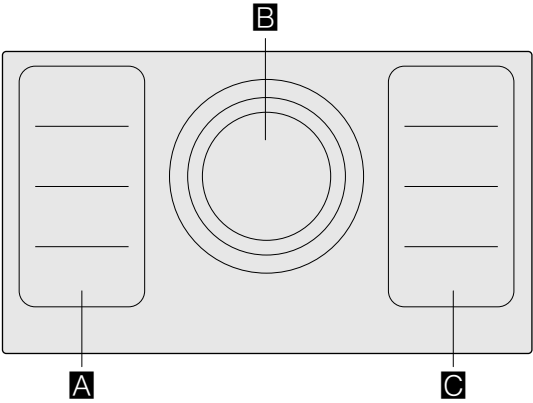


CI 292

Kogesektion



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

* IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser	5	Varmholdnings-funktion	23
		Aktivere	23
Vigtige sikkerhedsanvisninger	6	Deaktivere	23
		Kogeassistentfunktioner	24
Årsager til skader	8	Kogeassistent-funktionsmåder	24
Oversigt	8	Egnede gryder og pander	25
		Sensorer og ekstra tilbehør	25
Miljøbeskyttelse	9	Funktioner og kogetrin	25
Råd om energibesparelse	9	Anbefalede retter	29
Miljøvenlig bortskaffelse	9	Teppan Yaki og Grill til FlexZonen	35
		Trådløs temperatursensor	37
Madlavning med induktion	9	Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor	37
Fordele ved madlavning med induktion	9	Forbinde den trådløse temperatursensor med	
Kogegrej	9	betjeningsfeltet	38
		Rengøring	38
Lær apparatet at kende	11	Udskiftning af batteriet	39
Betjenings panel	11	Overensstemmelseserklæring	39
Kogezonerne	12		
Restvarmeindikator	12	Børnesikring	40
		Aktivere / deaktivere børnesikring	40
Twist-pad med Twist knap	13	Display-rengøringssikring	40
Fjerne Twist-knap	13		
Opbevare Twist-knappen	13	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	40
Betjening af maskinen	13	Grundindstillinger	41
Tænde / slukke kogesektionen	13	Sådan åbnes grundindstillingerne:	42
Indstille kogezone	14		
Gåde råd om tilberedning	14	Home Connect	42
		Opsætning	42
Flex-funktion	17	Home Connect indstillinger	44
Anbefalinger for brug af kogegrej	17	Softwareopdatering	46
Som to uafhængige kogezoner	17	Fjerndiagnostik	46
Som en enkelt kogezone	17	Oplysning om datasikkerhed	47
		Overensstemmelseserklæring	47
Transfer-funktion	18		
		Forbindelse emhætte	47
Professionel kogefunktion	19	Opsætning	48
Aktivere	19	Nulstille forbindelse	48
Deaktivere	20	Styring af emhætte via kogetop	49
Ændre indstillinger	20	Indstillinger for emhættestyring	49
		Test af gryder/pander	50
Timer-funktioner	20		
Automatisk tilberedningstid	20	PowerManager	51
Minuturet	21		
Stopur-funktion	21	Rengøring	51
		Kogesektion	51
Booster-funktion til gryder	22	Kogetoppens ramme	52
Aktivere	22	Twistknap	52
Deaktivere	22		
Booster-funktion til pander	22		
Gode råd om anvendelsen	22		
Aktivere	23		
Deaktivere	23		

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)	53
Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	55
Kundeservice	57
Modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.)	57

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet:

www.gaggenau.com og Online-Shop:

www.gaggenau.com/zz/store

Brugsbetingelser

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

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

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

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

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn 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 opsyn.

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

Hvis kogesensor-funktionen anvendes, skal det sikres, at den indstillede kogezone svarer til den kogezone, hvor gryden med temperatursensoren er placeret.

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

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Brandfare!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

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

⚠ Advarsel – Fare for fejl!

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator på undersiden. Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Disse genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen. Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad ved hjælp af en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- eller pandebunde ridser kogetoppen	Kontroller gryder og pander
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slitage af gryder og pander	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformet afskalning	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad ved hjælp af en glasskraber med det samme.

Miljøbeskyttelse

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

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

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

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

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

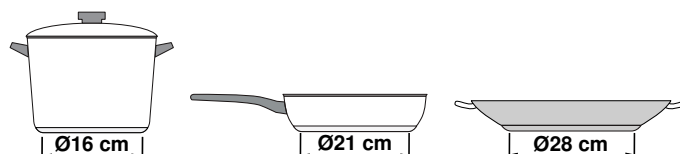
Kogegrej

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

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

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

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.

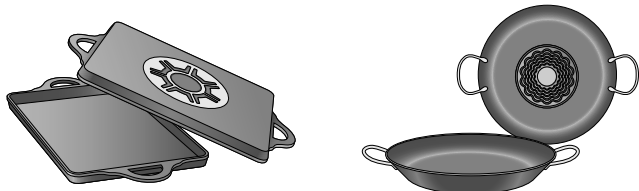


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion"

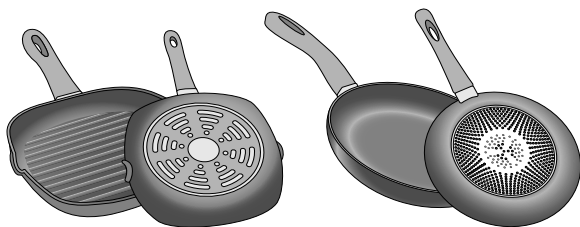


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



Uegnet kogegej

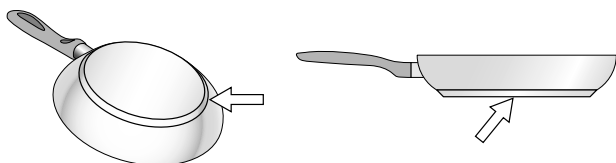
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Intet kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

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

Registrering af gryder og pander

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

Automatisk registrering ved dobbelte og tredobbelte kogezoner

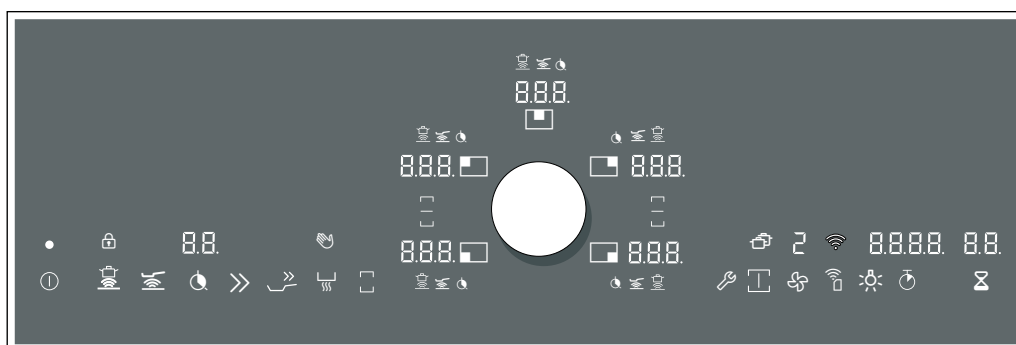
Disse kogezoner kan registrere gryder og pander med forskellig størrelse. Afhængigt af materialet og af grydens eller pandens egenskaber tilpasser kogezonen sig automatisk ved at aktivere en enkelt, dobbelt eller tredobbelt kogezone, så den afgivne effekt sørger for, at resultatet af madlavningen bliver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

Lær apparatet at kende

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

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

Betjenings panel



Valg-sensorer

	Hovedafbryder
	Kogesensor
	Stegesensor til pander
	Timer-funktion
	Booster-funktion til gryder
	Booster-funktion til pander
	Varmholdningsfunktion
	Flex-funktion
	Grundindstillinger
	Professionel kogefunktion
	Emhættestyring
	Home Connect - bekræftelse af indstilling
	Emhættebelysning
	Stopur
	Minutur

Indikatorer

	Driftstilstand
	Kogezoner
	Effekttrin
	Kogesensor
	Stegesensor til pander
	Automatisk tilberedningstid
	Booster-funktion til gryder
	Booster-funktion til pander
	Varmholdningsfunktion
	Restvarme
	Hjemmenetværk
	Ventilationstrin
	Minutur
	Stopur
	Display-rengøringssikring
	Børnesikring
	Flex-funktion aktiveret
	Flex-funktion deaktiveret
	Transfer-funktion

Sensortaster

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

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

Anvisninger

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

Kogezonerne

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

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

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.

Twist-pad med Twist knap

Twistpad er det indstillingsområde, hvor der kan vælges kogezone og indstilles kogetrin med Twist-knappen. I Twistpad-området centrerer Twist-knappen sig automatisk.

Twist-knappen er magnetisk og bliver placeret på Twistpad. For at aktivere en kogezone skal Twist-knappen berøres 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.

Tænde / slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Første gang apparatets tændes, åbnes indstillingen til hjemmenetværket. Symbolet  lyser svagt i nogle sekunder i displayfeltet. Berør sensoren , og følg anvisningerne i kapitlet → "Home Connect" på side 42 for at starte indstillingen af tilslutningen. Berør en tilfældig sensor for at forlade førstegangsindstillingen igen.

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

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

Anvisninger

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

Indstille kogezone

Indstil det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

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

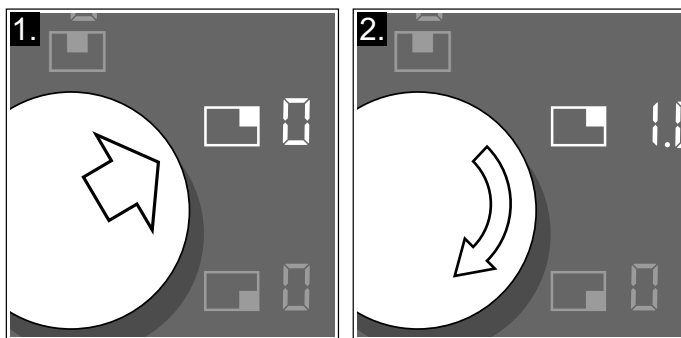
Anvisninger

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

Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

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



Kogetrinnet er indstillet.

Anvisninger

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

Ændre kogetrin

Korriger kogezoneen og det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Slukke kogezone

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

Anvisninger

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

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

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

	Effekttrin	Tilberednings- tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Simrekogning		
Kartoffelkløbe*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. sauce bearnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt vandmængde)	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
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrost	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Rullesteg	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

	Effekttrin	Tilberednings- tid (min.)
Grydestegning / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (3 cm tykke)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (2 cm tykke)**	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 og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Panderetter, dybfrost	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, dybfrost	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

*Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

Flex-funktion

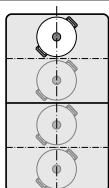
Den fleksible kogezone kan efter ønske anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

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.

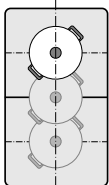
Anbefalinger for brug af kogegej

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

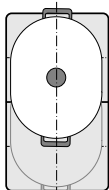
Som en enkelt kogezone



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

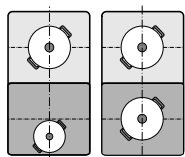


Diameter over 13 cm
Placer gryde eller pande på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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

Som to uafhængige kogezone



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

Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af maskinen"

Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

Forbinde de to kogezone

1 Sæt gryden eller panden på. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible zone, og indstil kogetrinnet.

2 Berør symbolet . Indikatoren  lyser.

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

Anvisninger

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

Ændre kogetrin

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

Tilføje en ny gryde eller pande

1 Placer afhængigt af størrelsen den nye gryde eller pande på en egnet position.
Hvis gryden eller panden er rigtigt placeret, bliver den registreret, og kogezone bliver automatisk valgt - den pågældende del af indikatoren  blinker.

2 Bekræft indstillingen med Twistknappen indenfor 90 sekunder. Indikatorerne holder op med at blinke, og gryden eller panden bliver opvarmet.

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

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

Adskille de to kogezone

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

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

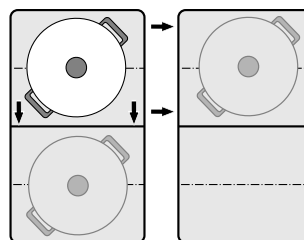
Bemærk: Hvis kogetoppen slukkes og senere tændes igen, bliver den fleksible kogezone omstillet til to uafhængige kogezone igen.

Transfer-funktion

Med denne funktion kan effekttrinnet, den indstillede tilberedningstid og den valgte kogesensorfunktion overføres fra en kogezone til en anden.

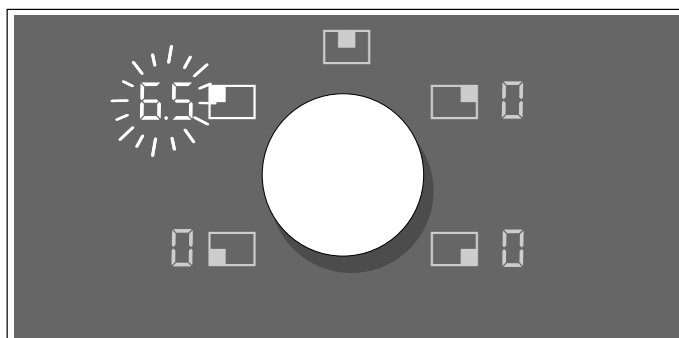
For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til en anden kogezone.

Denne funktion er til rådighed på de fleksible kogezone.

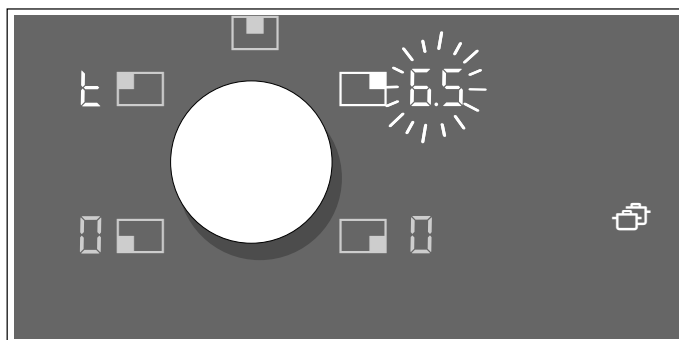


Bemærk: Der findes flere oplysninger om rigtig placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion"

- 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

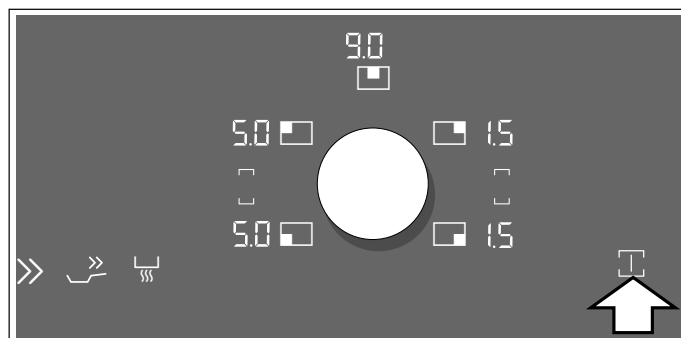
- Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.
- Hvis flex-funktionen er aktiveret, når gryden/panden flyttes på den fleksible kogezone, bliver indstillingerne automatisk overført.
- Booster-funktionen kan kun flyttes fra venstre til højre eller fra højre til venstre, når der ikke er aktiveret en kogezone.
- Hvis der stilles en ny gryde eller pande på en anden kogezone, inden indstillingen blev bekræftet, kan denne funktion bruges til begge gryder eller pander. Bekræft den ønskede kogezone.
- Hvis der flyttes mere end en pande eller gryde, er funktionen kun klar til brug for den sidst flyttede gryde eller pande.
- Hvis gryden eller panden sættes på den samme placering igen, bliver indstillingerne bibeholdt.

Professional kogefunktion

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

Aktivere

- 1 Tænd for kogetoppen.
- 2 Berør symbolet .
I kogezone-indikatorerne lyser de forindstillede effekttrin.



- 3 Sæt en egnet gryde/pande på indenfor 8 minutter. Den pågældende kogezone bliver valgt, så snart gryden eller panden er registreret. Effekttrinnet kan indstilles med Twist-knappen. Når den indstillede tid er gået, begynder effekttrins-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 ledige kogezone.

Anvisninger

- I modus for den professionelle kogefunktion kan varmholdningsfunktionen også indstilles.
- Hvis der sættes en uegnet gryde/pande på (f.eks. af aluminium), blinker indikatoren for effekttrinnene, indtil den pågældende gryde/pande bliver fjernet igen. Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til brug med induktion i kapitlet → "Test af gryder og pander"

Deaktivere

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

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

Ændre indstillinger

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

Timer-funktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

- Automatisk tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

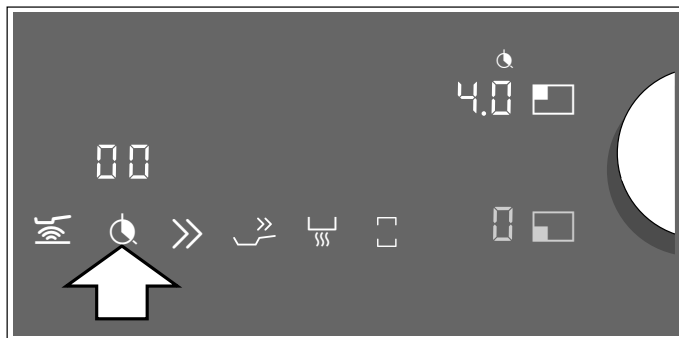
Automatisk tilberedningstid

Kogezonen slukker automatisk, når den indstillede tid er gået.

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

Indstilling:

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



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



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

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

Stegesensor til pander/kogesensor

Hvis der indstilles en varighed for en kogezone med aktiveret stegesensor eller aktiveret kogesensor, begynder varigheden at tælle ned med det samme og ikke først, når det anbefalede temperaturtrin er nået.

Ændre eller slette tid

Vælg kogezone, og berør derefter symbolet .

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

Når tiden er udløbet

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

Anvisninger

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

Minuturet

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

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

Sådan indstilles funktionen

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

Tiden begynder at tælle ned.

Ændre eller slette tid

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

Når tiden er udløbet

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

Minutur Plus

Når symbolet  berøres vedvarende i nogle sekunder, inden lydsignalet er holdt op, bliver stopuret aktiveret.

I stopurets indikator vises den tid, der er forløbet fra det indstillede tidspunkt på minuturet. I minuturets indikator blinker den forinden indstillede tid.

Tryk vedvarende på symbolet  i nogle sekunder. Stopuret sættes på pause, og indikatorerne slukkes.

Funktionen er deaktiveret.

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 kogezone og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Aktivere

Berør symbolet . I indikatoren for stopuret vises .

Tiden begynder at løbe.

Deaktivere

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

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

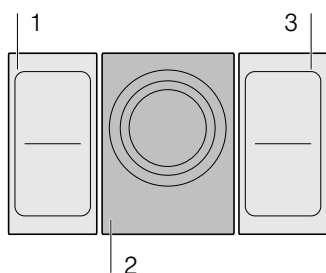
Hvis symbolet  berøres længerevarende, slukkes indikatorerne.

Funktionen er deaktiveret.

Booster-funktion til gryder

Med denne funktion kan en stor mængde vand bringes endnu hurtigere i kog end på effekttrin 9. Booster-funktionen til gryder forøger kortvarigt maksimumeffekten for den valgte kogezone.

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



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

Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

- 1 Vælg kogezone.
- 2 Berør symbolet >>, tryk på Twist-knappen, eller vælg en anden funktion. Indikatoren **P** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin 9.

Funktionen er deaktiveret.

Anvisninger

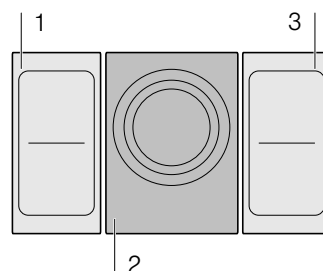
- I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.
- Hvis der var indstillet et kogetrin, inden funktionen blev aktiveret, bliver dette kogetrin automatisk indstillet igen efter deaktivering af funktionen.

Booster-funktion til pander

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

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

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



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

Gode råd om anvendelsen

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

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. I indikatoren for kogezone lyser kogetrinnet .

Funktionen er deaktiveret.

Anvisninger

- Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.
- Hvis der var indstillet et effekttrin, inden funktionen blev aktiveret, bliver dette kogetrin automatisk indstillet igen efter deaktivering af funktionen.

Varmholdnings-funktion

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 .

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

Kogeassistentfunktioner

Kogeassistentfunktionerne sikrer, at madlavningen kan udføres enkelt og let med optimalt resultat. De anbefalede temperaturtrin er egnede til alle tilberedningsmåder.

De sørger for, at tilberedningen kan udføres uden for voldsom opkogning, og garanterer et perfekt resultat af såvel kogning som stegning.

Sensorerne måler kontinuerligt temperaturen i gryden eller panden. Dermed kan effekten reguleres, så den korrekte temperatur hele tiden holdes.

Når den valgte temperatur er nået, kan retten lægges i. Temperaturen holdes konstant, uden at det er nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.

Denne funktion findes for alle kogezoneerne.

Når den trådløse kogesensor anvendes, kan kogefunktionerne bruges på alle kogezoneer.

Dette kapitel indeholder oplysninger om:

- Kogeassistent-funktionsmåder
- Egnede gryder og pander
- Sensorer og ekstra tilbehør
- Funktioner og kogetrin
- Anbefalede retter

Kogeassistent-funktionsmåder

Med kogeassistentfunktionerne kan den bedst egnede tilberedningsmåde vælges for alle retter.

Tabellen viser de tilgængelige funktionsindstillinger for kogeassistenten:

Kogeprocesser	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelighed	Aktivere
Stegesensor til pander				
Stegning med lidt olie	1, 2, 3, 4, 5		Alle kogezoneer	
Kogesensor				
Varmholdning, opvarmning	70 °C		Alle kogezoneer	
Simrekogning i mælk	85 °C		Alle kogezoneer	
Simrekogning i vand	90 °C		Alle kogezoneer	
Kogning	100 °C		Alle kogezoneer	
Tilberedning i trykkoger	115 °C		Alle kogezoneer	
Fritering ved lav temperatur	160 °C		Alle kogezoneer	
Fritering ved mellem temperatur	170 °C		Alle kogezoneer	
Fritering ved høj temperatur	180 °C		Alle kogezoneer	

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Hvis kogetoppen ikke har en trådløs kogesensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske 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.

Der findes pander og tilbehør, der er optimeret til stegesensoren. De kan efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle website. Angiv altid det pågældende referencenummer:

- **GP900001** Pande med en diameter på 15 cm.
- **GP900002** Pande med en diameter på 18 cm.
- **GP900003** Pande med en diameter på 21 cm.
- **GP900004** Pande med en diameter på 28 cm. Kun anbefalet til brug på den enkle kogezone med 28 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

- Stegesensorerne til pander er specielt optimeret til pander af denne type og størrelse og er ideel til anvendelse af Teppan Yaki og grilltilbehør på den fleksible kogezone.
- Hvis der anvendes pander med andre størrelser, eller de ikke er korrekt placeret, bliver Flex-zonens stegesensor muligvis ikke aktiveret. Se kapitlet → "*Flex-funktion*".
- Andre pandetyper kan blive overophedet, eller temperaturen kan indstille sig 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 egnede til brug med kogesensoren. Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til brug med induktion i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

I kogeassistent-tabellen findes en oversigt over egnede gryder/pander til alle funktioner.

Sensorer og ekstra tilbehør

Sensorerne måler kontinuerligt temperaturen i gryden eller panden. Derved bliver kogeeffekten reguleret med stor nøjagtighed, så madlavningen altid sker ved korrekt temperatur.

For at muliggøre optimale resultater er kogetoppen udstyret med to forskellige systemer til temperaturmåling:

- Temperatursensorer, som befinder sig inde i kogetoppen og som kontrollerer temperaturen i bunden af gryden eller panden. Egnede til stegesensoren for pander.
- Trådløs kogesensor, som sender oplysninger om grydens temperatur videre til betjeningsfeltet. Egnede til kogefunktionerne.

Kogesensoren er absolut nødvendig for at kunne anvende kogefunktionerne.

Hvis kogetoppen ikke har en trådløs kogesensor, kan den efterfølgende 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 → "*Trådløs temperatursensor*".

Funktioner og kogetrin

Stegesensor til pander

Ved stegning af retter sørger denne funktion konstant for en velegnet pandetemperatur.

Denne funktion findes for alle kogezone.

Fordele ved stegning

- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen. På den måde kan der spares på energien, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegesensoren meddeler, når temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olien og efterfølgende af retterne.

Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Anvend et stænklåg til beskyttelse mod fedtsprøjt.
- Anvend kun egnede olie eller fedt. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, koldpresset olivenolie eller svinefedt.
- Opvarm aldrig fedtstoffer eller olie uden opsyn.

- Hvis kogezoneens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver kogesensoren ikke aktiveret korrekt.
- Anvend altid følgende kogesensor-funktion, når der steges med en stor mængde olie. Indstil temperatur til 160 - 180 °C, når der skal Friteres med meget olie i en gryde.

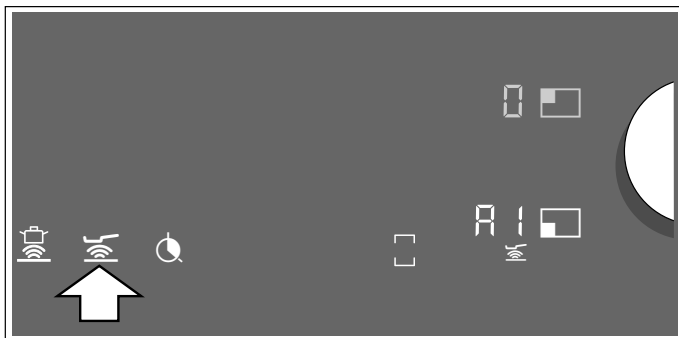
Temperaturtrin

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

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.

Sluk for stegesensoren til pander

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

Kogesensor

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

Disse funktioner er til rådighed for alle kogezone.

Fordele

- Kogezone varmer kun for at opretholde temperaturen. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Temperaturen bliver kontrolleret kontinuerligt. På den måde undgås det, at retterne koger over, og temperaturtrinnet skal ikke ændres.
- Kogesensor-funktionen meddeler, når vandet eller olien har nået den optimale temperatur for ilægning af retterne i (se undtagelserne i tabellen over de retter, der skal lægges i med det samme).

Anvisninger

- Anvend gryder og pander med plan og tyk bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd eller deformeret bund.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet når en højde, hvor kogesensorens silikone-patch bliver dækket.
- Anvend altid stegesensoren til pander, når der skal steges med meget lidt olie.
- Placer gryden, så den trådløse kogesensor vender ud mod siden af kogetoppen.
- Fjern ikke den trådløse kogesensor fra gryden under tilberedningen.
- Tag den trådløse kogesensor af gryden efter tilberedningen. Pas på, den trådløse kogesensor kan være meget varm.

Temperaturområder og -trin

Kogesensor	Temperaturområde	Velegnet til
Opvarmning / varmholdning	60-70 °C	f.eks. suppe, punch
Simrekogning	80-90 °C	f.eks. ris, mælk
Kogning	90-100 °C	f.eks. dejprodukter, grøntsager
Tilberedning i trykkoger	110-120 °C	f.eks. kylling, sammenkogt ret.
Fritering med meget olie i gryden	170-180 °C	f.eks. doughnuts, Klöße (tysk specialitet)

Tips om kogning med Kogesensoren

- Varmholdning/opvarmning: Dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg på gryden, og indstil temperaturen til 70 °C. Rør rundt af og til.
- Simrekogning: Denne funktion egner sig til tilberedning af madvarer ved lave temperaturer, og til reducere af saucer og gryderetter. Indstil temperaturen til 90 °C.
- Kogning: Med denne funktion kan vand koges under låg, uden at det koger over. Temperaturkontrollen sørger for effektiv kogning. Indstil temperaturen til 100 °C.
- Kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen i den anbefalede tid efter lydsignalet. Indstil temperaturen til 115 °C.
- Fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien, hvis der ikke er andre angivelser i tabellen over anbefalede retter. Indstil temperaturen til 170 °C.

Anvisninger

- Kogning skal altid foretages med låg, bortset fra ved funktionen Fritering med meget olie i en gryde, brug temperaturen 170 °C.
- Kontroller, at der er lagt låg på gryden, hvis der ikke lyder et signal. For at kogesensoren skal kunne fungere optimalt, anbefales det altid at lægge låg på gryden, bortset fra ved funktionen Fritering med meget olie i en gryde.
- Opvarm aldrig olie uden opsyn. Anvend olie, der er egnet til fritering. Anvend ikke blandinger af forskellige slags friturefedt, som f.eks. olie blandet med svinefedt, fordi fedtstofblandinger kan skumme op, når de bliver opvarmet.
- Hvis resultatet af tilberedningen ikke er tilfredsstillende, f.eks. ved kogning af kartofler, skal der anvendes mere vand næste gang. Overhold de anbefalede temperaturtrin.

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. Gør følgende:

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

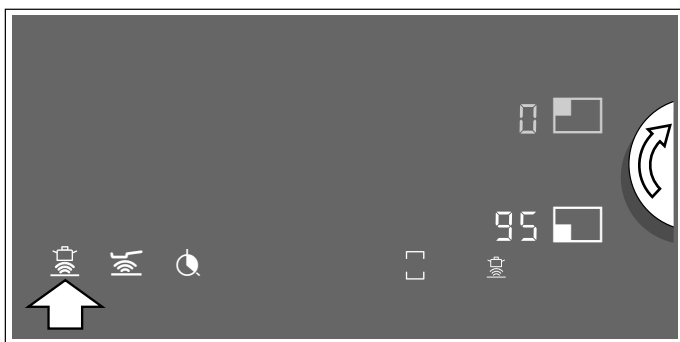
Højde	Indstillingsværdi 5
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Over 1400 m	9
* Grundindstilling	

Bemærk: Temperaturtrin 100 °C er tilstrækkeligt til effektiv kogning, også selvom vandet ikke koger særlig kraftigt. Kogepunktet kan ændres. Hvis det ønskes, at kogningen sker kraftigere, kan der indstilles en lavere højde over havets overflade.

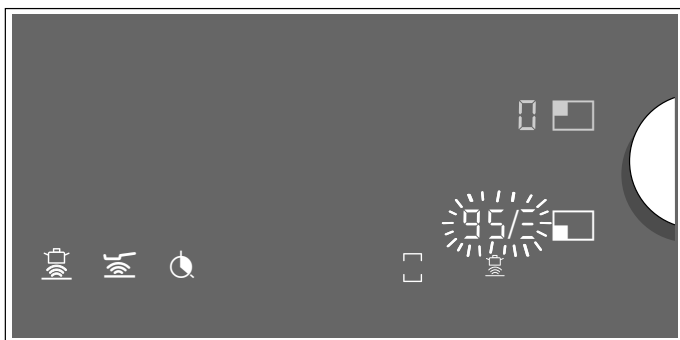
Programmering

Kogetoppen skal være tændt.

- 1 Fastgør temperatursensoren på gryden, se kapitel → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"
- 2 Stil en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
- 3 Vælg den ønskede kogezone med Twist-knappen. I indikatoren for kogetrinnet vises .
- 4 Tryk på symbolet  på betjeningsfeltet. Der lyder et signal. I indikatoren for kogezone lyser symbolet .
- 5 Tryk på symbolet  for den trådløse kogesensor. Når kogesensoren 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".

Kogesensorfunktionen åbnes via den trådløse kogesensor. Gør følgende:

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

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

Deaktivere kogesensor-funktion

Denne funktion kan deaktiveres på flere måder:

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

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

Anbefalede retter

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

Kogeassistentfunktioner:

	Stegesensor til pander
	Kogesensor

Kød	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Schnitzel, naturel ¹		4	6 - 10
Schnitzel, paneret ¹		4	6 - 10
Filet ²		4	6 - 10
Koteletter ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹		4	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ²		5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ²		5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹		4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹		3	10 - 20
Kød i strimler ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Bacon ¹		2	5 - 8
Hakket kød ³		4	6 - 10
Hamburgers (tykkelse 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Frikadeller (2 cm tykke) ¹		3	10 - 20
Fyldte frikadeller ¹		3	10 - 20
Pølser, kogte ¹		3	8 - 20
Pølser, rå ¹		3	8 - 20
Simrekogning			
Pølser ⁴		90 °C	10 - 20
Kogning			
Kødboller ⁴		100 °C	20 - 30
Suppehøne ⁴		100 °C	60 - 90
Kogt oksekød "Tafelspitz" ⁴		100 °C	60 - 90
Tilberedning i trykkoger			
Suppehøne ⁵		115 °C	15 - 25
Kogt oksekød "Tafelspitz" ⁵		115 °C	15 - 25

¹ Vend flere gange.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnligt.

⁴ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

⁵ Læg retten i med det samme.

⁶ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Kød	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Fritering med meget olie			
Fritere kyllingestykker ⁶		170 °C	10 - 15
Fritere kødboller ⁶		170 °C	10 - 15

¹ Vend flere gange.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnlgt.

⁴ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

⁵ Læg retten i med det samme.

⁶ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Fisk	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Fiskefilet, naturel ¹		4	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹		3	10 - 20
Små rejer ¹		4	4 - 8
Store rejer ¹		4	4 - 8
Helstegt fisk ¹		3	10 - 20

Simrekogning

Dampet fisk ²		90 °C	15 - 20
--------------------------	---	-------	---------

Fritering med meget olie

Fritere fisk i øldej ³		170 °C	10 - 15
Fritere paneret fisk ³		170 °C	10 - 15

¹ Vend flere gange.

² Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Retter med æg	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Spejlæg stegt i smør ¹		2	2 - 6
Spejlæg ²		4	2 - 6
Røræg ³		2	4 - 9
Omelet ⁴		2	3 - 6
Crepes ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15

Kogning

Kogte æg ⁵		100 °C	5 - 10
-----------------------	---	--------	--------

¹ Læg smør og madvarer på efter lydsignalet.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnlgt.

⁴ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁵ Læg retten i med det samme.

Grøntsager og bælgrugter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Hvidløg ¹		2	2 - 10
Løg, dampede ¹		2	2 - 10
Løgringe ¹		3	5 - 10
Squash ²		3	4 - 12
Auberginer ²		3	4 - 12
Peberfrugter ¹		3	4 - 15
Stegte grønne asparges ²		3	4 - 15
Svampe ¹		4	10 - 15
Dampe grøntsager i olie ¹		1	10 - 20
Glaserede grøntsager ¹		3	6 - 10
Kogning			
Broccoli ³		100 °C	10 - 20
Blomkål ³		100 °C	10 - 20
Rosenkål ³		100 °C	30 - 40
Grønne bønner ³		100 °C	15 - 30
Kikærter ⁴		100 °C	60 - 90
Ærter ³		100 °C	15 - 20
Linser ⁴		100 °C	45 - 60
Tilberedning i trykkoger			
Grøntsager i trykkoger ⁴		115 °C	3 - 6
Kikærter i trykkoger ⁴		115 °C	25 - 35
Hvide bønner i trykkoger ⁴		115 °C	25 - 35
Linser i trykkoger ⁴		115 °C	10 - 20
Fritering med meget olie			
Fritere panerede grøntsager ⁵		170 °C	4 - 8
Fritere grøntsager i øldej ⁵		170 °C	4 - 8
Fritere panerede svampe ⁵		170 °C	4 - 8
Fritere svampe i øldej ⁵		170 °C	4 - 8

¹ Rør rundt jævnligt.² Vend flere gange.³ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvarerne på panden efter lydsignalet.⁴ Læg retten i med det samme.⁵ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Kartofler	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Stegte kartofler af pillekartofler ¹		5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler) ¹		4	15 - 25
Kartoffelpuffer ²		5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti ³		2	50 - 55
Glaserede kartofler ¹		3	10 - 15
Simrekogning			
Simrekogning af kartoffelkløbe ⁴		85 °C	30 - 40
Kogning			
Kogning af kartofler ⁵		100 °C	30 - 45
Tilberedning i trykkoger			
Kartofler i trykkoger ⁵		115 °C	10 - 20

¹ Rør rundt jævnligt.

² Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

³ Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

⁴ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

⁵ Læg retten i med det samme.

Pasta og kornprodukter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Simrekogning			
Ris ¹		90 °C	25 - 35
Polenta ²		85 °C	3 - 8
Semuljegrød ²		85 °C	5 - 10
Kogning			
Dejprodukter ²		100 °C	7 - 10
Ravioli ²		100 °C	6 - 15
Tilberedning i trykkoger			
Ris i trykkoger ³		115 °C	5 - 8

¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

² Rør rundt jævnligt.

³ Læg retten i med det samme.

Suppe	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Simrekogning			
Pulver-cremesuppe ¹		90 °C	10 - 15
Kogning			
Hjemmelavet bouillon ²		100 °C	60 - 90
Pulversuppe ¹		100 °C	5 - 10
Tilberedning i trykkoger			
Hjemmelavet bouillon i trykkoger ²		115 °C	20 - 30

¹ Rør rundt jævnligt.

² Læg retten i med det samme.

Sauce	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Tomatsauce med grøntsager ¹		1	25 - 35
Bechamelsauce ¹		1	10 - 20
Ostesauce ¹		1	10 - 20
Reducere sauce ¹		1	25 - 35
Søde saucer ¹		1	15 - 25

¹ Rør rundt jævnligt.

Dessert	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Simrekogning			
Mælkeris ¹		85 °C	40 - 50
Havregrød ¹		85 °C	10 - 15
Chokoladebudding ¹		85 °C	3 - 5
Kogning			
Kompot ²		100 °C	15 - 25
Fritering med meget olie			
Fritere berlinere ³		160 °C	5 - 10
Fritere doughnuts ³		160 °C	5 - 10
Fritere Buñuelos ³		160 °C	5 - 10

¹ Rør rundt jævnligt.

² Læg retten i med det samme.

³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Dybfrostprodukter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Schnitzel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Fjerkræbryst ¹		4	10 - 30
Kyllingenuggets ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Fiskefilet, naturel ¹		3	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹		3	10 - 20
Fiskepinde ¹		4	8 - 12
Stege pommes frites ²		5	4 - 6
Panderetter ²		3	6 - 10
Forårsruller ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15

¹ Vend flere gange.

² Rør rundt jævnligt.

³ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.

⁴ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Dybfrostprodukter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Varmholdning, opvarmning			
Grøntsager i flødesauce ²		70 °C	15 - 20
Kogning			
Grønne bønner, dybfrost ³		100 °C	15 - 30
Fritering med meget olie			
Fritere pommes frites ⁴		180 °C	4 - 8

¹ Vend flere gange.² Rør rundt jævnligt.³ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.⁴ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Andet	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Camembert ¹		3	7 - 10
Croutoner ²		3	6 - 10
Tør-færdigretter ³		1	5 - 10
Riste mandler ⁴		4	3 - 15
Riste nødder ⁴		4	3 - 15
Riste pinjekerner ⁴		4	3 - 15
Varmholdning, opvarmning			
Opvarme gullaschsuppe ⁵		70 °C	10 - 20
Opvarme gløgg ⁵		70 °C	5 - 15
Simrekogning			
Opvarme mælk ⁵		85 °C	3 - 10

¹ Vend flere gange.² Rør rundt jævnligt.³ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.⁴ Læg retten i efter lydsignalet.⁵ Læg retten i med det samme.

Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

Teppan Yaki'en og grilltilbehøret er ideelt til anvendelse på den fleksible kogezone og er optimalt til anvendelse med stege-sensoren.

Grill

Grill tilpasser sig til FlexZonen. Der kan sundt og enkelt tilberedes store og små mængder kød, fisk, friske grøntsager og brød med meget lidt olie. Rillerne sørger for, at madvarerne optager mindre fedt. Den enkle anvendelse gør det muligt at grille retter, så de ser ud og smager, som om de var tilberedt på en traditionel grill. Hæld lidt olie på grillen eller på rettens overflade for at lette varmeoverførslen.

Teppan Yaki

Med Teppan Yaki kan kød, fisk, skaldyr, grøntsager, kager og brød tilberedes sundt og enkelt med meget lidt olie. Teppan Yaki tilpasser sig perfekt til FlexZonen. Den direkte kontakt med pladen og den ensartede varmeoverførsel bevirker, at madvarernes konsistens, farve og saftighed bevares ved stegning og brunng.

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

Bemærk: Indstil FlexZonen som den eneste kogezone for at aktivere funktionen korrekt.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Kød			
Schnitzel, naturel ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletter ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Bacon ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgers ¹	 / 	3	6 - 15
Pølser, kogte ¹	 / 	4	8 - 20
Pølser, rå ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Hakket kød ²		4	6 - 10
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet, naturel ¹	 / 	4	10 - 20
Små rejer ¹	 / 	4	4 - 8
Store rejer ¹	 / 	4	4 - 8
Stegning af fisk, hel ¹	 / 	3	15 - 30
Grøntsager			
Squash ¹	 / 	3	4 - 12
Auberginer ¹	 / 	3	4 - 12
Peberfrugter ¹	 / 	3	4 - 15
Stegning af grønne asparges ¹	 / 	3	4 - 15
Svampe ²	 / 	4	10 - 15
Hvidløg ²		2	2 - 10
Svitsning af løg ²		2	2 - 10
Glaserung af grøntsager ²		3	6 - 10

¹ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

² Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnlgt.

³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

⁴ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁵ Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

⁶ Læg madvarerne på efter lydsignalet.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Kartofler			
Stegte kartofler af pillekartofler ²		5	6 - 12
Kartoffelpuffer ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler ²		3	10 - 15
Retter med æg			
Spejlæg med smør ³		2	2 - 6
Spejlæg med olie ¹		4	2 - 6
Røræg ²		2	4 - 9
Omelet ⁴		2	3 - 6
Pandekager ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Andet			
Ristning ⁵	 / 	4	4 - 6
Croutoner ²		3	6 - 10
Ristning af mandler ⁶		4	3 - 15
Ristning af nødder ⁶		4	3 - 15
Ristning af pinjekerner ⁶		4	3 - 15

¹ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

² Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnligt.

³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

⁴ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁵ Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

⁶ Læg madvarerne på efter lydsignalet.

Trådløs temperatursensor

Inden kogesensor-funktionen anvendes første gang, skal den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet.

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes følgende oplysninger:

- Påklæbning af silikone-patch
- Placering af trådløse kogesensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteri

Silikone-patchen og kogesensoren kan efterfølgende købes hos forhandleren, vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside. Angiv det pågældende referencenummer:

00577921 Sæt med 5 silikone-patches

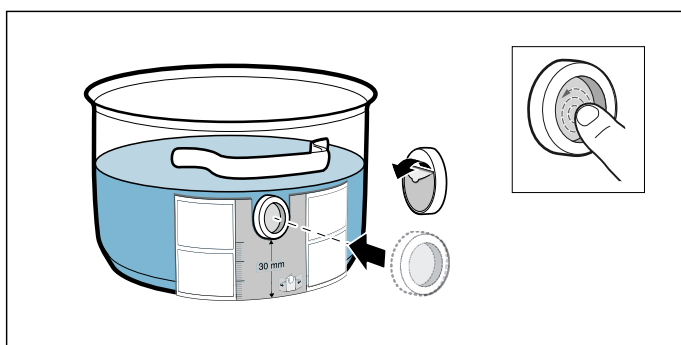
CA060300 Kogesensor og sæt med 5 silikone-patches

Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fikserer kogesensoren på gryden.

Når en gryde anvendes i kogesensor-funktionen første gang, skal silikone-patchen anbringes direkte på den pågældende gryde. Gør følgende:

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



- 3 Tryk hele silikone-patchen flade fast på gryden, også i midterområdet.

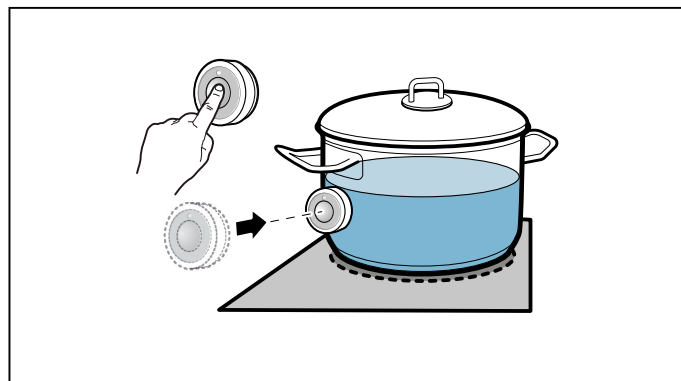
Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

Anvisninger

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

Placere den trådløse temperatursensor

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



Anvisninger

- Silikone-patchen skal være helt tør, inden temperatursensoren placeres.
- Placer gryden eller panden, så temperatursensoren vender mod ydersiden af kogesektionen i siden.
- For at forhindre overophedning må temperatursensoren må ikke være rettet mod en anden varm gryde eller pande.
- Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted og ikke i nærheden af varmekilder.
- Der kan anvendes op til tre temperatursensorer samtidig.

Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Gør følgende for at forbinde den trådløse kogesensor med kogetoppen:

- 1 Vælg Grundindstilling , se kapitlet → "Grundindstillinger". Symbolet  lyser hvidt.
 - 2 Berør symbolet . Der lyder et signal, og symbolet  lyser orange. Kogezone-indikatorerne lyser hvidt, og kogesensor-indikatorerne ved kogezonerne blinker.
Berør inden for de næste 30 sekunder symbolet  for den trådløse kogesensor.
 - 3 **Korrekt registrering:** Den trådløse temperatursensor bliver registreret indenfor få sekunder. Der lyder tre korte pip-lyde, og symbolet  skifter farve fra orange til hvid. Kogesensor-indikatorerne ved kogezonerne slukkes.
Registrering mislykket: Der lyder fem pip-lyde. Symbolet  skifter med det samme farve fra orange til hvid, og kogesensor-indikatorerne ved kogezonerne slukkes.
- Så snart den trådløse kogesensor er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogefunktionerne anvendes.
 - Der kan være følgende årsager til problemer med forbindelsen pga. en fejl ved den trådløse kogesensor:
 - Bluetooth-kommunikationsfejl.
 - Der er ikke blevet trykket på symbolet  på kogesensoren indenfor 30 sekunder efter, at kogezonen er valgt.
 - Batteriet i den trådløse kogesensor er brugt op. Nulstil den trådløse kogesensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.
 - Hvis der er fejl i forbindelsen 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.

Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

Temperatursensor

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

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

Silikone-patch

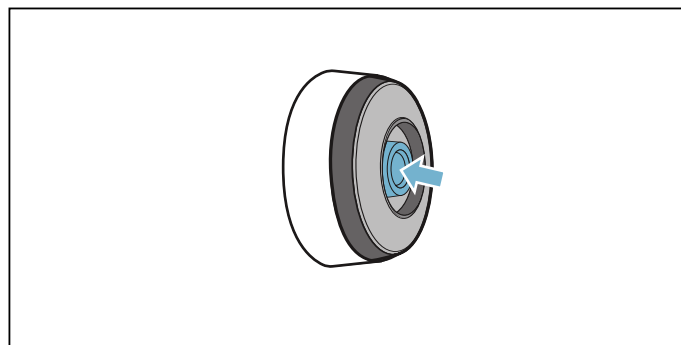
Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egnet til opvaskemaskine.

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

Temperatursensorens rude

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

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



Anvisninger

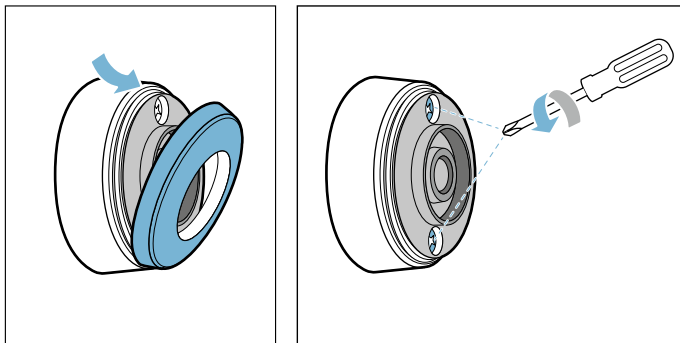
- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

Udskiftning af batteriet

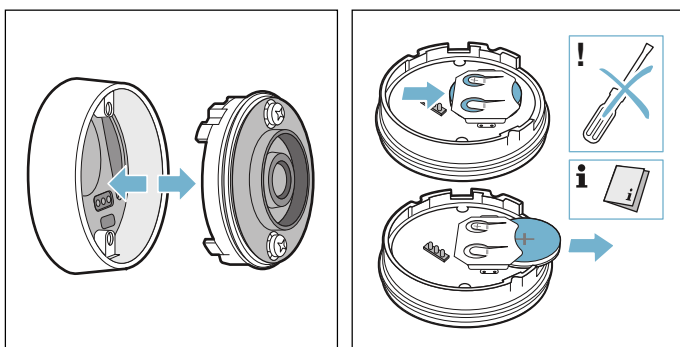
Hvis temperatursensoren ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

- 1 Træk silikoneafdækningen af underdelen af temperatursensorens kabinet, og skru de to skruer ud med en skruetrækker.

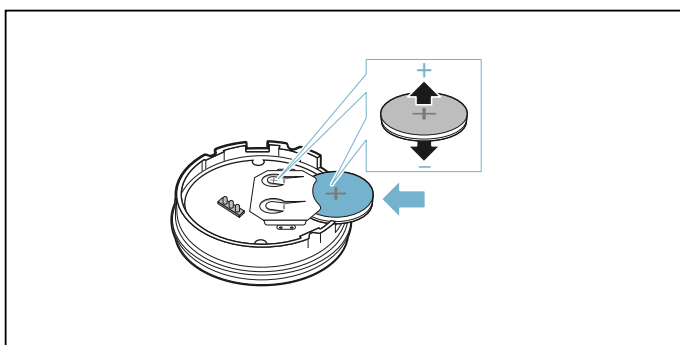


- 2 Luk temperatursensorens dæksel op. Tag batteriet ud af kabinettets underdel, og sæt et nyt batteri i (vend batteriets poler korrekt).

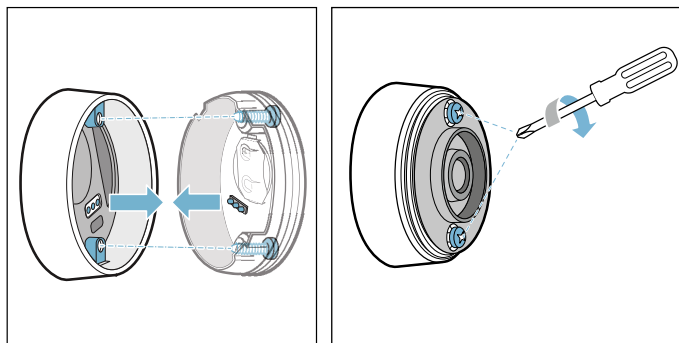


Pas på!

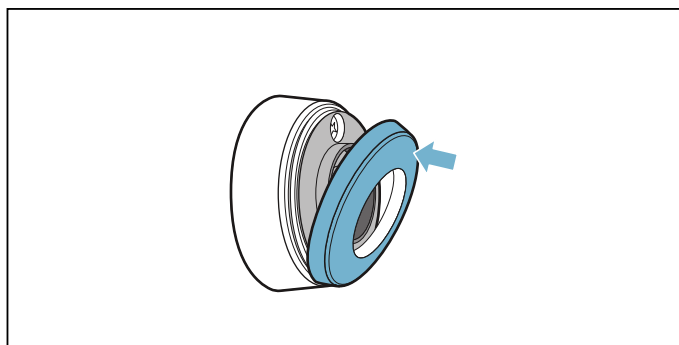
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.



- 3 Luk temperatursensorens dæksel (udsparingerne til skruerne på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinettets underdel). Skru skruerne fast med en skruetrækker.



- 4 Sæt silikoneafdækningen på underdelen af temperatursensorens kabinet igen.



Bemærk: Brug kun kvalitetsbatterier af typen CR2032, som har en længere levetid.

Overensstemmelseserklæring

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

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.gaggenau.com.

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

Børnesikring

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

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

Kogetoppen er låst.

Deaktivere: Placer Twist-knappen på Twist-pad.

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

Display-rengøringssikring

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

Aktivere: Fjern Twist-knappen.

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

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

Betjeningsfeltet bliver låst i 10 minutter.

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

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

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

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

Automatisk 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

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

Indikator	Funktion
c 1	Lydsignaler
	0n Alle lydsignaler er aktiveret.* 0FF De fleste lydsignaler er deaktiveret.
c 2	Tidsinterval for valg af kogezone
	5 Kogezonen forbliver valgt i 5 sekunder.
	10 Kogezonen forbliver valgt i 10 sekunder.*
	15 Kogezonen forbliver valgt i 15 sekunder.
	0FF Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.
c 3	Power-management-funktion. Begrænsning af kogetoppens samlede effekt
	0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt.*/**
	1 1000 W minimumeffekt.
	1.5 1500 W
	...
	3 3000 W anbefalet ved 13 ampere.
	3.5 3500 W anbefalet ved 16 ampere.
	4 4000 W
	4.5 4500 W anbefalet ved 20 ampere.
	...
	9 eller 9.5 Kogesektionens maksimale effekt.**
c 4	Nulstille til fabriksindstillinger
	0FF Bibeholde individuelle indstillinger.* 0n Nulstille til fabriksindstillinger.
c 5	Kogesensor
	Forbind den trådløse kogesensor med kogetoppen.
	Indstilling afhængigt af højden over havets overflade:
	1 - 2 reduktion
	3 Grundindstilling
	4 - 9 forøgelse
c 6	Professionel kogefunktion
	Vælg de enkelte kogezoner for at forindstille effektrinnet for den professionelle kogefunktion.
c 7	Gryder & pander, kontrol af resultat af tilberedning
	0 Ikke egnet
	1 Ikke optimal
	2 Velegnet
c 9	Home Connect
	→ "Home Connect indstillinger" på side 44

* Fabriksindstilling

**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

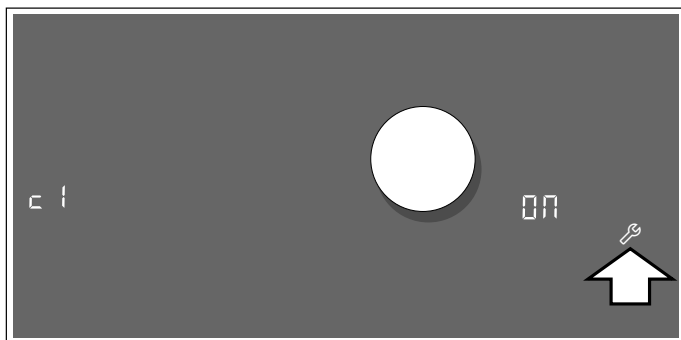
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

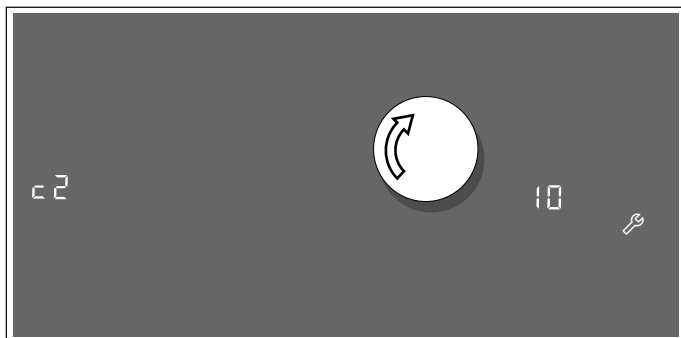
- 1 Tænd for kogetoppen.
- 2 Tryk indenfor de næste 10 sekunder på symbolet .
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Drej Twist-knappen for at se de enkelte indikatorer.

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

- 3 Når symbolet  berøres igen, åbnes Grundindstillingerne.
I indikatorerne vises **01** og **07** som forindstilling.



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



- 6 Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

Home Connect

Dette apparat kan bruges med WLAN, indstillinger kan sendes til apparatet via en mobil slutenhed.

Hvis apparatet ikke er forbundet med et hjemmenetværk, fungerer det som en kogetop uden netværkstilslutning. Kogetoppen kan altid betjenes via betjeningsfeltet.

Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af Home Connect-tjenesternes tilgængelighed i det pågældende land. Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Der findes yderligere oplysninger om dette på www.home-connect.com.

Anvisninger

- Kogetoppe må ikke bruges uden opsyn - kogning skal overvåges.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne i brugsanvisningen, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen. Overhold også anvisningerne i Home Connect app. → "Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 6
- Med Home Connect-appen kan indstillinger sendes til apparatet, hvor de skal bekræftes. Betjening af apparatet fra undervejs er ikke muligt.
- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.

Opsætning

Før der kan foretages indstillinger med Home Connect, skal Home Connect app være installeret og sat op på den mobile enhed.

Bemærk: Ved standby i netværket forbruger apparatet maks. 2 W.

Opsætning af Home Connect app

Bemærk: Der kræves en mobil enhed, der er udstyret med den aktuelle version af det pågældende styresystem.

- 1 Åbn App Store (Apple-enheder) eller Google Play Store (Android-enheder) på den mobile enhed.
- 2 Indtast søgebegrebet "Home Connect".
- 3 Vælg Home Connect app, og installer den på den mobile enhed.
- 4 Start app'en, og opret adgangen til Home Connect. App'en styrer dig gennem tilmeldingsprocessen. Skriv din e-mail-adresse og dit password ned.

Automatisk forbindelse til hjemmenetværk

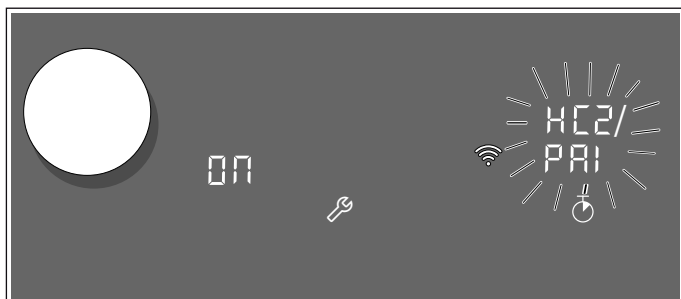
Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet. Der findes oplysninger om dette i routerens betjeningsvejledning. Der skal være adgang til routeren.

Hvis dette ikke er tilfældet, skal følgende trin i "Manuel forbindelse til hjemmenetværk" udføres.

- 1 Åbn grundindstillingerne.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC1** vises.
- 3 Berør symbolet  for at åbne Home Connect indstillingerne.
I indstillingsområdet blinker **HC1** og **NET** skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **OFF**.



- 4 Indstil værdien **001** med Twist-knappen. I kogezone-indikatoren blinker **001** og symbolet .
- 5 Tryk inden for 2 minutter på WPS tasten på routeren. Kogetoppen er forbundet med netværket, når symbolet  ikke mere blinker men lyser i betjeningsfeltet.
Bemærk: Hvis der ikke kan oprettes forbindelse, vises værdien **002** "Manuel forbindelse". Forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, eller start den automatiske forbindelse igen.



Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en. I indstillingsområdet blinker **HC2** og **PRI** skiftevis. I kogezone-indikatoren blinker værdien **00**.

- 6 Start app'en på den mobile enhed, og følg anvisningerne for oprettelse af den automatiske netværksforbindelse.

Forbindelsesprocessen er afsluttet, når værdien **00** ikke længere blinker i kogezone-indikatoren, og værdien **OFF** lyser igen.

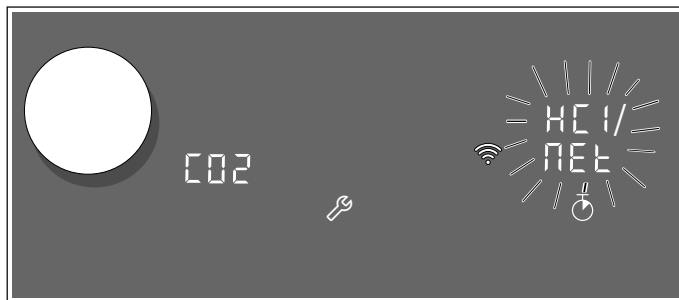
Manuel forbindelse til hjemmenetværk

Bemærk: Netværksnavnet (SSID) og passwordet (Key) til hjemmenetværket skal bruges ved den manuelle tilmelding til hjemmenetværket (WLAN).

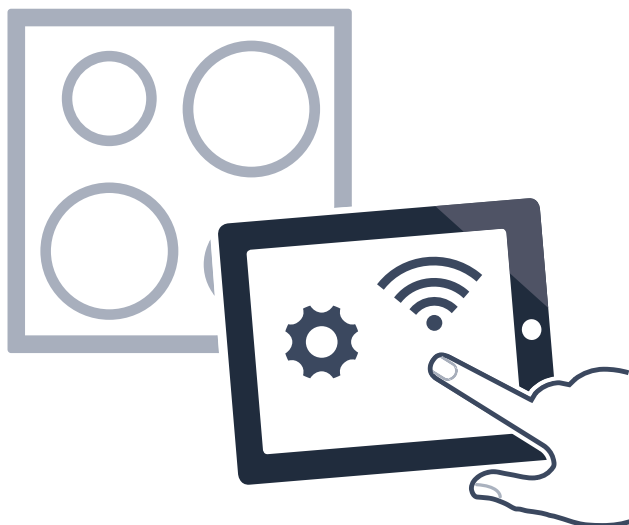
- 1 Åbn grundindstillingerne.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC1** vises.
- 3 Berør symbolet  for at åbne Home Connect indstillingerne.
I indstillingsområdet blinker **HC1** og **NET** skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **OFF**.



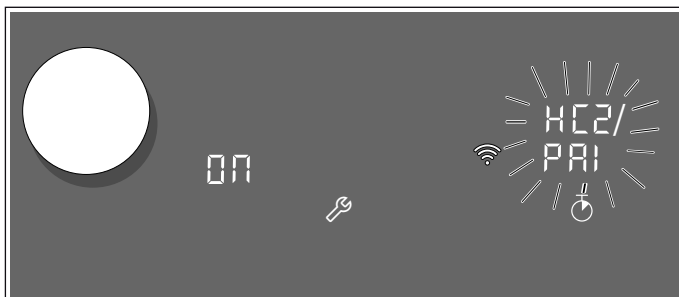
- 4 Indstil værdien **002** med Twist-knappen. I kogezone-indikatoren blinker **002** og symbolet .



- 5 Skift til den generelle indstillingsmenu i den mobile enhed, og åbn WLAN-indstillingerne.



- 6 Opret forbindelse mellem den mobile enhed og kogetoppens netværk med SSID "HomeConnect" ved hjælp af tasten "HomeConnect". Forbindelsesoprettelsen kan vare op til 60 sekunder.
- 7 Åbn Home Connect app, når forbindelsen er oprettet korrekt.
App'en søger nu efter kogetoppen i nogle sekunder. Når kogetoppen er fundet, vises en opfordring til - hvis det endnu ikke er gjort - at indtaste netværksnavnet (SSID) og passwordet (Key) til hjemmenetværket (WLAN) i de pågældende felter.
- 8 Tryk derefter på "Overfør til husholdningsapparat".
- 9 Kogetoppen er forbundet med hjemmenetværket, når symbolet  lyser i betjeningsfeltet.



Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en. I indstillingsområdet blinker **HC2** og **PRI** skiftevis. I kogezone-indikatoren blinker værdien **ON**.

Forbindelsesprocessen er afsluttet, når værdien **ON** ikke længere blinker i kogezone-indikatoren, og værdien **OFF** lyser igen.

Derefter kan den mobile enhed forbindes med hjemmenetværket igen.

Følg anvisningerne i app'en.

Home Connect indstillinger

Home Connect kan når som helst tilpasses til de individuelle behov.

Naviger i kogetoppens grundindstillinger til Home Connect-indstillingerne for at få vist netværks- og apparatinformationer.

Indikator	Funktion
HC1/NET	Forbindelse til hjemmenetværk (WLAN)
OFF	Ikke forbundet/afbryde netværksforbindelse
CO1	Forbinde automatisk
CO2	Forbinde manuelt
ON	Forbundet
HC2/PRI	Forbindelse med app
OFF	Ikke forbundet/forbindelsesprocedure afsluttet
ON	Oprette forbindelse
HC3/CON	Forbindelse med hjemmenetværk (WLAN)
OFF	Trådløst modul deaktiveret
ON	Trådløst modul aktiveret
HC4/FES	Indstillinger via app
OFF	Deaktiveret
ON	Aktiveret*
HC5/UPD	Software update
DEF	Opdatering tilgængelig og parat til installation
INS	Start installationen
HC6/FED	Fjernadgang via kundeservice
OFF	Ikke tilladt
ON	Tilladt
HC7/SEF	WLAN-signalstyrke
NA	Ikke forbundet med netværk (WLAN)
1	Signalstyrke 1 (svag)
2	Signalstyrke 2 (middel)
3	Signalstyrke 3 (god)
HC8/SEF	Forbindelse til Home Connect server
NA	Ikke forbundet
ON	Forbundet

* Grundindstilling

Anvisninger

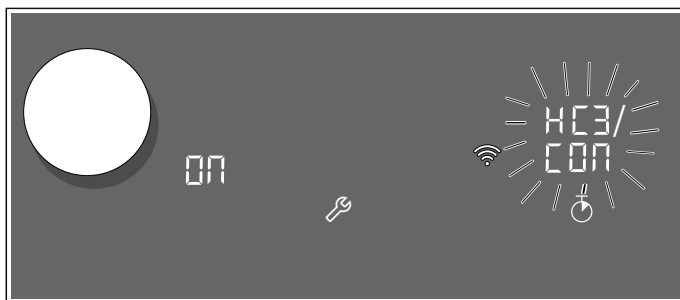
- Indstillingen **HC2** vises kun, hvis apparatet er forbundet med hjemmenetværket.
- Indstillingen **HC3** vises kun, hvis apparatet allerede har været forbundet med hjemmenetværket en gang.
- Indstillingen **HC5** vises kun, når en opdatering er tilgængelig.
- Indstillingen **HC6** vises kun, når kundeservice forsøger at oprette forbindelse til apparatet. En godkendt adgang kan når som helst afsluttes.
- Indstillingerne **HC7** og **HC8** vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN.

Deaktiver WLAN

Hvis WLAN er aktiveret, kan Home Connect funktionaliteten anvendes.

Bemærk: Ved standby i netværket forbruger apparatet maks. 2 W.

- 1 Åbn grundindstillingen **c9**.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC3** og **CON** blinker skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **ON**.



- 3 Indstil værdien **OFF** med Twist-knappen.

WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Bemærk: Netværksindstillingerne bliver gemt. Når WLAN-funktionen bliver aktiveret igen, forsøger kogetoppen igen at oprette forbindelse til det gemte netværk.

Afbryde fra netværk

Kogetoppens forbindelse til netværket kan altid afbrydes.

Bemærk: Når kogetoppens forbindelse til netværket er afbrudt, er det ikke muligt at betjene den via Home Connect.

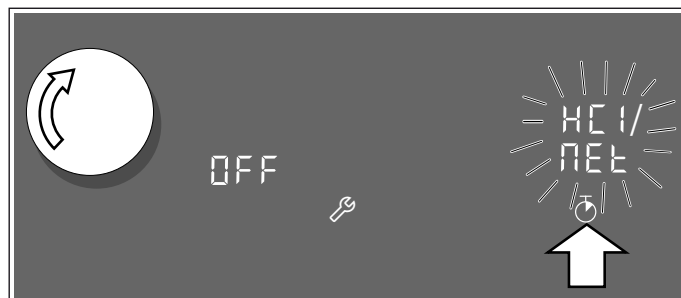
- 1 Åbn grundindstillingen **c9**.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC1** og **NET** blinker skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **ON**.

- 3 Indstil værdien **OFF** med Twist-knappen.

Apparatets forbindelse til hjemmenetværket er afbrudt, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Forbinde netværk

- 1 Åbn grundindstillingen **c9**.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC1** og **NET** blinker skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **OFF**.



- 3 Indstil værdien **CO1** "Forbind automatisk" eller **CO2** "Forbind manuelt" med Twist-knappen.
- 4 Følg anvisningerne i afsnittet "Automatisk forbindelse til hjemmenetværk" eller "Manuel forbindelse til hjemmenetværk".

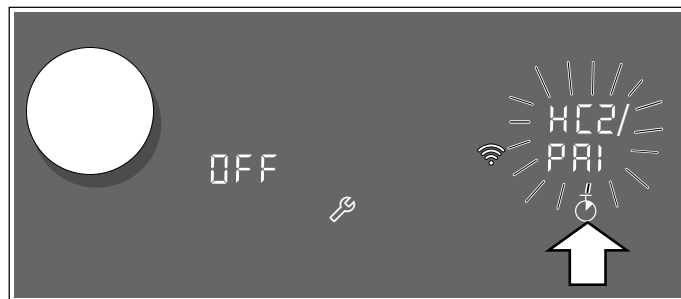
Forbind med App

Når Home Connect app er installeret på den mobile enhed, kan den forbindes med kogetoppen.

Anvisninger

- Apparatet skal være forbundet med netværket.
- App'en skal være åbnet og være indstillet.
- Hvis der er oprettet en direkte forbindelse til en emhætte, skal kogetoppens forbindelse til hjemmenetværket først afbrydes, og derefter skal forbindelsen startes igen. → "Afbryde fra netværk" på side 42, → "Forbinde netværk" på side 42

- 1 Åbn grundindstillingen **c9**.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC2** og **PA1** blinker skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **OFF**.



- 3 Indstil værdien **ON** med Twist-knappen.
- 4 Start app'en på den mobile enhed, og følg anvisningerne for at afslutte forbindelsesproceduren.

Forbindelsesprocessen er afsluttet, når værdien **ON** ikke længere blinker i kogezone-indikatoren, og værdien **OFF** lyser igen.

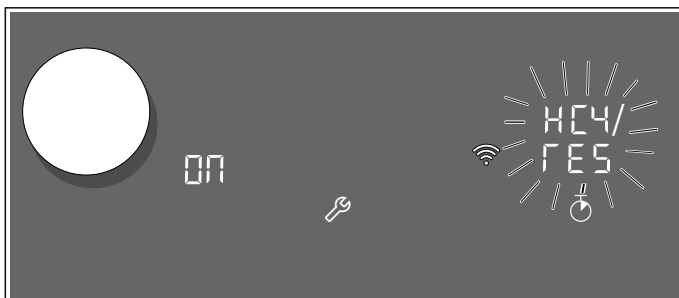
Indstillinger via app

Med Home Connect app er det let at åbne kogetoppens grundindstillinger og sende indstillingerne for kogezoneerne til kogetoppen.

Anvisninger

- For at ændre grundindstillingerne skal kogetoppen være slukket.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under en sådan betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.
- Ved leveringen er overførsel af indstillinger aktiveret.
- Hvis overførsel af indstillinger er deaktiveret, er det kun kogetoppens driftstilstand, der vises i Home Connect app.

- 1 Åbn grundindstillingen **c 9**.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC4** og **RES** blinker skiftevis.
- 3 Vælg værdien **ON** med Twist-knappen for at aktivere overførsel, og vælg værdien **OFF** for at deaktivere overførsel.



Bekræft kogeindstillingerne

Så snart kogeindstillingerne overføres til en kogezone, begynder kogezone-indikatoren at blinke. Berør den blinkende indikator  for at bekræfte indstillingerne. Tryk på en anden tast på kogetoppen for at afvise indstillingerne.

Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver kogetoppens software opdateret (f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer). En forudsætning for dette er, at man er registreret som Home Connect bruger, at app'en er installeret på den mobile enhed og er forbundet med Home Connect serveren.

Så snart der er kommet en software update, får brugeren en meddelelse over Home Connect app om, hvor opdateringen også kan downloades.

Hvis brugeren befinder sig det lokale netværk, og downloaden er foretaget korrekt, kan installationen startes via kogetoppen (grundindstillinger, indstillinger **c 9**, indstillingen **HC5/UPd**) eller via Home Connect app.

Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er blevet udført korrekt.

Anvisninger

- Kogetoppen kan fortsat bruges under downloaden.
- Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan download af softwareopdateringen også udføres automatisk.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

Fjerndiagnostik

Ved en fejl kan kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik.

Kontakt kundeservice, sørg for, at apparatet er forbundet med Home Connect-serveren, og kontroller, om fjerndiagnostik-tjenesten er tilgængelig i det pågældende land.

Bemærk: Der findes flere oplysninger om tilgængeligheden af fjerndiagnostik-tjenesten i det pågældende land under Hjælp & Support på Home Connect hjemmesiden: www.home-connect.com

Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.

Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer Gaggenau Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.gaggenau.com.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.



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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kun til indendørs brug

Forbindelse emhætte

Dette apparat kan forbindes med en passende emhætte, så emhættens funktioner kan styres via kogetoppen.

Apparaterne kan forbindes med hinanden på forskellige måder:

Home Connect

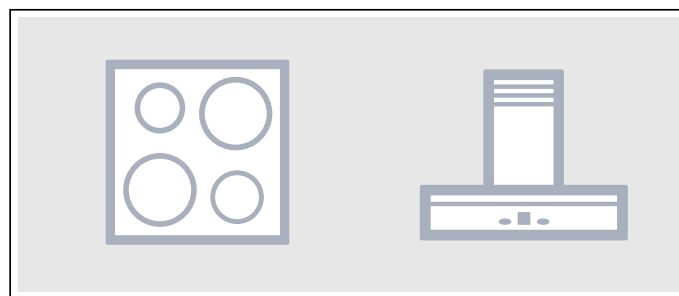
Hvis begge apparater kan anvendes med Home Connect, er det muligt at oprette en forbindelse via Home Connect app.

Følg anvisningerne om dette i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.



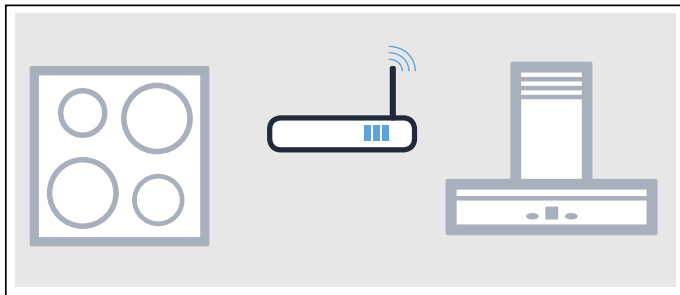
Direkte forbindelse mellem apparaterne

Hvis apparatet forbindes direkte med en emhætte, er en forbindelse til hjemmenetværket ikke længere mulig. Apparatet fungerer som en kogetop uden netværksforbindelse. Kogetoppen kan altid betjenes via betjeningsfeltet.



Forbinde apparaterne via et hjemmenetværk

Hvis apparaterne forbindes med hinanden via hjemmenetværket, kan både emhættestyringen og Home Connect bruges til kogetoppen.



Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i emhættens brugsanvisning, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via kogetoppens emhættestyring. → *"Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 6*
- Betjening direkte på emhætten har altid forrang. I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via kogetoppens emhættestyring.
- Ved standby i netværket forbruger apparatet maks. 2 W.

Opsætning

Kogetoppen skal være tændt for at oprette forbindelse mellem kogetop og emhætte.

Direkte forbindelse

Sørg for, at emhætten er slukket.

Se kapitlet "Forbinde kogetop" i emhættens brugsanvisning.

Bemærk: Hvis kogetoppen forbindes direkte med emhætten, er forbindelse til hjemmenetværket ikke længere mulig, og Home Connect kan ikke længere bruges.

- 1 Åbn grundindstillingerne.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen  vises. I kogezone-indikatoren lyser **OFF**.
- 3 Indstil værdien **1** med Twist-knappen. I kogezone-indikatoren blinker **1**.
- 4 Start forbindelsen på emhætten indenfor 2 minutter.

Kogetoppen er forbundet med emhætten, når værdien **01** vises i kogezone-indikatoren. I kogetoppens betjeningsfelt vises symbolerne for den kogetopbaserede emhættestyring.

Forbindelse via hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren. Hvis det ikke skulle være tilfældet, skal trinnene "Direkte forbindelse" udføres.

Kontroller først, at emhætten befinder sig i hjemmenetværket.

- 1 Åbn grundindstillingerne.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen  vises. I kogezone-indikatoren lyser **OFF**.
- 3 Indstil værdien **1** med Twist-knappen. I kogezone-indikatoren blinker **1**.
- 4 Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren. Kogetoppen forbindes med hjemmenetværket, i kogezone-indikatoren vises værdien **2**.
- 5 Start forbindelsen på emhætten.

Kogetoppen er forbundet med emhætten, når værdien **02** vises i kogezone-indikatoren. I kogetoppens betjeningsfelt vises symbolerne for den kogetopbaserede emhættestyring.

Bemærk: Forbindelsen kan kun oprettes, når begge apparater er forbundet med hjemmenetværket, og forbindelsesprocessen er aktiv. Hvis tidsintervallet for forbindelsesprocessen er udløbet for et af apparaterne, skal forbindelsen startes igen (grundindstillinger, indstilling ).

Nulstille forbindelse

De gemte forbindelser til hjemmenetværket og til emhætten kan altid nulstilles.

- 1 Åbn grundindstillingerne.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen  vises.
- 3 Indstil værdien **OFF** med Twist-knappen.

Styring af emhætte via kogetop

I kogezoneens grundindstillinger kan emhættens forhold indstilles afhængigt af aktivering og deaktivering af kogetoppen eller enkelte kogezone. → "Indstillinger for emhættestyring" på side 49

Flere indstillinger kan foretages via betjeningsfeltet.

Indstilling af ventilator

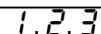
Aktivering

Berør symbolet .

Indstille ventilationstrin

Drej Twist-knappen mod venstre eller mod højre for at indstille ventilationstrinnet.

Følgende indstillinger er mulige:

Indikator	Funktion
	Ventilator fra
	Automatisk drift Ventilatoren starter automatisk ved udvikling af damp
	Ventilationstrin Intensitet: lav, mellem, høj
	PowerBoost-funktion
	Interval-ventilation
	Ventilatorefterløb

Slukke

Deaktivere og fortsætte madlavningen:

- 1 Berør symbolet .
- 2 Vælg ventilatortrin  med Twist-knappen.

Slukke for kogetoppen:

Emhættens driftsform, efter at kogetoppen er slukket, afhænger af den valgte grundindstilling.

Hvis  vises i indikatoren, er emhætten i efterløbstilstand.

Bemærk: Symbolet  vises også svagt synligt, selv om både kogetop og emhætte er slukket.

Indstilling af emhættens belysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogetoppens betjeningsfelt.

Berør symbolet .

Afhængigt af de valgte grundindstillinger, tændes hhv. slukkes belysningen automatisk sammen med kogetoppen. → "Indstillinger for emhættestyring"

Indstillinger for emhættestyring

Indstillinger for emhættestyring

Den kogetopbaserede emhættestyring kan når som helst tilpasses til de individuelle behov.

Ændre grundindstillinger → "Grundindstillinger"

Indikator	Funktion
cE	Forbindelse kogetop - emhætte
	Ikke forbundet* / afbryd forbindelse.
	Opret forbindelse.
	Forbundet med hjemmenetværk.
	Forbundet med emhætte.
cA	Automatisk start af ventilator
	Deaktiveret. Ved behov skal emhætten tændes manuelt.
	Aktiveret med automatisk drift.* Emhætten aktiveres med automatisk drift, når en kogezone aktiveres.
	Aktiveret med manuel drift. Emhætten aktiveres på det laveste trin, når en kogezone tændes.
	Aktiveret med manuel drift. Emhætten aktiveres på det mellemste trin, når en kogezone tændes.
	Aktiveret med manuel drift. Emhætten aktiveres på det højeste trin, når en kogezone tændes.
cB	Ventilatorefterløb
	Ventilatoren slukkes sammen med kogetoppen.
	Aktiveret med automatisk drift.*
	Aktiveret med standard-ventilatorefterløb.
	Ingen ændring af indstillingerne.
cC	Automatisk aktivering af belysning
	Deaktiveret.*
	Aktiveret. Belysningen tændes, når kogetoppen tændes.
cD	Automatisk slukning af belysning.
	Deaktiveret.*
	Aktiveret. Belysningen slukkes, når kogetoppen slukkes.

* Grundindstilling

Bemærk: Indstillingerne **cA**, **cB**, **cC** og **cD** vises kun, når apparatet er forbundet med en emhætte.

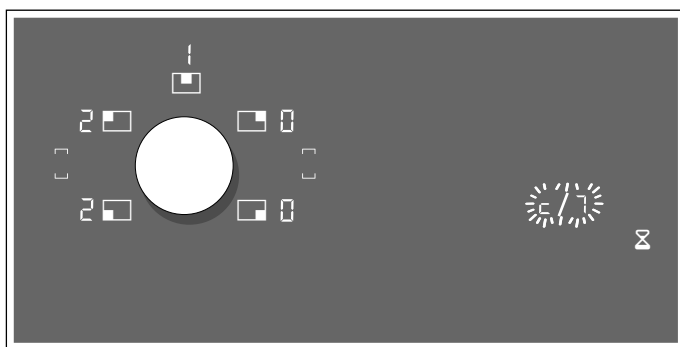
Test af gryder/pander

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

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

- 1 Sæt en kold gryde eller pander 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.

Funktionen kan aktiveres igen ved at dreje Twist-knappen.

Anvisninger

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

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 effekttrin.

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

Rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

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

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

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

Brug aldrig:

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

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

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

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

Ved pletter

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

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

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

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

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

Twistknap

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

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

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

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

Hvorfor lyder der et signal?

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

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

Hvorfor kan kogeassistentfunktionerne ikke aktiveres?

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller funktionen PowerManager er aktiveret. Sluk eller reducer effektrinnet for de aktive kogezone.

Der findes flere oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*PowerManager*"

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Dyb fløjtelyd:

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

Knitrende lyd:

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

Høje fløjtelyde:

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

Ventilatorlyd:

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

Gryder/pander

Hvilke gryder og pander er egnede til brug på en induktionskogetop?

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

Hvorfor opvarmes kogezoneen ikke, og hvorfor blinker kogetrinet?

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

Kontroller, at kogezoneen, hvor gryden eller panden er placeret, er tændt.

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

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

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 effektttrin?

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

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

Hvordan aktiveres de dobbelte og tredobbelte kogezoneer?

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

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

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

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

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

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
<i>F2 / E8207</i> <i>F4 / E8208</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
<i>F5</i> + effekttrin og lydsignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern den pågældende gryde/pande. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Madlavningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lydsignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når fejlindikatoren er slukket, kan madlavningen fortsættes.
<i>F1 / F6</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.	Lad elektronikken køle tilstrækkeligt ned, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F0</i>	Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres.	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig sensor. Madlavningen kan fortsættes på normal vis, uden at funktionen Indstillingsoverførsel benyttes. Kontakt teknisk kundeservice.
<i>F8</i>	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet
<i>E8202</i>	Temperatursensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket.	Vent, til kogesensoren er tilstrækkeligt afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
<i>E8203</i>	Temperatursensoren er overophedet, og alle kogezone er blevet slukket.	Fjern temperatursensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezone og varmekilder. Tænd for kogezoneerne igen.
<i>E8204</i>	Temperatursensorens batteri er brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri".
<i>E8205</i>	Temperatursensoren har mistet forbindelsen.	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.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri". Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind temperatursensoren med kogetoppen igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er løst.
Indikatoren i temperatursensoren blinker to gange.	Temperatursensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri".

Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.

da Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Indikatoren i temperatursensoren blinker tre gange.	Temperatursensoren har mistet forbindelsen.	Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og forbind temperatursensoren med kogetoppen igen.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Der er fejl i driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde.	Kontakt elseskabet.
<i>U400</i>	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at kogetoppen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
<i>DE</i>	Demotilstand er aktiveret.	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Vent 30 sekunder, og tilslut strømforsyningen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demotilstand er deaktiveret.
Sæt ikke varme gryder eller pander 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.

Modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.)

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

Typeskiltet med disse numre findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- På undersiden af kogetoppen.

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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

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

9001365223 (990321)
da

GAGGENAU

