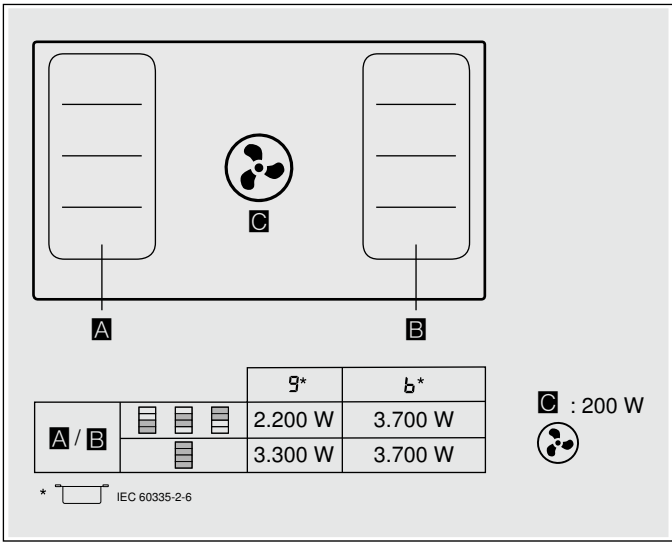


CV 282

Flex-induktionskogesektion med integreret ventilations-system



Indholdsfortegnelse

Anvendelse i henhold til formål	4	Timer-funktioner	23
Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Automatisk tilberedningstid	23
Årsager til skader	8	Minut- og æggeur	23
Miljøbeskyttelse	8	Stopur-funktion	24
Energibesparelse	8	Booster-funktion til gryder	24
Miljøvenlig bortskaffelse	8	Aktivere	24
Madlavning med induktion	9	Deaktivere	24
Fordele ved madlavning med induktion	9	Booster-funktion til pander	25
Kogegrej	9	Gode råd om anvendelsen	25
Lær apparatet at kende	11	Aktivere	25
Det nye apparat	11	Deaktivere	25
Ekstra tilbehør	11	Varmholdningsfunktion	25
Betjenings panel	12	Aktivere	25
Restvarmeindikator	13	Deaktivere	25
Funktioner	13	Automatik-funktioner	26
Inden den første ibrugtagning	14	Typer af automatik-funktioner	26
Første ibrugtagning	14	Egnede gryder og pander	26
Twist-pad med Twist knap	14	Sensorer og ekstra tilbehør	27
Fjerne Twist-knap	14	Funktioner og kogetrin	27
Opbevare Twist-knappen	14	Anbefalede retter	31
Betjening af maskinen	15	Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor	35
Tænde og slukke kogetoppen	15	Overensstemmelseserklæring	37
Indstille kogezone	15	Børnesikring	37
Aktivere / deaktivere ventilation	16	Aktivere / deaktivere børnesikring	37
Intensivt trin	16	Display-rengøringssikring	38
Automatisk start	17	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	38
Automatisk drift med sensorstyring	17	Grundindstillinger	39
Efterløbsfunktion	17	Sådan åbnes grundindstillingerne:	40
Interval-ventilation	17	Test af service	41
Gåde råd om tilberedning	17	PowerManager	41
Flex-funktion	20	Rengøring	42
Anbefalinger for brug af kogegrej	20	Rengøringsmidler	42
Som to uafhængige kogezone	20	Komponenter, der skal rengøres	43
Som en enkelt kogezone	20	Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)	43
Transfer-funktion	21	Kogesektion	43
Professionel kogefunktion	22	Ventilation	43
Aktivere	22	Rense overløbsbeholder	46
Deaktivere	22	Twistknap	46
Ændre indstillinger	22	Trådløs temperatursensor	46

Hyppest stillede spørgsmål og svar (FAQ)	47
En fejl, hvad gør man?	49
Kundeservice	51

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. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 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.

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

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

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

Sikkerheden under brug er kun sikret, hvis emhætten er blevet monteret korrekt iht. monteringsvejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

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

Der må ikke suges farlige eller eksplosive stoffer eller dampe ud.

Pas på, at der ikke kommer smådele eller væske ind i apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

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

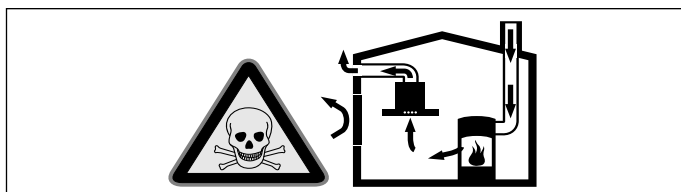
⚠️ Advarsel – Fare for kvælning!

Emballagemateriale er farligt for børn. Sørg for, at børn ikke leger med emballagemateriale.

⚠️ Advarsel – Livsfare!

Retursugning af forbrændingsgasser kan medføre forgiftning.

Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når emhætten anvendes med aftræksfunktionen i samme rum som et ildsted, hvis lufttilførsel sker fra indeluften.

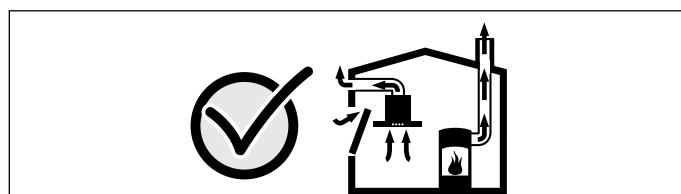


Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra indeluften, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter deres forbrændingsluft fra opstillingsrummet og fører røggassen ud gennem en røggaskanal (f.eks. skorsten) til det fri.

En tændt emhætte trækker indeluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Hvis lufttilførslen er utilstrækkelig, opstår der et undertryk. Derved kan giftige gasser fra skorstenen eller aftrækskanalen blive suget tilbage og ind i beboelsesrummene.

- Derfor skal der altid være en tilstrækkelig stor lufttilførsel.
- En murkasse til lufttilførsel/aftræksluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes.

Risikofri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor ildstedet er opstillet, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan sikres ved, at den luft, der kræves til forbrændingen, kan strømme ind gennem åbninger, som ikke kan lukkes, f.eks. i døre, vinduer, igennem en murkasse til lufttilførsel/aftræksluft eller ved andre tekniske foranstaltninger.



Spørg under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejmester til råds. Vedkommende kan bedømme husets samlede ventilationssituation og forslå en passende ventilationsforanstaltning.

Benyttes emhætten udelukkende i cirkulationsdrift, kan den benyttes uden indskrænkninger.

⚠ 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 sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt.
Fedtfiltret skal renses mindst én gang om måneden.
Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Fedtaflejringerne i filtrene kan blive antændt.
Rengør apparatet, som beskrevet.
Overhold rengøringsintervallerne. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Når ventilationen er tændt, kan fedtaflejringer i fedtfiltret blive antændt. Der må ikke arbejdes ved åben ild (f.eks. flambering) i nærheden af apparatet. Apparatet må kun installeres i nærheden af et ildsted til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis der forefindes en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke kunne forekomme gnister.

⚠ 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 sikringskabet 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.
- Filterdækslet af metal på kogesektionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesektionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal apparatet køle af i mindst to timer, inden filterdækslet, metalfedtfiltret, beholderen, overløbsbeholderen eller apparatets afdækning fjernes.

⚠ 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 sikringskabet, 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 – Elektromagnetiske farer!

- Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker eller insulinpumper bør dog ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af disse anordninger, der måtte findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet og således ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke deres funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, såsom høreapparater, kan opleve et vist ubehag.
- Den trådløse temperatursensor og Twist-knappen er magnetiske. De magnetiske elementer kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Derfor bør personer, som har et elektronisk implantat, ikke lægge temperatursensoren eller Twist-knappen i lommerne på beklædningen og sørge for at overholde en minimumafstand på 10 cm mellem temperatursensoren og en pacemaker eller et lignende medicinsk apparat.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Kogegrej og kogetop bliver meget varme. Stik aldrig hænderne ind over den varme kogetop og over varmt kogegrej.
- Den trådløse kogesensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer. Tag kogesensoren af gryden, og opbevar den med god afstand til alle former for varmekilder.
- Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden. Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.
- Uegnede wok-pander kan medføre tilskadekomst. Anvend kun den wok-pande, der kan købes som ekstra tilbehør hos producenten.

⚠ 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.

Årsager til skader

Pas på!

- Fare for beskadigelse pga. hårde eller spidse genstande. Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen.
- Fare for beskadigelse, hvis gryder/pander koger tørre. Lad aldrig gryder/pander koge tørre.
- Fare for beskadigelse af varme gryder eller pander. Stil aldrig varme gryder eller pander på betjeningsfeltet, indikatorerne, kogesektionens ramme eller på filterdækslet.
- Fare for beskadigelse pga. aluminiumsfolie eller beholdere af kunststof. Læg aldrig aluminiumsfolie eller kunststofbeholderen på en varm kogesektion. Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- Fare for beskadigelse. Fare for brud på filterdækslet. Tag filterdækslet af med forsigtighed. Pas på, at filterdækslet ikke falder på gulvet.
- Beskadigelse af overfladen, misfarvninger og pletter pga. uegnede rengøringsmidler. Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogesektioner af denne type.
- Beskadigelse af overfladen og misfarvninger pga. afslidning fra gryde-/pandebunde. Skub ikke gryder og pander hen over kogesektionen, men løft dem, når de flyttes.
- Beskadigelse af overfladen og pletter pga. fastbrændte madrester. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
- Beskadigelse af overfladen pga. salt, sukker eller sand. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
- Beskadigelse af overfladen pga. ru gryder/pander. Kontroller gryder og pander, inden de anvendes.
- Beskadigelse af overfladen eller såkaldte muslingebrud pga. sukker eller meget sukkerholdige retter. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Miljøbeskyttelse

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

Energibesparelse

- Læg altid et passende låg på gryder. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg, så man kan se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Gryde- og pandebundens diameter skal passe til kogezonens størrelse. Bemærk: Producenterne angiver ofte den øvre diameter på gryder, som ofte er større end grydebundens diameter.
- Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Skru ned til et lavere kogetrin i god tid. Sådan spares der energi.
- Sørg for tilstrækkelig god lufttilførsel under madlavningen, så ventilationen kan arbejde effektivt og med så ringe driftsstøj som muligt.
- Tilpas ventilationstrinnet efter intensiteten af dampen fra madlavningen. Brug kun det intensive trin, når det er nødvendigt. Et lavere ventilationstrin betyder et lavere energiforbrug.
- Vælg i god tid et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen. Hvis dampen fra madlavningen allerede har fordelt sig ud i køkkenet, er det nødvendigt at lade ventilationen være i drift i længere tid.
- Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.
- Udskift hhv. rens filtrene med de foreskrevne intervaller for at forøge ventilationens effektivitet og for at forhindre brandfare.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

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

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

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

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

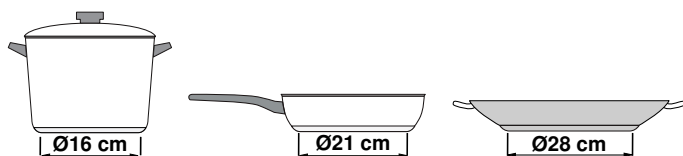
Kogegrej

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

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

Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Flexfunktion".

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.

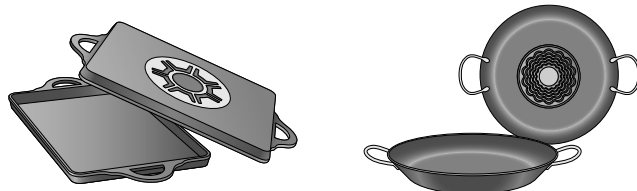


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flexfunktion" på side 20.

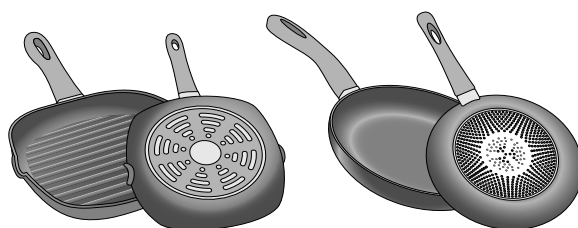


Der findes også induktionsegne gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



Uegnet kogegrej

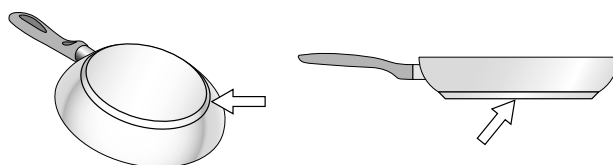
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

Registrering af gryder og pander

Alle kogezoneerne 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.

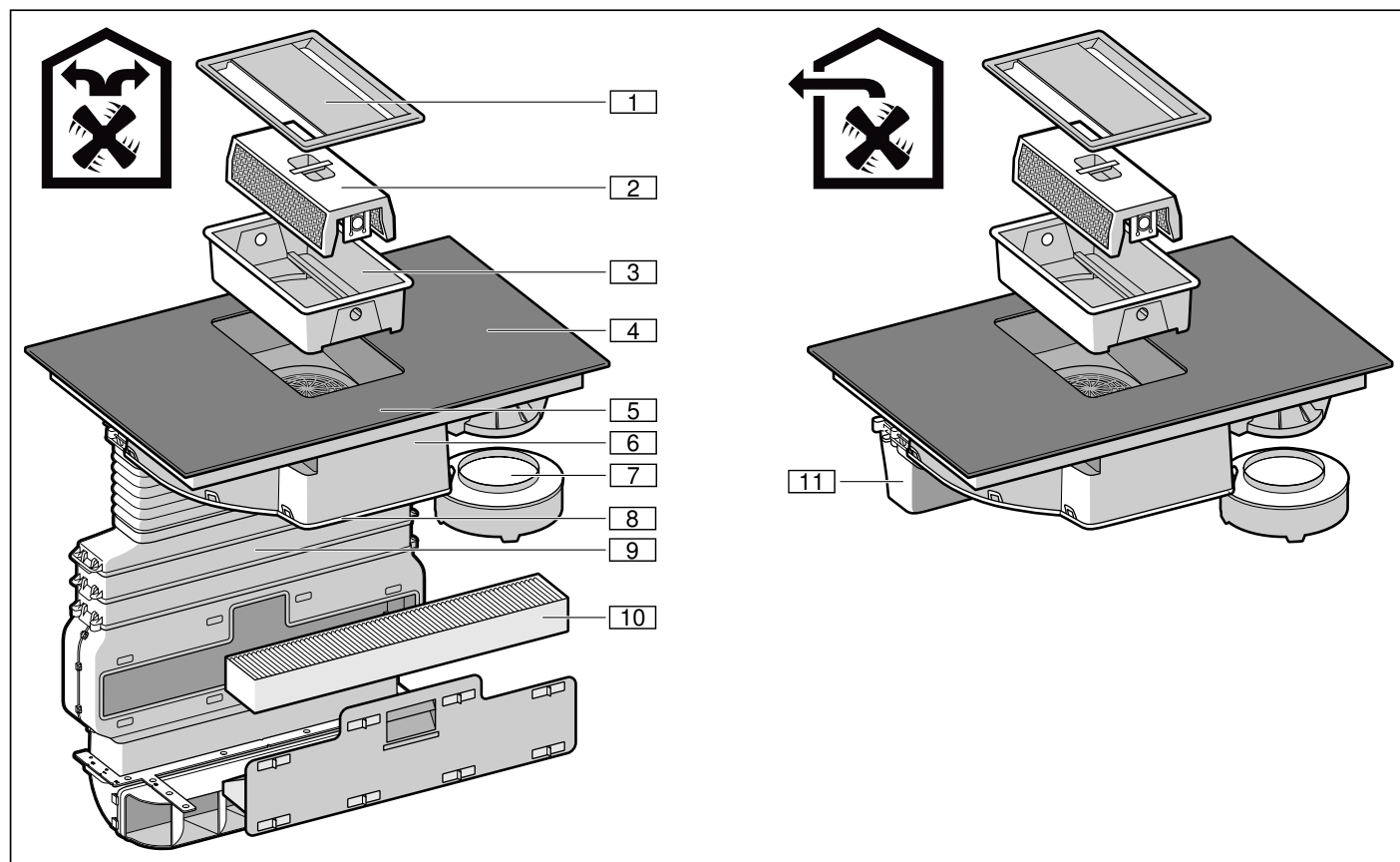
Lær apparatet at kende

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

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningslementer. Derudover bliver apparatets forskellige funktioner beskrevet.

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

Det nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Filterdæksel
2	Metalfedtfilter
3	Beholder
4	Kogetop
5	Betjeningsfelt
6	Ventilatorskabet
7	Overløbsbeholder
8	Kabinetsafdækning
9	Rørføring*
10	Aktivt kulfilter*
11	Aftræksrør**

*kun ved recirkulationsdrift

**kun ved drift med aftræk

Ekstra tilbehør

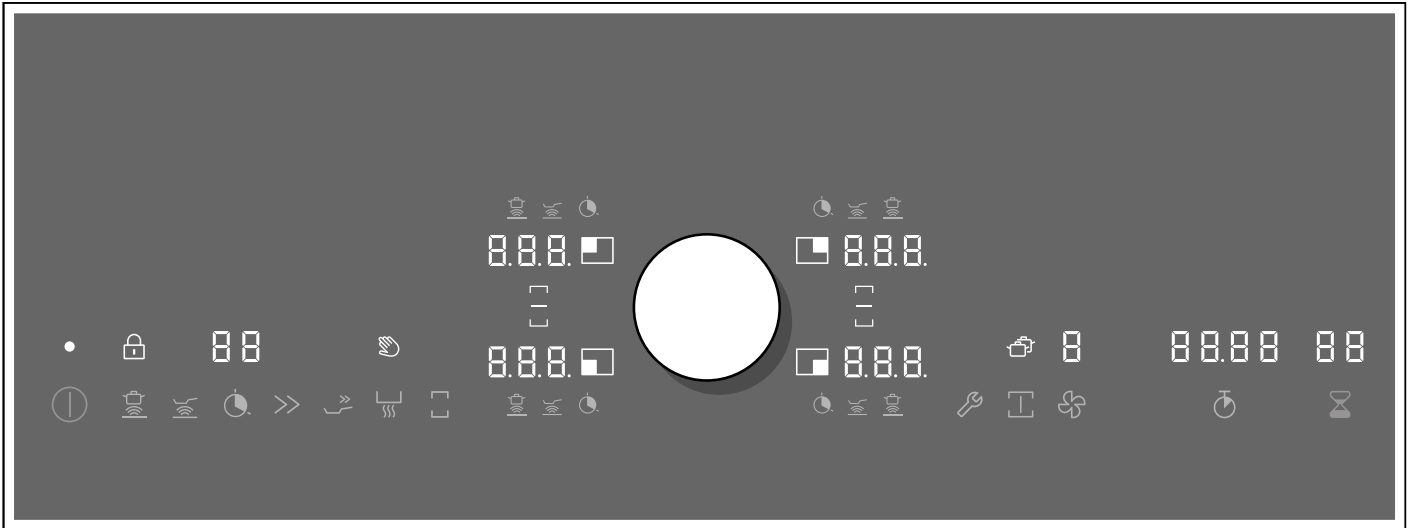
Temperatursensor	CA 060 300
Tilslutningsstuds til flad kanal	CA 284 010
Recirkulationsmodul	CA 282 810
Aktivt kulfilter	CA 282 110
Magnetisk betjeningsknap, sort	CA 230 100
TeppanYaki af sandwich-materiale	CA 051 300
Grillplade af støbt aluminium	CA 052 300

Egnede gryder og pander

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

Lille pande med en diameter på 15 cm	GP 900001
Mellemstor pande med en diameter på 18 cm	GP 900002
Stor pande med en diameter på 21 cm	GP 900003

Betjenings panel



Sensortaster

	Tænde / slukke for apparatet
	Aktivering af kogesensor-funktion
	Aktivering af stegesensor-funktion
	Indstilling af automatisk tilberedningstid
	Aktivering af booster-funktionen til gryder
	Aktivering af booster-funktionen til pander
	Aktivering af varmholdningsfunktion
	Aktivering af flex-funktion
	Åbne Grundindstillinger
	Aktivering af professionel kogefunktion
	Skift mellem indstillingsområde for kogetop og ventilation / indstilling af ventilation / aktivering af intensivt trin, automatisk start og interval-funktion for ventilation
	Aktivering af stop-/æggeur
	Indstilling af minutur

Indikatorer

	Driftstilstand
	Kogezone
	Kogetrin / ventilationstrin
	Kogesensor-funktion
	Stegesensor-funktion
	Automatisk tilberedningstid
	Booster-funktion til gryder / intensivt trin til ventilation

Indikatorer

	Booster-funktion til pander
	Varmholdnings-funktion
	Restvarme
	Timer-funktion
	Stop-/æggeur-funktion
	Display-rengøringssikring
	Børnesikring
	Flex-funktion aktiveret
	Flex-funktion deaktiveret
	Transfer-funktion
	Ventilation aktiveret
	Intervalfunktion for ventilation
	Automatisk drift for ventilation
	Efterløbsfunktion for ventilation
	Metalfedfilter ikke korrekt på plads
	Udskiftningsindikator, aktivt kulfilter
	Rensningsindikator, metalfedfilter

Sensortaster

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

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

Anvisninger

- De pågældende symboler i sensortasterne lyser afhængigt af deres tilgængelighed. Indikatorerne for de funktioner, der er tilgængelige, lyser hvidt. Når en funktion er valgt, lyser den pågældende indikator orange.
- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

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

Funktioner

Denne emhætte kan bruges til ventilations- eller cirkulationsdrift.

Drift med aftræksfunktion



Aftræksluften renses i fedtfilteret og ledes ud i det fri gennem et rørsystem.

Bemærk: Aftræksluften må ikke ledes ud i en røg- eller røggasskorsten, der er i brug, eller i en skakt, der benyttes til udluftning af rum, hvor der findes ildsteder.

- Hvis aftræksluften skal ledes bort gennem en røg- eller røggasskorsten, som ikke mere er i brug, skal dette godkendes af den ansvarshavende skorstensfejer.
- Hvis aftræksluften ledes ud gennem en ydervæg, skal der anvendes en teleskop-murkasse.

Cirkulationsdrift



Den opsugede luft renses i fedtfilterne og et aktivfilter og ledes tilbage i køkkenet igen.

Bemærk: Der skal være monteret et aktivfilter for at binde køkkendunsten i forbindelse med cirkulationsdrift. De forskellige muligheder at bruge emhætten på i cirkulationsdrift er forklaret i brochuren. Du kan også kontakte faghandlen. Det nødvendige tilbehør fås i faghandlen, hos kundeservice eller i online-shoppen.

Inden den første ibrugtagning

Gør følgende, inden apparatet bruges første gang:





Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt.

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger.

Første ibrugtagning

Bemærk: Ved leveringen er apparatet indstillet til recirkulationsdrift.

Mulige indstillinger:

- Ved recirkulationsdrift er værdien  (fabriksindstilling) indstillet ved indikatoren .
- Ved drift med aftræk er værdien  indstillet ved indikatoren .

Omstille apparatet til drift med aftræk, se
→ "Grundindstillinger" på side 39.

Twist-pad med Twist knap

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

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

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

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

Fjerne Twist-knap

Hvis Twist-knappen fjernes, bliver aftørringssikringen aktiveret.

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

Advarsel – Brandfare!

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

Opbevare Twist-knappen

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

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

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

Betjening af maskinen

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Filterdækslet af metal på kogesektionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesektionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.

Bemærk: Tænd for ventilationen, når madlavningen påbegyndes, og sluk den først igen et par minutter efter madlavningens afslutning. På denne måde fjernes emmen fra madlavningen mest effektivt.

Bemærk: Brug aldrig apparatet uden beholder, metalfedtfilter og filterdæksel.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Sæt Twist-knappen på indstillingsområdet. Berør symbolet ①. Symbolerne, der hører til kogezoneerne, samt de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. Ved siden af kogezoneerne lyser ②. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren slukkes. Alle kogezoneer er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

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

Indstille kogezone

Indstil det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

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

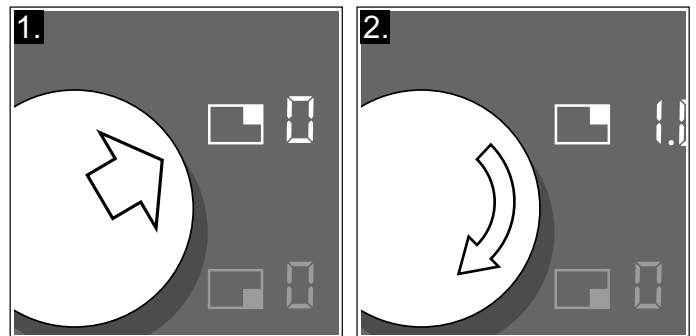
Anvisninger

- 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 og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

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



Kogetrinnet er indstillet.

Anvisninger

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

Ændre kogetrin

Korriger kogezoneen og det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Slukke kogezone

Vælg kogezoneen, og drej Twist-knappen, til ② vises. Kogezoneen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrkettrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis der står en gryde eller pande på en kogezone, inden der tændes for kogetoppen, bliver den registreret senest 20 sekunder efter, at hovedafbryderen er blevet berørt, og kogezone bliver automatisk valgt. Indstil kogetrinnet indenfor de næste 10 sekunder. Ellers slukker kogezone igen efter 20 sekunder. Hvis der står flere gryder eller pander på kogetoppen, når der tændes for kogetoppen, bliver der kun registreret én gryde eller pande.
- Ventilationen skal slukkes separat. → "Deaktivere ventilation" på side 16

Aktivere / deaktivere ventilation


Bemærk: Tilpas altid effekttrinnet til de aktuelle forhold. Vælg et højt effekttrin ved udvikling af meget em fra madlavningen.


Bemærk: Hvis metalfedtfiltret ikke er monteret, kan ventilationen ikke startes. Sæt metalfedtfiltret på plads. Kogetoppens funktioner kan også anvendes uden metalfedtfiltre. → "Rengøring" på side 42

Bemærk: Ved høje gryder kan det ikke garanteres, at udsugningen fungerer optimalt. Udsugningen kan forbedres med et låg, der lægges skævt på.

Bemærk: Ventilationsåbningerne må ikke blokeres af genstande. Stil ikke genstande på filterdækslet. I modsat flad bliver ventilationens effekt forringet.


Aktivere ventilation

Bemærk: Hvis *F INSETE* blinker i displayfeltet, og symbolet  ikke er tilgængeligt, skal metalfedtfiltret sættes korrekt på plads.

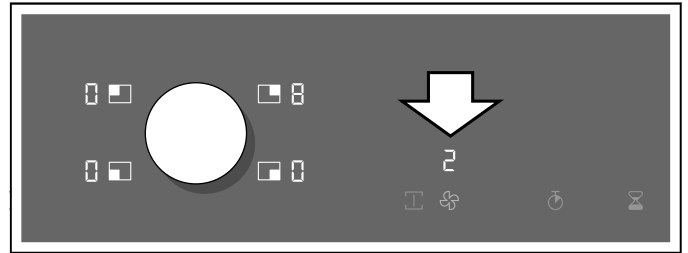
I displayfeltet vises . Ventilationen kan startes.


- 1 Berør symbolet .
Symbolet  lyser orange. Ventilationen starter på effekttrin 2. Det indstillede effekttrin vises i displayfeltet.

Anvisninger


- Under indstilling ventilationens effekttrin er det ikke muligt at ændre kogetrin.
- I et tidsrum på nogle sekunder kan der vælges et effekttrin for ventilationen. Symbolet  lyser hvidt, så snart Twist-knappen igen kan bruges til indstilling af kogetrin.




- 2 Indstil det ønskede effekttrin med Twist-knappen. Det indstillede effekttrin vises i displayfeltet.



- 3 For at indstille et andet effekttrin skal symbolet  berøres, og det ønskede effekttrin indstilles med Twist-knappen. Det indstillede effekttrin vises i displayfeltet.

Deaktivere ventilation

Berør symbolet , hvis apparatet skal slukkes. Gør følgende, hvis det kun er ventilationen, der skal slukkes:


- 1 Berør symbolet .
- 2 Indstil effekttrinnet  med Twist-knappen.
- 3 Berør symbolet  for at skifte til kogetoppens indstillingsområde.

Bemærk: Når efterløbet er aktiveret, kan ventilationen kun slukkes med Twist-knappen. → "Efterløbsfunktion" på side 17

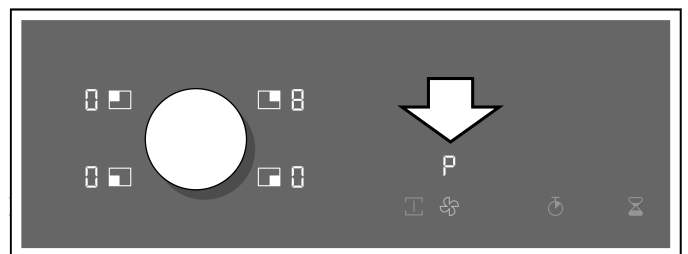
Intensivt trin

Aktiver det intensive trin ved madlavning med kraftig lugt- eller dampudvikling. Her arbejder ventilationen ved maksimal effekt i kort tid. Efter kort tid skifter den automatisk ned til et lavere trin.

Tænde




- 1 Berør symbolet .
- 2 Drej Twist-knappen, til *P* vises.

Det intensive trin er aktiveret.



Bemærk: Efter 6 minutter skifter apparatet automatisk ned til effekttrin 2.

Slukke

- 1 Berør symbolet .
- 2 Indstil effekttrinnet  med Twist-knappen.
- 3 Berør symbolet  for at skifte til kogetoppens indstillingsområde.

Automatisk start




Afhængigt af de valgte grundindstillinger er følgende optioner mulige ved valg af effektrin for en kogezone:

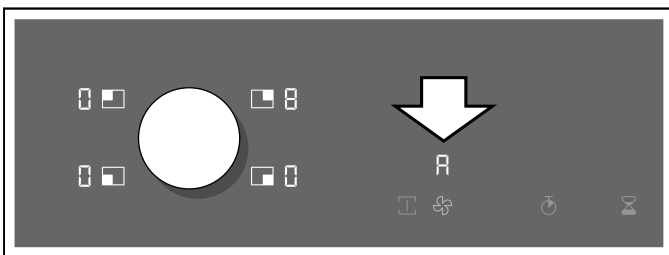
- Ventilationen starter ikke.
- Ventilationen starter på det effektrin, som sensoren har valgt.
- Ventilationen starter på et fastlagt effektrin.

Vælg den ønskede option i grundindstillingerne. Endvidere kan sensorens følsomhed indstilles i grundindstillingerne.



Automatisk drift med sensorstyring

Tænde

- 1 Berør symbolet . Ventilationen starter på effektrin 2.
- 2 Drej Twist-knappen mod højre, til  vises.
- 3 Berør symbolet . Det optimale effektrin bliver automatisk indstillet ved hjælp af en sensor.



Slukke



- 1 Berør symbolet .
- 2 Indstil et andet effektrin med Twist-knappen, eller drej Twist-knappen, til  vises. Det indstillede effektrin vises i displayfeltet. Den automatiske drift med sensorstyring er deaktiveret.

Efterløbsfunktion

Bemærk: Efterløbsfunktionen starter kun, hvis mindst en kogezone har været tændt i mindst et minut.

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter slukning. På den måde bliver den tilbageværende madlavningslugt fjernet. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

Hvis den automatiske funktion med sensorstyret efterløb er aktiveret i grundindstillingerne, startes efterløbet automatisk, når apparatet slukkes.

Når apparatet bliver slukket, eller alle kogezone bliver slukket, vises  i displayfeltet.  lyser hvidt. Efterløbsfunktionen er aktiveret.

Slukke




- 1 Berør symbolet . Symbolet  lyser orange.
- 2 Vælg effektrinnet  med Twist-knappen.
- 3 Berør symbolet . Efterløbsfunktionen afsluttes.



Efterløbsfunktionen bliver deaktiveret, hvis apparatets tændes, og der igen tændes for en kogezone.

Interval-ventilation




Tænde

Ved intervalventilation bliver ventilationen automatisk aktiveret i 6 minutter pr. time.

- 1 Berør symbolet .
- 2 Drej Twist-knappen, til  vises.
- 3 Berør symbolet . Intervalfunktionen er aktiveret.

Bemærk: Når apparatet er blevet slukket, lyser symbolerne  og  hvidt.

Slukke

- 1 Berør symbolet .
- 2 Indstil effektrinnet  med Twist-knappen.
- 3 Berør symbolet  for at skifte til kogetoppens indstillingsområde. Intervalventilationen er deaktiveret.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryde og låg.
- Lad låget blive på gryden efter tilberedningen, indtil retten serveres.
- 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 bør olie og fedt ikke opvarmes så meget, at det begynder at ryge.
- Brun retter i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet → "Miljøbeskyttelse"

Tilberedningstabel

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

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtræschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelkløbe (tysk specialitet)*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60

* Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Panderetter, dybfrosne	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		

Flex-funktion

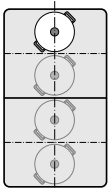
Den fleksible kogezone kan efter ønske anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezoneer.

Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når flex-funktionen er i drift, er det kun det område, som er dækket af gryden eller panden, der bliver aktiveret.

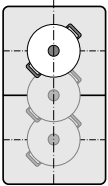
Anbefalinger for brug af kogegrej

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

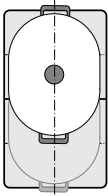
Som en enkelt kogezone



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

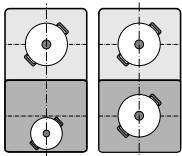


Diameter over 13 cm
Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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 kogezoneer



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

Som to uafhængige kogezoneer

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezoneer.



Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af maskinen" på side 15

Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezoneen ved at forbinde begge kogezoneer.

Forbinde de to kogezoneer

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

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


Anvisninger

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

Ændre kogetrin

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



Tilføj en ny gryde eller pande

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

Bemærk: Kontroller, om gryden eller panden er egnet til induktion, hvis indikatorerne fortsætter med at blinke.

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

Adskille de to kogezoneer

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

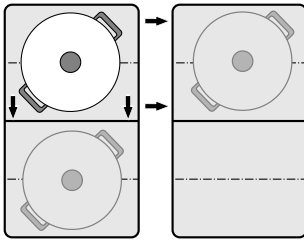
Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezoneer fungerer derefter som to uafhængige kogezoneer.

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

Transfer-funktion

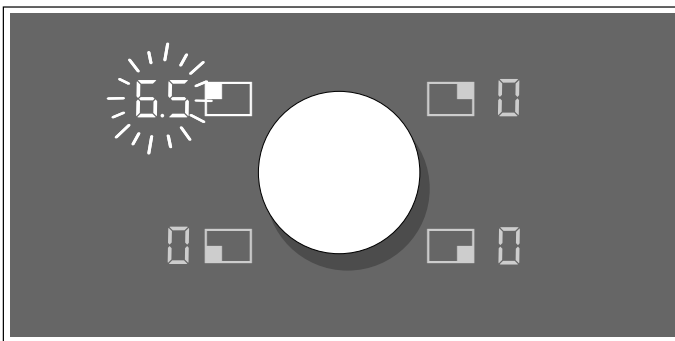
Med denne funktion kan indstillingerne fra en kogezone overføres til en anden kogezone.


Denne funktion er til rådighed på de fleksible kogezone.

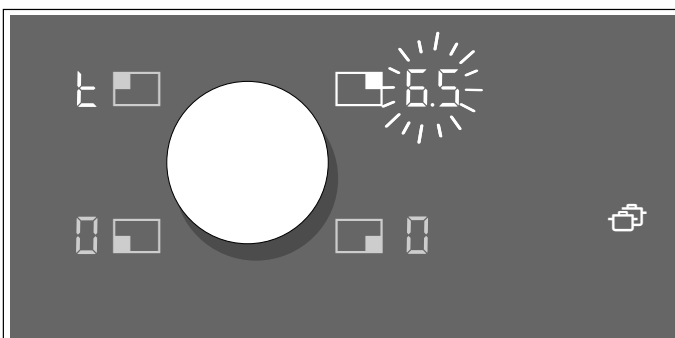


Bemærk: Der findes flere oplysninger om rigtig placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion"

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



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



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


Anvisninger

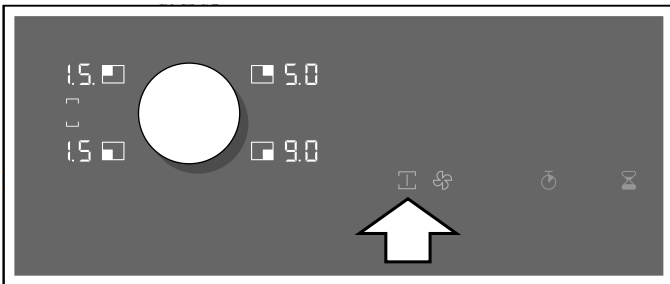
- Flyt gryden/panden til en kogezone, der ikke er tændt, og som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.
- Hvis flex-funktionen er aktiveret, når gryden/panden flyttes på den fleksible kogezone, bliver indstillingerne automatisk overført.
- Den indstillede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


Professionel kogefunktion

Med den professionelle kogefunktion bliver der vist forindstillede kogetrin for hver kogezone. Hvis der indenfor 8 minutter sættes en egnet gryde eller pande på, aktiveres den foreslåede værdi.

Aktivere

- 1 Tænd for kogetoppen.
- 2 Berør symbolet . De forindstillede kogetrin lyser i kogezone-indikatorerne. De fleksible kogezone i venstre side er forbundet.











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

Anvisninger

- I den professionelle kogefunktion er det kun varmholdningsfunktionen, flex-funktionen og transfer-funktionen, der kan indstilles.
- Hvis der sættes uegnede gryder eller pander på (f.eks. af aluminium), blinker kogetrins-indikatoren, indtil den pågældende gryde eller pande igen bliver fjernet. Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af service".

Deaktivere

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

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

Ændre indstillinger

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

Timer-funktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:


- Automatisk tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Automatisk tilberedningstid


Kogezonen slukker automatisk, når den indstillede tid er gået.

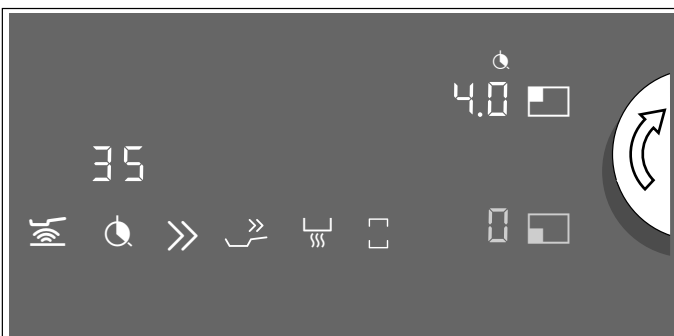
Der kan indstilles en tid fra 1 minut op til 99 minutter. Tiden tælles ned i minutter i Timer-indikatoren, de sidste 30 sekunder vises i sekunder.

Indstilling:

- 1 Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
- 2 Berør symbolet .



- 3 Vælg derefter den ønskede tilberedningstid med Twist-knappen.
- 4 Vælg den ønskede tilberedningstid med Twist-knappen. Indikatoren  for kogezonen lyser. I Timer-indikatoren lyser **00**.




Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

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

Stegesensor-/kogesensor-funktion

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

Ændre eller slette tid


Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet .

Korriger tilberedningstiden med Twist-knappen, eller indstil **00** for at slette tilberedningstiden.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes. Der lyder et signal, kogezonen viser **0**, og i Timer-indikatoren blinker **00**. Berør et symbol, eller aktiver Twist-knappen - indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

Anvisninger



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

Minut- og æggeur


Der kan indstilles en tid fra 1 minut op til 99 minutter på minut- og æggeuret.

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


Sådan indstilles funktionen

- 1 Berør symbolet , i minuturets indikator vises **00**.
- 2 Vælg den ønskede tid med Twist-knappen.
- 3 Berør igen symbolet  for at aktivere den valgte tid. Tiden begynder at tælle ned.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet , og korriger tiden med Twist-knappen, eller indstil til **00**.

Når tiden er udløbet


Der lyder et signal i tre minutter. I minuturets indikator blinker **00**. Berør igen symbolet . Indikatorerne slukkes, og signalet holder op.

Stopur-funktion

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


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


Aktivere


Berør symbolet . I indikatoren for stopuret vises 00.00.

Tiden begynder at løbe.

Deaktivere

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

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

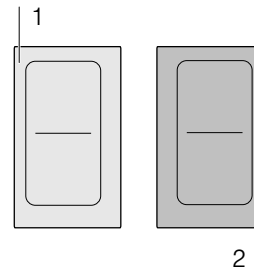
Hvis symbolet  berøres længerevarende, slukkes indikatorerne.

Funktionen er deaktiveret.

Booster-funktion til gryder



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

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






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

Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

Anvisninger

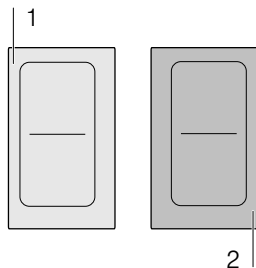
- I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.
- Hvis der var indstillet et kogetrin, inden funktionen blev aktiveret, bliver dette kogetrin automatisk indstillet igen efter deaktivering af funktionen.

Booster-funktion til pander

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

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

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




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

Gode råd om anvendelsen


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

Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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


Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.

Varmholdningsfunktion


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

Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

Automatik-funktioner



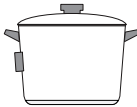

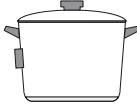

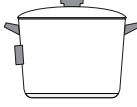

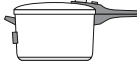



Automatik-funktionen gør madlavning enkel og let og sikrer et optimalt resultat. De anbefalede temperaturtrin er egnede til alle tilberedningsmåder.

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

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

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

Stegesensor-funktionen er til rådighed for alle kogezone.

Automatik-funktioner	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelighed	Aktivering
Stegesensor-funktion				
Grydestegning / stegning med lidt fedt	1, 2, 3, 4, 5		Alle kogezone	
Kogesensor-funktion				
Egnet temperatur				
Opvarmning / varmholdning	60-70 °C		Alle kogezone	
Simrekogning	80-90 °C		Alle kogezone	
Kogning	90-100 °C		Alle kogezone	
Tilberedning i trykkoger	110-120 °C		Alle kogezone	
Fritering med meget olie i gryden*	170-180 °C		Alle kogezone	

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

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

Egnede gryder og pander

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

Ved kogefunktionerne skal der anvendes en gryde, der er så høj, at den krævede vandmængde når op over den trådløse kogesensors silikone-patch.

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

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Funktionstyper automatik-funktioner
- Egnede gryder og pander
- Sensorer og ekstra tilbehør
- Funktioner og kogetrin
- Anbefalede retter

Typer af automatik-funktioner

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

Tabellen viser de tilgængelige funktionsindstillinger for automatik-funktionerne:

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

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

- **CA051300** Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone
- **CA052300** Grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.

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

Anvisninger

- Stegesensor-funktionen er specielt afpasset til pander af denne type og størrelse.
- Ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering kan det ske, at stegesensor-funktionen ikke bliver aktiveret på de fleksible kogezone. Se kapitlet → "*Flex-funktion*" på side 20.
- Andre pandetyper kan blive overophedet, eller temperaturen kan blive højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Vælg først det laveste temperaturtrin, som om ønsket kan ændres.

Alle gryder, der kan bruges med induktion, er egnet til brug med kogefunktionerne. Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → "*Madlavning med induktion*" på side 9.

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

Sensorer og ekstra tilbehør

Under hele madlavningsprocessen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. Derved bliver effekten reguleret meget nøjagtigt, og den rigtige temperatur holdes konstant:

Kogetoppen har to forskellige systemer til temperaturmåling:

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

Temperaturtrin

Temperaturtrin	Velegnet til
1 meget lavt	Tilberedning og reducere af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.
2 lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
3 lavt - mellem	Stegning af fisk og tykke stegeretter, f.eks. frikadeller og pølser.
4 mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller well done, panerede dybfrostprodukter og tynde madvarer, som schnitzel, småkød og grøntsager.
5 kraftigt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare (blodige) eller medium, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

For at anvende kogesensor-funktionen er det nødvendigt med en trådløs temperatursensor. Den kan købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside ved angivelse af referencenummer **CA060300**.

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

Funktioner og kogetrin

Stegesensor-funktion

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

Denne funktion er til rådighed for alle kogezone.

Fordele



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

Anvisninger



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

Indstilling

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

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





- 2 Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin med Twist-knappen.
- 3 I kogezone-indikatoren bliver opvarmningsprocessens forløb vist fra  til  og blinker skiftevis med det indstillede temperaturtrin. Når den indstillede stegetemperatur er nået, lyder der et signal, og opvarmningsindikatoren slukkes. Temperaturtrinnet vises igen.



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

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktiver stegesensor-funktion

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

Kogesensor-funktion (option)

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

Denne funktion er til rådighed for alle kogezone.

Fordele

- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet.

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

Anvisninger

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

Temperaturområder

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

Tips om kogning med kogesensor-funktionen

- Opvarmning / varmholdning af dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg gryden, og indstil til 70 °C. Rør rundt af og til.
- Tilberedning: reducere af retter, f.eks. sauce. Lad retten koge op ved den anbefalede temperatur. Lad retten trække ved 85 °C efter reducere. Efter lydssignalet kan retten holdes varm på denne temperatur i den ønskede tid.
- Kogning: Opvarm vandet med låg. Det koger ikke over. Indtil til 100 °C.
- Kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen efter lydssignalet i den anbefalede tid. Indtil til 115 °C.
- Fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydssignalet, og læg madvarerne i olien. Indtil til 175 °C.

Anvisninger

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

Indstilling af kogepunkt

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

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

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







* Grundindstilling


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

Forbinde trådløs temperatursensor med betjeningsfelt


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

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:

- 1 Vælg Grundindstilling **c 5**, se kapitlet → "Grundindstillinger"
Symbolet  lyser hvidt.
- 2 Tryk på symbolet . Der lyder et signal, og symbolet  lyser orange. Kogezone-indikatorerne lyser hvidt, og kogesensor-indikatorerne lyser ved kogezonerne.
Tryk kort på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder.
- 3 **Korrekt registrering:** Den trådløse temperatursensor bliver registreret indenfor få sekunder. Der lyder tre korte pip-lyde, og symbolet  skifter fra orange til hvidt. Kogesensor-indikatorerne ved kogezonerne slukkes.
Registrering mislykket: Der lyder fem pip-lyde. Symbolet  skifter med det samme fra orange til hvidt, og kogesensor-indikatorerne ved kogezonerne slukkes.

- Så snart temperatursensoren er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogesensor-funktionerne anvendes.
- Mislykket forbindelse pga. af fejl ved temperatursensoren kan have følgende årsager:
 - Bluetooth-kommunikationsfejl.
 - Der er ikke blevet trykket på symbolet  på temperatursensoren indenfor 30 sekunder, efter at kogezonen er valgt.
 - Temperatursensorens batteri er brugt op. Nulstil den trådløse temperatursensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.
- Hvis forbindelsen mislykkedes som følge af en overførselsfejl, skal forbindelsesproceduren udføres igen.
Kontakt kundeservice, hvis der ikke kan oprettes forbindelse.

Nulstille trådløs temperatursensor





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

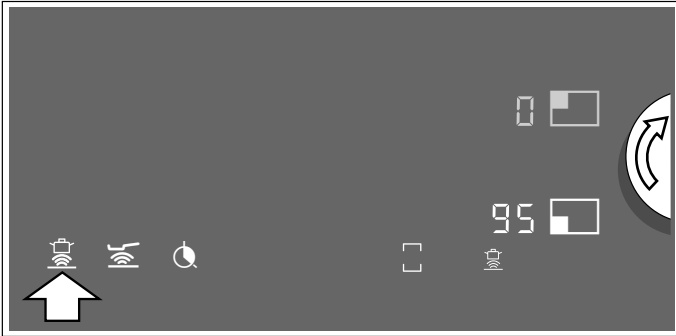
Programmering



Kogetoppen skal være tændt.

- 1 Placering af temperatursensor på gryden, se kapitlet → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"
- 2 Stil gryden med tilstrækkelig meget væske på midten af den ønskede kogezone, og læg altid låg på.

da Automatik-funktioner

- 3 Vælg den ønskede kogezone med Twist-knappen. I indikatoren for kogetrinnet vises .
- 4 Tryk på symbolet  på betjeningsfeltet. Der lyder et signal. I indikatoren for kogezone-lyser symbolet .
- 5 Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor på gryden/panden. Når temperatursensoren er blevet registreret, lyser den foreslåede temperatur 95° C i kogezone-indikatoren.




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



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




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


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

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

Deaktivere kogesensor-funktion

Denne funktion kan deaktiveres på flere måder:

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

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

Anbefalede retter

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

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

* Vend flere gange.

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

*** Læg madvaren i med det samme.

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

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

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

Funktion: Kogning			
Hårdkogte æg**	Kogesensor-funktion	100 °C	5 - 10

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

** Læg madvaren i med det samme.

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

Funktion: Kogning			
Grøntsager, friske, f.eks. broccoli	Kogesensor-funktion	100 °C	10 - 20
Grøntsager, friske, f.eks. rosenkål	Kogesensor-funktion	100 °C	30 - 40
Linser, kikærter, ærter*	Kogesensor-funktion	100 °C	15 - 20
Sammenkogt ret*	Kogesensor-funktion	100 °C	45 - 60

Funktion: Kogning i trykkoger			
Grøntsager, f.eks. grønne bønner*	Kogesensor-funktion	115 °C	3 - 6
Linser*	Kogesensor-funktion	115 °C	5 - 10
Kikærter, bønner*	Kogesensor-funktion	115 °C	10 - 12
Sammenkogt ret*	Kogesensor-funktion	115 °C	15 - 20

Funktion: Fritering med meget olie			
Grøntsager og svampe, paneret eller i øldej**	Kogesensor-funktion	175 °C	5 - 10

* Læg madvaren i med det samme.

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

Kartofler	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Stegning med lidt olie			
Stegte kartofler (af kogte pillekartofler)	Stegesensor-funktion	5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	Stegesensor-funktion	4	15 - 25
Kartoffelpuffer af revne kartofler*	Stegesensor-funktion	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	Stegesensor-funktion	1	50 - 55
Glaserede kartofler	Stegesensor-funktion	3	15 - 20

Funktion: Kogning ved lav varme			
Kartoffelklöße	Kogesensor-funktion	85 °C	30 - 40

Funktion: Kogning			
Kartofler	Kogesensor-funktion	100 °C	30 - 40

Funktion: Kogning i trykkoger			
Kartofler**	Kogesensor-funktion	115 °C	10 - 12

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

** Læg madvaren i med det samme.

Pasta og kornprodukter	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Funktion: Kogning ved lav varme			
Ris	Kogesensor-funktion	85 °C	25 - 35
Polenta*	Kogesensor-funktion	85 °C	20 - 25
Semuljejrød	Kogesensor-funktion	85 °C	5 - 10

Funktion: Kogning			
Pasta	Kogesensor-funktion	100 °C	7 - 10
Dejlonner, f.eks. ravioli	Kogesensor-funktion	100 °C	6 - 15

Funktion: Kogning i trykkoger			
Ris**	Kogesensor-funktion	115 °C	6 - 8

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

** Læg madvaren i med det samme.

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

*Rør rundt ofte.

** Læg madvaren i med det samme.

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

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

* Rør rundt ofte.

** Læg madvaren i med det samme.

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

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

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

Funktion: Kogning

* Vend flere gange.

** Tilsæt væde iht. producentens angivelser.

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

Dybfrostprodukter	Automatik-funktion	Temperatur-trin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Frosne grøntsager, f.eks. grønne bønner**	Kogesensor-funktion	100 °C	15 - 30
Funktion: Fritering med meget olie			
Pommes frites, frosne***	Kogesensor-funktion	170 °C	4 - 8

* Vend flere gange.

** Tilsæt væde iht. producentens angivelser.

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

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

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

** Læg madvaren i med det samme.

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes oplysninger om:

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

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

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

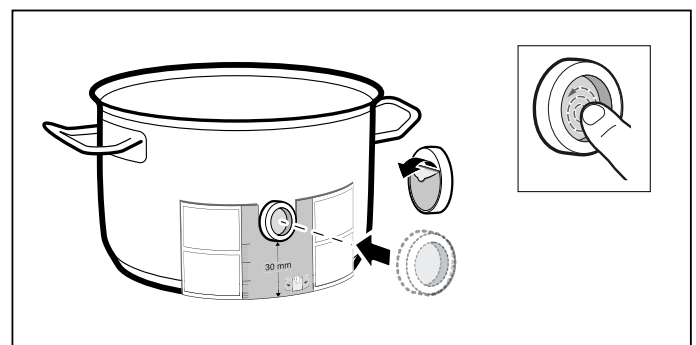
Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fastgør temperatursensoren på gryden.

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

Dette gøres på følgende måde:

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



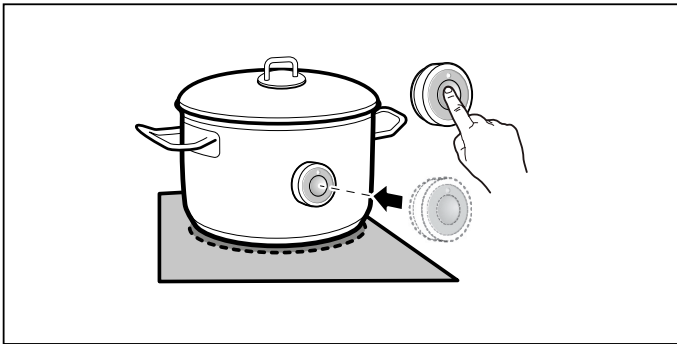
- 3 Tryk silikone-patchen fast, også på indersiden. Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

Anvisninger

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

Placere den trådløse temperatursensor

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



Anvisninger

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

Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaske-maskine.

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

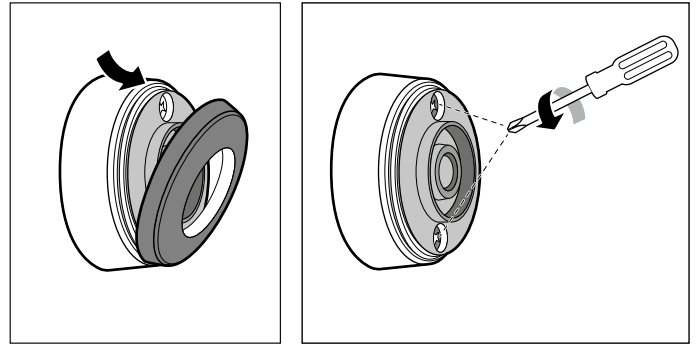
Udskiftning af batteriet

Udskiftning af batteriet

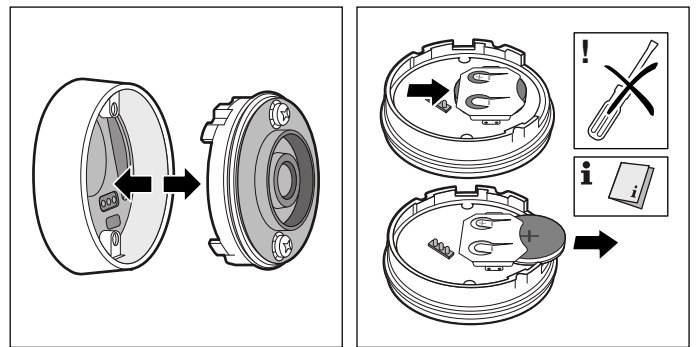
Hvis LED'en ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet på den trådløse temperatursensor, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

- 1 Tag silikoneafdækningen af kabinettets underdel. Skru skrueene ud med en skrue-trækker.

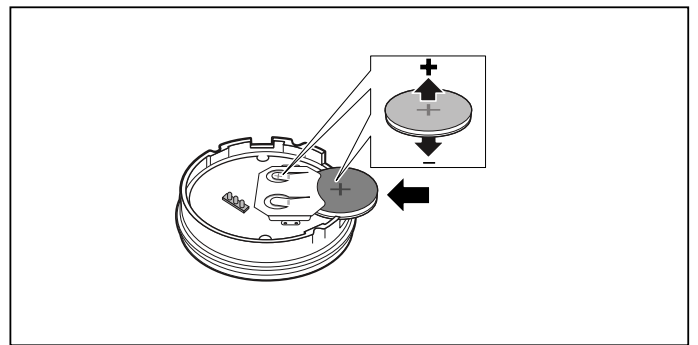


- 2 Træk kabinettets overdel af. Fjern det brugte batteri. Sæt det nye batteri ind. Sørg for at vende polerne korrekt.

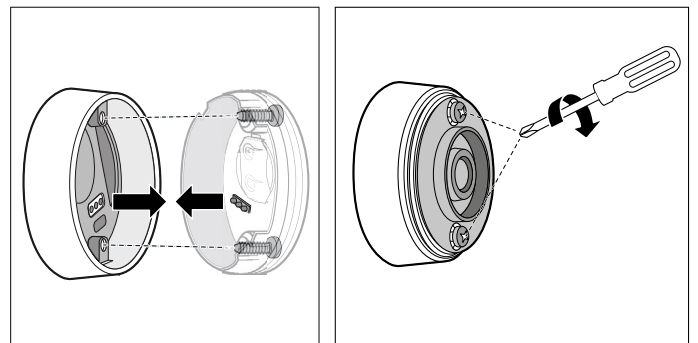


Pas på!

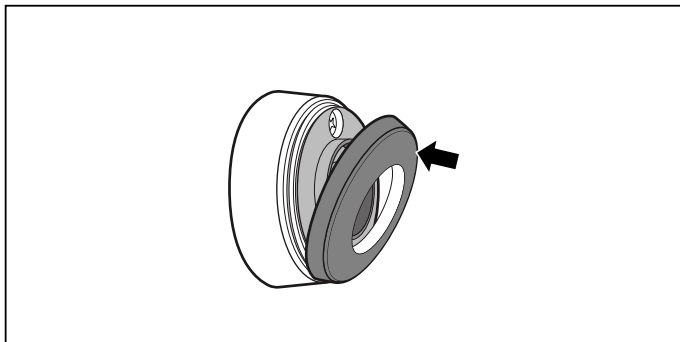
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved kontakterne.



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



- 4 Sæt silikoneafdækningen på temperatursensorens underdel igen.



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

Overensstemmelseserklæring

Herved erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs temperatursensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

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


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

Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezoneerne.

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

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


Deaktivere: Placer Twist-knappen på Twist-pad.

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

Display-rengøringsikring

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

Aktivere: Fjern Twist-knappen.

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

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

Betjeningsfeltet bliver låst i 10 minutter.

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



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

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

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

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

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

Kogezonen kan når som helst vælges og indstilles igen.

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


Grundindstillinger

Indikator	Funktion
	Lydsignaler
<i>c 1</i>	<i>ON</i> Alle lydsignaler aktiveret.* <i>OFF</i> De fleste lydsignaler er deaktiveret.
	Tidsinterval for valg af kogezone
	<i>5</i> Kogezonen forbliver valgt i 5 sekunder. <i>10</i> Kogezonen forbliver valgt i 10 sekunder.* <i>15</i> Kogezonen forbliver valgt i 15 sekunder.
<i>c 2</i>	<i>OFF</i> Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.
	Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt.
	<i>OFF</i> Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. */**
	<i>1</i> 1000 W minimeffekt.
	<i>1.</i> 1500 W
	...
	<i>3</i> 3000 W anbefalet ved 13 ampere.
	<i>3.</i> 3500 W anbefalet ved 16 ampere.
	<i>4</i> 4000 W
	<i>4.</i> 4500 W anbefalet ved 20 ampere.
	...
<i>c 3</i>	<i>9</i> eller <i>9.</i> Kogesektionens maksimumeffekt.**
	Nulstille til fabriksindstillinger
	<i>OFF</i> Bibeholde individuelle indstillinger.*
<i>c 4</i>	<i>ON</i> Nulstille til fabriksindstillinger.
	Kogesensor-funktion
	Forbinde den trådløse temperatursensor med kogetoppen
	Indstilling afhængigt af højden over havets overflade:
	<i>1-2</i> reduktion
	<i>3</i> Grundindstilling
<i>c 5</i>	<i>4-9</i> forøgelse
	Professionel kogefunktion.
	Vælg de enkelte kogezoner for at forindstille kogetrinet til den professionelle kogefunktion.
	Forindstillede værdier*:
	Venstre fleksible zone: <i>1.5</i>
	Øverste højre kogezone: <i>5.0</i>
	Nederste højre kogezone: <i>9.0</i>
<i>c 6</i>	
	Gryder & pander, kontrol af resultat af tilberedning
	<i>0</i> Ikke egnet
	<i>1</i> Ikke optimal
<i>c 7</i>	<i>2</i> Velegnet
	Indstille drift med recirkulation eller aftræk
	<i>0</i> Recirkulationsdrift er indstillet.*
<i>c 8</i>	<i>1</i> Drift med aftræk er indstillet.


	Indstille automatisk start
	<i>A</i> Aktiveret. Ventilationen starter på det effektrin, som sensoren har valgt.*
	<i>1, 2</i> eller <i>3</i> aktiveret. Ventilationen starter på effektrin <i>1, 2</i> eller <i>3</i> .
<i>cA</i>	<i>OFF</i> Deaktiveret.
	Indstille sensorfølsomhed for ventilationen
	<i>1</i> Laveste indstilling for sensorfølsomhed.
	<i>2</i> Mellemindstilling for sensorfølsomhed.*
<i>cb</i>	<i>3</i> Højeste indstilling for sensorfølsomhed.
	Indstille automatisk funktion med sensorstyret efterløb
	<i>OFF</i> Deaktiveret.
<i>cc</i>	<i>ON</i> Aktiveret.*
* Fabriksindstilling	
**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.	

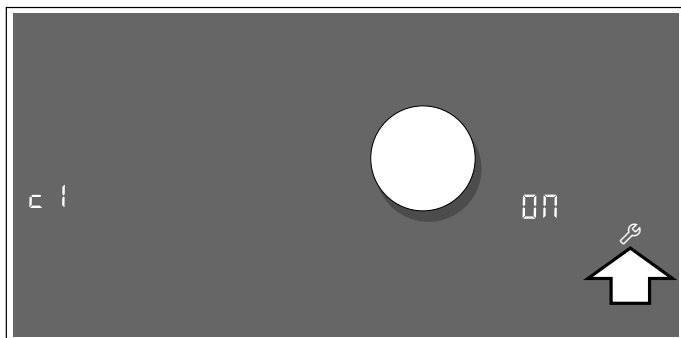
Sådan åbnes grundindstillingerne:


Kogetoppen skal være slukket.

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

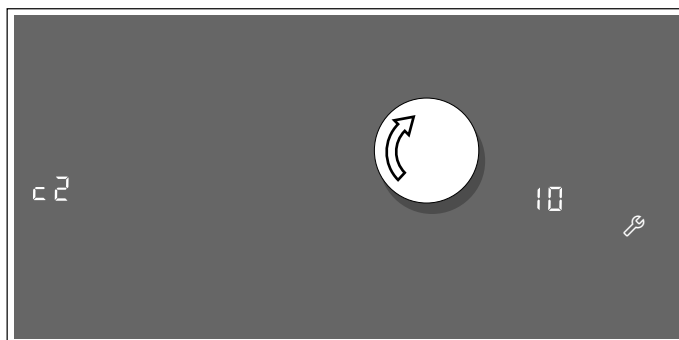
Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	<i>01</i>
Fabrikationsnummer	<i>Fd</i>
Fabrikationsnummer 1	<i>95.</i>
Fabrikationsnummer 2	<i>05</i>

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



- 4 Berør symbolet  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.

- 5 Vælg derefter den ønskede indstilling med Twist-knappen.



- 6 Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.



Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

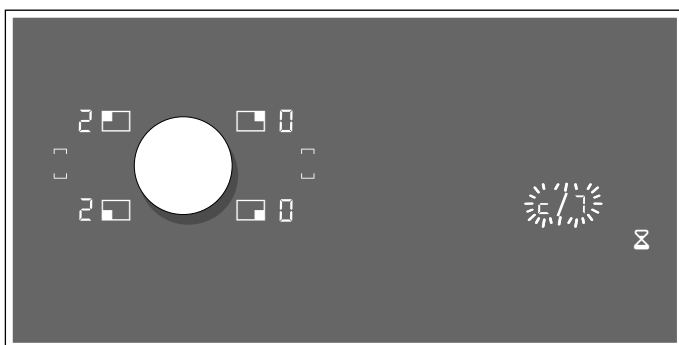
Test af service

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




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

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

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



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen af testes på den lille kogezone.

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger


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

PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er forindstillet fra fabrikkens side. Dens maksimale effekt er angivet på typeskiltet. Med funktionen Power-Manager kan værdien ændres afhængigt af betingelserne for den pågældende el-installation.

For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezone.

Når funktionen Power-Manager er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. Når der tændes for en kogezone, og effektbegrænsningen nås, vises symbolet  kortvarigt i kogetrins-indikatoren. Apparatet regulerer selv og vælger automatisk det højest mulige effektrin.

Der findes yderligere oplysninger om, hvordan kogesektionens samlede effekt kan ændres i kapitlet → "Grundindstillinger"

Rengøring

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal apparatet køle af i mindst to timer, inden filterdækslet, metalfedtfiltret, beholderen, overløbsbeholderen eller apparatets afdækning fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Rengør kun emhætten med en fugtig klud. Træk netstikket ud af kontakten inden rengøring, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i emhætten kan have skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker.

Bemærk: Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.

Anvisninger

- Tag alle smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Rengøringsmidler

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

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend:

- ikke ufortyndet opvaskemiddel
- ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- ikke skurende rengøringsmidler
- ikke højtryksrensere eller dampstråler
- ikke ovenrensere

- ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe

Pas på!

Beskadigelse af overflader

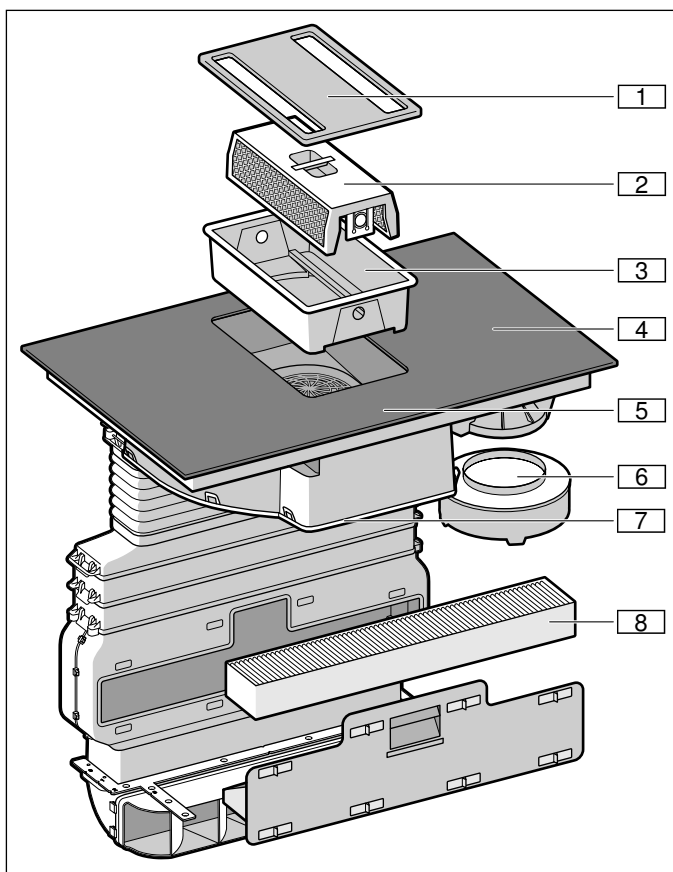
Vask altid nye rengøringsssvampe grundigt ud inden brug!

Følg anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Område	Rengøringsmiddel
Glaskeramik	Rengøringsmiddel til glas ved kalk- og vandpletter: Rengør kogesektionen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogesektioner eller et rengøringsmiddel til glas (artikel-nr. 00311499). Glasskraber (artikel-nr. 00087670) ved pletter af sukker, risstivelse eller plast: Fjern pletterne med det samme. Pas på: Fare for forbrænding. Rengør bagefter med en fugtig opvaskevamp, og tør efter med en klud. Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet. Opblød steder med indtørret smuds med lidt vand og en smule opvaskemiddel, der må ikke skures. Overflader af rustfrit stål må kun rengøres i slibningens retning. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice, i vores e-shop eller i specialforretninger (artikel-nr. 00311499). Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud. Bemærk: Der må ikke anvendes glasskraber til rengøring af kogesektionens ramme.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød klud eller i opvaskemaskinen.

Område	Rengøringsmiddel
Betjeningsselementer	Varmt opvaskevand eller et egnet rengøringsmiddel til glas (artikel-nr. 00311499): Rengør med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Filterdæksel	Varmt opvaskevand: Rengør med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.

Komponenter, der skal rengøres



Nr.	Betegnelse
1	Filterdæksel
2	Metalfedtfilter
3	Beholder
4	Kogetop
5	Betjeningsfelt
6	Overløbsbeholder
7	Kabinetsafdækning
8	Aktivt kulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid straks væske, der er kogt over, og lad ikke madrester tørre ind.

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

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger, eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere (artikel-nr. 00087670) via Kundeservice eller i vores Online-shop.

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

Ventilation

For at opnå en tilfredsstillende lugt- og fedtfiltreringsgrad skal filtrene udskiftes eller renses regelmæssigt.

Metalfedtfilter

Metalfedtfilterne skal rengøres for hver 30 driftstimer, dog mindst en gang om måneden.

⚠ Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt.

Fedtfilteret skal renses mindst én gang om måneden.

Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

Aktivt kulfilter

Det aktive kulfilter skal udskiftes med regelmæssige mellemrum. Vær opmærksom på udskiftningsindikatoren på apparatet.

Filterindikator

Når metalfedtfilterne eller det aktive kulfilter skal renses/udskiftes, lyder der et signal, når apparatet bliver slukket.



I displayfeltet lyser følgende symboler:

- **Metalfedtfilter:** *FFULL* lyser
- **Aktivt kulfilter:** *FCHANGE* lyser
- **Metalfedtfilter og aktivt kulfilter:** *FFULL* og *FCHANGE* lyser skiftevis

Senest på det tidspunkt skal metalfedtfiltret renses, eller det aktive kulfilter skal udskiftes.

Når et filter er blevet rensat eller udskiftet, skal den pågældende indikatorer nulstilles, så indikatorerne *FFULL* og *FCHANGE* holder op med at lyse eller blinke.

Når apparatet er blevet slukket, lyser *FFULL* eller *FCHANGE*.

- 1 Tryk vedvarende på symbolet  i mindst 4 sekunder, til der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedtfiltret er blevet nulstillet.
- 2 Hvis *FCHANGE* lyser, skal der igen trykkes vedvarende på symbolet  i mindst 4 sekunder, til der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

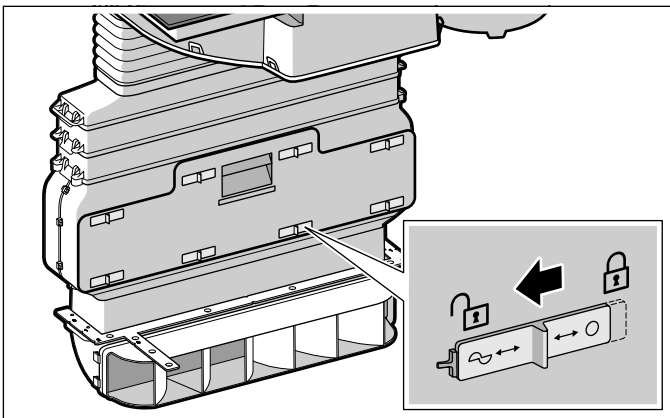
Skifte aktivkulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

Aktive kulfiltre binder lugtpartiklerne i emmen fra madlavningen. De bliver kun anvendt i forbindelse med recirkulationsdrift.

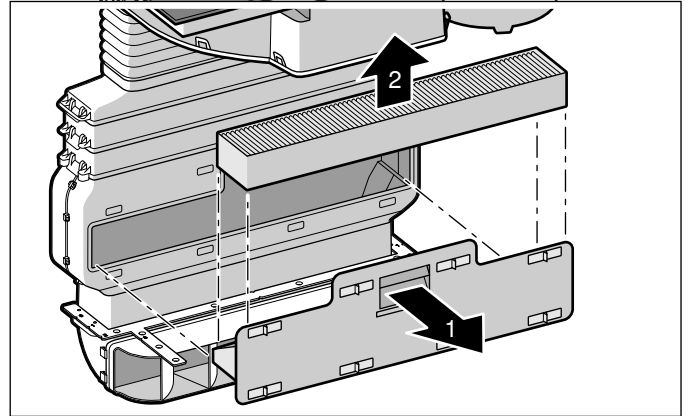
Anvisninger

- Det aktive kulfilter er ikke indeholdt i leveringen. Det aktive kulfilter (artikel-nr. CA 282 110) fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- Det aktive kulfilter kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres det, at apparatet fungerer optimalt.

- 1 Åbn alle lukkemekanismer i skuffen i fladkanalen i indbygningsskabet.



- 2 Åbn skuffen i fladkanalen, og tag det aktive kulfilter ud.



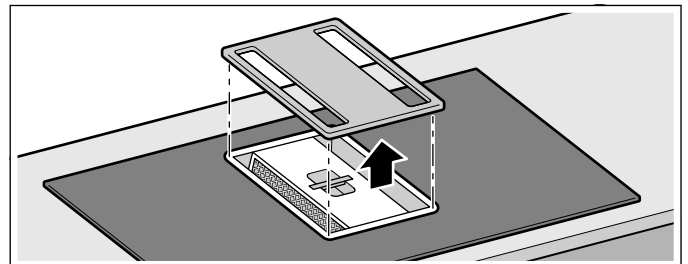
- 3 Sæt det nye aktive kulfilter på plads.
- 4 Luk skuffen i fladkanalen, og luk alle lukkemekanismerne.

Bemærk: Kontroller, at alle lukkemekanismer er korrekt lukket. I modsat fald kan der opstå støj, og ventilationens effekt kan blive forringet.

Afmontere metalfedtfiltre

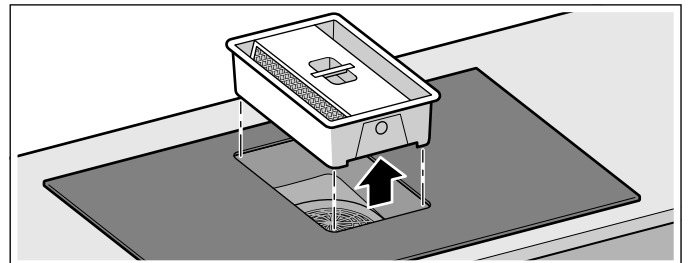
Metalfedtfiltrene filtrerer fedtet ud af emmen fra madlavningen. For at kunne opnå den optimale funktion, skal filtrene renses mindst engang om måneden.

- 1 Tag filterdækslet af.



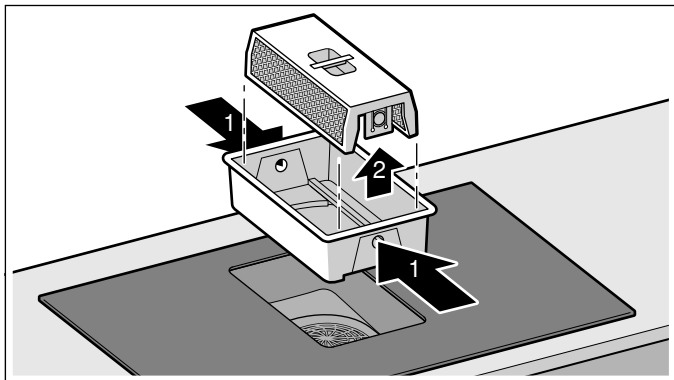
Bemærk: Pas på, at filterdækslet ikke falder ned og beskadiger kogetoppen.

- 2 Tag metalfedtfiltret og beholderen ud.



Bemærk: Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.

- 3 Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfilteret fra beholderen.



- 4 Tøm om nødvendigt beholderen.
5 Rengør metalfedtfilteret og filterdækslet.
6 Rengør apparatet indvendigt, når metalfedtfilteret er afmonteret.

Metalfedtfilter rengøres

Anvisninger

- Brug ikke aggressive, syre- eller ludholdige rengøringsmidler.
- Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller vaskes af i hånden.

Manuelt:

Bemærk: Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs (artikel-nr. 00311297). Det kan bestilles i online-shoppen.

- Læg metalfedtfilteret i blød i varmt opvaskevand.
- Rengør metalfedtfilteret med en børste, og skyl det grundigt bagefter.
- Lad metalfedtfilteret dryppe af.

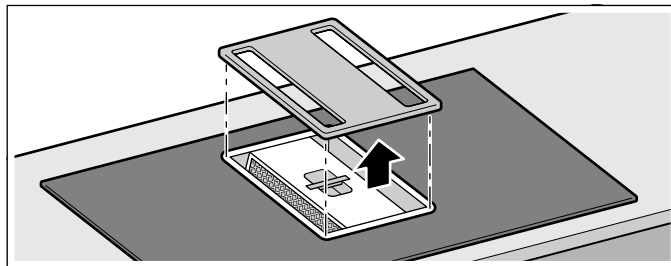
I opvaskemaskinen:

- Vask ikke et meget snavset metalfedtfilter sammen med service.
- Placer metalfedtfiltrene løst i opvaskemaskinen. Metalfedtfiltrene må ikke blive klemt.
- Metalfedtfiltrene bliver bedst rengjort, når de ligger på filtersiden i opvaskemaskinen.

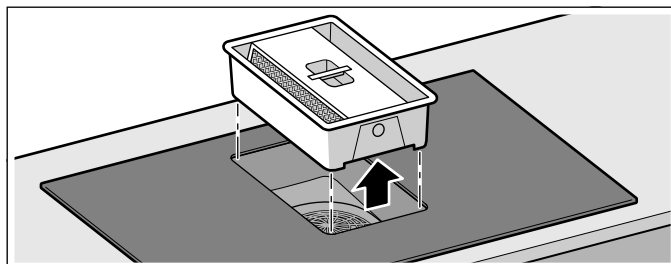
Afmontage og rengøring af flere komponenter

Rengør også bordemfanget indvendigt med regelmæssige mellemrum. Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs (artikel-nr. 00311297).

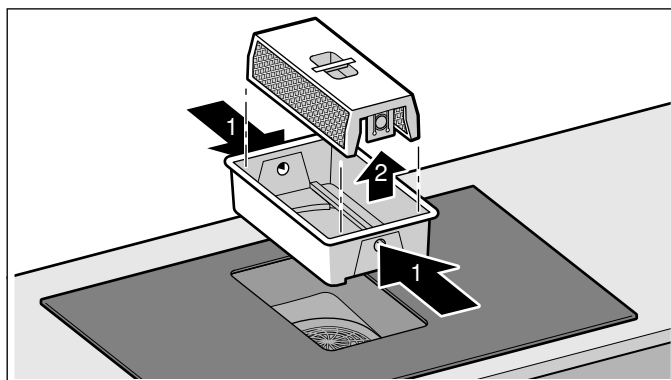
- 1 Tag filterdækslet af, og rengør det med en fugtig klud.



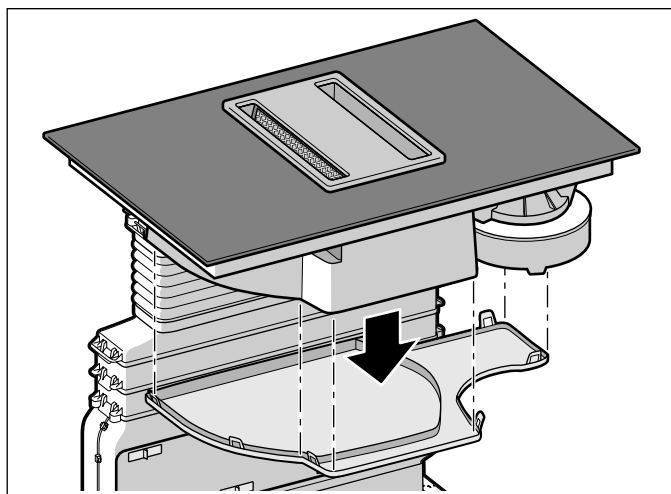
- 2 Tag metalfedtfilteret og beholderen ud.



- 3 Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfilteret fra beholderen.



- 4 Tøm om nødvendigt beholderen.
5 Vask metalfedtfilteret og beholderen i opvaskemaskinen.
6 Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen under apparatet af, og rengør den.



- 7 Monter delene igen efter rengøringen, når de er tørre.



Sætte metalfedtfiler på plads

- 1 Sæt beholderen på plads.
- 2 Sæt metalfedtfileret i.
Bemærk: Kontroller, om metalfedtfiltret er sat korrekt på plads. Ellers fungerer ventilationen ikke.
- 3 Sæt filterdækslet på.

Nulstille udskiftningsindikator

Når et filter er blevet rensat eller udskiftet, skal den pågældende indikatorer nulstilles, så indikatorerne *FFULL* og *FCHANGE* holder op med at lyse eller blinke.

Når apparatet er blevet slukket, lyser *FFULL* eller *FCHANGE*.

- 1 Tryk vedvarende på symbolet  i mindst 4 sekunder, til der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedtfiltret er blevet nulstillet.
- 2 Hvis *FCHANGE* lyser, skal der igen trykkes vedvarende på symbolet  i mindst 4 sekunder, til der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

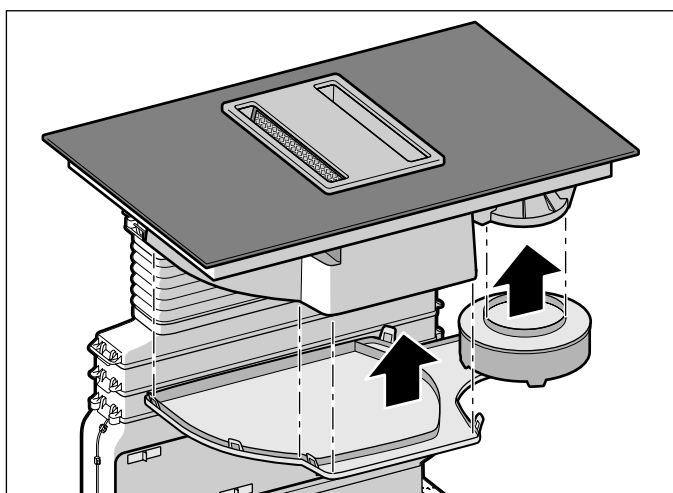
Rense overløbsbeholder

Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Tag filterdækslet af, og tag metalfedtfiltret og beholderen ud.
 - Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den. Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen af.
- 1 Skru overløbsbeholderen af (brug begge hænder).

Anvisninger

- Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.
- Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen af.



- 2 Tøm overløbsbeholderen, og skyl den ren.
- 3 Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.
- 4 Fastgør kabinetsafdækningen igen.

Twistknap

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

Trådløs temperatursensor

Temperatursensor

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

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

Silikone-patch

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

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

Temperatursensorens rude

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

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

Anvisninger

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

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

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

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

Hvorfor lyder der et signal?

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

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

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Dyb fløjtelyd:

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

Knitrende lyd:

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

Høje fløjtelyde:

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

Ventilatorlyd:

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

Gryder og pander

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

Læs oplysningerne om gryder og pander, der er egnet til induktion.

Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

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

Kontroller, at der er tændt for den rigtige kogezone.

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

Læs oplysningerne om type, størrelse og placering af gryder og pander.

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

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

Læs oplysningerne om type, størrelse og placering af gryder og pander.

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

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

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

En fejl, hvad gør man?

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

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.

Fejl / indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømsvigt	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
Tasterne for ventilationsfunktionen lyser ikke. <i>F INSETE</i> lyser.	Metalfedtfilteret er ikke sat korrekt på plads.	Sæt metalfedtfilteret korrekt på plads. → "Rengøring" på side 42
Tasterne for ventilationsfunktionen lyser ikke.	Motorens styring er fungerer ikke.	Kontakt kundeservice.
Ventilationen fungerer ikke.	Motoren eller styringen er defekt.	Kontakt kundeservice.
Belysningen af symbolerne fungerer ikke.	Styreenheden er defekt.	Kontakt kundeservice.
<i>FFULL</i>	Metalfedtfilteret skal renses.	Rens metalfedtfilterene. → "Rengøring" på side 42
<i>FCHANGE</i>	Det aktive kulfilter skal udskiftes.	Udskift det aktive kulfilter. → "Rengøring" på side 42
<i>FFULL/FCHANGE</i>	Udskiftnings-/rensningsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensede hhv. udskiftet.	Nulstil udskiftnings-/rensningsindikatoren. → "Nulstil udskiftningsindikator" på side 46
Ingen indikator	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.	Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken.	Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Der lyder et signal	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
<i>F2/E8207</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
<i>F4/E8208</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
<i>F5</i> + kogetrin og lydssignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Madlavningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lydssignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
<i>F1/F6</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F8</i>	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → "Automatisk sikkerhedsafbrydelse"

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

Fejl / indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
<i>F9</i>	Flex-funktion kan ikke aktiveres.	Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezoneer. Kontakt teknisk kundeservice.
<i>E8202</i>	Temperatursensoren er overophedet, og kogezoneen er blevet slukket.	Vent, til temperatursensoren er tilstrækkelig afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
<i>E8203</i>	Temperatursensoren er overophedet, og alle kogezoneer er blevet slukket.	Når temperatursensoren ikke anvendes, skal den fjernes fra gryden og opbevares med god afstand til andre kogezoneer og varmekilder. Tænd for kogezoneerne igen.
<i>E8204</i>	Temperatursensorens batteri er brugt op.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri".
<i>E8205</i>	Temperatursensoren har ingen forbindelse.	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
<i>E8206</i>	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Temperatursensorens indikator lyser ikke	Temperatursensoren reagerer ikke, og indikatoren bliver ikke tændt.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri". Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind temperatursensoren med kogesektionen igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er løst.
Indikatoren i temperatursensoren blinker to gange.	Temperatursensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet er brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri".
Indikatoren i temperatursensoren blinker tre gange.	Temperatursensoren har ingen forbindelse.	Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og forbind temperatursensoren med kogesektionen igen.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
<i>U400</i>	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, at tilslutningen er udført iht. strømtegningen.
<i>dE</i>	Demotilstand er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

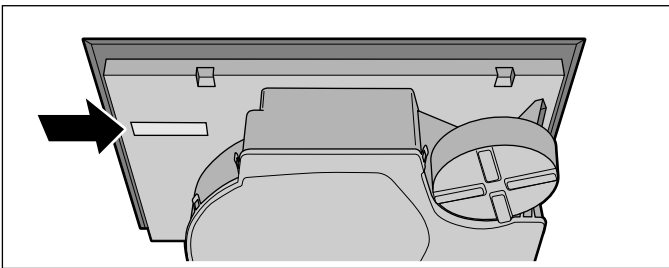
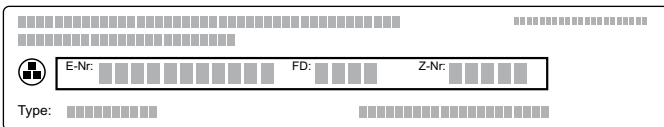
Anvisninger

- Hvis *E* vises i indikatoren, skal der trykkes vedvarende på sensorfeltet for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- 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.

Kundeservice

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

Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabriksnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Opgiv altid modelnummer (E-nr.) og fabriksnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene findes på undersiden af kogetoppen.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så det i givet fald er let at finde oplysningerne.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

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

9001237073 (981111)
da

GAGGENAU

