bliver der vist forindstillede kogetrin for hver kogezone. Hvis der indenfor 9,5 minutter sættes en egnet gryde eller pande på, aktiveres den foreslåede værdi.

Aktivere

- 1 Tænd for kogetoppen.
- 2 Berør symbolet .
De forindstillede kogetrin lyser i kogezone-indikatorerne. De fleksible kogezone er forbundet og kan ikke adskilles.



- 3 Sæt en egnet gryde eller pande på indenfor 8 minutter. Den pågældende kogezone bliver valgt, så snart gryden eller panden er registreret. Kogetrinnet kan indstilles med Twist-knappen. Når indstillingstiden er gået, begynder kogetrins-indikatorerne for de ubenyttede kogezone at blinke.
- 4 Berør symbolet  igen indenfor 90 sekunder for at forlænge den professionelle kogefunktion. Hvis symbolet ikke berøres, slukkes de ubenyttede kogezone.

Anvisninger

- I den professionelle kogefunktions-modus kan booster-funktionen til pander og varmholdningsfunktionen også indstilles. Den fleksible kogezone kan ikke adskilles.
- Hvis der sættes uegnede gryder eller pander på (f.eks. af aluminium), blinker kogetrins-indikatoren, indtil den pågældende gryde eller pande igen bliver fjernet. Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af service".

Deaktivere

Afslutte funktionen med det samme: Berør symbolet . Alle kogezone skifter til kogetrin . Symbolet  lyser hvidt.

Funktion afsluttes automatisk: Hvis der i løbet af 8 minutter ikke er blevet placeret en egnet gryde eller pande, begynder symbolet  og de tilhørende kogetrins-indikatorer at blinke i 90 sekunder. Berør symbolet  to gange for at deaktivere funktionen. Hvis symbolet  ikke berøres, bliver den professionelle kogefunktion automatisk deaktiveret efter 90 sekunder. Symbolet  lyser hvidt, og ubenyttede kogezone skifter til kogetrin . Kogezone, der er i drift, bibeholder det indstillede kogetrin.

Ændre indstillinger

De foreslåede værdier kan ændres i menuen Grundindstillinger. Se kapitlet → "Grundindstillinger"

Timer-funktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

- Automatisk tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Automatisk tilberedningstid

Kogezonen slukker automatisk, når den indstillede tid er gået.

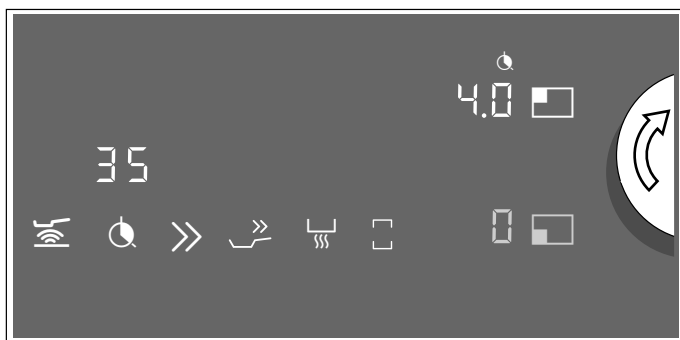
Der kan indstilles en tid på op til 99 minutter. Tiden tælles ned i minutter i Timer-indikatoren, de sidste 30 sekunder vises i sekunder.

Indstilling:

- 1 Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
- 2 Berør symbolet . Indikatoren  for kogezonen lyser. I Timer-indikatoren lyser .



- 3 Vælg derefter den ønskede tilberedningstid med Twist-knappen.



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Bemærk: Hvis den fleksible kogezone er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tid den samme for hele kogezonen.

Stegesensor-/kogesensor-funktion

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensor- eller kogesensor-funktionen er aktiveret, begynder tilberedningstiden med det samme og ikke først, når det valgte temperaturtrin er nået.

Ændre eller slette tid

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet .

Korriger tilberedningstiden med Twist-knappen, eller indstil  for at slette tilberedningstiden.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes. Der lyder et signal, kogezonen viser , og i Timer-indikatoren blinker . Berør et symbol, eller aktiver Twist-knappen - indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

Anvisninger

- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezoner, vises den tilberedningstid i Timer-indikatoren altid, som afsluttes først. Indikatoren  for kogezonen lyser orange.
- Vælg den pågældende kogezone for at få vist den resterende tilberedningstid. Tilberedningstiden vises i 10 sekunder.

Minuturet

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet.

Det fungerer uafhængigt af kogezonerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Sådan indstilles funktionen

- 1 Berør symbolet , i minurets indikator vises .
- 2 Vælg den ønskede tid med Twist-knappen.
- 3 Berør igen symbolet  for at aktivere den valgte tid. Tiden begynder at tælle ned.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet , og korriger tiden med Twist-knappen, eller indstil til .

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal i tre minutter. I minurets indikator blinker . Berør igen symbolet . Indikatorerne slukkes, og signalet holder op.

Stopur-funktion

Stopuret viser den forløbne tilberedningstid i minutter og sekunder (mm.ss). Den maksimale varighed er 99 minutter og 59 sekunder (99.59). Når denne værdi nås, begynder indikatoren igen ved 00.00.

Stopuret fungerer uafhængigt af kogezoneerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Aktivere

Berør symbolet . I indikatoren for stopuret vises 00.00.

Tiden begynder at løbe.

Deaktivere

Berør symbolet  for at sætte stopur-funktionen på pause. Indikatorerne for stopuret lyser fortsat.

Så længe symbolet  lyser orange, når det berøres, fortsætter tiden med at løbe.

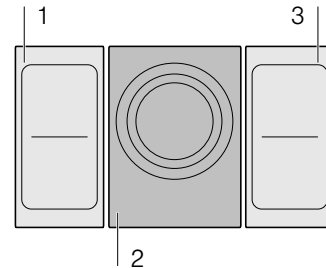
Hvis symbolet  berøres længerevarende, slukkes indikatorerne.

Funktionen er deaktiveret.

Booster-funktion til gryder

Med denne funktion kan en stor mængde vand bringes endnu hurtigere i kog end på effekttrin . Booster-funktionen til gryder forøger kortvarigt maksimumeffekten for den valgte kogezone.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



Bemærk: På den fleksible kogezone kan booster-funktionen også aktiveres, når kogezone anvendes som én kogezone.

Aktivere

- 1 Vælg kogezone.
- 2 Berør symbolet . Indikatoren  begynder at lyse.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

- 1 Vælg kogezone.
- 2 Berør symbolet , tryk på Twist-knappen, eller vælg en anden funktion. Indikatoren  slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin .

Funktionen er deaktiveret.

Anvisninger

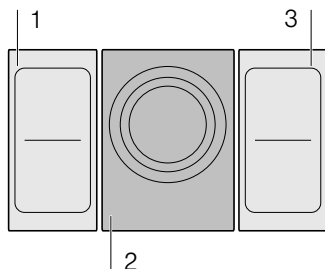
- I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.
- Hvis der var indstillet et kogetrin, inden funktionen for panden blev aktiveret, bliver dette kogetrin automatisk anvendt igen efter deaktiveringen af funktionen.

Booster-funktion til pander

Med denne funktion bliver gryder og pander opvarmet hurtigere end med kogetrin 9.

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



Bemærk: På den fleksible kogezone kan booster-funktionen for pander også aktiveres, når kogezone anvendes som én kogezone.

Gode råd om anvendelsen

- Anvend altid gryder eller pander, som ikke allerede er varme.
- Anvend gryder og pander med en plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder eller pander samt olie, smør eller fedt uden opsigt.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Sæt gryden/panden midt på kogezone. Sørg for, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezone's størrelse.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i afsnit

Aktivere

- 1 Vælg kogezone.
 - 2 Berør symbolet , tryk på Twist-knappen, eller vælg en anden funktion. Indikatoren  slukkes. I indikatoren for kogezone lyser kogetrinnet 9.
- Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

- 1 Vælg kogezone.
- 2 Berør symbolet , tryk på Twist-knappen, eller vælg en anden funktion. Indikatoren  slukkes. I indikatoren for kogezone lyser kogetrinnet 9.

Funktionen er deaktiveret.

Anvisninger

- I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.
- Hvis der var indstillet et kogetrin, inden funktionen for panden blev aktiveret, bliver dette kogetrin automatisk anvendt igen efter deaktivering af funktionen.

Varmholdnings-funktion

Denne funktionen er egnet til smeltning af chokolade eller smør samt til varmholdning af retter.

Aktivere

- 1 Vælg den ønskede kogezone.
- 2 Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet . I displayet lyser .

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

- 1 Vælg kogezone.
- 2 Berør symbolet , drej Twist-knappen, eller vælg en anden funktion. Indikatoren  slukkes. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Funktionen er deaktiveret.

Automatik-funktioner

Automatik-funktionen gør madlavning enkel og let og sikrer et optimalt resultat. De anbefalede temperaturtrin er egnede til alle tilberedningsmåder.

De sørger for, at opkogning ikke sker for voldsomt, og garanterer et perfekt resultat af såvel kogning som stegning.

Under hele processen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. Derved bliver effekten hele tiden reguleret, så den rigtige temperatur holdes konstant.

Når den valgte temperatur er nået, kan retten lægges i. Retterne bliver ikke overophedet, og der er ikke noget, der koger over.

Stegesensor-funktionen er til rådighed for alle kogezone.

Kogesensor-funktionerne kan bruges på alle kogezone, når der anvendes en trådløs temperatursensor.

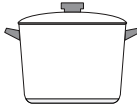
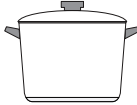
I dette kapitel findes oplysninger om:

- Funktionstyper automatik-funktioner
- Egnede gryder og pander
- Sensorer og ekstra tilbehør
- Funktioner og kogetrin
- Anbefalede retter
- Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

Typer af automatik-funktioner

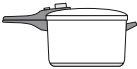
Med automatik-funktionerne er det muligt at vælge den bedst egnede tilberedningsmåde for alle retter.

Tabellen viser de tilgængelige funktionsindstillinger for automatik-funktionerne:

Automatik-funktioner	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelighed	Aktivering
Stegesensor-funktion				
Grydestegning / stegning med lidt fedt	1, 2, 3, 4, 5		Alle kogezone	
Kogesensor-funktion				
Egnet temperatur				
Opvarmning / varmholdning	60-70 °C		Alle kogezone	
Tilberedning ved lav varme	80-90 °C		Alle kogezone	

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Hvis kogetoppen ikke har en trådløs temperatursensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren eller via vores kundeservice.

Automatik-funktioner	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelighed	Aktivering
Kogning	90-100 °C		Alle kogezone	
Tilberedning i trykkoger	110-120 °C		Alle kogezone	
Fritering med meget olie i gryden*	170-180 °C		Alle kogezone	

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Hvis kogetoppen ikke har en trådløs temperatursensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren eller via vores kundeservice.

Egnede gryder og pander

Vælg den kogezone, som passer bedst i størrelsen til pandens bund, og placer panden midt på kogezone.

Kogesensor-funktionen er ikke egnet til stegning i en pande, sådan som det er muligt med stegesensor-funktionen.

Der findes pander, som er optimalt egnet til brug med stegesensor-funktionen. De kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv det pågældende referencenummer:

- **GP900001** lille pande (15 cm diameter)
- **GP900002** mellemstor pande (18 cm diameter)
- **GP900003** stor pande (21 cm diameter)
- **GP900004** stor pande (28 cm diameter)

Disse pander er beklædt med slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt fedtstof.

Anvisninger

- Stegesensor-funktionen er specielt afpasset til pander af denne type og størrelse.
- Ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering af panden kan det ske, at stegesensor-funktionen ikke bliver aktiveret på de fleksible kogezone. Se kapitlet → "Flex-funktion".
- Andre pandetyper kan blive overophedet, eller temperaturen kan blive højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Vælg først det laveste temperaturtrin, som om ønsket kan ændres.

Alle gryder, der kan bruges med induktion, er egnet til brug med kogefunktionerne. Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "Madlavning med induktion".

I tabellen over automatik-funktioner er den egnede gryde eller pande anført ved hver funktion.

Sensorer og ekstra tilbehør

Under hele kogeprocessen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. Derved bliver effekten reguleret meget nøjagtigt, så den rigtige temperatur kan holdes konstant.

Kogetoppen har to forskellige systemer til temperaturmåling:

- Stegesensor-funktion: der er temperatursensorer under kogetoppen. De kontrollerer pandebundens temperatur.
- Kogesensor-funktion: en trådløs temperatursensor sender grydens temperatur videre til betjeningsfeltet. Den bliver placeret på gryden.

Til anvendelsen af kogesensor-funktionen er det nødvendigt med en trådløs temperatursensor. Den kan købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice ved angivelse af referencenummer **CA060300**.

Der findes oplysninger om den trådløse temperatursensor i afsnit → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"

Funktioner og kogetrin

Stegesensor-funktion

Med stegesensor-funktionen kan der tilberedes retter på panden med meget lidt olie.

Denne funktion er til rådighed for alle kogezone.

Fordele

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Der lyder et signal, når den tomme pande har nået den optimale temperatur, hvor olien og madvaren kan lægges på.

Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til
1 meget lavt	Tilberedning og reducere af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.
2 lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
3 lavt - mellem	Stegning af fisk og rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.
4 mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrosteretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager.
5 højt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt den tomme pande på kogezone.

- 1 Vælg kogezone, og berør symbolet . I kogezone-indikatoren lyser , og temperaturtrin **A1** vises.



- 2 Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin med Twist-knappen.
- 3 I kogezone-indikatoren bliver opvarmningsprocessens forløb vist fra  til  og blinker skiftevis med det indstillede temperaturtrin.

Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stegelåg for at undgå fedtstænk.
- Anvend olie eller fedt, der er egnet til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, koldpresset olivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsyn under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver temperatursensoren ikke aktiveret korrekt.
- Brug altid kogesensor-funktion til stegning med meget olie. "Fritering med meget olie i en gryde", indstilling 170-180° C.

Når den indstillede stegetemperatur er nået, lyder der et signal, og opvarmningsindikatoren slukkes. Temperaturtrinnet vises igen.



- 4 Hæld først olie på panden, når stegetemperaturen er nået, og læg dernæst maden på panden.

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktiver stegesensor-funktion

Vælg kogezone, og berør symbolet , eller indstil temperaturtrinnet  med Twist-knappen. Der lyder et signal, og symbolet  slukkes. Funktionen er deaktiveret.

Kogesensor-funktion (option)

Denne funktion kan bruges til opvarmning, tilberedning, kogning af madvarer, til kogning med trykkoger eller til fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer.

Denne funktion er til rådighed for alle kogezone.

Fordele

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet. Temperaturen bliver kontrolleret kontinuerligt. Derved forhindres det, at retterne koger over. Temperaturen skal ikke efterreguleres.
- Et lydssignal angiver, når vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for ilægning af retten. Hvis en madvare skal lægges i straks fra starten, er det angivet i tabellen.

Anvisninger

- De anvendte gryder og pander skal have plan bund. Anvend ikke gryder og pander, hvis bund er tynd eller deformeret.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet er højere end silikone-patchen på ydersiden af gryden.
- Anvend kun lidt olie til stegning med stegesensor-funktionen.
- Placer gryden, så temperatursensoren ikke er rettet mod en anden gryde.
- Fjern ikke temperatursensoren fra gryden under tilberedningen. Når tilberedningen er afsluttet, kan funktionen vælges for en anden kogezone.
- Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Pas på! Temperatursensoren kan være meget varm.

Temperaturområder

Kogefunktioner	Temperatur-område	Velegnet til
Opvarmning / varmholdning	60 - 70 °C	f.eks. suppe, punch
Tilberedning ved lav varme	80 - 90 °C	f.eks. ris, mælk
Kogning	90 - 100 °C	f.eks. pasta, grøntsager
Tilberedning i trykkoger	110 - 120 °C	f.eks. kylling, sammenkogt ret.
Fritering med meget olie i gryden	170 - 180 °C	f.eks. donuts, frikadeller

Tips om kogning med kogesensor-funktionen

- Opvarmning / varmholdning af dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg gryden, og indstil til 70 °C. Rør rundt af og til.
- Tilberedning: reducere af retter, f.eks. sauce. Lad retten koge op ved den anbefalede temperatur. Lad retten trække ved 85 °C efter reducere. Efter lydssignalet kan retten holdes varm på denne temperatur i den ønskede tid.
- Kogning: Opvarm vandet med låg. Det koger ikke over. Indtil til 100 °C.

- Kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen efter lydssignalet i den anbefalede tid. Indtil til 115 °C.
- Fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydssignalet, og læg madvarerne i olien. Indtil til 175 °C.

Anvisninger

- Det skal sikres, at silikone-patchen er helt tør inden tilberedningen.
- Læg altid låg på under tilberedning. Undtagelse: "Fritering med meget olie i gryden", temperatur 170 °C.
- Kontroller, at der er lagt låg på gryden, hvis der ikke lyder et akustisk signal.
- Opvarm aldrig olie uden opsyn. Anvend olie eller fedt, der er egnet til fritering. Anvend ikke blandinger med forskellige slags friturefedt, som f.eks. olie blandet med svinefedt. Fedtblandinger kan skumme op, når de bliver opvarmet.
- Hvis resultatet af tilberedningen ikke er tilfredsstillende, skal der anvendes mere vand næste gang, samtidig med at det anbefalede temperaturtrin bibeholdes.

Indstilling af kogepunkt

Vands kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Dette gøres på følgende måde:

- Vælg Grundindstilling **5**, kapitel → "Grundindstillinger"
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 3. Hvis boligen ligger mellem 200 og 400 m over havets overflade, er det ikke nødvendigt at indstille kogepunktet. Vælg i modsat fald den indstilling, som er angivet for den pågældende højde i tabellen:

Højde	Indstillingsværdi 5
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Over 1400 m	9
* Grundindstilling	

Bemærk: Temperaturtrin 100 °C er tilstrækkeligt til kogning, også selv om vandet ikke bobler særlig kraftigt ved dette trin. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, kan kogepunktets indstilling ændres.

Forbinde trådløs temperatursensor med betjeningsfelt

Inden kogesensor-funktionen anvendes første gang, skal forbindelsen mellem den trådløse temperatursensor og betjeningsfeltet være oprettet.

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:

- 1 Vælg Grundindstilling , se kapitlet → "Grundindstillinger"
Symbolet  lyser hvidt.
- 2 Tryk på symbolet . Der lyder et signal, og symbolet  lyser orange. Kogezone-indikatorerne lyser hvidt, og kogesensor-indikatorerne lyser ved kogezonerne.
Tryk kort på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder.
- 3 **Korrekt registrering:** Den trådløse temperatursensor bliver registreret indenfor få sekunder. Der lyder tre korte pip-lyde, og symbolet  skifter fra orange til hvidt. Kogesensor-indikatorerne ved kogezonerne slukkes.
Registrering mislykket: Der lyder fem pip-lyde. Symbolet  skifter med det samme fra orange til hvidt, og kogesensor-indikatorerne ved kogezonerne slukkes.
- Så snart temperatursensoren er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogesensor-funktionerne anvendes.
- Mislykket forbindelse pga. af fejl ved temperatursensoren kan have følgende årsager:
 - Bluetooth-kommunikationsfejl.
 - Der er ikke blevet trykket på symbolet  på temperatursensoren indenfor 30 sekunder, efter at kogezonen er valgt.
 - Temperatursensorens batteri er brugt op.Nulstil den trådløse temperatursensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.
- Hvis forbindelsen mislykkedes som følge af en overførselsfejl, skal forbindelsesproceduren udføres igen.
Kontakt kundeservice, hvis der ikke kan oprettes forbindelse.

Nulstille trådløs temperatursensor

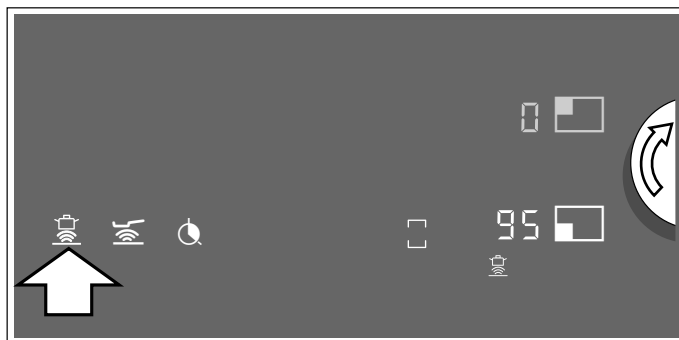
- 1 Berør  symbolet i ca. 8-10 sekunder.
I løbet af dette tidsrum tændes temperatursensorens LED-indikator tre gange. Tredje gang LED'en tændes, begynder nulstillingen. Løft i dette øjeblik fingeren fra symbolet. Så snart LED'en slukkes, er den trådløse temperatursensor nulstillet.
- 2 Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

Programmering

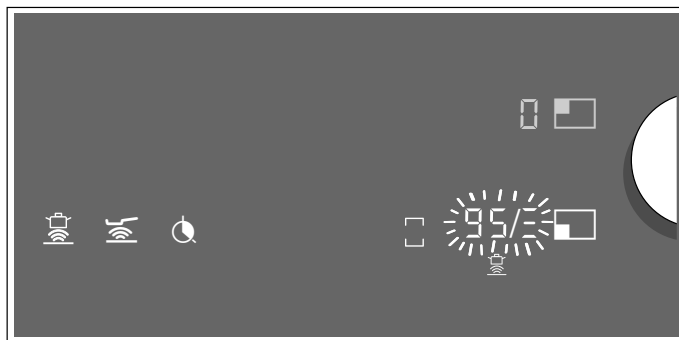
Kogetoppen skal være tændt.

- 1 Placering af temperatursensor på gryden, se kapitlet → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"

- 2 Stil gryden med tilstrækkelig meget væske på midten af den ønskede kogezone, og læg altid låg på.
- 3 Vælg den ønskede kogezone med Twist-knappen. I indikatoren for kogetrinnet vises .
- 4 Tryk på symbolet  på betjeningsfeltet. Der lyder et signal. I indikatoren for kogezonen lyser symbolet .
- 5 Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor på gryden/panden. Når temperatursensoren er blevet registreret, lyser den foreslåede temperatur 95° C i kogezone-indikatoren.



- 6 Indstil den ønskede temperatur med Twist-knappen. Temperaturen kan ændres i trin på 5° C.
- 7 I kogezone-indikatoren bliver opvarmningsprocessens forløb vist fra  til  og blinker skiftevis med den indstillede temperatur. Når den indstillede temperatur er nået, lyder der et signal, og opvarmningsindikatoren slukkes. Derefter vises den valgte temperatur igen.



- 8 Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien. Læg låg på gryden under tilberedningen.
Bemærk: Læg ikke låg på gryden ved funktionen "Fritering med meget olie i gryden".

Kogesensor-funktionen kan aktiveres via den trådløse temperatursensor. Dette gøres på følgende måde:

- Sæt gryden/panden på, og tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor.
- Vælg kogezonen ved hjælp af Twist-knappen.

Når funktionen er klar, vises den foreslåede temperatur 95° C.

Deaktivere kogesensor-funktion

Denne funktion kan deaktiveres på flere måder:

- Vælg kogezone, og berør symbolet .
- Vælg kogezone, og indstil temperaturen  med Twist-knappen.
- Tryk på symbolet  på den trådløse kogesensor.

Der lyder et signal, og symbolet  slukkes i kogezone-indikatoren. Funktionen er deaktiveret.

Anbefalede retter

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddeltype. Temperatur og tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

Kød	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Schnitzel, naturel eller paneret	Stegesensor-funktion	4	6 - 10
Filet	Stegesensor-funktion	4	6 - 10
Kotelet*	Stegesensor-funktion	3	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	Stegesensor-funktion	4	10 - 15
Steak, blodig (tykkelse 3 cm)	Stegesensor-funktion	5	6 - 8
Steak, rosa eller gennemstegt (tykkelse 3 cm)	Stegesensor-funktion	4	8 - 12
Brystkød (tykkelse 2 cm)*	Stegesensor-funktion	3	10 - 20
Pølser, kogte eller rå*	Stegesensor-funktion	3	8 - 20
Hamburgers, frikadeller, fyldt rullesteg*	Stegesensor-funktion	3	6 - 30
Leberkäse (tysk specialitet)	Stegesensor-funktion	2	6 - 9
Ragout, gyros	Stegesensor-funktion	4	7 - 12
Hakket kød	Stegesensor-funktion	4	6 - 10
Bacon	Stegesensor-funktion	2	5 - 8
Funktion: Kogning ved lav varme			
Pølser	Kogesensor-funktion	85 °C	10 - 20
Funktion: Kogning			
Kødboller	Kogesensor-funktion	100 °C	20 - 30
Kylling	Kogesensor-funktion	100 °C	60 - 90
Kalvekød, kogt eller grydestegt	Kogesensor-funktion	100 °C	60 - 90
Funktion: Kogning i trykkoger			
Kylling, kalvekød***	Kogesensor-funktion	115 °C	15 - 25
Funktion: Fritering med meget olie			
Kyllingevinger og Klöße (tysk specialitet)**	Kogesensor-funktion	175 °C	10 - 15

* Vend flere gange.

** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (varighed pr. portion: se tabel).

*** Læg madvaren i med det samme.

Fisk	Automatik-funktioner	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	Stegesensor-funktion	3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	Stegesensor-funktion	3 - 4	10 - 20
Rejer, krebsdyr	Stegesensor-funktion	4	4 - 8
Funktion: Kogning ved lav varme			
Fisk, dampet, f.eks. kulmule	Kogesensor-funktion	90 °C	15 - 20
Funktion: Fritering med meget olie			
Fisk, i øldej eller paneret*	Kogesensor-funktion	175 °C	10 - 15

* Opvarm olien under låg. Friter de enkelte portioner en af gangen uden låg (tabellen viser friteringstiden for hver portion).

Retter med æg	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Crepes*	Stegesensor-funktion	5	-
Omelet*	Stegesensor-funktion	2	3 - 6
Spejlæg	Stegesensor-funktion	2 - 4	2 - 6
Røræg	Stegesensor-funktion	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	Stegesensor-funktion	3	10 - 15
French toast	Stegesensor-funktion	3	4 - 8
Funktion: Kogning			
Hårdkogte æg**	Kogesensor-funktion	100 °C	5 - 10

* Samlet tid for hver portion. Steges en ad gangen.

** Læg madvaren i med det samme.

Grøntsager og bælgrugter	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Hvidløg, løg	Stegesensor-funktion	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	Stegesensor-funktion	3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	Stegesensor-funktion	3	4 - 15
Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter	Stegesensor-funktion	1	10 - 20
Svampe	Stegesensor-funktion	4	10 - 15
Glaserede grøntsager	Stegesensor-funktion	3	6 - 10

* Læg madvaren i med det samme.

** Opvarm olien under låg. Friter de enkelte portioner en af gangen uden låg (tabellen viser friteringstiden for hver portion).

Grøntsager og bælgrugter	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning			
Grøntsager, friske, f.eks. broccoli	Kogesensor-funktion	100 °C	10 - 20
Grøntsager, friske, f.eks. rosenkål	Kogesensor-funktion	100 °C	30 - 40
Linser, kikærter, ærter*	Kogesensor-funktion	100 °C	15 - 20
Sammenkogt ret*	Kogesensor-funktion	100 °C	45 - 60
Funktion: Kogning i trykkoger			
Grøntsager, f.eks. grønne bønner	Kogesensor-funktion	115 °C	3 - 6
Linser	Kogesensor-funktion	115 °C	5 - 10
Kikærter, bønner	Kogesensor-funktion	115 °C	10 - 12
Sammenkogt ret	Kogesensor-funktion	115 °C	15 - 20
Funktion: Fritering med meget olie			
Grøntsager og svampe, paneret eller i øldej**	Kogesensor-funktion	175 °C	5 - 10
* Læg madvaren i med det samme.			
** Opvarm olien under låg. Friter de enkelte portioner en af gangen uden låg (tabellen viser friteringstiden for hver portion).			
Kartofler	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Stegte kartofler (af kogte pillekartofler)	Stegesensor-funktion	5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	Stegesensor-funktion	4	15 - 25
Kartoffelpuffer af revne kartofler*	Stegesensor-funktion	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	Stegesensor-funktion	1	50 - 55
Glaserede kartofler	Stegesensor-funktion	3	15 - 20
Funktion: Kogning ved lav varme			
Kartoffelklöße	Kogesensor-funktion	85 °C	30 - 40
Funktion: Kogning			
Kartofler	Kogesensor-funktion	100 °C	30 - 40
Funktion: Kogning i trykkoger			
Kartofler**	Kogesensor-funktion	115 °C	10 - 12
* Samlet tid for hver portion. Steges en ad gangen.			
** Læg madvaren i med det samme.			
Pasta og kornprodukter	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Ris	Kogesensor-funktion	85 °C	25 - 35
Polenta*	Kogesensor-funktion	85 °C	20 - 25
Semuljegrød	Kogesensor-funktion	85 °C	5 - 10
*Forvarmning med låg, tilberedning uden låg under konstant omrøring.			
** Læg madvaren i med det samme.			

Pasta og kornprodukter	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning			
Pasta	Kogesensor-funktion	100 °C	7 - 10
Dejломmer, f.eks. ravioli	Kogesensor-funktion	100 °C	6 - 15
Funktion: Kogning i trykkoger			
Ris**	Kogesensor-funktion	115 °C	6 - 8

*Forvarmning med låg, tilberedning uden låg under konstant omrøring.

** Læg madvaren i med det samme.

Supper	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Pulversuppe, f.eks. cremesuppe*	Kogesensor-funktion	85 °C	10 - 15
Funktion: Kogning			
Hjemmelavet bouillon, f.eks. kød- eller grøntsagssuppe**	Kogesensor-funktion	100 °C	60 - 90
Pulversuppe, f.eks. nudelsuppe	Kogesensor-funktion	100 °C	5 - 10
Funktion: Kogning i trykkoger			
Hjemmelavet bouillon, f.eks. grøntsagssuppe**	Kogesensor-funktion	115 °C	20 - 30

*Rør rundt ofte.

** Læg madvaren i med det samme.

Saucer	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Tomatsauce med grøntsager	Stegesensor-funktion	1	25 - 35
Bechamelsauce	Stegesensor-funktion	1	10 - 20
Ostesauce, f.eks. Gorgonzolasauce	Stegesensor-funktion	1	10 - 20
Reducering af sauce, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese	Stegesensor-funktion	1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsinsauce	Stegesensor-funktion	1	15 - 25

Desserter	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Mælkeris*	Kogesensor-funktion	85 °C	40 - 50
Havregrød	Kogesensor-funktion	85 °C	10 - 15
Kompot**	Kogesensor-funktion	85 °C	10 - 20
Chokoladebudding***	Kogesensor-funktion	85 °C	3 - 5
Funktion: Fritering med meget olie			
Friturebagværk, f.eks. berlinere og donuts****	Kogesensor-funktion	175 °C	5 - 10

* Rør rundt ofte.

** Læg madvaren i med det samme.

*** Forvarmning med låg, tilberedning uden låg under konstant omrøring.

**** Opvarm olien under låg. Friter de enkelte portioner én ad gangen uden låg (tabellen viser varigheden pr. portion).

Dybfrostprodukter	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Schnitzel	Stegesensor-funktion	4	15 - 20
Cordon bleu*	Stegesensor-funktion	4	10 - 30
Brystkød*	Stegesensor-funktion	4	10 - 30
Chicken nuggets	Stegesensor-funktion	4	10 - 15
Gyros, kebab	Stegesensor-funktion	3	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret	Stegesensor-funktion	3	10 - 20
Fiskepinde	Stegesensor-funktion	4	8 - 12
Pommes frites	Stegesensor-funktion	5	4 - 6
Stegte retter, f.eks. grøntsagspande med kylling	Stegesensor-funktion	3	6 - 10
Forårsruller	Stegesensor-funktion	4	10 - 30
Camembert / ost	Stegesensor-funktion	3	10 - 15
Funktion: Opvarmning / varmholdning			
Dybfrostgrøntsager med flødesauce, f.eks. flødespinat**	Kogesensor-funktion	100 °C	15 - 20
Funktion: Kogning			
Frosne grøntsager, f.eks. grønne bønner**	Kogesensor-funktion	100 °C	15 - 30
Funktion: Fritering med meget olie			
Pommes frites, frosne***	Kogesensor-funktion	170 °C	4 - 8

* Vend flere gange.

** Tilsæt væde iht. producentens angivelser.

*** Opvarm olien under låg. Steg portionsvis uden låg (varighed pr. portion: se tabel).

Andet	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Camembert/ost	Stegesensor-funktion	3	7 - 10
Fortilberedte tørprodukter med tilsætning af vand, f.eks. pasta	Stegesensor-funktion	1	5 - 10
Croutoner	Stegesensor-funktion	3	6 - 10
Mandler / nødder / pinjekerner	Stegesensor-funktion	4	3 - 15
Funktion: Opvarmning / varmholdning			
Konservesretter, f.eks. gullaschsuppe*	Kogesensor-funktion	70 °C	10 - 15
Glögg**	Kogesensor-funktion	70 °C	-
Funktion: Kogning ved lav varme			
Mælk**	Kogesensor-funktion	85 °C	-

* Læg madvaren i med det samme, og rør rundt ofte.

** Læg madvaren i med det samme.

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes oplysninger om:

- Påklæbning af silikone-patchen
- Anvendelse af den trådløse temperatursensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteriet

Det ekstra tilbehør som silikone-patchen og temperatursensoren kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice med angivelse af følgende referencenumre:

CA060300	Temperatursensor og sæt med 5 silikone-patches
00577921	Sæt med 5 silikone-patches

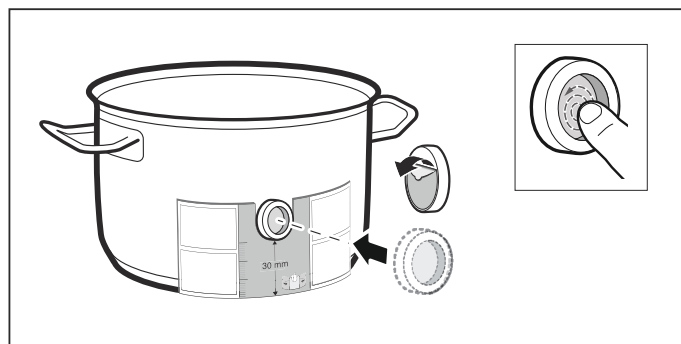
Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fastgør temperatursensoren på gryden.

Første gang gryden anvendes med kogesensor-funktionen, skal den forsynes med en silikone-patch.

Dette gøres på følgende måde:

- 1 Påklæbningsstedet på gryden skal være fedtfrit. Rengør gryden, tør den godt, og gnid påklæbningsstedet af f.eks. med sprit.
- 2 Fjern beskyttelsesfolien fra silikone-patchen. Klæb silikone-patchen fast på gryden på den korrekte højde ved hjælp af den leverede skabelon.



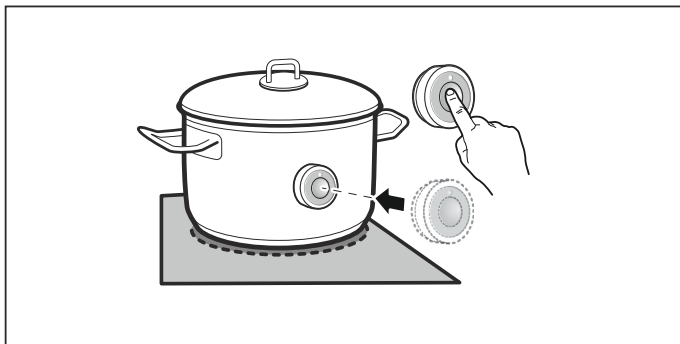
- 3 Tryk silikone-patchen fast, også på indersiden. Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

Anvisninger

- Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevand i længere tid.
- Hvis en silikone-patch løsner sig, skal der sættes en ny på.

Anvendelse af den trådløse temperatursensor

Placer temperatursensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



Anvisninger

- Der kan anvendes op til tre temperatursensorer samtidig.
- Kontroller, at silikone-patchen er helt tør, inden temperatursensoren placeres.
- Placer gryden eller panden, så temperatursensoren vender mod den udvendige side af kogetoppen.
- Temperatursensoren må ikke være rettet mod en anden varm gryde for at forhindre overophedning.
- Fjern temperatursensoren fra gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted og ikke i nærheden af varmekilder.

Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskine.

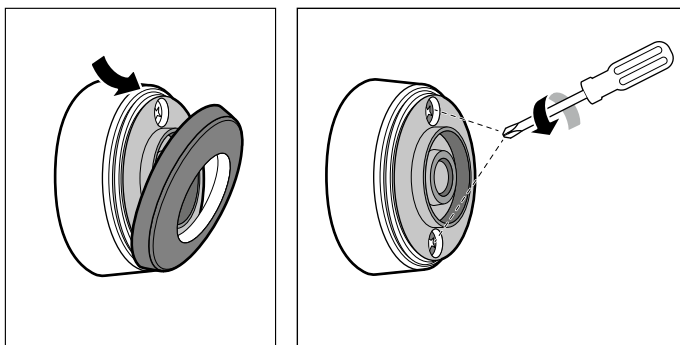
Der findes oplysninger om rengøring af temperatursensoren i kapitlet → "Rengøring"

Udskiftning af batteriet

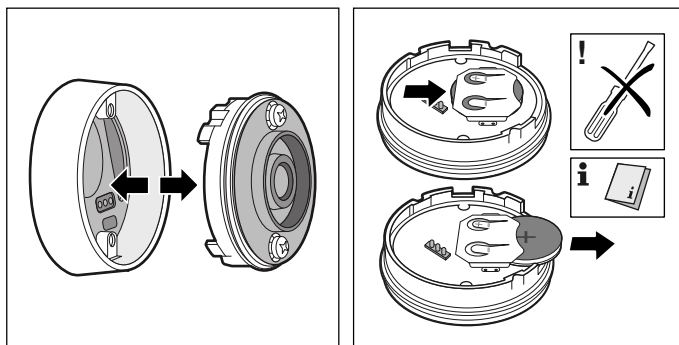
Hvis LED'en ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet på den trådløse temperatursensor, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

- 1 Tag silikoneafdækningen af kabinettets underdel. Skru skruerne ud med en skruetrækker.

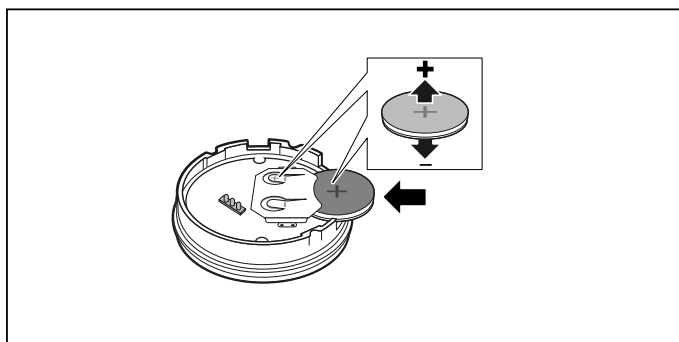


- 2 Træk kabinettets overdel af. Fjern det brugte batteri. Sæt det nye batteri ind. Sørg for at vende polerne korrekt.

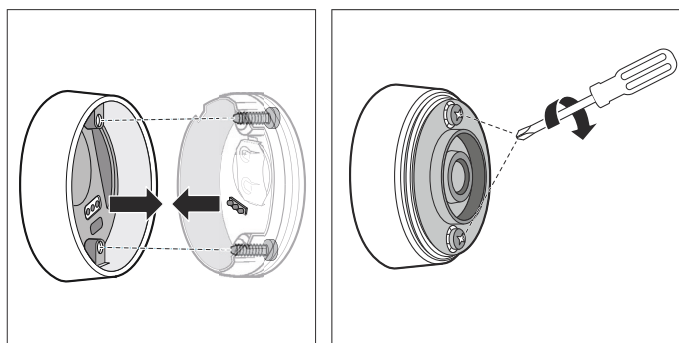


Pas på!

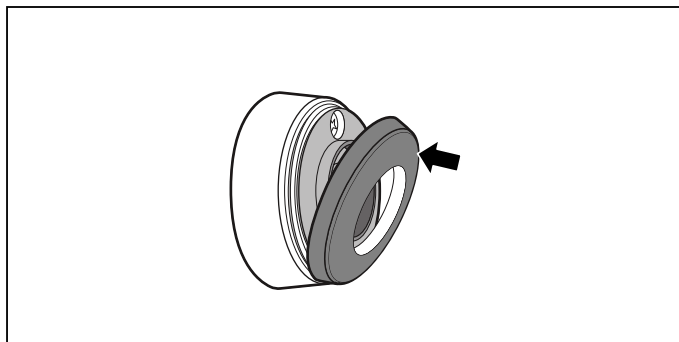
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved kontakterne.



- 3 Sæt kabinettets overdel og underdel sammen igen. Vær opmærksom på at vende kontaktbenene rigtigt.



- 4 Sæt silikoneafdækningen på temperatursensorens underdel igen.



Bemærk: Anvend kun kvalitetsbatterier af typen CR2032. De holder særligt længe.

Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs temperatursensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 1999/5/EF.

Der findes en udførlig R&TTE overensstemmelseserklæring i internettet på www.gaggenau.com på produktsiden for det pågældende apparat under de ekstra dokumenter.

Logoerne og mærket Bluetooth® er registrerede varemærker og er Bluetooth SIGs ejendom, og enhver form for anvendelse af disse mærker af Gaggenau Hausgeräte GmbH sker under licens. Alle andre mærker og varemærker er de pågældende firmaers ejendom.

Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig tænding for at forhindre, at børn tænder den.

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere: Fjern Twist-knappen fra kogetoppen. Der lyder et signal. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Kogetoppen er låst.

Deaktivere: Placer Twist-knappen på Twist-pad.

Bemærk: Hvis kogetoppen er tændt, når Twist-knappen fjernes, aktiveres displayets rengøringssikring først. Hvis Twist-knappen derefter ikke sættes tilbage på kogetoppen igen i løbet af 10 minutter, slukkes kogetoppen, og børnesikringen bliver aktiveret.

Display-rengøringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogesektionen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. For at undgå dette har kogesektionen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

Aktivere: Fjern Twist-knappen.

Der lyder et signal. Indikatoren  og indstillingerne for kogesektionen blinker. Opvarmningen bliver afbrudt.

Hvis der er programmeret en automatisk tilberedningstid, bliver den sat på pause.

Betjeningsfeltet bliver låst i 10 minutter.

Nu kan betjeningsfeltets overflade tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Sæt Twist-knappen på igen indenfor 10 minutter.

Betjeningsfeltet er låst op. Kogesektionen fortsætter at varme med de sidste indstillinger.

Funktionen kan afsluttes før tiden ved at sætte Twist-knappen på igen, inden de 10 minutter er gået.

Automatisk slukning

Hvis en kogezone har været i drift i længere tid, uden at der er blevet foretaget ændringer, bliver den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. Der lyder et signal, og i kogezonens indikator vises restvarmeindikatoren  eller .

Kogezonen kan når som helst vælges og indstilles igen.

Hvornår den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

Indikator	Funktion
c 1	Lydsignaler
	07 Alle lydsignaler er aktiveret.*
	0FF De fleste lydsignaler er deaktiveret.
c 2	Tidsinterval for valg af kogezone
	5 Kogezonen forbliver valgt i 5 sekunder.
	10 Kogezonen forbliver valgt i 10 sekunder.*
	15 Kogezonen forbliver valgt i 15 sekunder.
	0FF Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.
c 3	Power-Management-funktion. Begrænse kogetoppens samlede effekt
	0 Fra.*
	1.0 1000 W minimeffekt.
	1.5 1500 W.
	2.0 2000 W.
	...
	9.0 9000 W. Kogetoppens maksimumeffekt.
c 4	Nulstille til fabriksindstillinger
	0FF Bibeholde individuelle indstillinger.*
	07 Nulstille til fabriksindstillinger.
c 5	Kogesensor-funktion
	Forbinde den trådløse temperatursensor med kogetoppen
	Indstilling afhængigt af højden over havets overflade:
	1 - 2 reduktion
	3 Grundindstilling
c 6	Professionel kogefunktion.
	Vælg de enkelte kogezoner for at forindstille kogetrinnet til den professionelle kogefunktion.
	Forindstillede værdier*:
	Venstre fleksible zone: 5.0
	Midterste kogezone: 9.0
c 7	Højre fleksible zone: 1.5
	Gryder & pander, kontrol af resultat af tilberedning
	0 Ikke egnet
c 7	1 Ikke optimal
	2 Velegnet
*Fabriksindstilling	

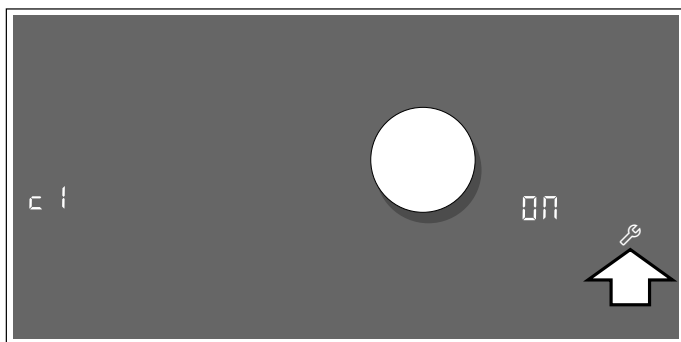
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

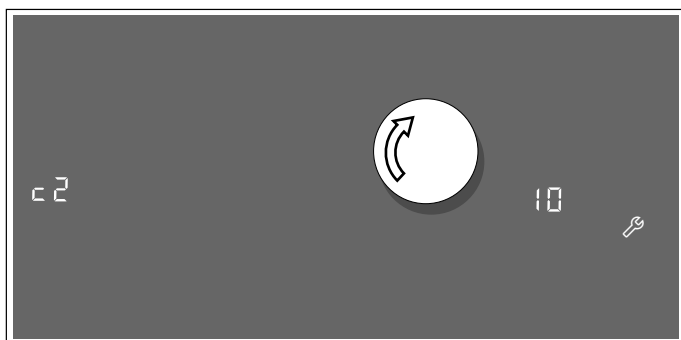
- 1 Tænd for kogetoppen.
- 2 Tryk indenfor de næste 10 sekunder på symbolet .
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Drej Twist-knappen for at se de enkelte indikatorer.

Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	05

- 3 Når symbolet  berøres igen, åbnes Grundindstillingerne.
I indikatorerne vises  1 og  07 som forindstilling.



- 4 Berør symbolet  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
- 5 Vælg derefter den ønskede indstilling med Twist-knappen.



- 6 Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

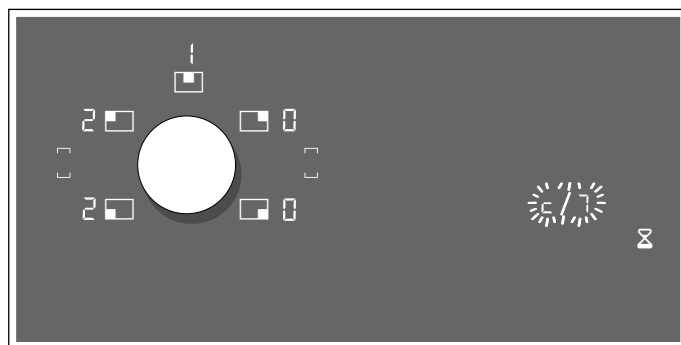
Test af service

Med denne funktion er det muligt at kontrollere hastighed og kvalitet af tilberedningen afhængigt af den anvendte gryde eller pande.

Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af egenskaberne for gryden/panden samt af den anvendte kogezone.

- 1 Sæt en kold gryde eller pande med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, hvis diameter bedst passer til gryde-/pandebunden.
- 2 Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen  7.
- 3 Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatoren blinker .
Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af kontrollen af kvalitet og hastighed for tilberedningen i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.
* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen af testes på den lille kogezone.	

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger

- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "Grundindstillinger"
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Madlavning med induktion"

Rengøring

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektion

Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

Rengør kogetoppen med en fugtig klud eller svamp, og tør efter med et viskestykke for at undgå, at der danner sig kalkpletter.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type. Følg producentens anvisninger på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrensere eller dampstråler

Hårdnakked smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik-kogetoppe er særligt effektivt.

Ved pletter

Rester af vand og kalk	Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.*
Sukker, ris-stivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.*

* Rengør bagefter med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.

Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

Twistknap

Rengør Twistknappen med lunkent opvaskevand. Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler. Twistknappen må ikke rengøres i opvaskemaskine eller i opvaskevand. Den kan blive beskadiget.

Trådløs temperatursensor

Temperatursensor

Rengør temperatursensoren med en fugtig klud. Må aldrig rengøres i opvaskemaskine. Må ikke dyppes i vand eller holdes under rindende vand.

Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted, f.eks. i emballagen, og ikke i nærheden af varmekilder.

Silikone-patch

Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egnet til opvaskemaskine.

Bemærk: Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevand i længere tid.

Temperatursensorens rude

Sensorruden skal altid være ren og tør. Dette gøres på følgende måde:

- Fjern regelmæssigt fedtstænk og smuds.
- Brug en ren klud eller vatpinde og et rudevaskemiddel til rengøringen.

Anvisninger

- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan jeg ikke tænde for kogetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret. Placer Twist-knappen på Twist-pad.

Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "Børnesikring"

Hvorfor lyder der et signal?

Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.

Der findes en vejledning om, hvordan lydsignalet deaktiveres i kapitlet → "Grundindstillinger"

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængigt af beskaffenheden af grydens eller pandens bund kan der opstå lyde under kogetoppens drift. Disse lyde er normale, skyldes induktionsteknologien og er ikke tegn på en defekt.

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.

Dyb fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der hældes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Knitrende lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige materialer, som ligger over hinanden, eller hvis der samtidig anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og af tilberedningsmåden.

Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezone anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

Ventilatorlyd:

Kogetoppen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogetoppen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnet til brug med en induktionskogetop?

Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "Madlavning med induktion".

Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

Kogezone, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt.

Kontroller, at der er tændt for kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "Madlavning med induktion", og .

Gryder og pander

Hvorfor varer det så længe, inden gryden eller panden bliver varm, hhv. hvorfor bliver de ikke tilstrækkeligt varme, selv om der er indstillet et højt kogetrin?

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "Madlavning med induktion", → "Flex-funktion" og → "Transfer-funktion".

Hvordan aktiveres de dobbelte og tre-dobbelte kogezone?

Disse kogezone kan registrere gryder og pander med forskellige størrelser. Afhængigt af materialet og af grydens eller pandens egenskaber tilpasser kogezone sig automatisk ved at aktivere en enkelt, dobbelt eller tredobbelt kogezone, så der afgives en effekt svarende til den anvendte gryde eller pande.

Mest velegnet er gryder eller pander, hvis størrelse så vidt muligt passer til kogezone, og hvor hele bunden er ferromagnetisk. Der findes oplysninger om hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "Madlavning med induktion".

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet → "Rengøring"

En fejl, hvad gør man?

Normalt skyldes fejl småting, som er lette at afhjælpe. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Der lyder et signal	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
<i>F2 / E8207</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
<i>F4 / E8208</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
<i>F5</i> + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket kort tid efter. Madlavningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren slukkes.
<i>F1 / F6</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F8</i>	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → "Automatisk slukning"
<i>F9</i>	Flex-funktion kan ikke aktiveres.	Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezone. Kontakt teknisk kundeservice.
<i>E8202</i>	Temperatursensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket.	Vent, til temperatursensoren er tilstrækkelig afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
<i>E8203</i>	Temperatursensoren er overophedet, og alle kogezone er blevet slukket.	Fjern temperatursensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezone og varmekilder. Tænd for kogezoneerne igen.
<i>E8204</i>	Temperatursensorens batteri er brugt op.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri".
<i>E8205</i>	Temperatursensoren har ingen forbindelse mere.	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
<i>E8206</i>	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Temperatursensorens indikator lyser ikke.	Temperatursensoren reagerer ikke, og indikatoren bliver ikke tændt.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri". Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind temperatursensoren med kogetoppen igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er løst.
Indikatoren i temperatursensoren blinker to gange.	Temperatursensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet er brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri".

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
Indikatoren i temperatursensoren blinker tre gange.	Temperatursensoren har ingen forbindelse mere.	Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og forbind temperatursensoren med kogetoppen igen.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Fejl i driftsspænding, udenfor normalt driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
<i>U400</i>	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er udført iht. strømtegningen.
<i>dE</i>	Demo-modus er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogetoppen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demo-modus er deaktiveret.
Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.		

Anvisninger

- Hvis symbolet *E* vises i indikatoren, skal der trykkes på sensoren for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogetoppen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren igen vises.

Kundeservice

Når Deres apparat skal repareret, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige besøg af teknikere.

Når De ringer, bedes De angive produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-Nr.), således at vi kan hjælpe Dem kvalificeret. Typeskiltet med numrene findes på apparatets bund. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i givet fald.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice 

Vær opmærksom på, at besøget fra en kundeservicetekniker i tilfælde af en fejlbetjening heller ikke er gratis under garantiperioden.

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	44
Viktige sikkerhetsanvisninger	45
Årsaker til skader	46
Oversikt	46
Beskyttelse av miljøet	47
Råd om energibesparelse	47
Miljøvennlig håndtering	47
Matlaging med induksjon	47
Fordeler med matlaging med induksjon	47
Kokekar	47
Bli kjent med apparatet	49
Bryterpanelet	49
Kokesonene	50
Restvarmeindikator	50
Twist-pad med Twist-knapp	51
Fjerne Twist-knappen	51
Oppbevaring av Twist-knappen	51
Betjening av apparatet	51
Slå koketoppen på og av	51
Innstilling av kokesone	51
Anbefalinger for tilberedning	52
Flex-funksjon	55
Råd for bruk av kar	55
Som to uavhengige kokesoner	55
Som en eneste hel kokesone	55
Transfer-funksjon	56
Proffkokk-funksjon	57
Aktiver	57
Deaktivere	57
Endre innstillinger	57
Tidsurfunksjoner	58
Tilberedningstidsautomatikk	58
Korttids-varseluret	58
Stoppeklokkefunksjon	59
Booster-funksjon for kjeler	59
Aktiver	59
Deaktivere	59
Booster-funksjon for stekepanner	60
Anbefalinger ved bruk	60
Aktiver	60
Deaktivere	60

Varmholdingsfunksjon	61
Aktiver	61
Deaktivere	61
Auto-funksjoner	61
Ulike typer auto-funksjoner	61
Egnet kokekar	62
Sensorer og spesialtilbehør	62
Funksjoner og koketrinn	62
Anbefalte retter	66
Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren	71
Samsvarserklæring	72
Barnesikring	73
Aktiver og deaktivere barnesikring	73
Rengjøringsbeskyttelse for display	73
Automatisk utkobling	73
Grunninnstillinger	74
Slik kommer du til grunninnstillingene:	75
Test av kokekar	75
Rengjøring	76
Koketopp	76
Platetoppamme	76
Twist-knapp	76
Trådløs temperatursensor	76
Spørsmål og svar (FAQ)	77
En feil er oppstått, hva kan du gjøre?	79
Kundeservice	81

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.gaggenau.com og nettbutikk: www.gaggenau-eshop.com

⚠ 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.

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 ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De 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 åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Følg med på kokekarene under tilberedning. Ved kort tilberedningstid må du følge med på kokekarene uavbrutt.

Ved bruk av kokefunksjonene må innstilt kokesone stemme overens med kokesonen som kokekaret med temperatursensoren er plassert på.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

Viktige sikkerhetsanvisninger

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.

Fare for forbrenning!!

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

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.

Fare pga. magnetisme!

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

Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

Fare for personskader!

- Batteriet i den trådløse temperatursensoren kan bli skadet eller eksplodere om det blir for varmt. Ta sensoren bort fra koketoppen etter tilberedningen og ikke oppbevar den i nærheten varmekilder.
- Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret. Bruk gryteklut eller stekehanske når du skal ta den av.

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru grytebunner skraper opp koketoppen.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
	Gryteslitasje	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Beskyttelse av miljøet

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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

Matlaging 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.

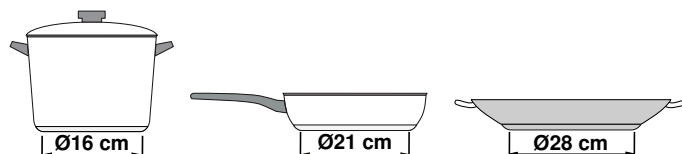
Kokekar

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

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

Du kan selv kontrollere om kokekaret er egnet for induksjon. → "Test av kokekar"

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

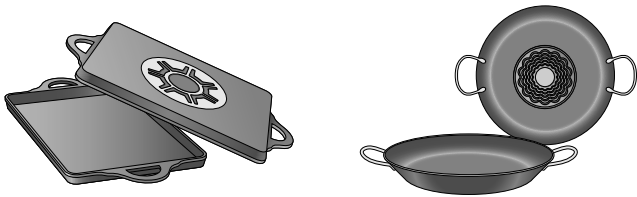


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-funksjon".

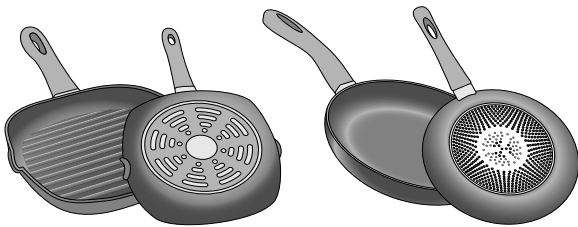


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

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



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



Uegnede kokekar

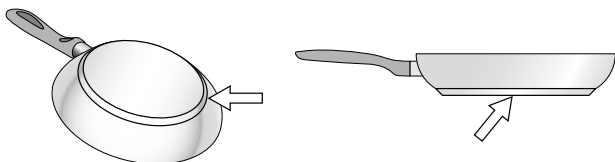
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

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

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Kokekarsensor

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

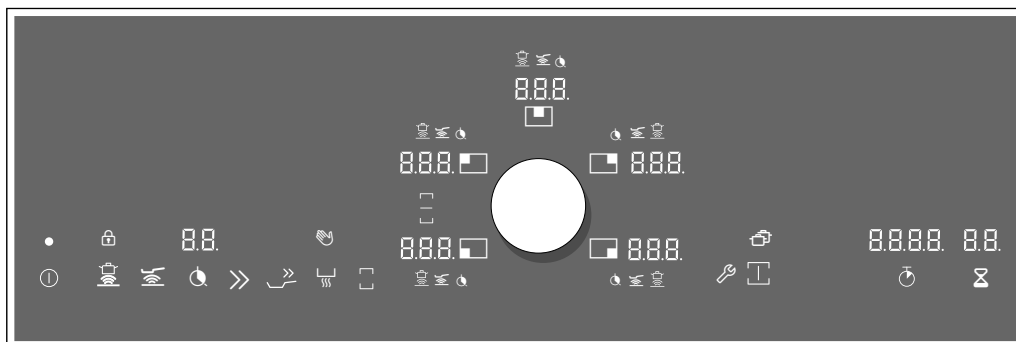
Automatisk registrering ved to- eller trekrets-kokesoner

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

Bli kjent med apparatet

Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i oversikten. → "" på side 2

Bryterpanelet



Sensortaster

	Hovedbryter
	Kokesensor-funksjon
	Stekesensorfunksjon
	Tidsur-funksjon
	Booster-funksjon for kjeler
	Booster-funksjon for stekepanner
	Varmholdingsfunksjon
	Flex-funksjon
	Grunninnstillinger
	Proffkokk-funksjon
	Stoppeklokke
	Korttids-varselur

Visninger

	Driftstilstand
	Kokesone
	Koketrinn
	Kokesensor-funksjon
	Stekesensorfunksjon
	Tilberedningstidsautomatikk
	Booster-funksjon for kjeler
	Booster-funksjon for stekepanner
	Varmholdingsfunksjon
	Restvarme
	Tidsur-funksjon
	Stoppeklokkefunksjon
	Rengjøringsbeskyttelse for display

Visninger

	Barnesikring
	Flex-funksjon er aktivert
	Flex-funksjon er deaktivert
	Transfer-funksjon

Sensortaster

Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til sensortastene som for øyeblikket står til disposisjon.

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

Merknader

- Symbolene som tilsvarer sensortastene lyser hvis de står til disposisjon. Indikatorene til funksjonene som står til disposisjon lyser hvitt. Så snart en funksjon er valgt, lyser den tilsvarende indikasjonen oransje.
- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan redusere funksjonen.

Kokesonene

Kokesoner		
	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse
	Trekretskokeplate	Kokesonen kobles automatisk inn hvis det brukes et kokekar med bunn som tilsvarer størrelsen på den ytre sonen (☉ eller ☉).
	Fleksibel kokesone	Se kapittel → "Flex-funksjon"

Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet → "Matlaging med induksjon"

Restvarmeindikator

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

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

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

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

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

Twist-pad med Twist-knapp

Twist-paden er innstillingsområdet der du kan velge kokesone og koketrinn med Twist-knappen.

Twist-knappen er magnetisk og skal plasseres i midten av det markerte området til Twist-paden. For aktivere en kokesone, flytt Twist-knappen på høyde med ønsket kokesone. Du velger koketrinn ved å vri på Twist-knappen.

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

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

Fjerne Twist-knappen

Fjernes Twist-knappen, aktiveres vaskebeskyttelsesfunksjonen.

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

Fare for brann!

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

Oppbevaring av Twist-knappen

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

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

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

Betjening av apparatet

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

Slå koketoppen på og av

Slå avkokesonen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Plasser Twist-knappen i innstillingsområdet. Berør symbolet ①. Nå lyser symbolene og funksjonene til de kokesonene som står til disposisjon. Ved siden av kokesonene lyser . Kokesonen er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet ① til indikatorene slukker. Alle kokesonene er slått av. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene blir lagret i 5 sekunder etter at koketoppen slås av. Hvis koketoppen slås på igjen innen dette, blinker de koketrinnene som ble stelt inn før. Ved å trykke på Twist-knappen innen de neste 5 sekundene overtas innstillingene. Hvis du ikke trykker på Twist-knappen, eller en annen sensortast berøres, blir alle de siste innstillingene slettet.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med Twist-knappen.

Koketrinn 1 = laveste trinn.

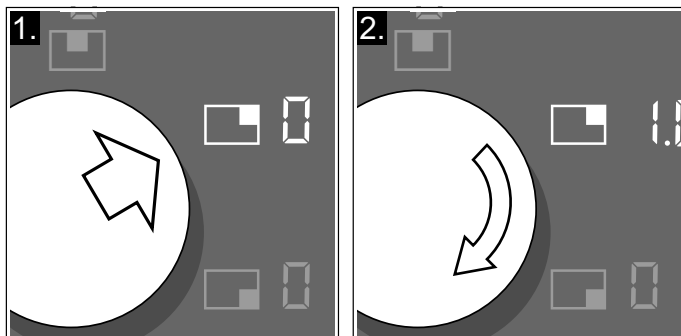
Koketrinn 9 = høyeste trinn.

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

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

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



Koketrinnet er stilt inn.

Merknader

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

Endre koketrinn

Velg kokesone og endre koketrinn med twist-knappen.

Skr av kokesonen

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

Merknader

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

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

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

Koketabell

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

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetball*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaísesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Koking i trykkoker	4. - 5.	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60

* Uten lokk

** Snu flere ganger

*** Forvarm med koketrinn 8-8.

	Koketrinn	Steketid (min)
Surre/steke med lite olje*		
Schnitzel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfrost	6 - 7	8 - 12
Kotelett, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfrost**	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Scampi, reker	7 - 8	4 - 10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6. - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3. - 4.	3 - 6
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfrost	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
*** Forvarm med koketrinn 8-8.		

Flex-funksjon

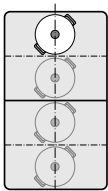
Den fleksible kokesonen kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når Flex-funksjonen brukes, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

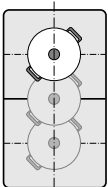
Råd for bruk av kar

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

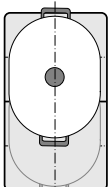
Som en eneste kokesone



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

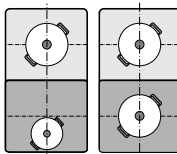


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



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

Som to uavhengige kokesoner



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

Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.

Aktivere

Se kapittel → "Betjening av apparatet"

Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

Koble sammen de to kokesonene

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

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

Merknader

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

Endre koketrinn

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

Legge til et nytt kokekar

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

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

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

Koble de to kokesonene fra hverandre

- 1 Velg en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen.
- 2 Berør symbolet .
- 3 På displayet for kokesonene vises symbolet .

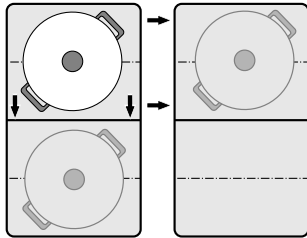
Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

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

Transfer-funksjon

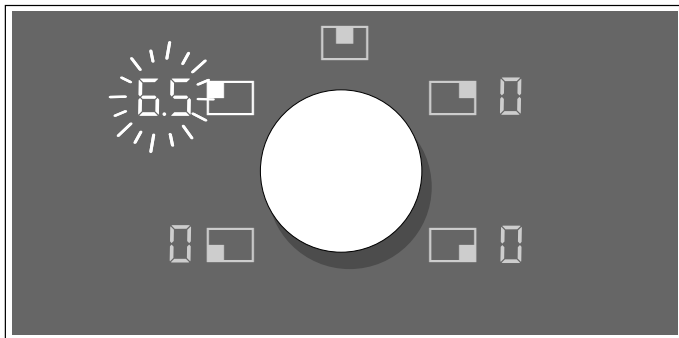
Med denne funksjonen kan du overføre innstillingene for en kokesone til en annen.

Denne funksjonen er tilgjengelig på de fleksible kokesonene.

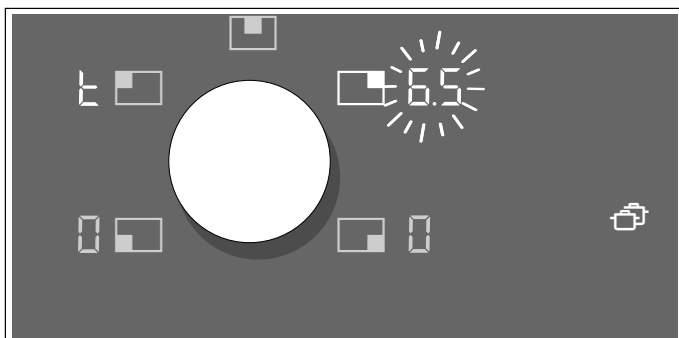


Merk: Mer informasjon om riktig plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-funksjon"

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



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



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

Merknader

- Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på, som det ikke er foretatt forhåndsinnstillinger for, og som det ikke har stått noe annet kokekar på.
- Dersom Flex-funksjonen er aktivert når kokekaret flyttes rundt på den fleksible kokesonen, overtas innstillingene automatisk.

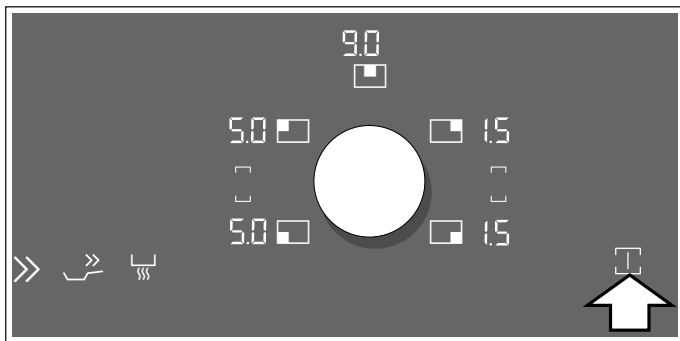
- En programmert tilberedningstid eller kokesensorfunksjon blir også overført til den nye kokesonen. Stekesensorfunksjonen blir ikke overført.
- Booster-funksjonene kan kun stilles fra venstre til høyre eller fra høyre til venstre når ingen kokesone er aktiv.
- Dersom du setter et kokekar på en annen kokesone før du har bekreftet innstillingene, er denne funksjonen klar til bruk for begge kokekarene. Bekreft ønsket kokesone.
- Dersom flere kokekar flyttes, er funksjonen kun klar til bruk for kokekaret som ble flyttet sist.
- I løpet av innstillingstiden kan kokekaret settes tilbake på den forrige kokesonen. Kokesonen fortsetter da å varme med de samme innstillingene uten at du trenger å bekrefte dette.

Proffkokk-funksjon

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

Aktiver

- 1 Slå på koketoppen.
- 2 Berør symbolet . I displayet for kokesonene begynner de forhåndsinnstilte koketrinnene å lyse. De fleksible kokesonene er koblet til hverandre og kan ikke splittes.



- 3 Sett på egnet kokekar innen 8 minutter. Så snart kokekaret registreres, blir den tilsvarende kokesonen valgt. Koketrinnet kan tilpasses med Twist-knappen. Når innstillingstiden er utløpt, begynner koketrinnsindikasjonen til den ubrukte kokesonen å blinke.
- 4 Berør symbolet  på nytt innen 90 sekunder for å forlenge proffkokk-funksjonen. Hvis symbolet ikke blir berørt, skrus de ubrukte kokesonen av.

Merknader

- I proffkokk-modusen kan man også stille inn booster-funksjonen for kjeler, booster-funksjonen for stekepanner og varmholdingsfunksjon. Den fleksible kokesonen kan ikke splittes.
- Dersom uegnede kokekar settes på kokeplatene (f.eks.: kokekar i aluminium), vil koketrinnsindikasjonen blinke helt til kokekaret fjernes igjen. For å sjekke om kokekaret er egnet til induksjon, kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

Deaktivere

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

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

Endre innstillinger

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

Tidsurfunksjoner

Koketoppen er utstyrt med tre tidsurfunksjoner:

- Tilberedningstidsautomatikk
- Korttids-varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Tilberedningstidsautomatikk

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

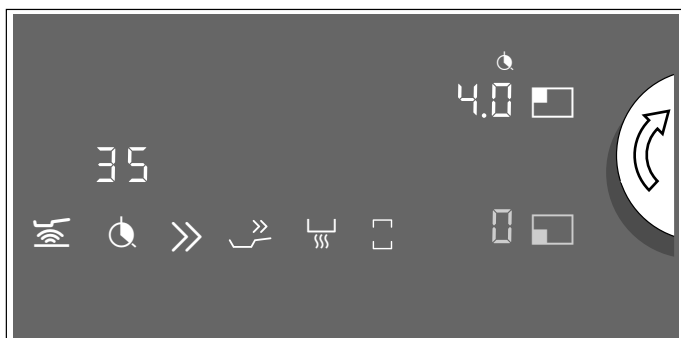
Du kan stille inn en varlighet på inntil 99 minutter. Tiden teller ned i tidsuret og vises i minutter, de siste 30 sekundene vises i sekunder.

Slik stiller du inn:

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



- 3 Velg ønsket tilberedningstid med twist-knappen.



Tilberedningstiden begynner å telles ned.

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

Stekesensor/kokesensor-funksjon

Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensor eller kokesensor-funksjonen er aktivert, begynner tilberedningstiden å telle ned med en gang, og ikke først når valgt temperaturtrinn er nådd.

Endre eller slette tid

Velg kokesone og trykk på symbolet .

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

Når tiden er over

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

Merknader

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

Korttids-varseluret

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

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

Slik stilles funksjonen inn

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

Tiden begynner å telles ned.

Endre eller slette tid

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

Når tiden er over

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

Stoppeklokkefunksjon

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

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

Aktivere

Trykk på symbolet . I displayet for stoppeklokken vises **00.00**.

Tiden begynner å telle ned.

Deaktivere

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

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

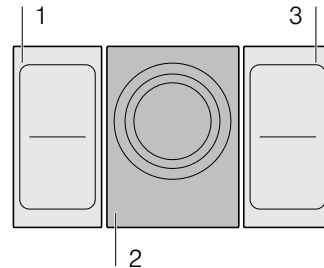
Hvis symbolet  berøres lenge, slukker indikatorene.

Funksjonen er deaktivert.

Booster-funksjon for kjeler

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

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



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

Aktivere

- 1 Velg kokesone.
- 2 Trykk på symbolet . Indikatoren  lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

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

Funksjonen er deaktivert.

Merknader

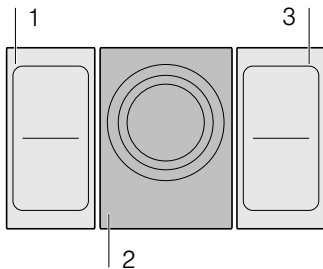
- Under bestemte betingelser kan denne funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.
- Hvis det var stilt inn et koketrinn før aktiveringen av funksjonen for stekepanner, vil dette overtas automatisk igjen etter deaktivering av funksjonen.

Booster-funksjon for stekepanner

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

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

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



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

Anbefalinger ved bruk

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

Aktivere

- 1 Velg kokesone.
- 2 Berør symbolet , indikasjonen  lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

- 1 Velg kokesone.
- 2 Berør symbolet , skru på Twist-knappen eller velg en annen funksjon. Visningen  slukker. I displayet for kokesonen lyser koketrinnet **9**.

Funksjonen er deaktivert.

Merknader

- Under bestemte betingelser kan denne funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.
- Hvis det var stilt inn et koketrinn før aktiveringen av funksjonen for stekepanner, vil dette overtas automatisk igjen etter deaktiveringen av funksjonen.

Varmholdingsfunksjon

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

Aktivere

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

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

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

Funksjonen er deaktivert.

Auto-funksjoner

Med auto-funksjonene for koking blir det mye lettere å lage mat og du oppnår optimale resultater. De anbefalte temperaturtrinnene er egnet for alle typer koking.

De sikrer tilberedning uten voldsom overkoking og garanterer perfekte koke- og stekeresultater.

Sensorene måler temperaturen til gryten eller pannen under hele tilberedningen. Effekten reguleres permanent og riktig temperatur holdes.

Når riktig temperatur er nådd, kan du ha i matvarene. Matvarene blir ikke overopphetet, ingenting koker over.

Stekesensorfunksjonen er tilgjengelig for alle kokesoner.

Kokesensorfunksjonen er tilgjengelig for alle kokesoner, dersom det finnes en trådløs temperatursensor.

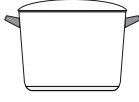
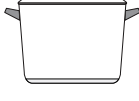
I dette kapittelet finner du informasjon om:

- Funksjonstyper Auto-funksjoner
- Egnet kokekar
- Sensorer og spesialtilbehør
- Funksjoner og koketrinn
- Anbefalte retter
- Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

Ulike typer auto-funksjoner

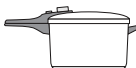
Med auto-funksjonene er det lettere å velge den best egnede tilberedningsmåten for hver rett.

I tabellen ser du du forskjellig tilgjengelige funksjonsinnstillingene for auto-funksjonene:

Auto-funksjoner	Temperaturtrinn	Kokekar	Tilgjengelighet	Aktivering
Stekesensorfunksjon				
Surre/steke med lite fett	1, 2, 3, 4, 5		Alle kokesoner	
Kokesensor-funksjon				
Egnet temperatur				
Oppvarming/varmholding	60–70 °C		Alle kokesoner	
Trekking	80–90 °C		Alle kokesoner	
Koking	90–100 °C		Alle kokesoner	

* Forvarmes med lokk og fritering uten lokk.

Hvis koketoppen ikke har en ledningsfri temperatursensor, kan den etterbestilles hos en faghandel eller fra vår kundeservice.

Auto-funksjoner	Temperaturtrinn	Kokekar	Tilgjengelighet	Aktivering
Koking i trykkoker	110–120 °C		Alle kokesoner	
Fritere i gryte med lite olje	170–180 °C		Alle kokesoner	

* Forvarmes med lokk og fritering uten lokk.

Hvis koketoppen ikke har en ledningsfri temperatursensor, kan den etterbestilles hos en faghandel eller fra vår kundeservice.

Egnet kokekar

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

Kokesensorfunksjonen er ikke egnet til å steke i panne, slik som stekesensorfunksjonen.

Det finnes panner som er optimalt egnet for stekesensorfunksjonen. De kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller via teknisk kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer:

- **GP900001** lite kokekar (15 cm diameter)
- **GP900002** mellomstort kokekar (18 cm diameter)
- **GP900003** stort kokekar (21 cm diameter)
- **GP900004** stort kokekar (28 cm diameter)

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

Merknader

- Stekesensorfunksjonen er stilt inn spesielt for denne pannetypen og -størrelsen.
- På de fleksible kokesonene kan det hende at stekesensorfunksjonen ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel → "Flex-funksjon".
- Andre typer panner kan bli for varme, og temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

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

I tabellen med auto-funksjoner står det oppført et egnet kokekar for hver funksjon.

Sensorer og spesialtilbehør

Sensorene måler temperaturen til gryten eller pannen under hele tilberedningen. Slik kan effekten reguleres med høy nøyaktighet og riktig temperatur holdes:

Koketoppen din er utstyrt med to forskjellige systemer for temperaturmåling:

- **Stekesensorfunksjon:** Under koketoppen er det temperatursensorer. De kontrollerer temperaturen til pannebunnen.
- **Kokesensorfunksjon:** En trådløs temperatursensor overfører temperaturen på kokekaret til betjeningsfeltet. Den plasseres på kokekaret.

Kokesensorfunksjon krever en trådløs temperatursensor. Dersom det ikke følger med en trådløs temperatursensor med koketoppen, kan den etterbestilles via faghandelen eller vår tekniske kundeservice ved å oppgi bestillingsnummer **CA060300**.

Du finner informasjon om den trådløse temperatursensoren i avsnittet → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren".

Funksjoner og koke-trinn

Stekesensorfunksjon

Med stekesensorfunksjonen kan du tilberede retter i pannen med lite olje.

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesoner.

Fordeler

- Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Dette sparer energi. Olje og fett blir ikke overopphetet.
- Når den tomme pannen oppnår optimal temperatur for å tilsette olje og matvarer, hører du et signal.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Du kan bruke et stekelokk for å unngå fettsprut.

- Bruk olje eller fett som egner seg for steking. Hvis du bruker smør, margarin, kaldpresset olivenolje eller svinefett, må du stille inn temperaturtrinn 1 eller 2.
- La aldri en panne med eller uten matvarer stå på varmen uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke temperatursensoren riktig.
- Ved steking med mye olje må kokesensorfunksjonen alltid brukes. "Fritere med en stor mengde olje i en gryte", innstilling 170–180 °C.

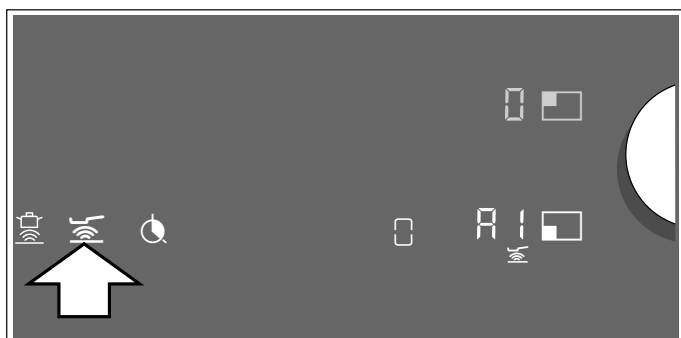
Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
1 svært lavt	Tilberedning og opptining av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin
2 lavt	Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter
3 middels–lavt	Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.
4 middels–høyt	Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypfrys, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker
5 høyt	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

Slik stiller du inn:

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett den tomme pannen på kokesonen.

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



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



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

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av steke- sensorfunksjonen

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

Kokesensor-funksjon (valgfritt)

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

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesoner.

Fordeler

- Kokesonen varmes bare opp når det er nødvendig. Dette sparer energi. Olje og fett blir ikke overopphetet. Temperaturen kontrolleres kontinuerlig. Dermed koker ikke maten over. Temperaturen trenger ikke å etterreguleres.
- Du hører et signal når vannet eller oljen har nådd den ideelle temperaturen for å legge i maten. Dersom en rett skal tilsettes allerede fra start, står dette i tabellen.

Merknader

- Bruk gryter og panner med jevne bunner. Ikke bruk gryter og panner med tynn eller deformert bunn.
- Fyll i gryten slik at innholdet er høyere enn silikonmerket på utsiden av gryten.
- Bruk stekesensorfunksjonen ved steking med lite olje.
- Sett kokekaret på slik at temperatursensoren ikke peker mot en annen gryte.

- Ikke fjern temperatursensoren fra gryten under tilberedningen. Når tilberedningen er avsluttet, kan funksjonen brukes på en annen kokesone.
- Ta temperatursensoren bort fra gryten etter tilberedningen. Vær forsiktig, temperatursensoren kan bli svært varm.

Temperaturområder

Kokefunksjoner	Temperatur-område	Egnet til
Oppvarming, varmholding	60–70 °C	F.eks. supper, punsj
Trekking	80–90 °C	F.eks. ris, melk
Koking	90–100 °C	F.eks. pasta, grønnsaker
Koking i trykkoker	110–120 °C	F.eks. kylling, gryteretter
Fritere i gryte med mye olje	170–180 °C	F.eks. smultringer, kjøttboller

Tips til tilberedning med kokesensorfunksjonen

- Oppvarming/varmholding: dypfrosne produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Ha det dypfrosne produktet i kokekaret. Tilsett vann etter produsentens anvisninger. Dekk til kokekaret og still inn på 70 °C. Rør om av og til.
- Koke: tykke retter, f.eks. sauser. Kok opp rettene ved anbefalt temperatur. Tilsett jevning og la retten tykne ved 85 °C. Når du hører signalet, holdes retten varm ved denne temperaturen så lenge det behøves.
- Koke opp: Varme opp vann med lokket på. Det koker ikke over. Still inn på 100 °C.
- Koke i trykkoker: Ta hensyn til produsentens anbefalinger. Fortsett tilberedningen i anbefalt tid etter signaltonen. Still inn på 115 °C.
- Fritere med mye olje: Varm opp oljen med lokket på. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. Still inn på 175 °C.

Merknader

- Før koking må du passe på at silikonmerket er helt tørt.
- Kok alltid med lokket på. Unntak: Fritere i gryte med mye olje, temperatur 170 °C.
- Hvis det ikke lyder et akustisk signal, må du kontrollere at lokket ligger på kokekaret.
- Ikke varm opp olje uten å passe på den. Bruk olje eller fett som er egnet til fritering. Ikke bruk blandinger av forskjellige friteringsfetter, f.eks. olje og fett. Varme fettblandinger kan skumme.
- Hvis resultatet ikke er tilfredstillende, f.eks. ved koking av poteter, må du bruke mer vann neste gang, men beholde det anbefalte temperaturtrinnet.

Stille inn kokepunkt

Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Hvis vannet koker for voldsomt eller for svakt, kan du stille inn kokepunktet. Gå frem som følger:

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

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

Merk: Temperaturtrinnet 100 °C er tilstrekkelig for effektiv koking, selv om vannet ikke fosskoker. Hvis du ikke er fornøyd med kokeresultatet, kan du endre innstillingene for kokepunktet.

Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet

Før du bruker kokesensorfunksjonen for første gang, må du opprette forbindelse mellom den trådløse temperatursensoren og betjeningsfeltet.

Slik kobler du den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet:

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

- Kokesensorfunksjonen er tilgjengelig så snart temperatursensoren er koblet til betjeningsfeltet på riktig måte.
- Det kan oppstå svikt i forbindelsen på grunn av feil på temperatursensoren av følgende årsaker:
 - Bluetooth-kommunikasjonsfeil.
 - Symbolet  på temperatursensoren ble ikke trykket på innen 30 sekunder etter at kokesone ble valgt.
 - Batteriet til temperatursensoren er utladet. Tilbakestill den trådløse temperatursensoren og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.
- Dersom tilkobling ikke er mulig på grunn av en overføringsfeil, må du gjenta tilkoblingsprosessen. Ta kontakt med kundeservice dersom det ikke er mulig å oppnå forbindelse.

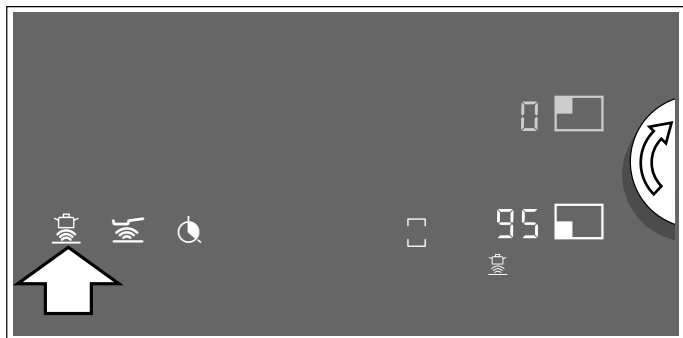
Tilbakestill den trådløse temperatursensoren

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

Programmering

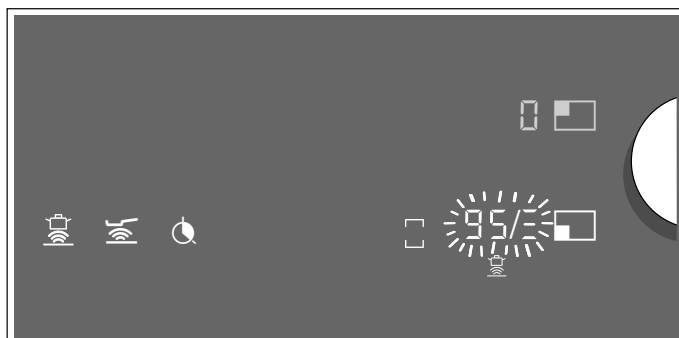
Koketoppen må være slått på.

- 1 Plasser temperatursensoren på kokekaret, se kapitlet → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"
- 2 Ha nok væske i kokekaret før du setter det midt på ønsket kokesone og legger på lokk.
- 3 Velg ønsket kokesone med Twist-knappen. I displayet til koketrinnet vises .
- 4 Trykk på symbolet  i betjeningsfeltet. Du hører et lydsignal. I displayet for kokesonen lyser symbolet .
- 5 Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren på kokekaret. Så snart temperatursensoren er blitt registrert, lyser den foreslåtte temperaturen 95 °C i displayet for kokesonene.



- 6 Velg ønsket temperatur med Twist-knappen. Temperaturen kan endres med +/- 5 °C.

- 7 I displayet for kokesonene vises oppvarmingsprosessen fra  til  og blinker vekselvis med den innstilte temperaturen. Når den innstilte temperaturen er nådd, hører du et lydsignal og indikatoren for oppvarmingen slukner. Den valgte temperaturen vises igjen.



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

Kokesensorfunksjonen kan aktiveres via den trådløse temperatursensoren. Gå fram som følger:

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

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

Skru av kokesensor-funksjonen

Du har flere muligheter for å deaktivere funksjonen:

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

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

Anbefalte retter

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

Kjøtt	Auto-funksjon	Temperatur-trinn	Total tilberednings-tid fra signaltone (min)
Funksjon Steke med lite olje			
Snitsel, naturell eller panert	Stekesensorfunksjon	4	6 - 10
Filet	Stekesensorfunksjon	4	6 - 10
Kotelett*	Stekesensorfunksjon	3	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	Stekesensorfunksjon	4	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	Stekesensorfunksjon	5	6 - 8
Biff, rosa eller gjennomstekt (3 cm tykk)	Stekesensorfunksjon	4	8 - 12
Brystfilet (2 cm tykk)*	Stekesensorfunksjon	3	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	Stekesensorfunksjon	3	8 - 20
Hamburger, kjøttboller, fylt rullestek*	Stekesensorfunksjon	3	6 - 30
Kjøttpudding	Stekesensorfunksjon	2	6 - 9
Ragu, gyros	Stekesensorfunksjon	4	7 - 12
Kjøttdeig	Stekesensorfunksjon	4	6 - 10
Bacon	Stekesensorfunksjon	2	5 - 8
Funksjon Trekking			
Pølser	Kokesensorfunksjon	85 °C	10 - 20
Funksjon Koking			
Kjøttkaker	Kokesensorfunksjon	100 °C	20 - 30
Kylling	Kokesensorfunksjon	100 °C	60 - 90
Kalvekjøtt, kokt eller surret	Kokesensorfunksjon	100 °C	60 - 90
Funksjon Koke i trykkoker			
Kylling, kalv***	Kokesensorfunksjon	115 °C	15 - 25
Funksjon Fritere med mye olje			
Kyllingvinger og potetballer**	Kokesensorfunksjon	175 °C	10 - 15

* Snu flere ganger.

** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).

*** Ha i maten fra start.

Fisk	Auto-funksjoner	Temperaturl-rinn	Total tilberednings-tid fra signaltone (min)
Funksjon Steke med lite olje			
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	Stekesensorfunksjon	3	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	Stekesensorfunksjon	3 - 4	10 - 20
Scampi, reker	Stekesensorfunksjon	4	4 - 8

* Varm opp oljen med lokk på. Friter en porsjon av gangen etter hverandre (i tabellen står tiden oppført per porsjon).

Fisk	Auto-funksjoner	Temperaturn rinn	Total tilberednings- tid fra signaltone (min)
Funksjon Trekking			
Fisk, dampet, f.eks. torsk	Kokesensorfunksjon	90 °C	15 - 20

Funksjon Fritere med mye olje

Fisk, panert eller innbakt*	Kokesensorfunksjon	175 °C	10 - 15
-----------------------------	--------------------	--------	---------

* Varm opp oljen med lokk på. Friter en porsjon av gangen etter hverandre (i tabellen står tiden oppført per porsjon).

Eggretter	Auto-funksjon	Temperatur- trinn	Total tilberednings- tid fra signaltone (min)
Funksjon Steke med lite olje			
Crêpes*	Stekesensorfunksjon	5	-
Omelett*	Stekesensorfunksjon	2	3 - 6
Speilegg	Stekesensorfunksjon	2 - 4	2 - 6
Eggerøre	Stekesensorfunksjon	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (dessertpannekake)	Stekesensorfunksjon	3	10 - 15
Arme riddere	Stekesensorfunksjon	3	4 - 8

Funksjon Koking

Hardkokt egg**	Kokesensorfunksjon	100 °C	5 - 10
----------------	--------------------	--------	--------

* Totaltid for hver porsjon. Stek dem enkeltvis etter hverandre.

** Ha i maten fra start.

Grønnsaker og belgfrukter	Auto-funksjon	Temperatur- trinn	Total tilberednings- tid fra signaltone (min)
Funksjon Steke med lite olje			
Hvitløk, løk	Stekesensorfunksjon	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	Stekesensorfunksjon	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	Stekesensorfunksjon	3	4 - 15
Grønnsaker, f.eks. squash, grønn paprika, dampet i olje	Stekesensorfunksjon	1	10 - 20
Sopp	Stekesensorfunksjon	4	10 - 15
Glaserte grønnsaker	Stekesensorfunksjon	3	6 - 10

Funksjon Koking

Grønnsaker, ferske, f.eks. brokkoli	Kokesensorfunksjon	100 °C	10 - 20
Grønnsaker, ferske, f.eks. rosenkål	Kokesensorfunksjon	100 °C	30 - 40
Linser, kikerter, erter*	Kokesensorfunksjon	100 °C	15 - 20
Gryterett*	Kokesensorfunksjon	100 °C	45 - 60

* Ha i maten fra start.

** Varm opp oljen med lokk på. Friter en porsjon av gangen etter hverandre (i tabellen står tiden oppført per porsjon).

Grønnsaker og belgfrukter	Auto-funksjon	Temperatur-trinn	Total tilberednings-tid fra signaltone (min)
Funksjon Koke i trykkoker			
Grønnsaker, f.eks. grønne bønner	Kokesensorfunksjon	115 °C	3 - 6
Linser	Kokesensorfunksjon	115 °C	5 - 10
Kikerter, bønner	Kokesensorfunksjon	115 °C	10 - 12
Gryterett	Kokesensorfunksjon	115 °C	15 - 20
Funksjon Fritere med mye olje			
Grønnsaker og sopp, panert eller innbakt**	Kokesensorfunksjon	175 °C	5 - 10

* Ha i maten fra start.

** Varm opp oljen med lokk på. Friter en porsjon av gangen etter hverandre (i tabellen står tiden oppført per porsjon).

Poteter	Auto-funksjon	Temperatur-trinn	Total tilberednings-tid fra signaltone (min)
Funksjon Steke med lite olje			
Stekte poteter (av kokte poteter med skall)	Stekesensorfunksjon	5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	Stekesensorfunksjon	4	15 - 25
Røstipoteter*	Stekesensorfunksjon	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	Stekesensorfunksjon	1	50 - 55
Glaserte poteter	Stekesensorfunksjon	3	15 - 20
Funksjon Trekking			
Potetballer	Kokesensorfunksjon	85 °C	30 - 40
Funksjon Koking			
Poteter	Kokesensorfunksjon	100 °C	30 - 40
Funksjon Koke i trykkoker			
Poteter**	Kokesensorfunksjon	115 °C	10 - 12

* Totaltid for hver porsjon. Stek dem enkeltvis etter hverandre.

** Ha i maten fra start.

Pasta og korn	Auto-funksjon	Temperatur-rinn	Total tilberednings-tid fra signaltone (min)
Funksjon Trekking			
Ris	Kokesensorfunksjon	85 °C	25 - 35
Polenta*	Kokesensorfunksjon	85 °C	20 - 25
Semulegrøt	Kokesensorfunksjon	85 °C	5 - 10
Funksjon Koking			
Pasta	Kokesensorfunksjon	100 °C	7 - 10
Pastaputer, f.eks. ravioli	Kokesensorfunksjon	100 °C	6 - 15

* Forvarm med lokk på, la koke uten lokk og under stadig omrøring.

** Ha i maten fra start.

Pasta og korn	Auto-funksjon	Temperaturløp	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Funksjon Koke i trykkoker			
Ris**	Kokesensorfunksjon	115 °C	6 - 8
* Forvarm med lokk på, la koke uten lokk og under stadig omrøring. ** Ha i maten fra start.			
Supper	Auto-funksjon	Temperaturløp	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Funksjon Trekking			
Ferdigsupper, f.eks. kremete supper*	Kokesensorfunksjon	85 °C	10 - 15
Funksjon Koking			
Hjemmelaget kraft, f.eks. kjøtt- eller grønnsakssuppe**	Kokesensorfunksjon	100 °C	60 - 90
Ferdigsupper, f.eks. nudelsuppe	Kokesensorfunksjon	100 °C	5 - 10
Funksjon Koke i trykkoker			
Hjemmelaget kraft, f.eks. grønnsakssuppe**	Kokesensorfunksjon	115 °C	20 - 30
*Rør ofte ** Ha i maten fra start.			
Sauser	Auto-funksjon	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Funksjon Steke med lite olje			
Tomatsaus med grønnsaker	Stekesensorfunksjon	1	25 - 35
Béchamelsaus	Stekesensorfunksjon	1	10 - 20
Ostesaus, f.eks. gorgonzolasaus	Stekesensorfunksjon	1	10 - 20
Innkoking av sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus	Stekesensorfunksjon	1	25 - 35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	Stekesensorfunksjon	1	15 - 25
Desserter	Auto-funksjon	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Funksjon Trekking			
Risengrynsgrøt*	Kokesensorfunksjon	85 °C	40 - 50
Havregryn	Kokesensorfunksjon	85 °C	10 - 15
Kompott**	Kokesensorfunksjon	85 °C	10 - 20
Sjokoladepudding***	Kokesensorfunksjon	85 °C	3 - 5
Funksjon Fritere med mye olje			
Finbakst, f.eks. berlinerboller og smultringer****	Kokesensorfunksjon	175 °C	5 - 10
* Rør ofte. ** Tilsett matvaren med en gang. *** Forvarm med lokk på, la koke uten lokk og under stadig omrøring. **** Varm opp oljen med lokk på. Friter en porsjon av gangen etter hverandre (i tabellen står tiden oppført per porsjon).			

Dypfryste produkter	Auto-funksjon	Temperatur-trinn	Total tilberednings-tid fra signaltone (min)
Funksjon Steke med lite olje			
Snitsel	Stekesensorfunksjon	4	15 - 20
Cordon bleu*	Stekesensorfunksjon	4	10 - 30
Brystfilet*	Stekesensorfunksjon	4	10 - 30
Kyllingnuggets	Stekesensorfunksjon	4	10 - 15
Gyros, kebab	Stekesensorfunksjon	3	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert	Stekesensorfunksjon	3	10 - 20
Fiskepinner	Stekesensorfunksjon	4	8 - 12
Pommes frites	Stekesensorfunksjon	5	4 - 6
Stekte retter, f.eks. grønnsakspanne med kylling	Stekesensorfunksjon	3	6 - 10
Vårruller	Stekesensorfunksjon	4	10 - 30
Camembert/ost	Stekesensorfunksjon	3	10 - 15

Funksjon Oppvarming/varmholding

Dypfryste grønnsaker med fløtesaus, f.eks. spinatblanding**	Kokesensorfunksjon	100 °C	15 - 20
---	--------------------	--------	---------

Funksjon Koking

Grønnsaker, fryste, f.eks. grønne bønner**	Kokesensorfunksjon	100 °C	15 - 30
--	--------------------	--------	---------

Funksjon Fritere med mye olje

Pommes frites frosne***	Kokesensorfunksjon	170 °C	4 - 8
-------------------------	--------------------	--------	-------

* Snu flere ganger.

** Tilsett væske i henhold til produsentens anbefalinger.

*** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk (se steketid per porsjon i tabellen).

Andre	Auto-funksjon	Temperatur-trinn	Total tilberednings-tid fra signaltone (min)
Funksjon Steke med lite olje			
Camembert, ost	Stekesensorfunksjon	3	7 - 10
Forbehandlede tørrprodukter med tilføring av vann, f.eks. pasta	Stekesensorfunksjon	1	5 - 10
Krutonger	Stekesensorfunksjon	3	6 - 10
Mandler / nøtter / pinjekjerner	Stekesensorfunksjon	4	3 - 15
Funksjon Oppvarming/varmholding			
Konserverte retter, f.eks. gulasjsuppe*	Kokesensorfunksjon	70 °C	10 - 15
Gløgg**	Kokesensorfunksjon	70 °C	-
Funksjon Trekking			
Melk**	Kokesensorfunksjon	85 °C	-

* Tilsett maten med en gang og rør ofte.

** Ha i maten fra start.

Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du informasjon om:

- Fastliming av silikonfestet
- Bruk av trådløs temperatursensor
- Rengjøring
- Bytte av batteri

Ekstratilbehør som silikonfeste og temperatursensor kan du kjøpe hos forhandleren eller vår tekniske kundeservice ved å oppgi bestillingsnummeret:

CA060300 Temperatursensor og sett med 5 silikonfester

00577921 Sett med 5 silikonfester

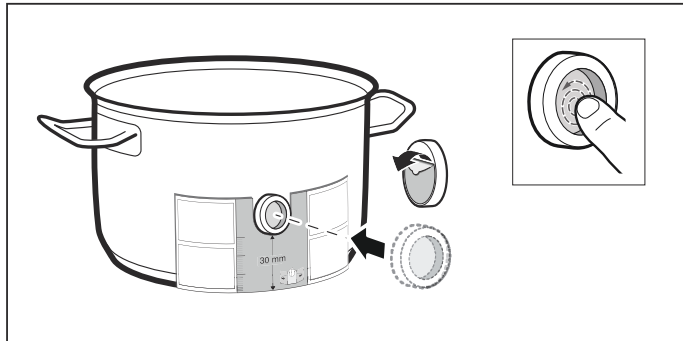
Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester temperatursensoren til kokekaret.

Hvis du bruker et kokekar med kokesensorfunksjonen for første gang, må du sette på et silikonfeste.

Gå fram som følger:

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



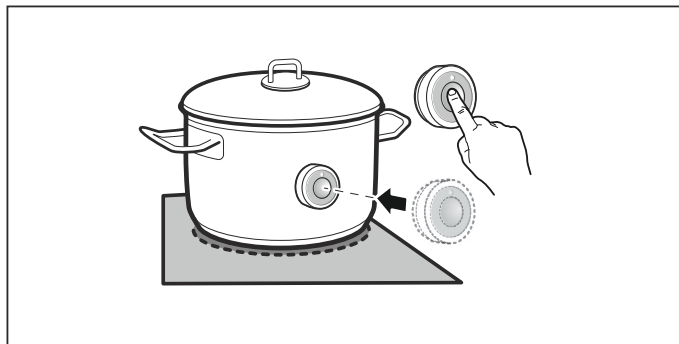
- 3 Trykk fast silikonfestet, også den indre flaten. La limet tørke i 1 time for riktig herding. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

Merknader

- Ikke la kokekar med silikonfeste ligge lenge i såpevann.
- Dersom silikonfestet løsner, må du sette på et nytt.

Bruk av trådløs temperatursensor

Plasser temperatursensoren slik på silikonmerket at den sitter perfekt.



Merknader

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

Rengjøring

Den trådløse temperatursensoren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

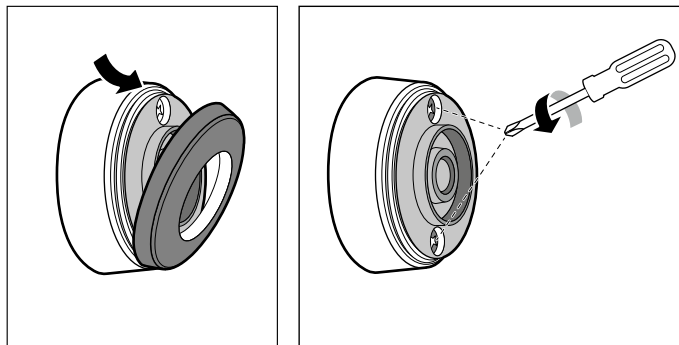
Du finner informasjon om rengjøring av temperatursensoren i kapitlet → "Rengjøring"

Bytte av batteri

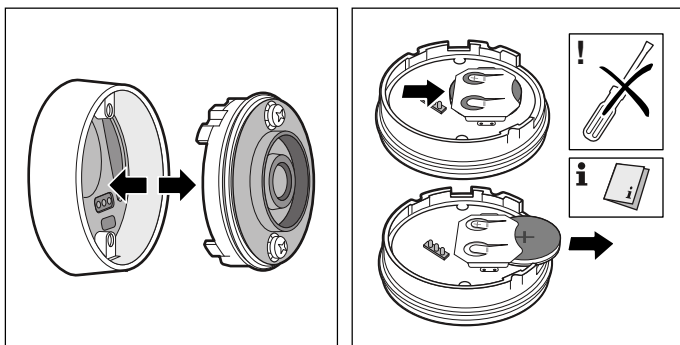
Hvis du har trykket på symbolet på den trådløse temperatursensoren og lysdioden ikke lyser, er batteriet utladet.

Bytte av batteri:

- 1 Ta silikondekselet av undersiden på huset. Skru løs skruene med en skrutrekker.

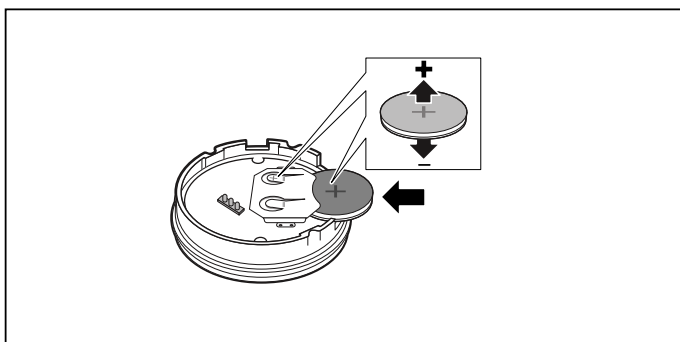


- 2 Trekk av overdelen av huset. Ta ut det gamle batteriet. Sett inn det nye batteriet. Pass på at polene kommer riktig vei.

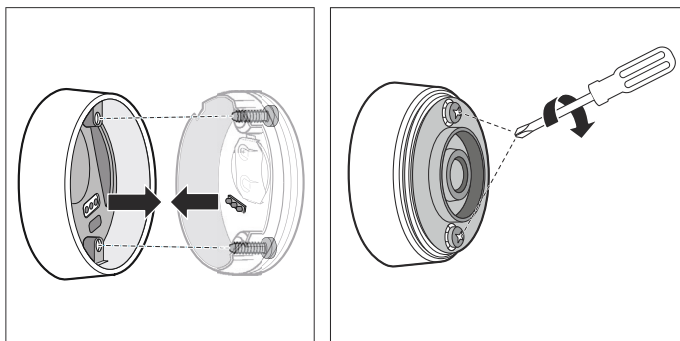


Obs!

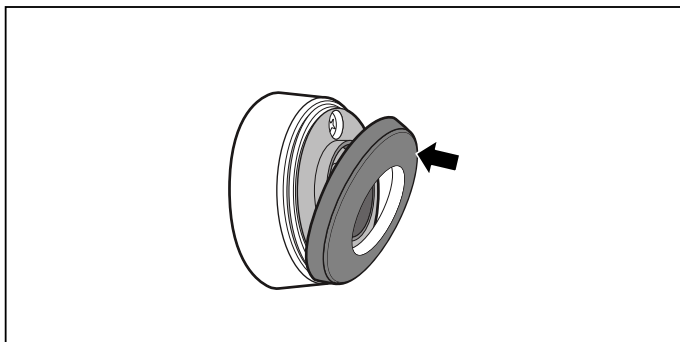
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på kontaktene.



- 3 Sett sammen over- og underdelen av huset igjen. Pass på at kontaktstiftene står riktig.



- 4 Sett silikondekselet tilbake på undersiden av temperatursensoren.



Merk: Bruk bare batterier av typen CR2032. De varer ekstra lenge.

Samsvarserklæring

Herved erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH at apparatet med funksjonen trådløs temperatursensor overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 1999/5/EF.

En utførlig samsvarserklæring for R&TTE (radio- og teleterminaldirektivet) finner du på produksiden for ditt apparat på www.gaggenau.com under Øvrige dokumenter.

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

Barnesikring

Koketoppen kan beskyttes mot at den slås på ved et uhell for å forhindre at barn kan slå på kokesonene.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

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

Deaktivere: Plasser Twist-knappen på Twist-paden.

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

Rengjøringsbeskyttelse for display

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

Aktivere: Fjern Twist-knappen.

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

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

Deaktivere: Sett tilbake Twist-knappen innen 10 minutter.

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

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

Automatisk utkobling

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

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

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

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

Grunninnstillinger

Visning	Funksjon
c 1	Signaltoner
	00 Alle signaltoner er innkoblet.* 0FF De fleste signalene er skrudd av.
c 2	Utvalgstid for kokesonen
	5 Kokesonen er bare valgt i 5 sekunder.
	10 Kokesonen er bare valgt i 10 sekunder.*
	15 Kokesonen er bare valgt i 15 sekunder.
	0FF Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt.
c 3	Power Management-funksjon Begrense totaleffekten på koketoppen
	0 Av*
	1.0 1000 W mininumumseffekt
	1.5 1500 W.
	2.0 2000 W
	...
	9.0 9000 W. Koketoppens maksimumseffekt
c 4	Tilbakestill til fabrikkinnstillinger
	0FF Beholde de individuelle innstillingene.* 00 Tilbakestill til fabrikkinnstillinger.
c 5	Kokesensor-funksjon
	Koble den ledningsfrie temperaturføleren til koketoppen
	Innstilling avhengig av høyde over havet:
	1 - 2 Redusering 3 Grunninnstilling 4 - 9 Økning
c 6	Proffkokk-funksjon.
	Velg én enkelt kokesone for å forhåndsinnstille proffkokk-funksjonen.
	Forhåndsinnstilte verdier*:
	Venstre fleksible sone: 5.0
	Midterste kokesone: 9.0
	Høyre fleksible sone: 15
c 7	Kokekar - sjekke resultat av tilberedningsprosessen
	0 Ikke egnet
	1 Ikke optimalt
	2 Egnet
* Fabrikkinnstilling	

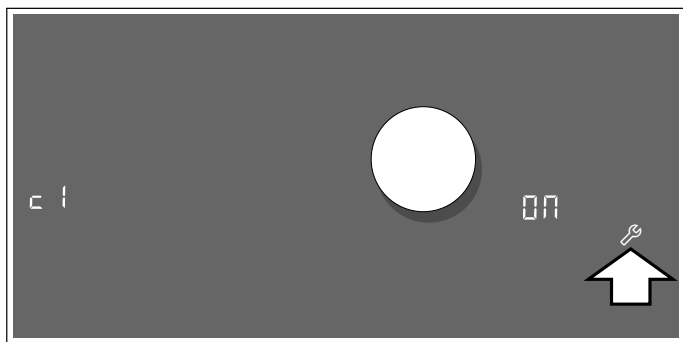
Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

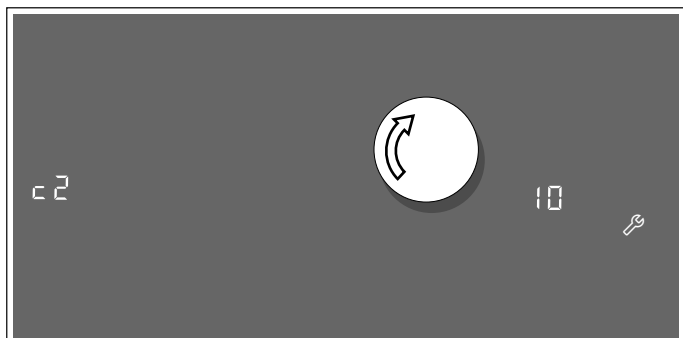
- 1 Slå på koketoppen.
- 2 Trykk på symbolet  i løpet av de neste 10 sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Vri på Twist-knappen for å se hver enkelt indikasjon.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	95.
Produksjonsnummer 2	0.5

- 3 Hvis du berører symbolet  en gang til, kommer du til grunninnstillingene.
I indikasjonene lyser **c 1** og **07** som forhåndsinnstilling.



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



- 6 Berør symbolet  i minst 4 sekunder.
Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

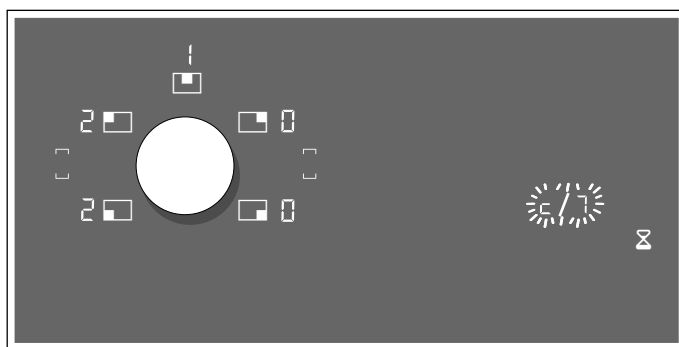
Test av kokekar

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

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

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

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



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat

- | | |
|----------|---|
| 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.

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

- Hvis kokesonen som brukes er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapittel → "Matlaging med induksjon"

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
- skuresvamber
- 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 spesialsvamber 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.

Platetoppamme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetoppammen:

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

Twist-knapp

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

Trådløs temperatursensor

Temperatursensor

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

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

Silikonfeste

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

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

Vindu på temperatursensoren

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

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

Merknader

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

Spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

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

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

Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Test av kokekar"

Hvorfor hører jeg et lydsignal?

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

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

Lyder

Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

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

Mulige lyder:

Dyp summing som fra en transformator:

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

Dyp piping:

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

Knitring:

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

Høye pipetoner:

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

Ventilatorlyd:

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

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet til induksjonstoppen?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → "Matlaging 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 for 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 plassering av kokekar finner du i kapitlene → "Matlaging med induksjon", og .

Kokekar

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

Kokekaret er for lite til den kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet for 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 plassering av kokekar finner du i kapitlene → "Matlaging med induksjon", → "Flex-funksjon" og → "Transfer-funksjon".

Hvordan slås to- og trekrets-kokesonene på?

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

Godt egnet er kokekar som tilsvarer størrelsen på kokesonen mest mulig, og har en fullstendig ferromagnetisk bunn. Opplysninger om hvilken type kokekar som er egnet til induksjon, finner du i kapittel → "Matlaging med induksjon".

Rengjøring

Hvordan rengjøres koketoppen?

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

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

En feil er oppstått, hva kan du gjøre?

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

Visning	Mulig årsak	Utbedring av feil
Ingen	Strømtilførselen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil med elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. 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.
<i>F2 / E8207</i>	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på koketoppen.
<i>F4 / E8208</i>	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
<i>F5</i> + koketrinn og signal-tone	En varm gryte står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.
<i>F5</i> og signaltone	En varm gryte står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikasjonen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
<i>F1 / F6</i>	Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
<i>F8</i>	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel → "Automatisk utkobling"
<i>F9</i>	Flex-funksjonen kan ikke aktiveres.	Kontroller feilindikatoren ved å berøre et vilkårlig betjeningsfelt. Det kan tilberedes mat som vanlig med de øvrige kokesonene. Kontakt teknisk kundeservice.
<i>E8202</i>	Temperatursensoren er overopphetet, og kokesonen ble koblet ut.	Vent til temperatursensoren er tilstrekkelig avkjølt, og slå funksjonen på igjen.
<i>E8203</i>	Temperatursensoren er overopphetet, og alle kokesoner ble koblet ut.	Når temperatursensoren ikke er i bruk må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra kokesoner og varmekilder. Slå på kokesonene igjen.
<i>E8204</i>	Batteriet til temperatursensoren er utladet.	Bytte av batteri 3V CR2032. Se avsnittet "Skifte ut batteriene".
<i>E8205</i>	Temperatursensoren har ingen forbindelse.	Slå funksjonen av og på igjen.
<i>E8206</i>	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Indikatoren på temperatursensoren lyser ikke.	Temperatursensoren reagerer ikke og indikatoren lyser ikke.	Bytte av batteri 3V CR2032. Se avsnittet "Skifte ut batteriene". Hvis problemet vedvarer, må du holde inne symbolet på temperatursensoren i åtte sekunder og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt. Ta kontakt med teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.
Lyset i temperatursensoren blinker to ganger.	Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av et utladet batteri.	Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnittet "Skifte ut batteriene".
Lyset i temperatursensoren blinker tre ganger.	Temperatursensoren har ingen forbindelse.	Hold inne symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Visning	Mulig årsak	Utbedring av feil
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med din strømlleverandør.
<i>U400</i>	Koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.
<i>dE</i>	Demomodus er aktivert.	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent 30 sekunder og slå apparatet på igjen. Berør et vilkårlig betjeningsfelt i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.
Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.		

Merknader

- Dersom *E* vises i displayet, skal du holde inne sensoren for den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler til på nytt. Dersom den samme visningen dukker opp igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, ta kontakt med vår kundeservice. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødige besøk av teknikere.

Vennligst oppgi produktnummeret (E-nr.) og fabrikasjonsnummeret (FD-nr.) når du ringer, slik at du får kvalifisert hjelp. Typeskiltet med numrene finner du på apparatets underside. Her kan du føre inn dataene til apparatet og telefonnummeret til kundeservicen slik at du ved behov ikke må lete lenge.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kunderservice 

Vær oppmerksom på at besøket av en tekniker fra kundeservicen ved en feilbetjening også i garantitiden ikke er kostnadsfritt.

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

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

GAGGENAU



9001068300 da, no (960218)