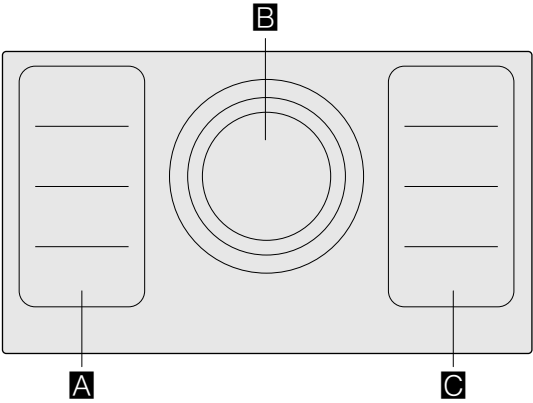


Gaggenau
Brugsanvisning
Bruksveiledning

VI 492

Kogesektion
Kokesone



			<i>i</i> 2*	<i>b</i> *
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	7
Oversigt	7
Beskyttelse af miljøet	8
Råd om energibesparelse	8
Miljøvenlig bortskaffelse	8
Madlavning med induktion	8
Fordele ved madlavning med induktion	8
Kogegrej	8
Lær apparatet at kende	10
Betjenings panel	10
Betjeningsgreb	11
Kogezonerne	11
Restvarmeindikator	11
Ekstra tilbehør	11
Betjening af apparatet	12
Indstille kogezone	12
Gåde råd om tilberedning	12
Wok-funktion	14
Wok og wok-tilbehør	14
Madlavning med wok	14
Aktivere	14
Deaktivere	14
Tabel	15
Fleksibel kogezone	16
Anbefalinger for brug af kogegrej	16
Som to uafhængige kogezoner	16
Som en enkelt kogezone	16
Timer-funktioner	17
Minuturet	17
Stopur-funktion	17
PowerBoost-funktion	18
Aktivere	18
Deaktivere	18
Stegesensor	18
Fordele ved stegning	18
Pander til stegesensoren	18
Temperaturtrin	19
Tabel	19
Indstilling	21

Låsning af betjeningsfelt ved rengøring	21
Automatisk sikkerhedsafbrydelse	21
Grundindstillinger	22
Sådan åbnes grundindstillingerne:	23
Test af service	24
Rengøring	25
Kogesektion	25
Kogetoppens ramme	25
Betjeningsgreb	25
Wokring	25
FAQ	26
Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	27
Demotilstand	28
Kundeservice	28
Produktnummer (E-nr.) og Fabrikationsnummer (FD-nr.)	28

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

⚠ 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.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

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 kun sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre, som er frigivet af os. Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre.

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 15 år gamle og er under opsig.

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

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparat stemmer overens med direktivet 90/385/EØF fra Rådet fra de Europæiske Fællesskaber af 20.juni 1990 samt med DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og at det pågældende apparat er valgt, implanteret og programmeret i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis der endvidere anvendes køkkenredskaber og håndtag på gryder og pander, som ikke er af metal, er der ingen risiko forbundet ved brug af induktions-kogesektion i henhold til sit formål.

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠️ Advarsel – Brandfare!

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

⚠️ Advarsel – 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 kogefelterne med betjeningsknapperne. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

⚠️ Advarsel – 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.

⚠ Advarsel – Fare for fejl!

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator på undersiden. Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Disse genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen.

Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Uegnede wok-pander kan medføre tilskadekomst. Anvend kun den wok-pande, der kan købes som ekstra tilbehør hos producenten.
- 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 overkogt mad ved hjælp af en glasskraber med det samme.
	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 gryde- eller pandebunde ridser kogetoppen	Kontroller gryder og pander
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slitage af gryder og pander	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformet afskalning	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad ved hjælp af en glasskraber med det samme.

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 glaslæg 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.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

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.

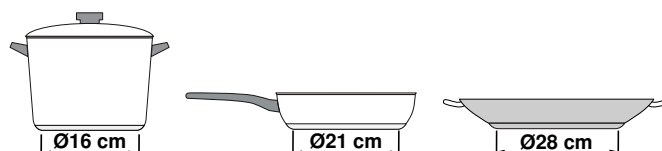
Kogegrej

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.

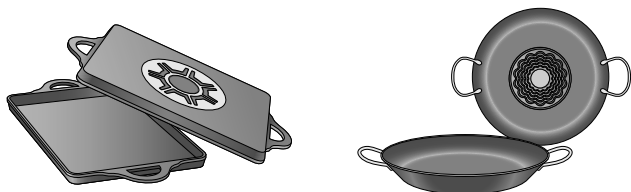


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes flere oplysninger om placering af gryder og pander her

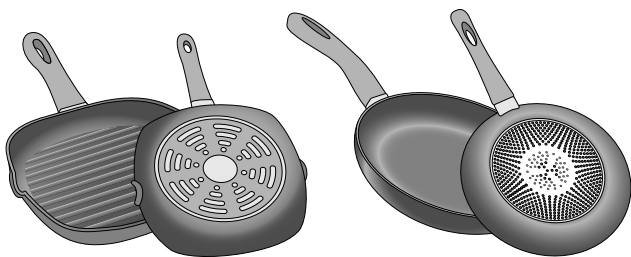


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, er det kun det ferromagnetiske område, der bliver 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 blandt andet også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver rigtig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegej

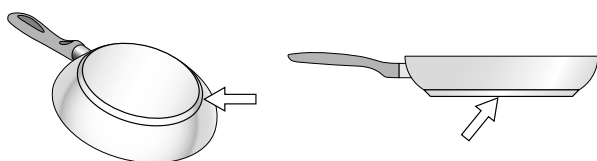
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

- 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.



Gryden/panden mangler eller har en uegnet størrelse

Hvis der ikke sættes en gryde/pande på den valgte kogezone, eller hvis den er lavet af et uegnet materiale hhv. har en uegnet størrelse, begynder kogezoneindikatoren at blinke. Sæt en egnet gryde eller pande på kogezone, så indikatoren holder op med at blinke. Hvis det varer længere end 9 minutter, slukkes kogezone 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 kogezone 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 kogezone

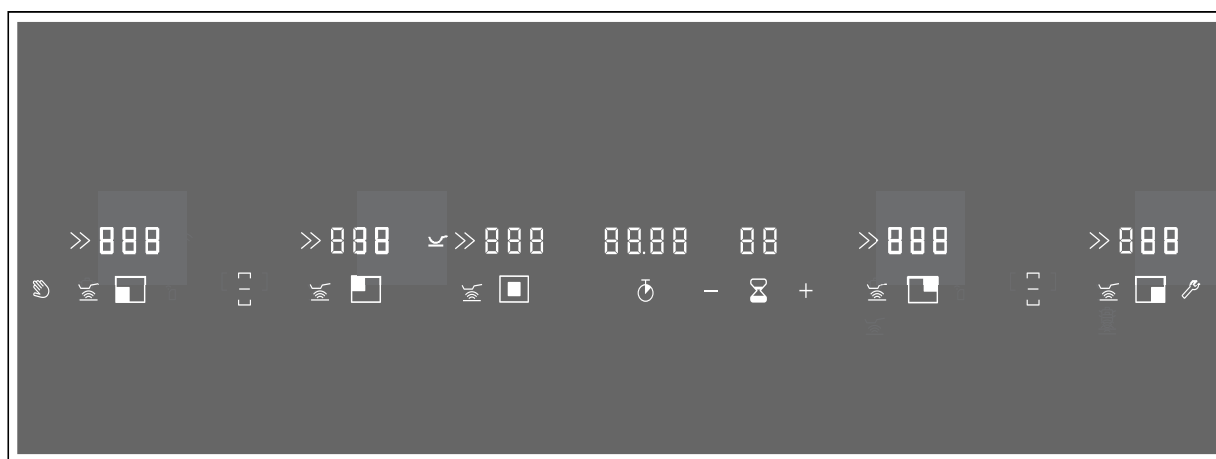
Disse kogezone kan registrere gryder og pander med forskellig størrelse. Afhængigt af materialet og af grydens eller pandens egenskaber tilpasser kogezone sig automatisk ved at aktivere en enkelt, dobbelt eller tredobbelt kogezone, så den afgivne effekt sørger for, at resultatet af madlavningen bliver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

Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i → *Side 2*

Bemærk: : Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

Betjenings panel



Betjeningsfelter	
	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
	Stegesensor
	Grundindstillinger
	Valg af indstillinger
	Stop-/æggeur
	Minutur

Indikatorer	
	Driftstilstand
	Kogetrin
	Restvarme
	Minutur
	Stop-/æggeur
	Kogezone
	PowerBoost-funktion
	Flexzone aktiveret
	Flexzone deaktiveret
	Wok-funktion
	Stegesensor
	Stegesensorens temperaturindikator

Betjeningsfelter

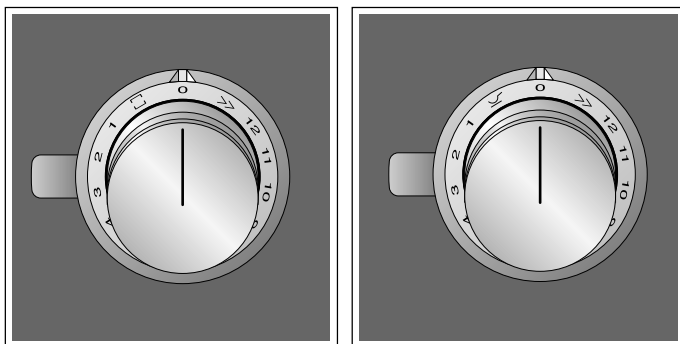
Når kogetoppen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

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

Anvisninger

- Betjeningsfladernes symboler lyser, hvis de kan aktiveres.
De tilgængelige betjeningsflader lyser hvidt. Når en funktion er blevet valgt, lyser den orange.
- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt.
Fugt forringer funktionen.
- Sæt aldrig varme gryder/pander udenfor den forreste kogezone eller på betjeningsfeltet.
Betjeningsfeltets elektronik kan blive overophedet.

Betjeningsgreb



Der kan vælges kogetrin, PowerBoost-funktion, Flexzone og wok-funktion med betjeningsgrebene.

1	Laveste kogetrin
12	Højeste kogetrin
>>	PowerBoost-funktion
□	Flexzone aktiveret
☺	Wok-funktion

Betjeningsgrebet er udstyret med en lysring, som har en optisk indikering for hver funktion. Lysringen ændrer farve, når bestemte funktioner eller processer bliver aktiveret.

Kogezonerne

Kogezoner		
☐ / ○	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande, som passer i størrelsen.
◎	Tredobbel kogezone	Kogezonen aktiveres automatisk, når der anvendes en gryde eller pande, hvis bund svarer til størrelsen af den yderste zone (☐ eller ◎).
☐	Flexzone	Se kapitlet

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 kogezonen stadigvæk er varm. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser eller umiddelbart efter, at den er slukket.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

og lysringen i betjeningsgrebet blinker.

Hvis gryden eller panden tages af kogezonen under madlavningen, blinker kogetrinindikatoren, og betjeningsgrebet lyser orange.

Drej betjeningsgrebet hen til position 0.

Hvis kogezonen slukkes, lyser restvarmeindikatoren, og lysringen i betjeningsgrebet blinker.

Restvarmeindikatoren lyser, så længe kogezonen er varm, også når kogetoppen er slukket.

Ekstra tilbehør

Følgende tilbehør kan købes hos forhandleren.

WP 400 001	Wokpande
WZ 400 001	Wokring
VA 420 000	Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved planforsænket montering
VA 420 001	Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved planforsænket montering med afdækningslåg/udligningsliste
VA 420 010	Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved montering oven på
VA 420 011	Kombiliste til kombination med yderligere Vario-apparater fra serien 400 ved montering oven på med afdækningslåg/udligningsliste

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

Betjening af apparatet

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

Indstille kogezone

Vælg det ønskede kogetrin med betjeningsgrebet.

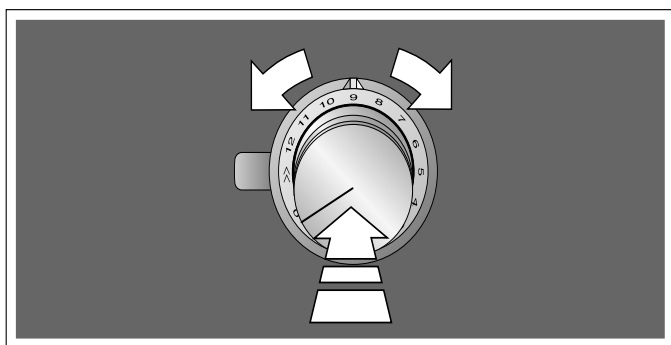
0	Kogezone slukket.
Kogetrin 1	laveste trin
Kogetrin 12	højeste trin

Anvisninger

- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.
- For at undgå støj udvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

Vælg kogezone

Tryk på betjeningsgrebet, og drej det hen til det ønskede kogetrin.



Det valgte kogetrin lyser i kogezoneindikatoren. Lysringen i betjeningsgrebet lyser.

Slukke kogezone

Drej betjeningsgrebet hen til position 0.

Restvarmeindikatoren lyser, og lysringen i betjeningsgrebet blinker, indtil kogezoneen er afkølet.

Bemærk: Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezoneen, eller hvis gryden/panden ikke bliver registreret, blinker det valgte kogetrin, og lysringen i betjeningsgrebet lyser orange. Efter ca. 9 minutter slukkes kogezoneen.

I så fald blinker lysringen i betjeningsgrebet. Drej igen betjeningsgrebet hen til position 0, lysringen holder op med at blinke.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tyktflydende sauce.
- Indstil kogetrin 10 - 12 til forvarmning.
- Ved tilberedning under låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der kommer damp ud. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Lad låget blive på gryden frem til serveringen efter tilberedningen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- For at bevare næringsstofferne skal madvarerne ikke tilberedes længere end nødvendigt. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Af hensyn til sundheden er det vigtigt at sørge for, at olien ikke bliver så varm, at den ryger.
- Brun madvarerne i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug 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	Tilberedningsmåder	Eksempler
11 - 12	Opkogning	Vand
	Bruning	Kød
	Opvarmning	Fedtstof/olie, væske
	Opkogning	Suppe/sauce
	Blanchering	Grøntsager
7 - 10	Stegning	Kød, kartofler
6 - 8	Stegning	Fisk
8 - 9	Bagning	Mel- og/eller æggeretter, f.eks. pandekager
	Fortsat tilberedning uden låg	Pasta/nudler, væske
7 - 8	Bruning	Mel, løg
	Ristning	Mandler, rasp
	Smeltning	Bacon/skinkespæk
	Reducering	Fond, sauce
6 - 7	Simrekogning uden låg	Knödel, Klöße, suppenudler, suppekød, pocherede æg
5 - 6	Simrekogning uden låg	Kogte pølser
6 - 7	Dampning	Grøntsager, kartofler, fisk
	Dampning	Grøntsager, frugt, fisk
	Grydestegning	Benløse fugle, stege, grøntsager
3 - 4	Grydestegning	Gullasch
4 - 5	Tilberedning med låg	Suppe, sauce
3 - 4	Optøning	Dybfrostprodukter
	Iblødsætning	Ris, bælgfrugter, grøntsager
	Tilberedning med æg	Æggeretter, f.eks. omelet
1 - 2	Opvarmning / varmholdning	Suppe, grøntsager i sauce
1	Opvarmning / varmholdning	Sammenkogte retter
	Smeltning	Smør, chokolade

Wok-funktion

Wok-funktionen er kun beregnet til brug med wok-panden og wok-tilbehøret og ikke med andre former for gryder eller pander.

Wok og wok-tilbehør

(ikke inkluderet i apparatet)

Wok-panden og wok-holderen kan købes via vores handelspartner Gaggenau.

Wok-pandens bund er rund, så derfor kan den kun anvendes i forbindelse med en wok-holder.

Under tilberedningen skal wokken være fastgjort til wok-holderen. Sæt altid wok-holderen på midten af kogezone.

Wokken må ikke opvarmes, mens den er tom.

Anvend en speciel afrundet paletkniv (chan) eller en paletkniv af træ med langt skaft.

Tag retterne ud af wokken med en stor grydeske. Retter, som er tilberedt i varmt fedt eller meget sauce, tages bedst op med en hulske.

Anvend en bambuskurv til dampning.

Anvisninger

- Anvend udelukkende wokken og wok-holderen med wok-funktionen.
- Wok-holderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Madlavning med wok

Det særlige ved madlavning med wok er sauteringen. De fintsnittede ingredienser bliver stegt i meget kort tid ved høj varme under stadig omrøring. I den runde pande er det let at røre rundt i ingredienserne og at vende dem som i en normal pande. På grund af den stadige omrøring bliver ingredienserne ikke brunet. Overskydende fedt samler sig i pandens midte. Kødets porer lukkes, og derved forbliver kødet saftigt. Grøntsager bevares sprøde. Aroma og vitaminer bevares.

Bemærk: Tilberedningen går hurtigere i en wok end i en normal pande. Derfor skal alle ingredienser være forberedt og gjort klar, inden selve tilberedningen begynder. Det er også vigtigt, i hvilken rækkefølge ingredienserne lægges i wokken: Ingredienser, som kræver længere tilberedningstid (grøntsager med højt fiberindhold, som f.eks. gulerødder) skal lægges i wokken først, og ingredienser med kortere tilberedningstid (f.eks. svampe, bønnespirer) skal først tilsættes hen mod slutningen af tilberedningen.

Gør følgende:

- Smør wokken med et tyndt lag olie. Jordnøddes- eller sojaolie er velegnet.
- Skær ingredienserne i små stykker af nogenlunde samme størrelse. Stykkerne må dog ikke være for små for at undgå, at de brænder på.
- Opvarm olien til lige under rygepunktet. Derefter kan sauteringen påbegyndes.
- Ved tilberedning af større mængder anbefales det at sautere mindre portioner ad gangen, fordi alle ingredienserne ikke kan være i kontakt med wokkens bund samtidig ved for store mængder.

Pas på!

Wokken og wok-tilbehøret bliver meget varme under tilberedningen. Hold børn på sikker afstand. Fjern først wok-tilbehøret, når restvarmeindikatoren er slukket.

Aktivere

Tryk på betjeningsgrebet, og drej det hen til position . Efter nogle sekunder lyder der et signal, og indikatoren  lyser.

Funktionen er aktiveret.

Vælg det ønskede kogetrin med betjeningsgrebet.

Deaktivere

Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Indikatoren  slukkes, restvarmeindikatoren lyser, og lysringen i betjeningsgrebet blinker.

Funktionen er deaktiveret.

Tabel

	Forvarmningstrin	Kogetrin
Opvarme en stor vandmængde		PowerBoost
Sautering		
Ferske produkter, f.eks. grøntsager	-	10 - 11
Dybfrostprodukter, f.eks. sauterede grøntsager og kylling	-	11 - 12
Fritering (100-200 g pr. portion i 1 liter olie, friteret portionsvis)		
Ferske produkter, f.eks. forårsruller	12	8 - 9
Dybfrostprodukter, f.eks. forårsruller	12	8 - 9
Dybfrosne grøntsager i tempuradej	12	10 - 11
Grøntsager i tempuradej	12	9 - 10
Tilberedning uden låg		
Suppe	12	6 - 7
Fondue		
Ostefondue	6	3 - 4
Chokoladefondue	8	3 - 4
Tilberedning af sauce		
F.eks. Teriyaki-sauce	-	2 - 3
Varmholdning	-	1 - 2

Fleksibel kogezone

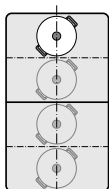
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

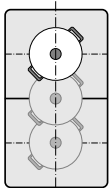
Anbefalinger for brug af køgegrej

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

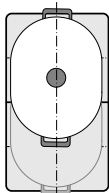
Som en enkelt kogezone



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

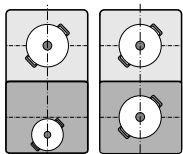


Diameter over 13 cm
Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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 kogezone



De forreste og de bageste kogezone med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede køgetrin 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 en gryde eller pande på. Drej et af betjeningsgrebene hen til position 0.
- 2 Vælg køgetrinnet med det andet betjeningsgreb. Indikatoren lyser. Køgetrinnet lyser i indikatorerne for begge kogezone.

Flex-kogezone er aktiveret.

Ændre køgetrin

Køgetrinnet ændres med det samme betjeningsgreb, som brugtes til at vælge køgetrinnet med.

Tilføje en ny gryde eller pande

Sæt den nye gryde eller pande på. Drej det betjeningsgreb, som brugtes til valg af Flex-kogezone, til position 0, og drej det derefter igen til position .

Den nye gryde eller pande bliver registreret, og det forinden valgte køgetrin bibeholdes.

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

Adskille de to kogezone

Drej det betjeningsgreb, som brugtes til valg af Flex-kogezone, til position 0. Indikatoren lyser.

Flex-kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

Bemærk: Hvis køgetoppen slukkes og tændes igen, bliver den fleksible kogezone igen opdelt i uafhængige kogezone.

Timer-funktioner

Kogetoppen har to Timer-funktioner:

- Minutur
- Stop-/æggeur

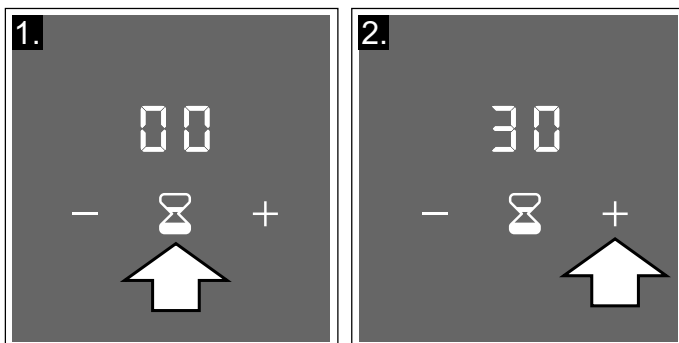
Minuturet

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

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

Indstilling

- 1 Berør symbolet ⌚, i indikatoren for minuturet lyser **00** samt symbolerne **-** og **+**.
- 2 Indstil inden for de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid med symbolerne **-** og **+**.



Bemærk: Når der trykkes vedvarende på symbolet **-** eller **+**, kan tilberedningstiden indstilles hurtigere.

- 3 Berør symbolet ⌚ igen for at bekræfte den valgte tilberedningstid.
Tiden begynder at tælle ned.

Bemærk: Hvis der ikke bekræftes indenfor 10 sekunder, starter minuturet automatisk.

Ændre eller slette tilberedningstid

- 1 Berør symbolet ⌚.
- 2 Tilberedningstiden kan ændres med symbolerne **-** og **+** eller indstilles til **00**.
- 3 Berør symbolet ⌚ for at bekræfte den valgte tilberedningstid.

Når tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. I minuturets indikator blinker **00**.

Berør symbolet ⌚, indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

Stopur-funktion

Stopuret viser, hvor lang tid der er gået, siden det blev aktiveret.

Det fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Funktionen kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Aktivere

- 1 Vælg kogetrin. Indikatoren ⌚ lyser.
- 2 Berør symbolet ⌚. I stop-/æggeurindikatoren lyser **00.00**.

Tiden begynder at tælle ned.

Sætte stop-/æggeur på pause

Berør symbolet ⌚ for at sætte stop-/æggeuret på pause. Indikatorerne for stop-/æggeuret lyser fortsat.

Berør symbolet ⌚ igen, og stop-/æggeuret starter igen.

Deaktivere

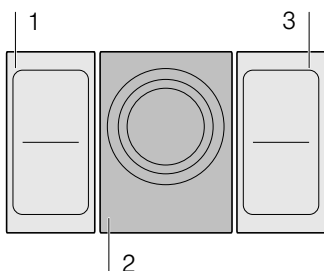
Tryk vedvarende på symbolet ⌚ i nogle sekunder. Stop-/æggeuret sættes på pause, og indikatorerne for stop-/æggeuret slukkes.

Funktionen er deaktiveret.

PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen er det muligt at opvarme større vandmængder hurtigere end med kogetrin **12**.

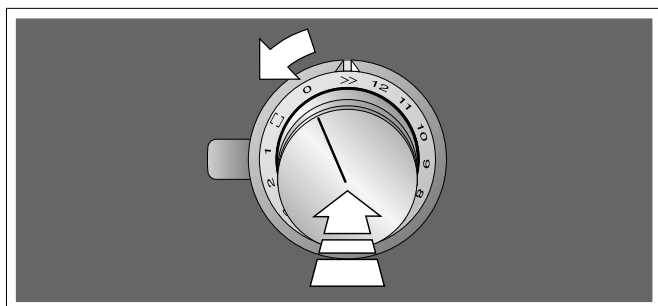
Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug. I modsat fald blinker **P** og **12** i indikatoren for den valgte kogezone, og derefter bliver kogetrin **12** automatisk indstillet, uden at funktionen aktiveres. Drej i så fald betjeningsgrebet hen til position 0.



Bemærk: I Flex-området kan Powerboost-funktionen også aktiveres, hvis kogezone bruges som den eneste kogezone.

Aktivere

Tryk på betjeningsgrebet, og drej det hen til position **>>**. Indikatorerne **P** og **>>** lyser.



Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

Drej betjeningsgrebet hen til det ønskede kogetrin. Indikatorerne **P** og **>>** slukkes, og det valgte kogetrin lyser.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen. I så fald bliver kogetrin **12** automatisk indstillet. Drej betjeningsgrebet hen på position 0 eller på det ønskede kogetrin.

Stegesensor

Denne funktion medvirker til at holde den egnede pandetemperatur under stegning.

Fordele ved stegning

- Kogezonen 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 stænkellåg 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.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver stegesensoren ikke aktiveret korrekt.

Pander til stegesensoren

Der findes pander, som er specielt egnet til stegesensoren. Dette ekstra tilbehør kan efterfølgende købes hos forhandleren eller via vores tekniske kundeservice. Angiv altid det pågældende referencenummer.

- GP900001, pande med en diameter på 15 cm.
- GP900002, pande med en diameter på 19 cm.
- GP900003, pande med en diameter på 21 cm.
- GP900004, pande med en diameter på 28 cm. Kun anbefalet til brug på den tredobbelte kogezone.

Panderne er beklædt med en slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt olie.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Sørg for, at pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.

- På Flex-kogezonerne kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret, hvis panden ikke passer i størrelsen eller bliver placeret forkert. Se kapitlet → "*Fleksibel kogezone*"
- Andre pandetyper kan blive overophedet. Temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

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 lav - mellem	Stegning af fisk og tykke stegeretter, f.eks. frikadeller og pølser.
4 mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller well done, panerede dybfrostprodukter, tynde stegeretter som schnitzel, Bøf Stroganoff og grøntsager.
5 højt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare (blodige), 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.

	Temperaturtrin	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
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

* Vend flere gange.

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

	Temperaturtrin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Retter med æg		
Pandekager**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Spejlæg	2 - 4	2 - 6
Røræg	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Kartofler		
Stegte kartofler (af pillekartofler)	5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	2	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
Ristede løg	3	5 - 10
Dybfrostprodukter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
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

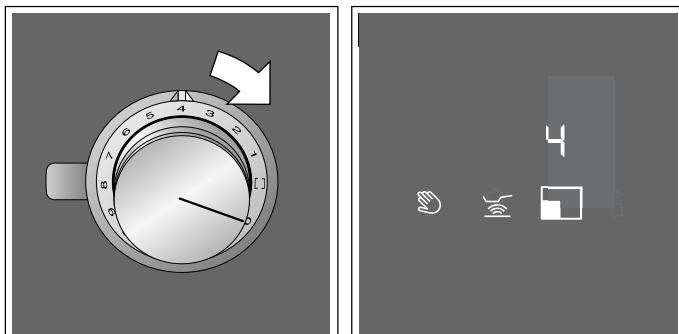
* Vend flere gange.

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

Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt en tom gryde/pande på kogezoneen.

- 1 Vælg det ønskede temperaturtrin med betjeningsgrebet. Ved denne funktion kan temperaturtrin 1 til 5 vælges, se tabellen over temperaturtrin.



- 2 Berør symbolet , indikatoren lyser orange. Indikatoren  og det valgte temperaturtrin lyser.



Funktionen er aktiveret.

Temperaturindikatoren ,  eller  og det valgte temperaturtrin lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Så lyder der et signal, og temperaturindikatoren slukkes.

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

Anvisninger

- Hvis der vælges et temperaturtrin over 5, indstilles trinnet automatisk til 5. Drej i så fald betjeningsgrebet hen til position 5.
- Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Drej det betjeningsgreb, som brugtes til valg af temperaturen, til position 0. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Låsning af betjeningsfelt ved rengøring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogetoppen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. Derfor har kogetoppen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

Aktivere: Berør symbolet . Der lyder et signal. Indikatorerne for de aktive funktioner blinker. Betjeningsfeltet er låst i 10 minutter. Nu kan betjeningsfeltets overflade tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Berør indenfor de næste 10 minutter symbolet  igen.

Hvis funktionen ikke bliver deaktiveret indenfor disse 10 minutter, slukkes kogesektionen.

Anvisninger

- Låsefunktionen har ingen indvirkning på betjeningsgrebet. Kogesektionen kan slukkes når som helst.
- Når låsefunktionen er aktiveret, er strømforsyningen til kogetoppen afbrudt. Kogezonerne kan stadig være meget varme.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Som en beskyttelse er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbrydelse. Afhængigt af det valgte kogetrin bliver opvarmningen af kogezoneen deaktiveret, når der ikke er foretaget nogen indstillinger indenfor et bestemt tidsrum.

Kogetrin	Deaktivering efter
1	10 timer
2 til 4	5 timer
5 til 7	4 timer
8	3 timer
9 til 10	2 timer
11 til 12	1 time

Temperaturtrin stegesensor	Deaktivering efter
1 til 5	3 timer

Et akustisk signal angiver, når tiden er udløbet. Lysringen i det aktiverede betjeningsgreb blinker. I kogezoneindikatoren lyser .

Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Nu kan apparatet igen tændes på normal vis.

Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
Lydsignaler	
c 1	ON Alle lydsignaler er aktiveret.*
	OFF Kun lydsignal ved fejl er aktiveret.
Power-Management-funktion.Begrænse kogetoppens samlede effekt (watt)	
c 2	OFF Deaktiveret.*
	1000 Laveste trin
	1500
	2000
	...
	9500 Kogetoppens højeste trin
Gryder og pander, kontrol af egnethed	
c 3	0 Ikke egnet
	1 Ikke optimal
	2 Velegnet
Nulstille til standardindstillinger	
c 4	OFF Individuelle indstillinger.*
	ON Nulstille til fabriksindstillinger.

* Fabriksindstillinger

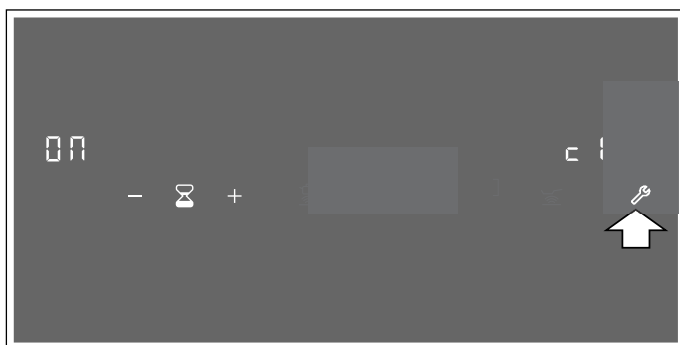
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

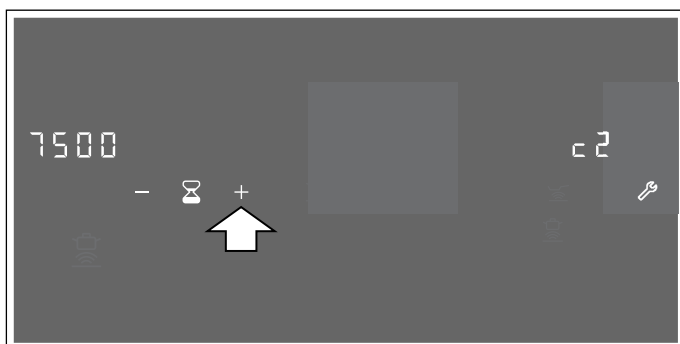
- 1 Tryk på et af betjeningsgrebene, og drej det mod venstre til position >>.
- 2 Drej betjeningsgrebet mod højre hen til position 1.
- 3 Drej betjeningsgrebet mod venstre hen til position 0.
Symbolet  lyser. Lysringen i betjeningsgrebet lyser gult.
- 4 Berør symbolet .
Indikatorerne viser produktinformationerne.

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

- 5 Hvis symbolet  berøres igen, åbnes Grundindstillingerne.
I indikatorerne vises  og  som forindstilling.



- 6 Berør symbolet  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
- 7 Vælg derefter den ønskede indstilling med symbol  eller .



- 8 Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlade menuen Grundindstillinger

- 1 Drej betjeningsgrebet mod venstre hen til position >>.
- 2 Drej betjeningsgrebet mod højre hen til position 1.
- 3 Drej betjeningsgrebet mod venstre hen til position 0.

Symbolet  og lysringen i betjeningsgrebet slukkes.

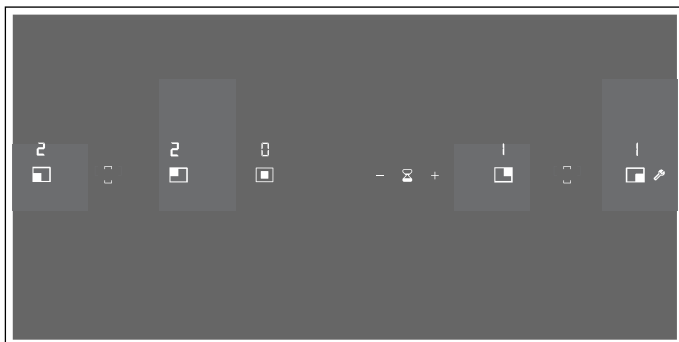
Test af service

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 gryden med ca. 200 ml vand ved stuetemperatur midt på den kogezone, der passer bedst i størrelsen til grydebunden.
- 2 Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen **2**. Indikatoren **OFF** lyser.
- 3 Berør symbolet **+** eller **-**. Indikatoren **ON** lyser. Der lyder et signal, og indikatorerne for kogezoneerne lyser. Funktionen er aktiveret.

Indikatoren **ON** lyser. Efter et par sekunder vises resultatet vedr. kvalitet og hastighed af tilberedningsprocessen i kogezoneindikatorerne.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat

0	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 symbolet **+** eller **-** for at aktivere funktionen igen.

Anvisninger

- Wok og wok-tilbehøret må ikke anvendes med denne funktion.
- Flex-kogezone er indstillet som én kogezone, så kontroller kun én gryde eller pande af gangen.
- 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 muligvis 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" og → "Fleksibel kogezone".

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 rengøringsvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

Betjeningsgreb

Anvend udelukkende varmt opvaskevand. Anvend ikke skurende eller skarpe rengøringsmidler. Brug ikke en glasskraber, for dette kan beskadige betjeningsgrebene.

Der må ikke bruges citron eller eddike til rengøring af betjeningsgrebene. Der kan opstå matte pletter.

Wokring

Wokringen må ikke renses i opvaskemaskinen.

FAQ

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens/pandens bund kan der opstå lyde under kogetoppens drift. Disse lyde er normale og skyldes induktionsteknikken. De 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 fyldes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Knitrende lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige lagdelte materialer, eller når der anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer samtidig. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og tilberedningsmåde.

Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezone anvendes på højeste kogetrin samtidig. 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 egnede til en induktionskogetop?

Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til brug med induktion i kapitlet

Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

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

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

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnede til brug med induktion.

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

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 uegnede til brug med induktion.

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

Hvordan aktiveres de dobbelte og tredobbelte kogezone?

Disse kogezone kan registrere gryder og pander med forskellig størrelse. Afhængigt af grydens/pandens materiale og egenskaber tilpasses kogezone automatisk ved at aktivere den enkelte, den dobbelte eller den tredobbelte kogezone. På den måde sikres den optimale effekt for en vellykket tilberedning.

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 brug med induktion, i kapitlet

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

Det bedste resultat opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

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

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
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, om 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.
Kogezonen er blevet slukket. Lysringen i betjeningsgrebet blinker.	Betjeningsgrebet er ikke blevet drejet i lang tid. Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Apparatet er for varmt.	Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Tænd for kogezonen igen. Bemærk fejlmeddelelsen på betjeningsfeltet.
Kogezoneindikatoren blinker.	Gryden eller panden bliver ikke registreret. Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion.	Kontroller, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse. Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Tænd for kogezonen igen.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Fjern køkkenredskaber fra kogezonen. Når fejlindikatoren slukkes, er kogezonen tilstrækkeligt afkølet. Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Indstil derefter kogetrinet som normalt.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoner.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden/panden. Fejlindikatoren bliver slukket kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden/panden. Vent nogle sekunder. 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.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → "Automatisk sikkerhedsafbrydelse"
E9000 E90 10	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt elseskabet.
U400	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at kogetoppen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.		

Anvisninger

- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

Demotilstand

Hvis indikatorerne **DE ON** vises, er demotilstanden aktiveret. Apparatet varmer ikke. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent 30 sekunder, og tilslut strømforsyningen til apparatet igen. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden på følgende måde:

- 1 Drej en af betjeningsgrebene mod venstre til position **>>**.
- 2 Drej det samme betjeningsgreb mod højre hen til position 1.
- 3 Drej det samme betjeningsgreb mod venstre hen til position 0.
Lysringen i betjeningsgrebet lyser gult.
- 4 Drej det samme betjeningsgreb mod højre hen til position 1. Indikatoren **ON** lyser, og lysringen er grøn.
Vent 5 sekunder. Indikatoren **OFF** lyser, og lysringen skifter til gul.

Demotilstanden er deaktiveret.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

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

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer opgives.

Typeskiltet med disse numre findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- På undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramik-kogetoppen. Kundeserviceindeks (KI) og fabrikationsnummer (FD-nr.) kan kontrolleres i Grundindstillingerne. Der findes oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

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	30
Viktige sikkerhetsanvisninger	31
Årsaker til skader	32
Oversikt	32
Beskyttelse av miljøet	33
Råd om energibesparelse	33
Miljøvennlig håndtering	33
Matlaging med induksjon	33
Fordeler med matlaging med induksjon	33
Kokekar	33
Bli kjent med apparatet	35
Bryterpanelet	35
Dreiebryter	36
Kokesonene	36
Restvarmeindikator	36
Spesialtilbehør	36
Betjening av apparatet	37
Innstilling av kokesone	37
Anbefalinger for tilberedning	37
Wokfunksjon	39
Wok og woktilbehør	39
Tilberedning med wok	39
Aktivere	39
Deaktivere	39
Tabell	40
Fleksibel kokesone	41
Råd for bruk av kar	41
Som to uavhengige kokesoner	41
Som en eneste hel kokesone	41
Tidsurfunksjoner	42
Varseluret	42
Stoppeklokkefunksjon	42
Powerboost-funksjon	43
Aktivere	43
Deaktivere	43
Stekesensor	43
Fordelene når du steker	43
Panner til stekesensoren	43
Temperaturtrinn	44
Tabell	44
Slik stiller du inn	46

Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring	46
Automatisk sikkerhetsutkobling	46
Grunninnstillinger	47
Slik kommer du til grunninnstillingene:	48
Test av kokekar	49
Rengjøring	50
Koketopp	50
Platetoppramme	50
Dreiebryter	50
Wok-pannestativ	50
Spørsmål og svar	51
Hva kan du gjøre ved feil?	52
Demonstrasjonsmodus	53
Kundeservice	53
Produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.)	53

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.gaggenau.com** og nettbutikk: **www.gaggenau.com/zz/store**

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Advarsel – Brannfare!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Advarsel – Fare for svikt!

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

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

⚠ Advarsel – Fare for skader!

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

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Beskyttelse av miljøet

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

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.

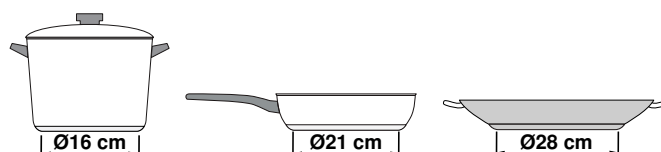
Kokekar

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.

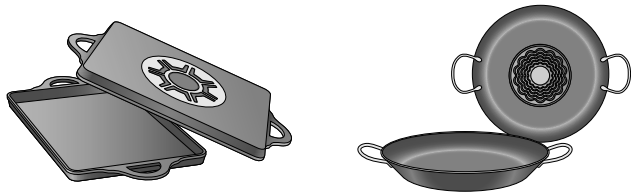


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Mer informasjon om størrelse på og plassering av kokekar finner du i kapittel

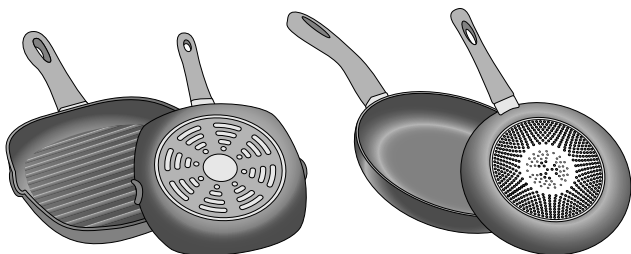


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- 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

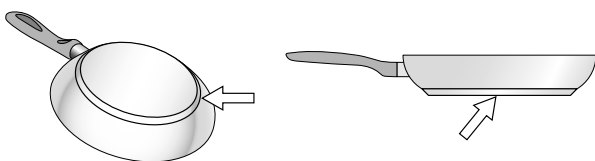
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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.



Kokekar mangler eller har uegnet størrelse

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

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Kokekarsensor

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

Automatisk registrering ved to- eller trekrets-kokesoner

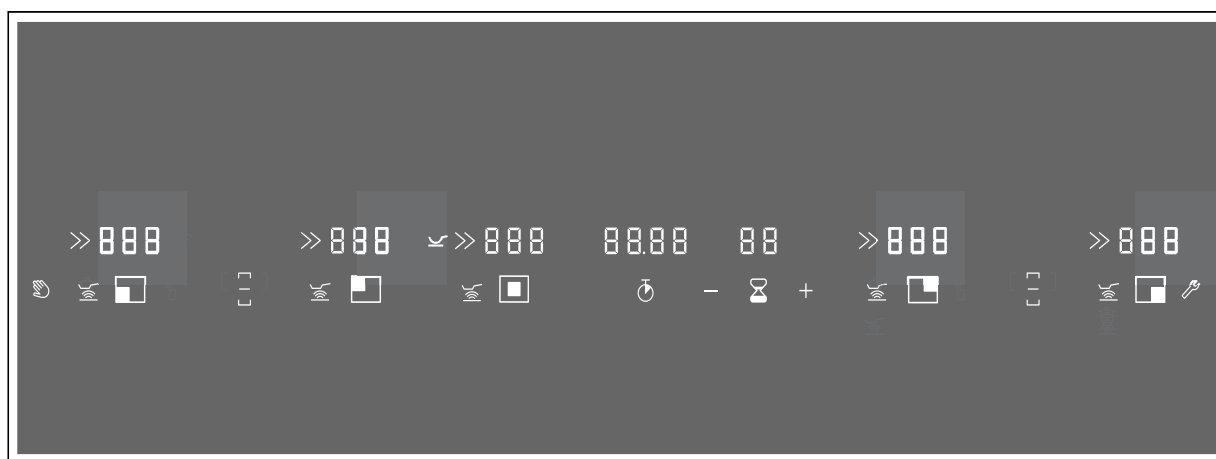
Disse kokesonene kan registrere kokekar i forskjellig størrelse. Avhengig av materiale og kokekarets egenskaper tilpasser kokesonen seg automatisk gjennom aktiveringen av en-, to- eller trekrets-kokesone og overfører effekten som trengs for å oppnå gode kokeresultater.

Bli kjent med apparatet

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

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

Bryterpanelet



Betjeningsfelt	
	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring
	Stekesensor
	Grunninnstillinger
	Valg av innstillinger
	Stoppeklokke
	Timer

Visninger	
	Driftstilstand
	Koketrinn
	Restvarme
	Kortids-varselur
	Stoppeklokke
	Kokesone
	PowerBoost-funksjon
	Flex-kokesone aktivert
	Flex-kokesone deaktivert
	Wokfunksjon
	Stekesensor
	Temperaturindikator for stekesensoren

Betjeningsfelt

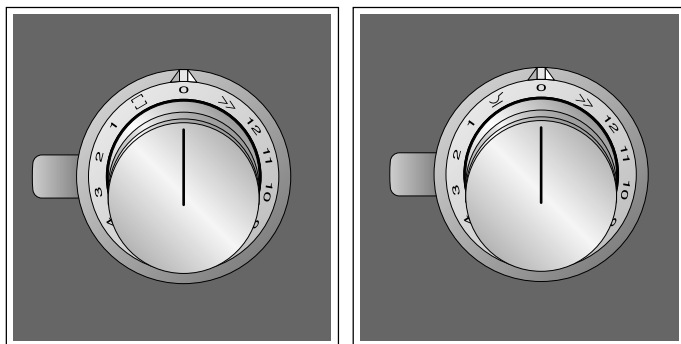
Når koketoppen varmes opp, lyser symbolene til betjeningsflatene som er tilgjengelige for øyeblikket.

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

Merknader

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

Dreiebryter



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

1	Laveste koketrinn
12	Høyeste koketrinn
»	PowerBoost-funksjon
□	Flex-kokesone aktivert
W	Wokfunksjon

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

Kokesonene

Kokesoner		
□ / ○	Enkretsko-kesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
◎	Trekretsko-keplate	Kokesonen kobles automatisk inn hvis det brukes et kokekar med bunn som tilsvarer størrelsen på den ytre sonen (◎ eller ◎).
≡	Flex-kokesone	Se kapittel

Bruk kun kokekar, som er egnet til induksjon – se avsnitt
→ "Matlaging med induksjon"

Restvarmeindikator

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

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

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

og lysringen bak dreiebryteren blinker.

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

Vri dreiebryteren til posisjon 0.

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

Spesialtilbehør

Tilbehøret nedenfor kan bestilles hos din forhandler.

WP 400 001	Wokpanne
WZ 400 001	Wok-panneholderv
VA 420 000	Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering plant med benkeplaten
VA 420 001	Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering plant med apparatdeksel/utjevningslist
VA 420 010	Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering i flukt
VA 420 011	Kombilist for kombinasjon med ytterligere Vario apparater i serien 400 ved montering i flukt med apparatdeksel/utjevningslist

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

Betjening av apparatet

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

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med dreiebryteren.

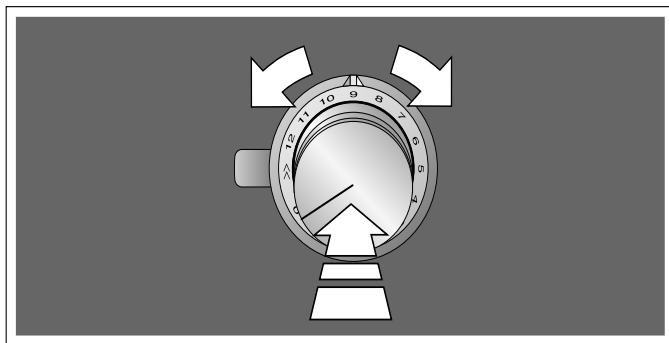
0	Kokesone av
Koketrinn 1	Laveste effekt
Koketrinn 12	Høyeste effekt

Merknader

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

Velge koketrinn

Trykk på dreiebryteren og vri den til ønsket koketrinn.



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

Slå av kokesonen

Vri dreiebryteren til posisjon 0.

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

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

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Velg koketrinn 10–12 for oppvarming.
- Når du bruker lokk ved tilberedningen, skal du velge et lavere koketrinn så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Etter at tilberedningen er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge for å beholde næringsstoffene. Med timeren kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- Pass på at det ikke ryker av oljen, så oppnår du et sunnere resultat.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Bruk grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i 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	Tilberedningsmetoder	Eksempler
11 - 12	Oppkoking	Vann
	Bruning	Kjøtt
	Varme opp	Fett/olje, væske
	Oppkoking	Supper, sauser
	Forvelling	Grønnsaker
7 - 10	Steking	Kjøtt, poteter
6 - 8	Steking	Fisk
8 - 9	Steking	Mel- og/eller eggeretter, f.eks. pannekaker
	Viderekoking i åpent kokekar	Deiger, væsker
7 - 8	Bruning	Mel, løk
	Risting	Mandler, brødrasp
	Steking	Flesk/bacon
	Innkoking	Fond, sauser
6 - 7	Koketider i åpent kokekar	Melboller, potetballer, tilbehør til supper, suppekjøtt, posjerte egg
5 - 6	Koketider i åpent kokekar	Wienerpølser
6 - 7	Damping	Grønnsaker, poteter, fisk
	Dampkoking, fresing	Grønnsaker, frukt, fisk
	Surring	Rullade, stek, grønnsaker
3 - 4	Surring	Gulasj
4 - 5	Koking med lokk	Supper, sauser
3 - 4	Opptining	Dypfryste produkter
	Svelling	Ris, belgfrukter, grønnsaker
	Stivning	Eggeretter, f.eks. omelett
1 - 2	Oppvarming/varmholding	Supper, grønnsaker i saus
1	Oppvarming/varmholding	Gryterett
	Smelting	Smør, sjokolade

Wokfunksjon

Wokfunksjonen er kun egnet til wokpanne og woktilbehør og ikke til andre typer kokekar.

Wok og woktilbehør

(følger ikke med apparatet)

Wokpanne og wokholder kan bestilles hos vår samarbeidspartner Gaggenau.

Wokpannen har rund bunn og kan derfor kun brukes med en wokholder.

Ved tilberedning må wokpannen være godt festet på wokholderen. Wokholderen skal alltid plasseres midt på kokesonen.

Varm aldri opp en tom wokpanne.

Bruk chan (avrundet spatel) eller stekespade av tre.

Bruk en øse for å ta ut maten. Mat som er tilberedt i svært varmt fett eller mye saus, er enklest å ta opp med en hullsleiv.

Til dampkoking kan du benytte en bambuskurv.

Merknader

- Wokpannen og wokholderen skal kun brukes med wokfunksjonen.
- Wokholderen skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Tilberedning med wok

Sautering er en spesiell tilberedningsmetode der man bruker wok. Ingrediensene hakkes opp i små biter og stekes ved høy temperatur og under stadig omrøring. I den store, runde pannen kan du raskt og enkelt røre rundt i og snu ingrediensene som i en vanlig panne. Ved å røre unngår du at ingrediensene kleber seg sammen. Overflødig fett samler seg midt i pannen. Porene i kjøttet lukkes, slik at kjøttet holder seg saftig. Grønnsakene holder seg sprø. Aroma og vitaminer bevares.

Merk: Med woken kan du tilberede maten raskere enn med en vanlig stekepanne. Derfor bør du ha alle ingredienser klar før du begynner tilberedningen. Hvilken rekkefølge du tilsetter ingrediensene i, er like viktig. Ingredienser med lang tilberedningstid (fiberrike grønnsaker som gulrøtter) må has i først, og ingredienser med kortere tilberedningstid (f.eks. sopp og spirer) has først i mot slutten.

Gå frem som følger:

- Ha olje i woken. Peanøtt- og soyaolje er spesielt godt egnet.
- Ingrediensene skal kuttes i små biter, men ikke for små, slik at du unngår at de svir seg lett.
- Varm opp oljen nesten til røykpunktet; nå kan du begynne sauteringen.
- Dersom du skal tilberede store mengder mat, lønner det seg å sautere i mindre porsjoner. Ellers vil ikke alle ingrediensene være på wokbunnen samtidig.

Obs!

Woken og woktilbehøret blir svært varmt under tilberedningen. Hold barn på god avstand.

Woktilbehøret skal ikke fjernes før restvarmeindikatoren har slukket.

Aktivere

Trykk på dreiebryteren og vri den til posisjon . Etter noen sekunder hører du et lydsignal, og indikasjonen  lyser.

Funksjonen er aktivert.

Still inn ønsket koketrinn med dreiebryteren.

Deaktivere

Vri dreiebryteren til posisjon 0. Indikasjonen  slukker, restvarmeindikatoren vises, og lysringen bak dreiebryteren blinker.

Funksjonen er deaktivert.

Tabell

	Forvarmingstrinn	Koketrinn
Varm opp store vannmengder		Powerboost
Sautering		
Ferske produkter, f.eks. grønnsaker	-	10 - 11
Dypfryste produkter, f.eks. sauterte grønnsaker og kylling	-	11 - 12
Fritering (100–200 g per porsjon i 1 l olje, friteres porsjonsvis)		
Ferske produkter, f.eks. vårruller	12	8 - 9
Dypfryste produkter, f.eks. vårruller	12	8 - 9
Dypfryste grønnsaker i tempuradeig	12	10 - 11
Grønnsaker i tempuradeig	12	9 - 10
Koking uten lokk		
Suppe	12	6 - 7
Fondue		
Ostefondue	6	3 - 4
Sjokoladefondue	8	3 - 4
Tilberede sauser		
f.eks. teriyakisaus	-	2 - 3
Varmholding	-	1 - 2

Fleksibel kokesone

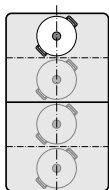
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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

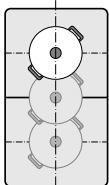
Råd for bruk av kar

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

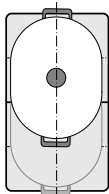
Som en eneste kokesone



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

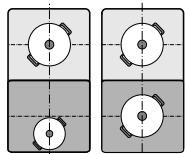


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



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

Flex-kokesonen er aktivert.

Endre koketrinn

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

Legge til et nytt kokekar

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

Kokekaret blir registrert, og det valgte koketrinnet beholdes.

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

Koble de to kokesonene fra hverandre

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

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

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

Tidsurfunksjoner

Koketoppen er utstyrt med to tidsurfunksjoner:

- Timer
- Stoppeklokke

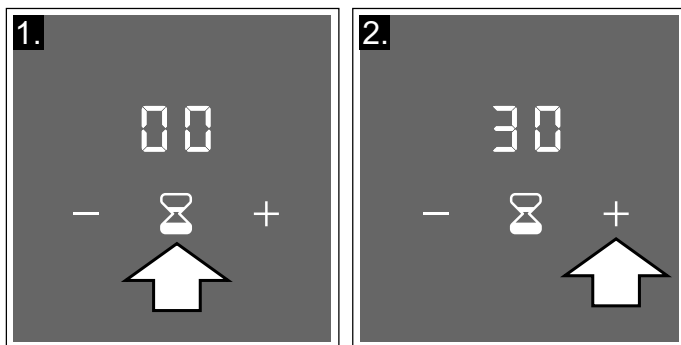
Varseluret

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

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

Slik stiller du inn

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



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

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

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

Endre eller slette tilberedningstid

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

Når tilberedningstiden er over

Du hører et lydsignal. I timerindikasjonen blinker 00.

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

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

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

Aktivere

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

Tiden begynner å telles ned.

Deaktivere stoppeklokken

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

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

Deaktivere

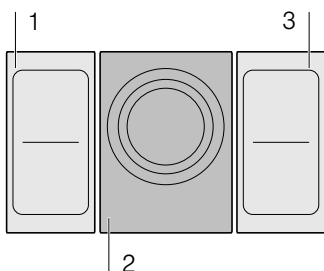
Hold symbolet ⌚ inne i noen sekunder. Stoppeklokken stanser, og stoppeklokkeindikasjonen slukker.

Funksjonen er deaktivert.

Powerboost-funksjon

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

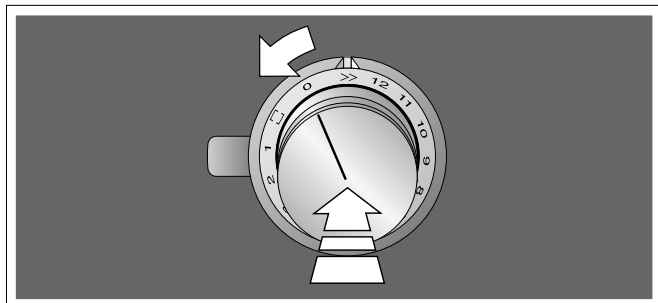
Denne funksjonen er tilgjengelig for alle kokesonene når den andre kokesonen i samme gruppe ikke er i bruk. Ellers blinker indikasjonen for den valgte kokesonen **P** og **12**, og deretter stilles det sist valgte koketrinnet **12** inn uten at funksjonen aktiveres. Vri i så fall dreiebryteren til posisjon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



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

Aktivere

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



Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

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

Funksjonen er deaktivert.

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

Stekesensor

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

Fordelene når du steker

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

Merknader

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

Panner til stekesensoren

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

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

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

Merknader

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

Temperaturtrinn

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

Tabell

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

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

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

	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
Ragu, gyros	4	7 - 12
Kjøttdeig	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	3	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	3 - 4	10 - 20
Krabber og reker	4	4 - 8
Eggeretter		
Pannekaker**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Speilegg	2 - 4	2 - 6
Eggerøre	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	3	10 - 15
Fransk toast**	3	4 - 8

* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Poteter		
Stekte poteter (av kokte poteter)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	4	15 - 25
Potetlapper**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	2	50 - 55
Brunede poteter	3	15 - 20
Grønnsaker		
Hvitløk, løk	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	3	4 - 15
Grønnsaker dampet i olje, f.eks. squash, grønn paprika	1	10 - 20
Sopp	4	10 - 15
Glaserte grønnsaker	3	6 - 10
Sprøstekt løk	3	5 - 10
Dypfryste produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjærkrebryst*	4	10 - 30
Kylling-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fiskefilet, naturell eller panert	3	10 - 20
Fiskepinner	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	3	6 - 10
Vårruller	4	10 - 30
Camembert, ost	3	10 - 15
Saus		
Tomatsaus med grønnsaker	1	25 - 35
Béchamelsaus	1	10 - 20
Ostesaus, f.eks. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Konserverte sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus	1	25 - 35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	1	15 - 25
Annet		
Camembert, ost	3	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	4	3 - 15

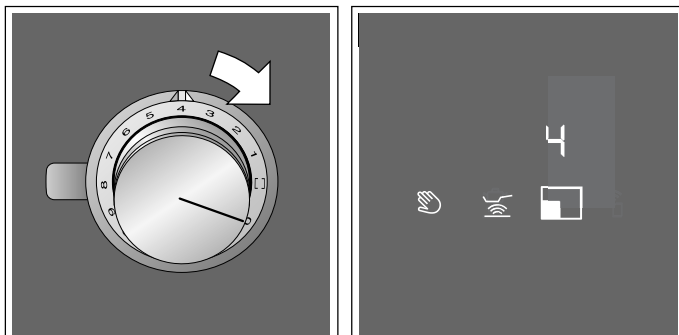
* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

Slik stiller du inn

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

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



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



Funksjonen er aktivert.

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

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

Merknader

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

Slå av stekesensoren

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

Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring

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

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

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

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

Merknader

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

Automatisk sikkerhetsutkobling

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

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

Temperaturtrinn for stekesensor	Deaktivering etter
1 til 5	3 timer

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

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

Grunninnstillinger

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

Visning	Funksjon
	Signaltoner
	<i>00</i> Alle lydsignaler aktivert.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Kun feilsignal aktivert.
	Power Management-funksjon Begrense koketoppens totaleffekt (watt)
	<i>0FF</i> Deaktivert.*
	<i>1000</i> Laveste effekt
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> Koketoppens høyeste effekt
	Sjekke kokekar, resultat av tilberedningsprosessen
	<i>0</i> Ikke egnet
	<i>1</i> Ikke optimalt
<i>c 3</i>	<i>2</i> Egnet
	Tilbakestille til standardinnstillinger
	<i>0FF</i> Individuelle innstillinger*
<i>c 4</i>	<i>00</i> Tilbakestille til fabrikkinnstillinger

* Fabrikkinnstillinger

Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

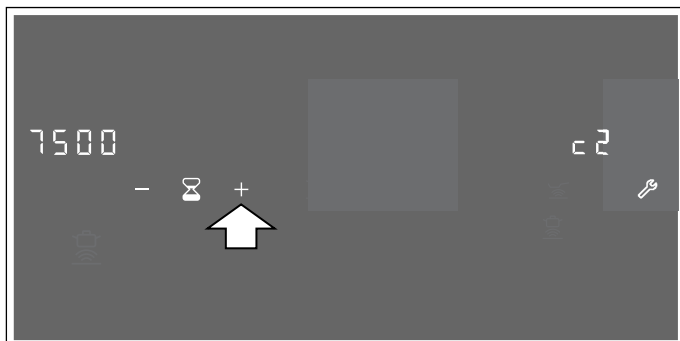
- 1 Trykk på en av dreiebryterne og vri den mot venstre til posisjon >>.
- 2 Vri dreiebryteren mot høyre til posisjonen 1.
- 3 Vri dreiebryteren mot venstre til posisjonen 0.
Symbolet  lyser. Lysringen bak dreiebryteren lyser gult.
- 4 Trykk på symbolet .
Displayene viser produktinformasjon.

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

- 5 Når du trykker på symbolet  igjen, hentes grunninnstillingene frem.
I indikasjonen lyser  og 07 som forhåndsinnstilling.



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



- 8 Trykk på symbolet  i minst 4 sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av menyen grunninnstillinger

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

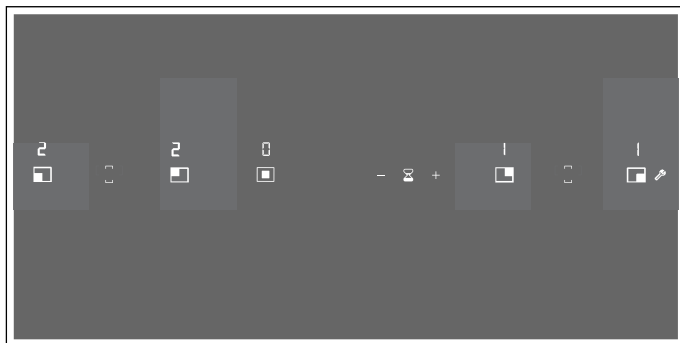
Test av kokekar

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

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

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

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



Kontroller resultatet med følgende tabell:

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

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

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

Merknader

- Wok og woktilbehør må ikke brukes med denne funksjonen.
- Flex-kokesonen er stilt inn som en kokesone; kontroller ett enkelt kokekar.
- Hvis kokesonen som brukes, er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og tilberedningsresultatet blir kanskje ikke optimalt eller tilfredstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Grunninnstillinger"
- Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → "Matlaging med induksjon" og → "Fleksibel kokesone"

Rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

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

Bruk aldri:

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

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker

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

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

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

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

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

Dreiebryter

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

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

Wok-pannestativ

Wok-pannestativet må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen.

Spørsmål og svar

Lyder

Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?

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

Mulige lyder:

Dyp summing som fra en transformator:

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

Dyp piping:

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

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller når kokekar av forskjellig størrelse og ulikt materiale brukes samtidig. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

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

Ventilatorlyd:

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

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel .

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

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

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

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

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

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

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

Hvordan slås tokrets- og trekrets-kokesoner på?

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

Godt egnet er kokekar som tilsvarer størrelsen på kokesonen mest mulig, og har en fullstendig ferromagnetisk bunn.

Opplysninger om hvilken type kokekar som er egnet til induksjon, finner du i kapittel .

Rengjøring

Hvordan rengjøres koketoppen?

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

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

Hva kan du gjøre ved feil?

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

Visning	Mulig årsak	Utbedring
Ingen	Strømtilførselen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil med elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til 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.
Kokesonen er slått av. Lysringen bak dreiebryteren blinker.	Dreiebryteren er ikke blitt betjent på lenge. Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Apparatet er for varmt.	Vri dreiebryteren til posisjon 0. Slå på kokesonen igjen. Se feilmeldingen på betjeningsfeltet.
Kokesoneindikasjonen blinker.	Kokekaret blir ikke registrert. Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon.	Forsikre deg om at diameteren på kokekarbunnen tilsvarende størrelsen på kokesonen. Vri dreiebryteren til posisjon 0. Slå på kokesonen igjen.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Fjern kjøkkenredskaper fra kokesonen. Når feilindikasjonen slukker, er kokesonen tilstrekkelig avkjølt. Vri dreiebryteren til posisjon 0. Deretter stiller du inn koketrinn på vanlig måte.
F4	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut alle kokesonene.	
F5 + koketrinn og signal-tone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Ta bort kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Du kan fortsette tilberedningen.
F5 og signal-tone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Ta bort kokekaret. Vent noen sekunder. Når feilindikasjonen slukker, kan du fortsette tilberedningen.
F1/F6	Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F8	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel → "Automatisk sikkerhetsutkobling"
E9000 E90 10	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Kontakt strømleverandøren.
U400	Koketoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
Ikke sett varme kokekar på betjeningsfeltet.		

Merknader

- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Demonstrasjonsmodus

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

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

Demomodus er deaktivert.

Kundeservice

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

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

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

Typeskiltet med de aktuelle numrene finner du:

- på apparatpasset.
- på undersiden av koketoppen.

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

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

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

9001196079 (980904)
da, no

GAGGENAU

