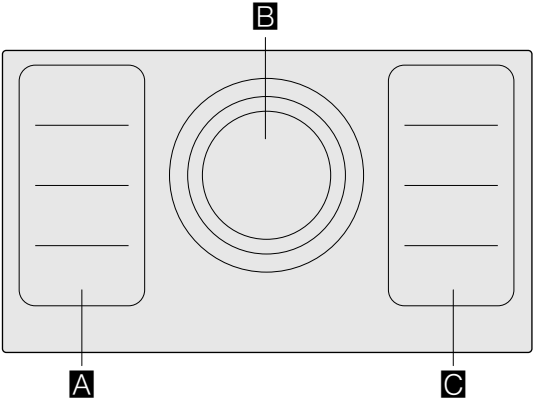


Gaggenau
Brugsanvisning
Bruksveiledning

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
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
Stegesensor-funktion	21
Fordele ved stegning	21
Egnede gryder og pander	21
Temperaturtrin	22
Tabel	22
Indstilling	24
Børnesikring	24
Aktivere/deaktivere børnesikring	24
Display-rengøringssikring	25
Automatisk slukning	25
Grundindstillinger	26
Sådan åbnes grundindstillingerne:	27
Test af service	27
Rengøring	28
Kogesektion	28
Kogetoppens ramme	28
Twistknap	28
Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)	29
En fejl, hvad gør man?	31
Kundeservice	32

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 opsig 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 opsig.

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.

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 kogezone. 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 højtryksrensere 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 betjeningsselementer er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære et betjeningsselement tæt ved kroppen (f.eks. i bryst- eller bukselommer), og det tilrådes at overholde en mindsteafstand på 10 cm.

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!

- 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.
Muslingefor- mede 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 styrketrinnene er for højt, spildes der energi.

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.

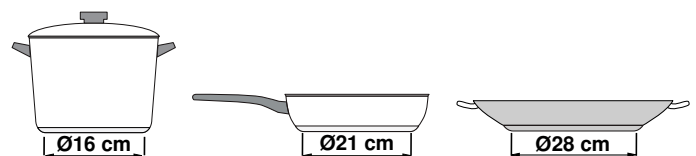
Kogegrej

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

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegne 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.

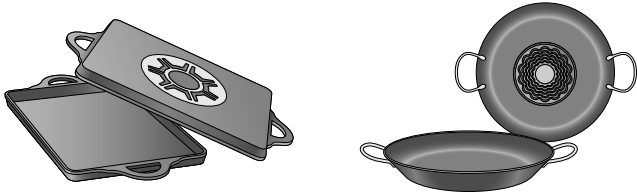


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion".

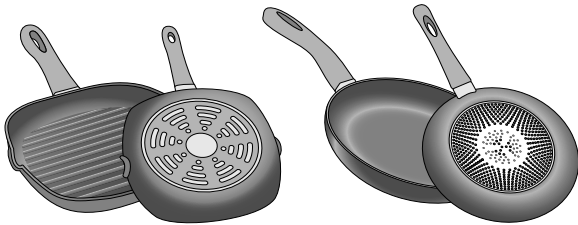


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- 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

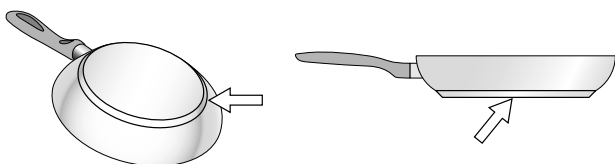
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

- 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 kogegejet, 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.

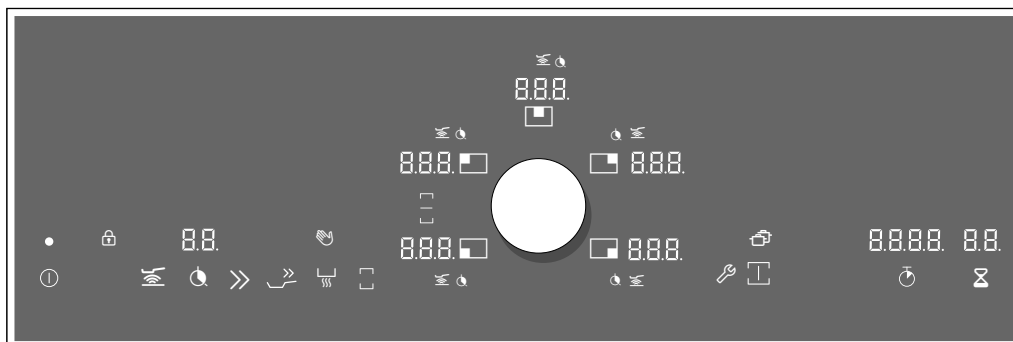
Automatisk registrering ved dobbelte og tredobbelte kogezoner

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
	Stagesensor-funktion
	Timer-funktion
	Booster-funktion til gryder
	Booster-funktion til pander
	Varmholdnings-funktion
	Flex-funktion
	Grundindstillinger
	Professional kogefunktion
	Stopur
	Minutur

Indikatorer

	Driftstilstand
	Kogezone
	Kogetrin
	Stagesensor-funktion
	Automatisk tilberedningstid
	Booster-funktion til gryder
	Booster-funktion til pander
	Varmholdnings-funktion
	Restvarme
	Timer-funktion

Indikatorer

	Stopur-funktion
	Display-rengøringssikring
	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.

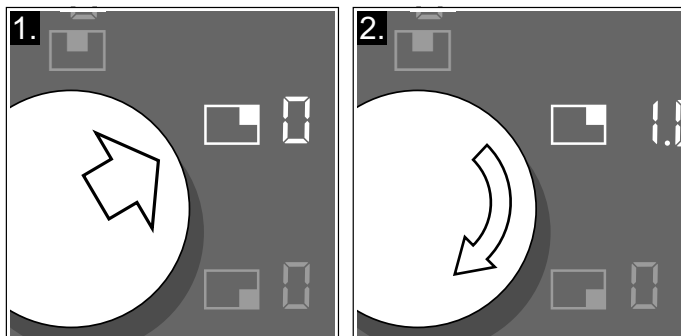
Kogetrin 9 = højeste trin.

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

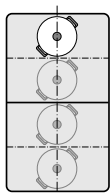
Den fleksible kogezone kan efter ønske anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezoner.

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.

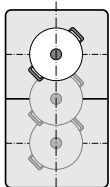
Anbefalinger for brug af kogegrej

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

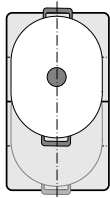
Som en enkelt kogezone



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

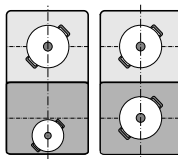


Diameter over 13 cm
Placer gryde eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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 .

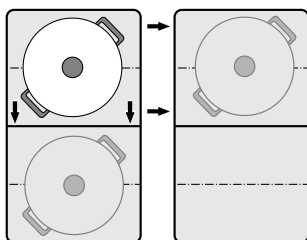
Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

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

Transfer-funktion

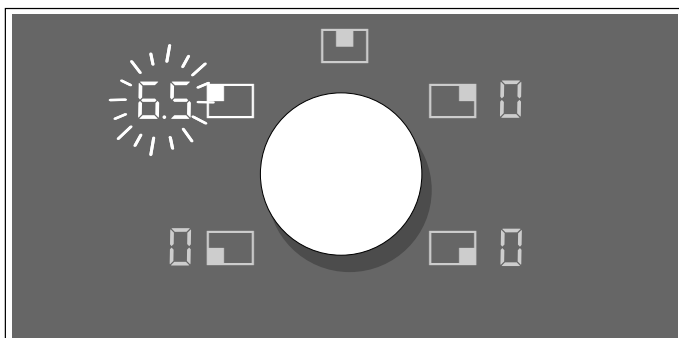
Med denne funktion kan indstillingerne fra en kogezone overføres til en anden kogezone.

Denne funktion er til rådighed på de fleksible kogezone.

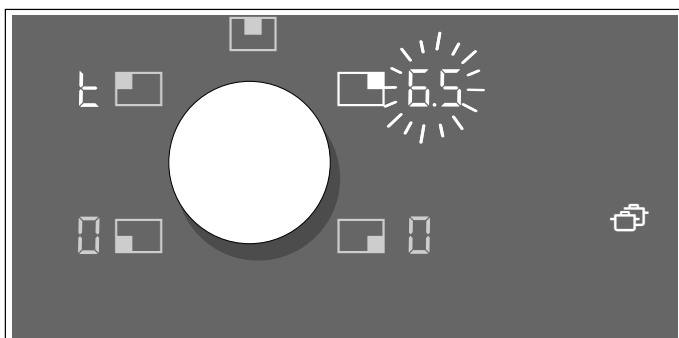


Bemærk: Der findes flere oplysninger om rigtig placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion"

- 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

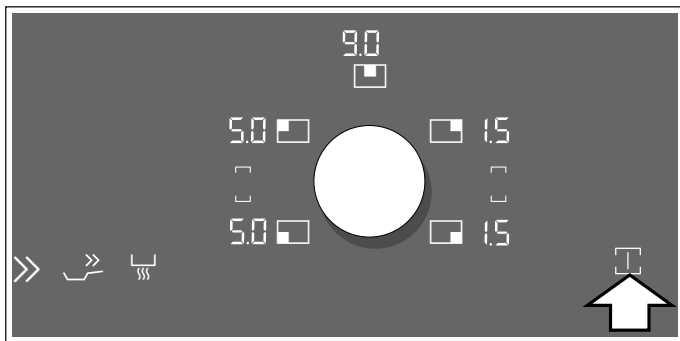
- Flyt gryden/panden til en kogezone, der ikke er tændt, og som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.
- Hvis flex-funktionen er aktiveret, når gryden/panden flyttes på den fleksible kogezone, bliver indstillingerne automatisk overført.
- Indstillingen af tilberedningstid 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 indstillingen blev 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. Kogezone fortsætter i så fald med at varme med den forrige indstilling, uden at det er nødvendigt at aktivere den.

Professionel kogefunktion

Med den professionelle kogefunktion bliver der vist forindstillede kogetriner 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 kogetriner 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 kogetriner . 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 kogetriner . 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.

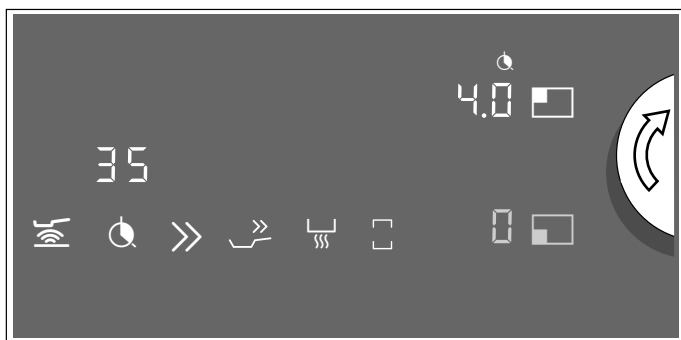
Der kan indstilles en tid på op til 99 minutter. Tiden tælles ned i minutter i Timer-indikatoren, de sidste 30 sekunder vises i sekunder.

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-funktion

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensor-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.

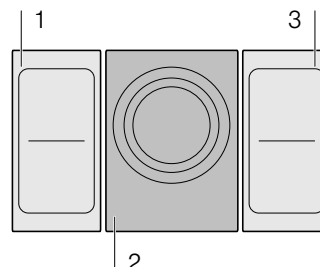
Hvis symbolet  berøres længerevarende, slukkes indikatorerne.

Funktionen er deaktiveret.

Booster-funktion til gryder

Med denne funktion kan en stor mængde vand bringes endnu hurtigere i kog end på effekttrin **9**. 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 **9**.

Funktionen er deaktiveret.

Anvisninger

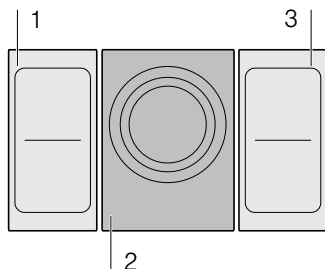
- I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.
- Hvis der var indstillet et kogetrin, inden funktionen for panden blev aktiveret, bliver dette kogetrin automatisk anvendt igen efter deaktiveringen af funktionen.

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 opsig.
- 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. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Funktionen er deaktiveret.

Stegesensor-funktion

Ved stegesensor-funktionen bliver pandens temperatur reguleret i temperaturtrin. Den egnede temperatur bibeholdes under hele stegeprocessen.

Denne funktion er til rådighed for alle kogezone.

Fordele ved stegning

- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt for at bibeholde temperaturen. På den måde spares der energi, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegefunktion meddeler, hvornår temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olie og derefter levnedsmidler.

Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænkelåg til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend egnet olie eller fedt til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, ekstra jomfruolivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsigt under opvarmningen - hverken med eller uden mad.

Egnede gryder og pander

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

Der findes specielle pander til denne funktion. De kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv altid 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 en 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 slet 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.

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, dybfrostretter, 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.

Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

Forvarm den tomme pande, tilsæt olien og retten efter lydsignalet.

	Temperatur- trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel eller paneret	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	4	10 - 15
Steak, blodig (3 cm tyk)	5	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)	4	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	3	10 - 20
Pølser, kogte eller rå	3	8 - 20
Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller*	3	6 - 30
Leberkäse (tysk specialitet)	2	6 - 9
Ragout, gyros	4	7 - 12
Hakket kød	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	3 - 4	10 - 20
Rejer	4	4 - 8
Retter med æg		
Pandekager**	5	-
Omelet**	2	3 - 6
Spejlæg	2 - 4	2 - 6
Røræg	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8

* Vend flere gange.

** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

	Temperatur- trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kartofler		
Stegte kartofler (af pillekartofler)	5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	1	50 - 55
Brunede kartofler	3	15 - 20
Grøntsager		
Hvidløg, løg	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	3	4 - 15
Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter	1	10 - 20
Svampe	4	10 - 15
Glaserede grønnsager	3	6 - 10
Dybfrostprodukter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret	3	10 - 20
Fiskepinde	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	3	6 - 10
Forårsruller	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
Sauce		
Tomatsauce med grønnsager	1	25 - 35
Bechamelsauce	1	10 - 20
Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce	1	10 - 20
Reducerede saucer, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese	1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsinsauce	1	15 - 25
Andet		
Camembert/ost	3	7 - 10
Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta	1	5 - 10
Croutoner	3	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner	4	3 - 15
* Vend flere gange.		
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		

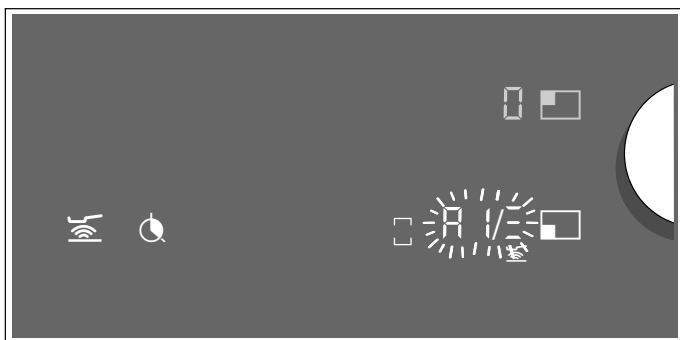
Indstilling

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

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

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. 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 på kogetoppen igen i løbet af 10 minutter, slukkes kogetoppen, og børnesikringen bliver aktiveret.

Display-rengøringssikring

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

Aktivere: Fjern Twist-knappen. Der lyder et signal. Indikatoren  og koetopindstillingerne blinker. 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. 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

Apparatet har forskellige grundindstillinger.
Grundindstillingerne kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Indikator	Funktion
c 1	Lydsignaler ON Alle lydsignaler er aktiveret.*
	OFF 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.
	OFF 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 OFF Bibeholde individuelle indstillinger.*
	ON Nulstille til fabriksindstillinger.
c 6	Professionel kogefunktion. Vælg de enkelte kogezoner for at forindstille kogetrinet til den professionelle kogefunktion.
	Forindstillede værdier*: Venstre fleksible zone: 5.0
	Midterste kogezone: 9.0
	Højre fleksible zone: 1.5
c 7	Gryder & pander, kontrol af resultat af tilberedning 0 Ikke egnet
	1 Ikke optimal
	2 Velegnet
*Fabriksindstilling	

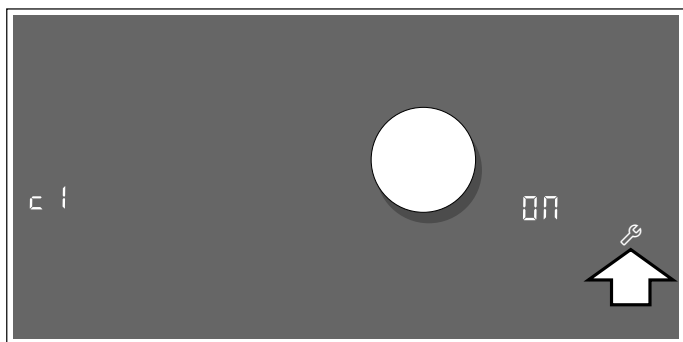
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

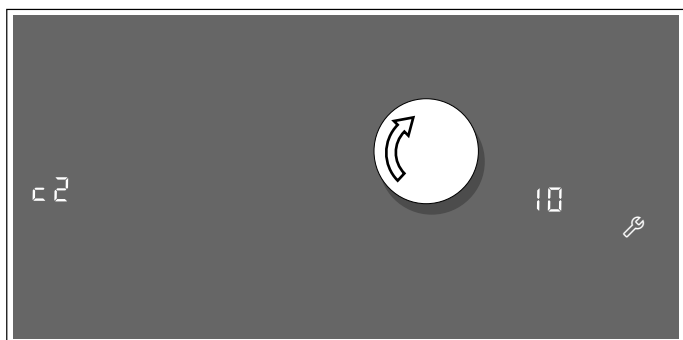
- 1 Tænd for kogetoppen.
- 2 Tryk indenfor de næste 10 sekunder på symbolet .
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Drej Twist-knappen for at se de enkelte indikatorer.

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	0.5

- 3 Når symbolet  berøres igen, åbnes Grundindstillingerne.
I indikatorerne vises **c 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.

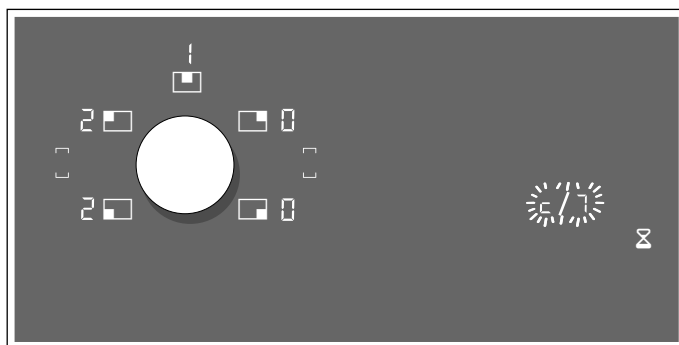
Test af service

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 **c 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.*
- 1** Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
- 2** 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

Hårdnakket 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 særlig 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.

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.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Madlavningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren slukkes.
F1 / F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F0	Funktionen transfer kan ikke aktiveres.	Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis, uden at funktionen transfer benyttes. Kontakt teknisk kundeservice.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → "Automatisk slukning"
E9000 E9010	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
E9011	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er udført iht. strømtegningen.
dE	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	34
Viktige sikkerhetsanvisninger	35
Årsaker til skader	36
Oversikt	36
Beskyttelse av miljøet	37
Råd om energibesparelse	37
Matlaging med induksjon	37
Fordeler med matlaging med induksjon	37
Kokekar	37
Bli kjent med apparatet	39
Bryterpanelet	39
Kokesonene	40
Restvarmeindikator	40
Twist-pad med Twist-knapp	41
Fjerne Twist-knappen	41
Oppbevaring av Twist-knappen	41
Betjening av apparatet	41
Slå koketoppen på og av	41
Innstilling av kokesone	41
Anbefalinger for tilberedning	42
Flex-funksjon	45
Råd for bruk av kar	45
Som to uavhengige kokesoner	45
Som en eneste hel kokesone	45
Transfer-funksjon	46
Proffkokk-funksjon	47
Aktiver	47
Deaktivere	47
Endre innstillinger	47
Tidsurfunksjoner	48
Tilberedningstidsautomatikk	48
Korttids-varseluret	48
Stoppeklokkefunksjon	49
Booster-funksjon for kjeler	49
Aktiver	49
Deaktivere	49
Booster-funksjon for stekepanner	50
Anbefalinger ved bruk	50
Aktiver	50
Deaktivere	50

Varmholdingsfunksjon	51
Aktiver	51
Deaktivere	51
Stekesensorfunksjon	51
Fordelene når du steker	51
Egnet kokekar	51
Temperaturtrinn	52
Tabell	52
Slik stiller du inn:	54
Barnesikring	55
Aktiver og deaktivere barnesikring	55
Rengjøringsbeskyttelse for display	55
Automatisk utkobling	55
Grunninnstillinger	56
Slik kommer du til grunninnstillingene	57
Test av kokekar	57
Rengjøring	58
Koketopp	58
Platetoppprogram	58
Twist-knapp	58
Spørsmål og svar (FAQ)	59
En feil er oppstått, hva kan du gjøre?	61
Kundeservice	62

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.

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.

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 skader!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike 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.

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.

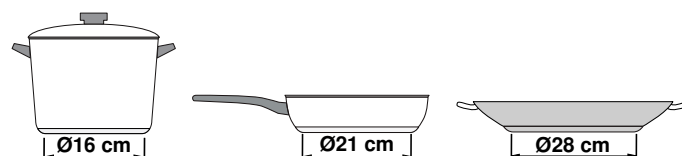
Kokekar

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.

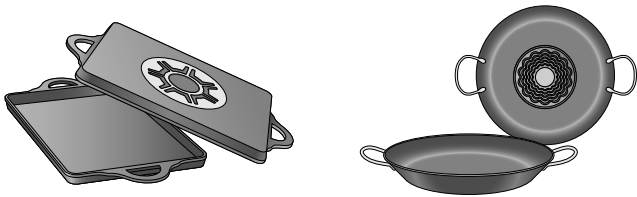


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-funksjon".

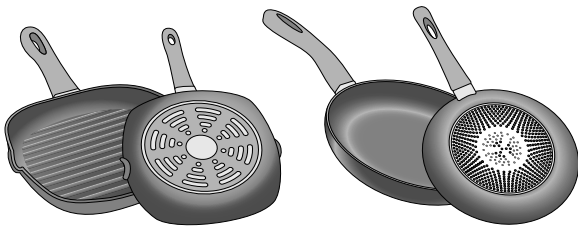


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- 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

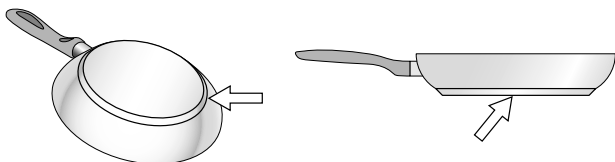
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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.

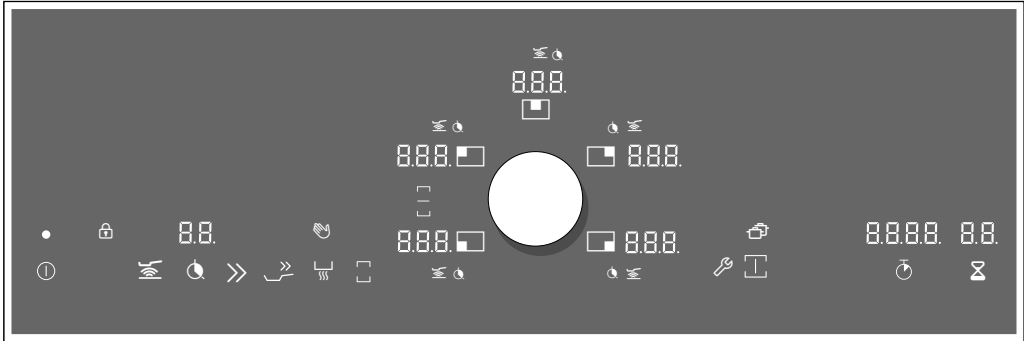
Automatisk registrering ved to- eller trekrets-kokesoner

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
	Stekesensorfunksjon
	Tidsur-funksjon
	Booster-funksjon for kjeler
	Booster-funksjon for stekepanner
	Varmholdingsfunksjon
	Flex-funksjon
	Grunninnstillinger
	Proffkokk-funksjon
	Stoppeklokke
	Korttids-varselur
Visninger	
	Driftstilstand
	Kokesone
	Koketrinn
	Stekesensorfunksjon
	Tilberedningstidsautomatikk
	Booster-funksjon for kjeler
	Booster-funksjon for stekepanner
	Varmholdingsfunksjon
	Restvarme
	Tidsur-funksjon
	Stoppeklokkefunksjon

Visninger	
	Rengjøringsbeskyttelse for display
	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 indikatoren 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.

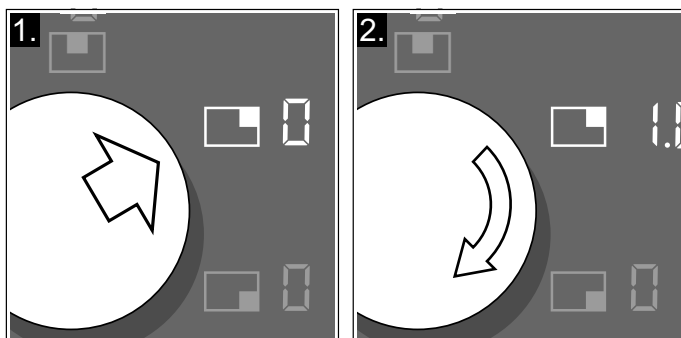
Koketrinn 9 = høyeste trinn.

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, kremete 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, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	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
Risengrynsgrot***	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

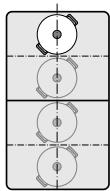
Den fleksible kokesonen kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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

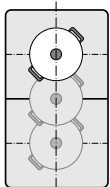
Råd for bruk av kar

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

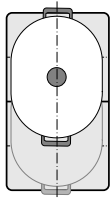
Som en eneste kokesone



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

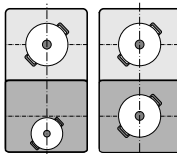


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



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 .

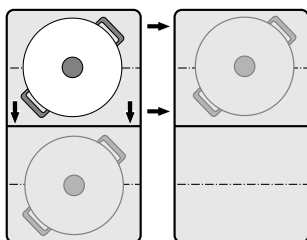
Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

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

Transfer-funksjon

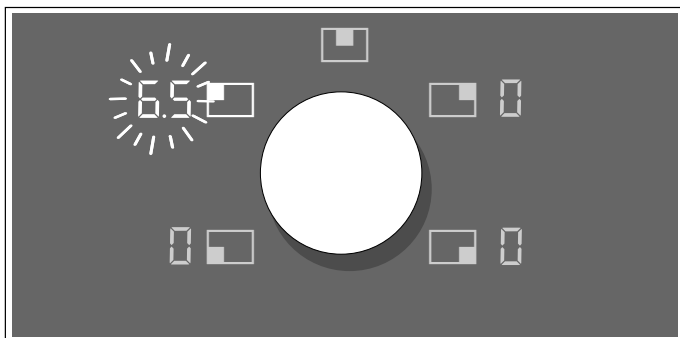
Med denne funksjonen kan du overføre innstillingene for en kokesone til en annen.

Denne funksjonen er tilgjengelig på de fleksible kokesonene.

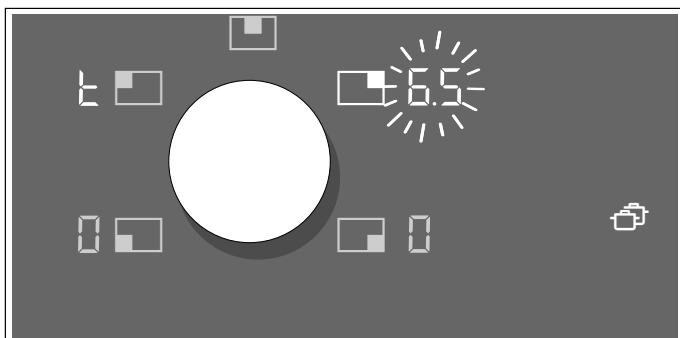


Merk: Mer informasjon om riktig plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-funksjon"

- 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

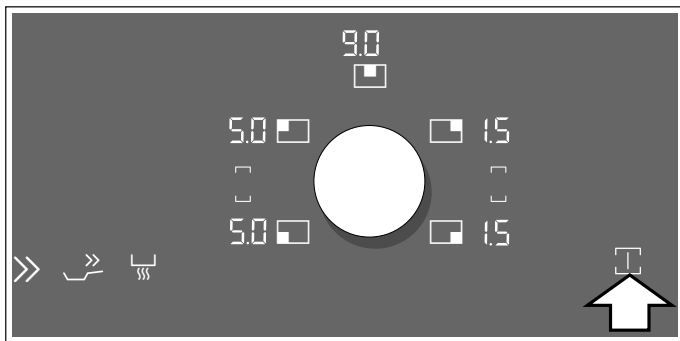
- Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på, som det ikke er foretatt forhåndsinnstillinger på, og som det ikke har stått noe annet kokekar på.
- Dersom Flex-funksjonen er aktivert når kokekaret flyttes rundt på den fleksible kokesonen, overtas innstillingene automatisk.
- En programmert tilberedningstid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

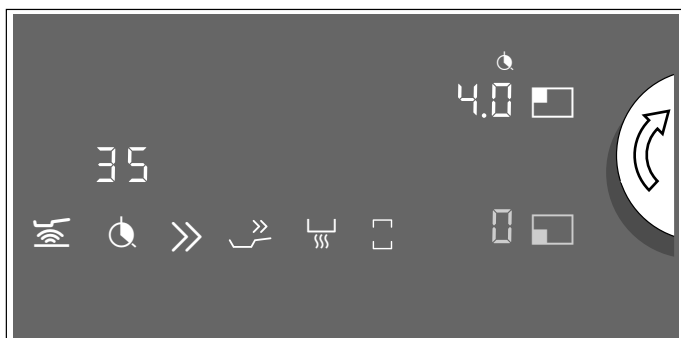
Du kan stille inn en varlighet på inntil 99 minutter. Tiden teller ned i tidsuret og vises i minutter, de siste 30 sekundene vises i sekunder.

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.

Stekesensorfunksjon

Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensorfunksjonen 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.

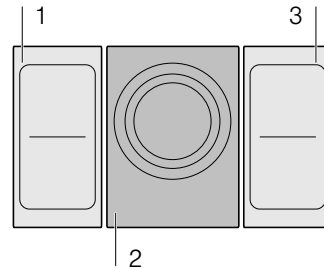
Hvis symbolet  berøres lenge, slukker indikatorene.

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 **P** lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

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

Funksjonen er deaktivert.

Merknader

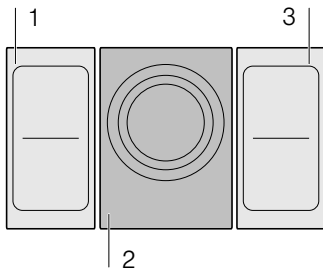
- Under bestemte betingelser kan denne funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.
- Hvis det var stilt inn et koketrinn før aktiveringen av funksjonen for stekepanner, vil dette overtas automatisk igjen etter deaktiveringen av funksjonen.

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.

Stekesensorfunksjon

Ved bruk av stekesensorfunksjonen reguleres pannetemperaturen via temperaturtrinn. Temperaturen som er egnet, beholdes gjennom hele stekeprosessen.

Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesoner.

Fordelene når du steker

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

Merknader

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

Egnet kokekar

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

Til denne funksjonen finnes det spesielle panner. 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.

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, dypfryst, 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.

Tabell

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

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

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varsel-signalet (min.)
Kjøtt		
Schnitzel, naturell eller panert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	5	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	3	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	3	8 - 20
Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller*	3	6 - 30
Kjøttpudding	2	6 - 9
Ragu, gyros	4	7 - 12
Kjøttdeig	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	3	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	3 - 4	10 - 20
Krabber og reker	4	4 - 8

* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

	Temperatur- trinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Eggeretter		
Pannekaker**	5	-
Omelett**	2	3 - 6
Speilegg	2 - 4	2 - 6
Eggerøre	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	3	10 - 15
Fransk toast**	3	4 - 8
Poteter		
Stekte poteter (av kokte poteter)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	4	15 - 25
Potetlapper**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	1	50 - 55
Brunede poteter	3	15 - 20
Grønnsaker		
Hvitløk, løk	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	3	4 - 15
Grønnsaker dampet i olje, f.eks. squash, grønn paprika	1	10 - 20
Sopp	4	10 - 15
Glaserte grønnsaker	3	6 - 10
Dypfryste produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjærkrebryst*	4	10 - 30
Kylling-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert	3	10 - 20
Fiskepinner	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	3	6 - 10
Vårruller	4	10 - 30
Camembert, ost	3	10 - 15
Saus		
Tomatsaus med grønnsaker	1	25 - 35
Béchamelsaus	1	10 - 20
Ostesaus, f.eks. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Konserverte sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus	1	25 - 35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	1	15 - 25

* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Annet		
Camembert, ost	3	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	4	3 - 15
* Snu flere ganger		
** Varighet per porsjon Stekes en etter en.		

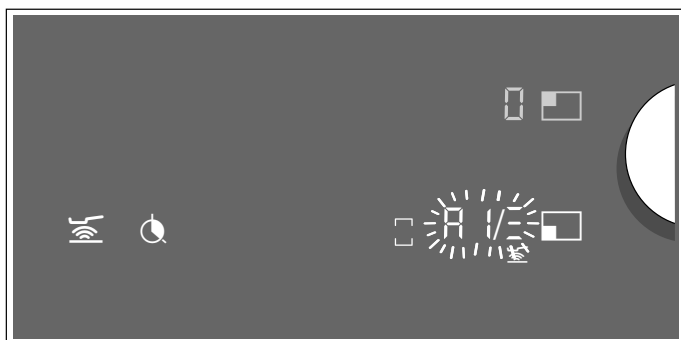
Slik stiller du inn:

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

- 1 Velg kokesone og berør symbolet . I displayet for kokesonene lyser  og temperaturtrinnet **A1** 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.

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. Indikatoren  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 sperrefunksjon til rengjøring.

Aktivere: Fjern Twist-knappen. Du hører et lydsignal. Indikatoren  og koketoppinnstillingen blinker. Betjeningsfeltet er sperret i 10 minutter. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

Deaktivere: Sett tilbake Twist-knappen i løpet av 10 minutter. Betjeningsfeltet er låst opp. Du kan avbryte funksjonen før tiden ved å sette på Twist-knappen igjen innen 10 minutter 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 *h* eller *H*.

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

Det er forskjellige grunninnstillinger på apparatet. Du kan tilpasse disse innstillingene etter dine egne behov.

Visning	Funksjon
c 1	Signaltoner
	00 Alle signaltoner er innkoblet.*
	0FF De fleste signalene er skrudd av.
c 2	Uvalgstid 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 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	

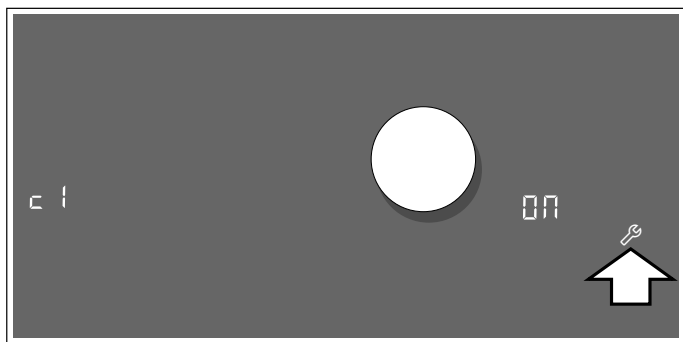
Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

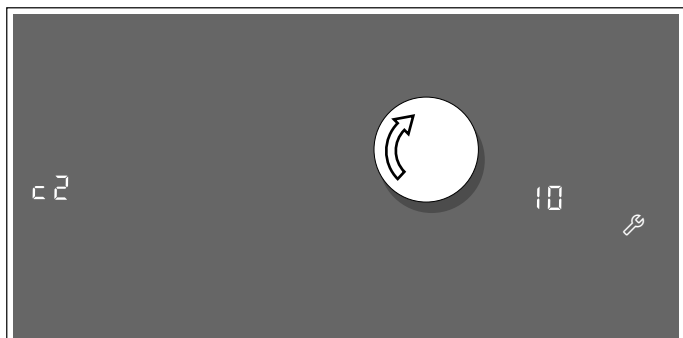
- 1 Slå på koketoppen.
- 2 Trykk på symbolet  i løpet av de neste 10 sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Vri på Twist-knappen for å se hver enkelt indikasjon.

Produktinformasjon	Display
Register fra teknisk kundeservice (TK)	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.

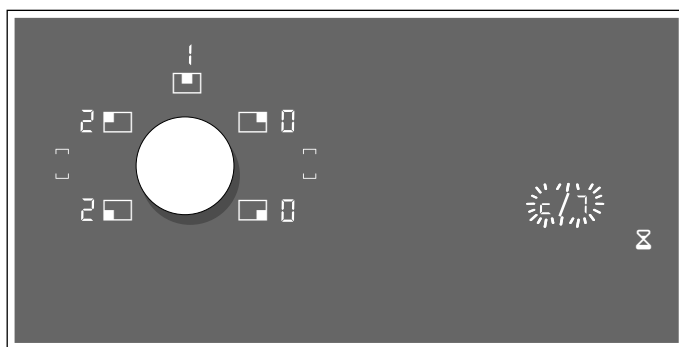
Test av kokekar

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
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

Kalk- og vannrester	Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper.
---------------------	--

Sukker, risstivelse eller plast	Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.*
---------------------------------	--

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

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

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.

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	Strømforsyningen 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.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på koketoppen.
F4	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
F5 + koketrinn og signal-tone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.
F5 og signaltone	Et varmt kokekar 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.
F1 / F6	Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F0	Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Kontroller feilindikasjonen ved å berøre et vilkårlig betjeningsfelt. Maten kan tilberedes som normalt, uten bruk av funksjonen for innstillingsoverføring. Kontakt teknisk kundeservice.
F8	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel → "Automatisk utkobling"
E9000 E9010	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med din strømleverandør.
E9011	Koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.
dE	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
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001126312 da, no (950630)