

CX 492

Kogetoppen er udstyret med induktion over hele kogezone.

Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser	4
Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
Årsager til skader	7
Oversigt	7
Miljøbeskyttelse	8
Energisparetips	8
Miljøvenlig bortskaffelse	8
Madlavning med induktion	8
Fordele ved madlavning med induktion	8
Kogegrej	8
Lær apparatet at kende	10
Kogezone	10
Betjeningsfeltet	10
Menuoversigt	11
Kogezone-indikator	12
Restvarmeindikator	12
Betjening af maskinen	13
Den første ibrugtagning	13
Tænde / slukke kogetoppen	13
Indstille kogezone	13
Gåde råd om tilberedning	14
Dynamisk madlavning	17
Aktivere	17
Deaktivere	17
Professionel madlavning	18
Aktivere	18
Deaktivere	19
Tidsfunktioner	19
Automatisk tilberedningstid	19
Stopurs-funktion	20
Minuturet	21
Booster-funktion til gryder	22
Aktivere	22
Deaktivere	22
Booster-funktion til pander	23
Gode råd om anvendelsen	23
Aktivere	23
Deaktivere	23
Varmholdningsfunktion	24
Aktivere	24
Deaktivere	24

Transfer-funktion	24
Aktivere	24
Trådløs temperatursensor	25
Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor	25
Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet	26
Rengøring	26
Udskiftning af batteri	27
Overensstemmelseserklæring	27
Kogesensor-modus	28
Kogeprocesser med kogesensoren	28
Fordele	29
Tips om kogning med Kogesensor-modus	29
Indstilling af kogepunkt	29
Indstilling	30
Anbefalede retter	31
Dynamisk madlavning med en gryde / pande	35
Aktivere	35
Deaktivere	35
Teppanyaki-modus	36
Egnede gryder og pander	36
Aktivere	36
Deaktivere	36
Børnesikring	37
Aktivere	37
Deaktivere	37
Permanent børnesikring	37
Pausefunktion	37
Aktivere	37
Deaktivere	37
Automatisk sikkerhedsafbrydelse	37
Grundindstillinger	38
Åbne grundindstillinger	39
Home Connect	39
Forbindelse med hjemmenetværk	39
Home Connect indstillinger	42
Softwareopdatering	44
Fjerndiagnostik	44
Oplysning om datasikkerhed	45
Overensstemmelseserklæring	45

Emhættestyring	45
Opsætning	46
Afbryde fra netværk	47
Styring af emhætte via kogetop	47
Indstillingen Ventilations-styring	48
Rengøring	49
Kogesektion	49
Kogetoppens ramme	49
Hyppest stillede spørgsmål og svar (FAQ)	50
Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	53
Meddelelser og fejlmeddelelser	53
Tips	53
Demotilstand	54
Kundeservice	55
Produktnummer (E-nr.) og Fabrikationsnummer (FD-nr.)	55

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.

Vær opmærksom på ved anvendelsen af kogesensor-modus, at den valgte kogezone skal være den kogezone, hvor gryden med kogesensoren 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 eller fedt kan let antændes. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogetoppen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogeområdet bliver meget varmt. Læg ingen brændbare genstande på kogetoppen. Opbevar ikke genstande på kogetoppen.
- 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 de tilgrænsende områder bliver meget varme. Dette gælder især for kogetoppens ramme (hvis en sådan forefindes). Rør aldrig ved de varme overflader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt teknisk kundeservice.

- Genstande af metal bliver meget hurtigt varme på kogetoppen. Læg aldrig metalgenstande, som knive, gafler, skeer, grydelåg eller andre genstande med dele af metal på kogetoppen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare pga. magnetfelt!

Den trådløse kogesensor 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 kogesensoren 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.
- Kogesensoren 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 altid for, at både kogezone og grydebund er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Lad aldrig gryder/pander koge tørre. Det kan medføre 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.
- Alufolie og plastfade/-skåle smelter på de varme kogezone. Anvendelse af kogetop-beskyttelsesfolie kan ikke anbefales.

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.

Energisparetips

- Brug altid et tætsluttende låg, der passer til gryden. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg. Så kan man se indholdet i gryden uden at tage låget af.
- Brug gryder og pander med plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Placer altid gryder og pander indenfor de anvendte kogezoners afgrænsninger.
- Anvend en lille gryde eller pande til små mængder. En stor gryde, som kun er lidt fyldt op, bruger meget energi.
- Tilbered retterne med små mængder vand. Det sparer på energien, og grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Skru ned til et lavere effektt trin i god tid. Ellers går der energi til spilde.

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 kogesensor 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 grundlæggende fra gængse madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en 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. Induktions-kogezonen afbryder straks varmetilførslen, når gryden eller panden tages af, uden at den forinden er blevet slukket.

Kogegrej

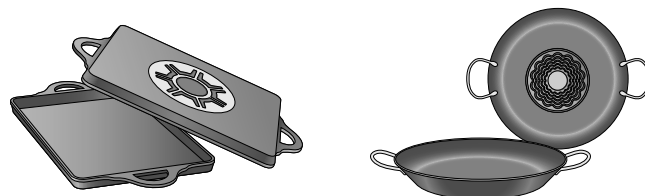
Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

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

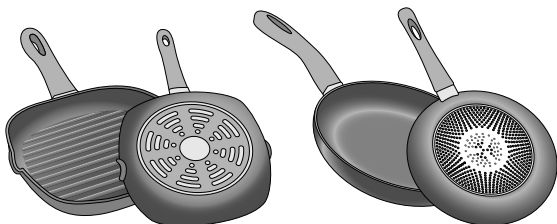
For at undersøge om gryden eller panden er egnet til brug med induktion: Prøv, om bunden bliver tiltrukket af en magnet, eller se producentens angivelser vedr. dette.

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

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



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



Uegnet kogegej

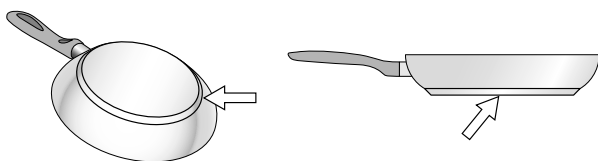
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt, som f.eks. gryder med sandwich-bund af rustfrit stål, sparer både tid og energi.

Det er bedst at anvende gryder og pander med en fuldkommen plan bund. Ujævne bunde eller bunde med prægede mønstre forringer varmetilførslen.



Gryden/panden mangler eller har en uegnet størrelse

Placer altid gryder/pander indenfor de anvendte kogezone-afgrænsninger. Hvis gryden eller panden ikke placeres korrekt, er lavet af et uegnet materiale eller har en forkert størrelse, vises symbolet $\ominus$ ved siden af kogezone-indikatoren. Flyt gryden eller panden, eller forsøg med en anden gryde eller pande.

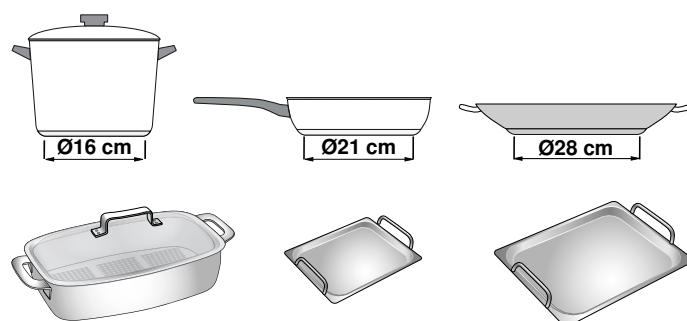
Hvis den aktive gryde eller pande løftes op fra kogezone i mere end 30 sekunder, slukkes kogetoppen automatisk.

Tom gryde eller pande med tynd bund

Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder eller pander med tynd bund. Kogetoppen er udstyret med et internt sikkerhedssystem. Alligevel kan en tom gryde eller pande blive opvarmet så hurtigt, at den automatiske slukningsfunktion ikke får tid til at reagere, og temperaturen bliver alt for høj. Pandens eller grydens bund kan smelte og beskadige glaspladen. Rør i så fald ikke ved gryden eller panden, og sluk for kogetoppen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis kogetoppen ikke mere fungerer efter afkølingen.

Registrering af gryder / pander

Kogetoppen registrerer automatisk position, størrelse og form af den anvendte gryde eller pande afhængigt af bundens ferromagnetiske diameter og materiale. Gryder og pander med en bunddiameter fra 90 til 340 mm er egnede.



Bemærk: Kogezone-indikatorerne kan afvige fra grydens eller pandens faktiske størrelse og form. Det er normalt og forringer ikke kogetoppens funktion. Yderligere oplysninger, se kapitlet → "Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)"

Lær apparatet at kende

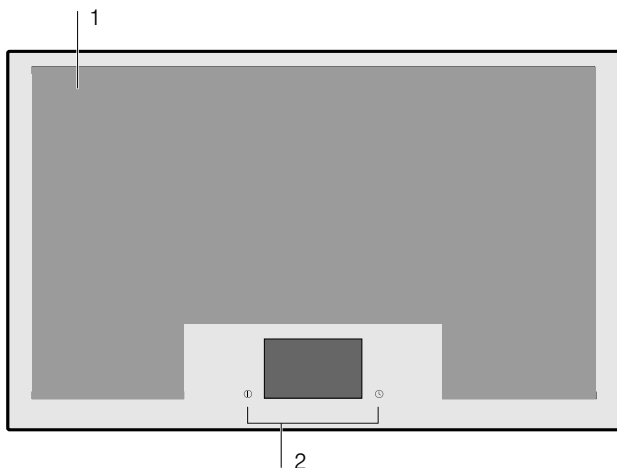
I dette kapitel beskrives kogezone, betjeningsfeltet og apparatets forskellige funktioner.

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

Kogezone

Kogetoppen er udstyret med induktion over hele kogezone. Gryder og pander kan placeres frit indenfor de tilgængelige kogezoners afgrænsninger. Gryders og panders position, størrelse og form bliver automatisk registreret.

Bemærk: Der kan bruges op til 6 gryder/pander på kogezone samtidigt.



Kogetop

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Tilgængelig kogezone |
| 2 | Betjeningsfelt |

Betjeningsfeltet

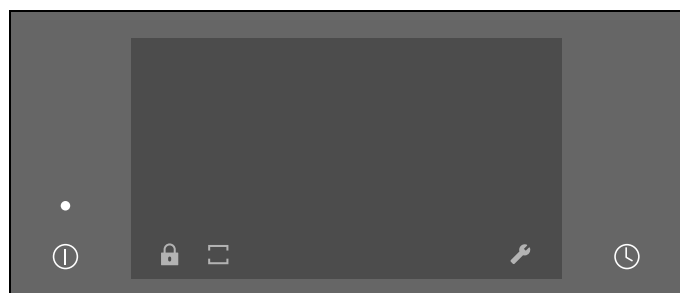
Betjeningsfeltet har sensorfelter og et touch-display.

Sensorfelter

Sensorfelterne er touch-felter. Berør det pågældende symbol for at vælge en funktion. I displayet vises de tilgængelige funktioner.

Anvisninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på touch-displayet. Elektronikken kan blive overophedet.



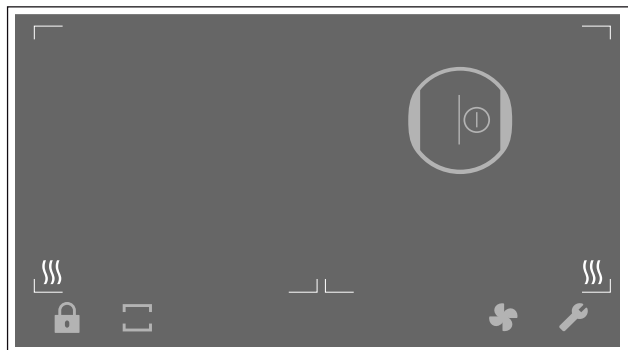
Sensorfelter

①	Hovedafbryder
🕒	Tidsmenu
⌚	Minutur
⏸	Stopur
🔒	Børnesikring
⏸	Pausefunktion
📺	Kogetop-modus
↕	Dynamisk madlavning
📏	Professionel madlavning
📏	Klassisk madlavning
✳	Ventilations-styring
🔑	Grundindstillinger
I①	Kogezone
1.0 - 9.0	Effekttrin
➡➡	Booster-funktion til gryder
➡➡	Booster-funktion til pander
🔥	Varmholdningsfunktion
🕒	Automatisk tilberedningstid
🔥	Gryder/pande-modus
📺	Dynamisk styring af en gryde/pande
📺	Klassisk madlavning med en gryde / pande
📶	Kogesensor
📶	Teppanyaki

Touch-display

På touch-displayet vises en oversigt over, de gryder/pander, der er placeret på kogetoppen, og over sensor-felterne til aktivering af de forskellige funktioner.

Når der er placeret en gryde/pande på kogezone, vises kogezone-indikatoren for denne gryde/pande i displayet.



Menuoversigt

Kogesektionens intuitive menustruktur gør det let at finde sig til rette. Her findes en nærmere beskrivelse af de vigtigste menuer.

Hovedmenu

I hoveddisplayet vises en oversigt over indikatorerne for de gryder/pander, der står på kogeområdet. Den viser kogemodus, effekttrin og indstillede Timer-funktioner for de tændte kogezoneer.

Funktionsliste

Funktionslisten giver adgang til visse funktioner og til andre menuer.

I funktionslisten vises følgende optioner:

- Børnesikring
- Pause-funktion
- Kogemodus
- Ventilations-styring
- Grundindstillinger

Info-menu

I Info-menuen kan der vises oplysninger om apparatet eller om de aktuelt aktive funktioner.

Berør symbolet på funktionslisten for at åbne Info-menuen. Sensoren viser, hvornår funktionen er tilgængelig.

Anvisninger og advarsler

Meddelelserne oplyser om ændringer i apparatets status, eller meddeler, hvis brugeren skal foretage en handling.

Berør symbolet for at vende tilbage til hovedmenuen.

Bemærk: Den øverste linje i displayet lyser orange.

Meddelelserne gør opmærksom på, at der skal foretages en handling.

Følg anvisningerne i displayet, og berør symbolet for at vende tilbage til hovedmenuen.

Bemærk: Den øverste linje i displayet lyser blå.

Menuen Kogetop-modus

Kogetoppen har forskellige funktioner for hele kogezoneen.

Kogemodus	Funktion
Professionel madlavning	Valg af effekttrin fra venstre mod højre afhængigt af grydens/pandens position på kogezoneen.
Klassisk madlavning	Valg af effekttrin for kogezoneen.
Dynamisk madlavning	Valg af effekttrin forfra og bagud afhængigt af grydens/pandens position på kogezoneen.

Berør symbolet på funktionslisten for at åbne menuen Kogetop-modus.

Menuen Gryde/pande-modus

Kogetoppen har forskellige funktioner for kogezone.

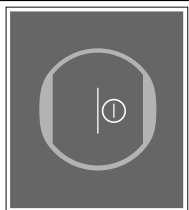
Gryde/pande-modus	Funktion
 Dynamisk madlavning med en gryde/pande	Med denne funktion kan effektrinnet styres afhængigt af grydens/pandens position ved at flytte gryden/panden fremad eller bagud på kogezone.
 Klassisk madlavning med en gryde/pande	Med denne funktion kan effektrinnet vælges for hver enkelt gryde/pande i betjeningsfeltet.
 Kogesensor	Ved hjælp af kogesensoren, som er placeret udvendig på gryden, kan temperaturen automatisk bibeholdes. Kogesensor-modus er velegnet til retter, som kræver meget vand, olie eller fedt under tilberedningen.
 Teppanyaki	Med denne funktion kan Teppanyaki-området opdeles i to områder. Dermed kan der steges på den ene del, mens retterne holdes varme på den anden del, eller der kan steges på hele området med det samme effektrin.

Tryk let på kogezone-indikatoren, og berør derefter sensorfeltet , for at åbne menuen Gryde/pande-modus.

Kogezone-indikator

Når der stilles en gryde/pande på kogezone, lyser indikatoren for den pågældende kogezone i touch-displayet.

Registreret kogezone



Gryden / panden på kogezone er registreret. Kogezone-indikatoren lyser. Berør symbolet ① for at vælge kogezone.

Valgt kogezone



Den viste kogezone er valgt. Effektrinnet kan indstilles.

Tændt kogezone



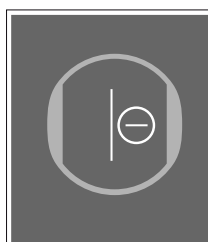
Den viste kogezone er tændt. I indikatoren lyser det indstillede effektrin.

Der er ikke placeret en gryde eller pande på kogezone



Gryden eller panden er blevet fjernet fra kogezone. Det førhen valgte effektrin lyser mindre intensivt.

Yderligere indikatorer



Den valgte kogezone kan ikke indstilles. Tryk på indikatoren for at vise yderligere oplysninger.

Mulige årsager:

- Der kan tilberedes med op til 6 jævnt fordelte gryder/pander samtidigt på kogezone.
- Gryden/panden er ikke egnet til induktionskogetoppe.
- Apparatets maksimale effektforbrug blev overskredet.

Restvarmeindikator

Kogetoppen har flere restvarmeindikatorer , som markerer, at kogezone stadig er varme. Afhængigt af restvarmens intensitet, lyser et, to eller tre afsnit i indikatoren . Rør ikke ved kogezone, når disse indikatorer stadig lyser eller umiddelbart efter, at de er slukket.

Restvarmeindikatorerne lyser også, når der er slukket for kogetoppen, så længe kogezoneerne stadig er varme.

Betjening af maskinen

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

Den første ibrugtagning

Når apparatet tændes første gang, vises en menu i displayet til valg af de første indstillinger. Vælg de ønskede indstillinger.

Når indstillingerne er bekræftet, vises hovedmenuen.

Bemærk: Indstillingerne kan når som helst ændres. Der findes yderligere oplysninger om valg af disse indstillinger i kapitlet → "Grundindstillinger".

Tænde / slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ①. Indikatoren over hovedafbryderen lyser. Efter en kort opstartstid er kogetoppen klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①. Indikatoren slukkes. Alle kogezoneer er slukket.

Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når kogezoneerne har været slukket i mere end 30 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 10 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis kogetoppen tændes igen indenfor dette tidsrum, vises muligheden for at aktivere de sidste indstillinger i hovedmenuen. Yderligere oplysninger om denne indstilling, se kapitlet → "Grundindstillinger".

Indstille kogezone

Det ønskede effektttrin vælges i indstillingsområdet.

Effektttrin 1.0	= laveste trin
Effektttrin 9.0	= højeste trin

Alle effektttrin har en mellemtrin, som er markeret med .5.

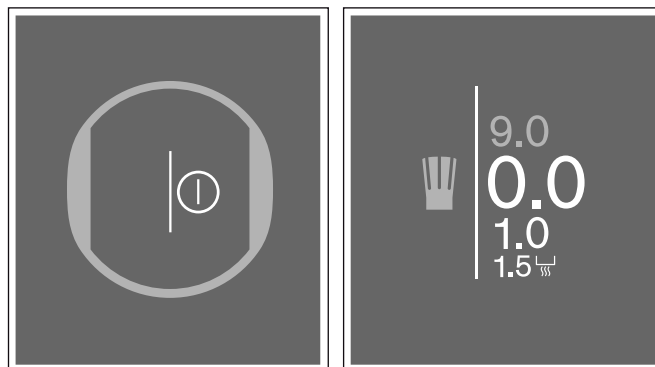
Anvisninger

- 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.

Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

- 1 Placer gryden eller panden på kogezoneen.
- 2 Berør symbolet ① for den ønskede kogezone på touch-displayet. I kogezone-indikatoren lyser indstillingsområdet.



- 3 Stryg indenfor de næste 4 sekunder opad eller nedad med fingeren, og vælg det ønskede effektttrin. Tryk direkte på effektttrin 9.0 for at vælge effektttrin 9.0.



Kogetrinnet er indstillet.

Ændre kogetrin

Vælg kogezone, og indstil derefter det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Slukke kogezone

Berør kogezone-indikatoren, til effekttrin **0.0** vises i indstillingsområdet. Kogezonen slukkes.

Bemærk: Hvis der er placeret en gryde eller pande på en kogezone, inden kogetoppen tændes, bliver den registreret, når hovedafbryderen er berørt, og kogezone-indikatoren vises i touch-displayet.

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*"

Anbefalede retter

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.

	Viderekogningstrin	Tid (min)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1.0 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1.0 - 2.0	-
Opvarmning eller varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2.0	-
Mælk ¹	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand ¹	3.0 - 4.0	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3.0 - 4.0	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3.0 - 4.0	35 - 55
Simrekogning		
Kartoffelkløbe ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk ¹	4.0 - 5.0	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1.0 - 2.0	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. sauce bearnaise, sauce hollandaise	3.0 - 4.0	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris ³	2.0 - 3.0	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6.0 - 7.0	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	4.0 - 5.0	50 - 65
Grydesteg	4.0 - 5.0	60 - 100
Gullasch ³	3.0 - 4.0	50 - 60

¹ Uden låg

² Vend flere gange

³ Forvarmning på trin 8.0 - 8.5

	Viderekogningstrin	Tid (min)
Langtidsstegning/stegning med lidt olie ¹		
Schnitzel, naturel eller paneret	6.0 - 7.0	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6.0 - 7.0	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret ²	6.0 - 7.0	6 - 12
Steak (3 cm tyk)	7.0 - 8.0	6 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt) ²	5.0 - 6.0	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost ²	5.0 - 6.0	10 - 30
Frikadeller (3 cm tykke) ²	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm tyk)Hamburger ²	6.0 - 7.0	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5.0 - 6.0	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6.0 - 7.0	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6.0 - 7.0	8 - 15
Rejer og skaldyr	7.0 - 8.0	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7.0 - 8.0	10 - 20
Asiatiske panderetter (grøntsager og små stykker kød)	7.0 - 8.0	15 - 20
Panderetter, dybfrost	6.5 - 7.5	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5.0 - 6.0	3 - 6
Fritering ¹ (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0	-
Kroketter, dybfrost	7.0 - 8.0	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6.0 - 7.0	-
Fisk, paneret eller i øldej	6.0 - 7.0	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6.0 - 7.0	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	5.5 - 6.5	-

¹ Uden låg

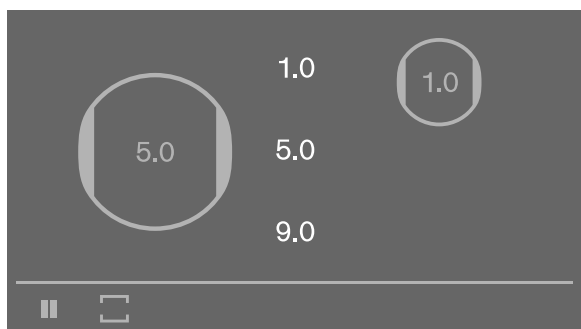
² Vend flere gange

³ Forvarmning på trin 8.0 - 8.5

Dynamisk madlavning

Anvend denne specielle funktion ved alle former for tilberedning, hvor effekttrinnet ofte skal ændres. Med denne funktion kan effekttrinnet hurtigt og let justeres under tilberedningen ved ganske enkelt at flytte gryden eller panden fremad eller bagud.

Når denne funktion er aktiveret, bliver hele kogezone-området omdannet til et samlet område med tre forskellige effekttrin. Afhængigt af grydens eller pandens position bliver det ene eller det andet af de forindstillede effekttrin aktiveret. Det effekttrin, der er anvendt for gryden eller panden, vises i den pågældende kogezone-indikator.



Forindstillede effekttrin:

Forreste område = effekttrin **9.0**

Midterområdet = effekttrin **5.0**

Bageste område = effekttrin **1.0**

De forindstillede effekttrin kan ændres. Ændring af effekttrin, se kapitlet → "Grundindstillinger"

Anvisninger

- Booster-funktionen til gryder og pander og varmholdningsfunktionen er ikke tilgængelige, når funktionen dynamisk madlavning er aktiveret.
- De forskellige driftstyper til gryder/pander og indstilling af tilberedningstid er ikke tilgængelige, når funktionen dynamisk madlavning er aktiveret.
- Når gryden / panden flyttes på kogezone-området eller løftes, starter kogetoppen en automatisk søgning, og effekttrinnet for det område, hvor gryden eller panden blev registreret, bliver indstillet.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Madlavning med induktion".

Aktivere

- 1 Berør symbolet .
- 2 Berør først symbolet , og bekræft derefter valget med symbolet . De tre forindstillede effekttrin vises i hovedmenuen.

Funktionen er aktiveret.

Placering af gryder/pander

Hvis der er placeret en aktiveret gryde/pande på kogezone-området, inden funktionen aktiveres, vises kogezone-indikatoren uden effekttrin. Tryk let på kogezone-indikatoren, og berør derefter sensorfeltet  for at bekræfte det valgte effekttrin.

Tryk let på kogezone-indikatoren, og berør derefter sensorfeltet , når der placeres en ny gryde/pande.

Bemærk: Hvis gryden eller panden ikke har den egnede størrelse til denne funktion, lyser symbolet  ved kogezone-området.

Berør symbolet  for at vise informationer.

Berør symbolet  for at vende tilbage til hovedmenuen.

Ændre effekttrin

Kogetrinnene kan ændres under madlavningen. Berør det område let, hvor effekttrinnet skal ændres, for at vælge et andet effekttrin i programmeringsområdet.

Bemærk: Hvis funktionen deaktiveres, returnerer effekttrinnene til de forindstillede værdier.

Deaktivere

- 1 Berør symbolet .
- 2 Vælg en anden driftstype for kogetoppen, og berør derefter symbolet  for at bekræfte valget. De valgte effekttrin for hver enkelt gryde og pande bibeholdes.

Funktionen er deaktiveret.

Professionel madlavning

Anvend denne specielle funktion ved alle former for tilberedning, hvor effekttrinnet ofte skal ændres. Med denne funktion kan effekttrinnet hurtigt og let justeres under tilberedningen ved ganske enkelt at flytte gryden eller panden mod venstre eller højre.

Når denne funktion er aktiveret, bliver hele kogezoneen omdannet til et samlet område med tre forskellige effekttrin. Afhængigt af grydens eller pandens position bliver det ene eller det andet andet forindstillede effekttrin aktiveret. Det effekttrin, der er anvendt for gryden eller panden, vises i den pågældende kogezone-indikator.

Forindstillede effekttrin:

Venstre område = effekttrin **1.5**

Midterområdet = effekttrin **9.0**

Højre område = effekttrin **5.0**

De forindstillede effekttrin kan ændres. Ændring af effekttrin, se kapitlet → "Grundindstillinger"

Anvisninger

- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Madlavning med induktion".
- De forskellige driftstyper til gryder og pander, booster-funktionen til gryder og pander og indstilling af tilberedningstid er ikke tilgængelige, så længe denne funktion er aktiveret.

Aktivere

- 1 Berør symbolet .
- 2 Berør først symbolet , og bekræft derefter valget med symbolet .

De forindstillede effekttrin vises i hovedmenuen.

Funktionen er aktiveret.

Placering af gryder/pander

Hvis der er placeret en aktiveret gryde/pande på kogezoneen, inden funktionen aktiveres, vises kogezone-indikatoren uden effekttrin. Tryk let på kogezone-indikatoren, og berør derefter sensorfeltet  for at bekræfte det valgte effekttrin.

Tryk let på kogezone-indikatoren, og berør derefter sensorfeltet , når der placeres en ny gryde/pande.

Bemærk: Hvis gryden eller panden ikke har den egnede størrelse til denne funktion, lyser symbolet  ved kogezoneen.

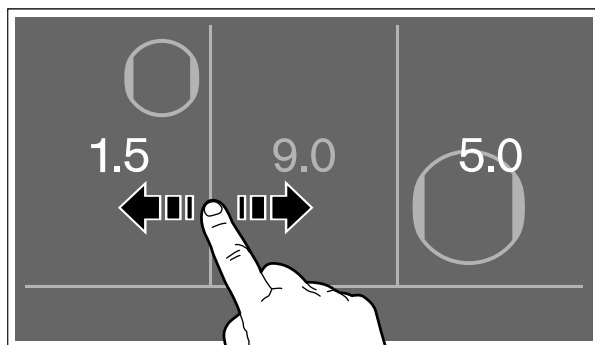
Berør symbolet  for at vise informationer.

Berør symbolet  for at vende tilbage til hovedmenuen.

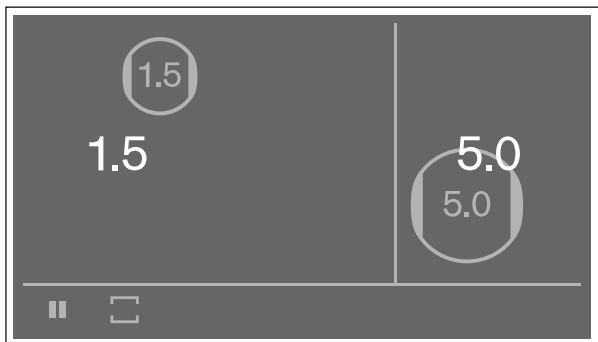
Kombinere områder

Områderne med forindstillede effekttrin kan kombineres for at få et større område med samme effekttrin.

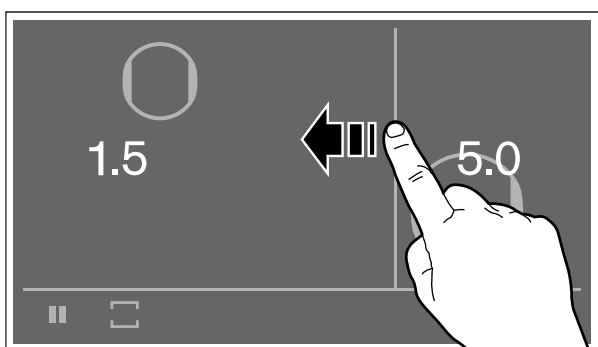
Berør hertil en af de vertikale kanter i det midterste område, og stryg med fingeren mod venstre eller mod højre ind over det tilgrænsende område.



Effekttrinnet for det kombinerede område er det samme som for det område, der bliver udvidet.



For at afskille de kombinerede områder igen: Berør en af områdets vertikale kanter, og stryg med fingeren mod venstre eller mod højre, til det skjulte område igen er synligt.



Ændre effekttrin

Kogetrinnene kan ændres under madlavningen. Berør det område let, hvor effekttrinnet skal ændres, for at vælge et andet effekttrin i programmeringsområdet.

Bemærk: Hvis funktionen deaktiveres, returnerer effekttrinnene til de forindstillede værdier.

Deaktivere

- 1 Berør symbolet
- 2 Vælg en anden driftstype for kogetoppen, og berør derefter symbolet for at bekræfte valget. De valgte effekttrin for hver enkelt gryde og pande bibeholdes.

Funktionen er deaktiveret.

Tidsfunktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

- Automatisk tilberedningstid
- Stopur
- Minutur

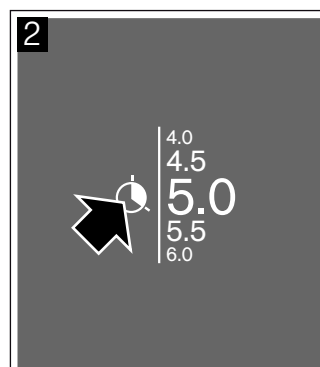
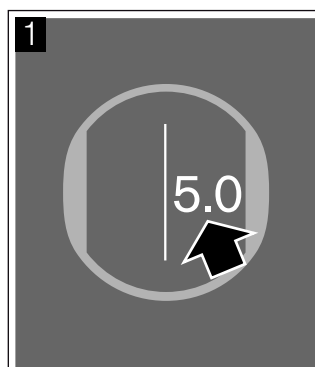
Automatisk tilberedningstid

Kogezonen slukker automatisk, når den indstillede tid er gået.

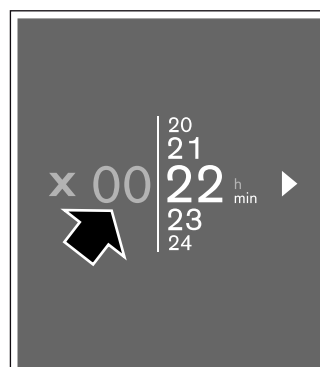
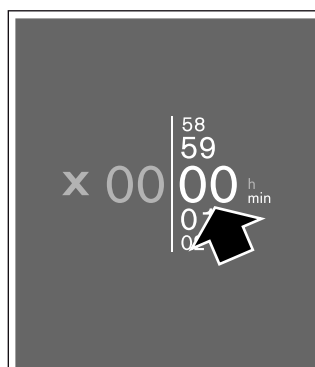
Der kan indstilles en varighed på op til 12 timer og 59 minutter.

Indstilling:

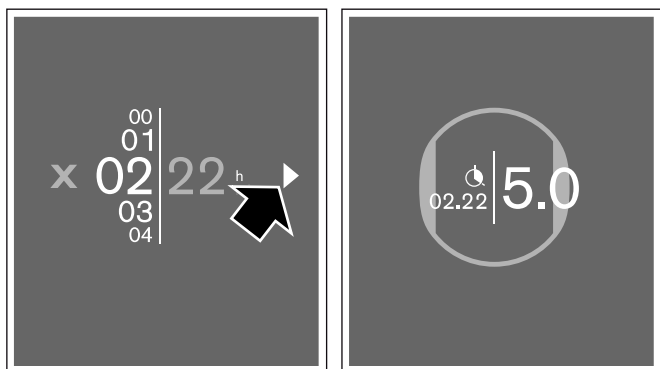
- 1 Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
- 2 Tryk let på det valgte effekttrin. I kogezone-indikatoren lyser symbolet
- 3 Berør symbolet . I kogezone-indikatoren lyser **00|00** ^h_{min}.



- 4 Vælg derefter den ønskede tilberedningstid i timer og minutter.



- 5 Berør symbolet ► for at bekræfte den valgte tid. I kogezone-indikatoren vises den indstillede varighed.



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Kogesensor-modus

Hvis der indstilles en varighed for en kogezone, og kogesensor-modus er aktiveret, begynder varigheden først at tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.

Ændre eller slette tid

Vælg symbolet ⌚.

Korriger den indstillede tid, og berør derefter symbolet ► for at bekræfte den valgte indstilling.

Berør symbolet ■ for at slette tiden.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes. Der lyder et signal. Den indstillede varighed står på **00.00** og effekttrinnet på **0.0**.

Tryk let på tidsindikatoren. Indikatorerne slukkes, og signalet holder op.

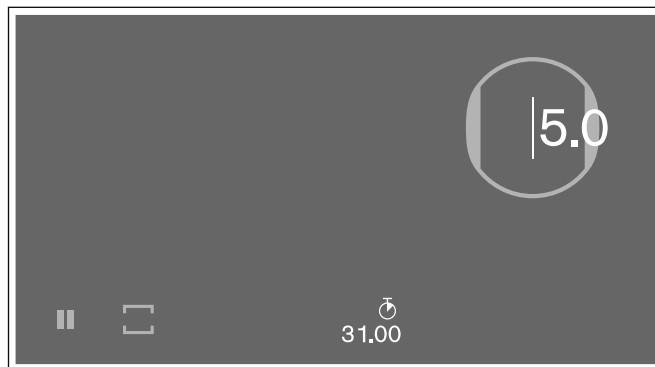
Stopurs-funktion

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

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

Aktivere

Berør sensorfeltet ⌚, og vælg symbolet ⌚. Berør derefter symbolet ► for at bekræfte valget. I funktionslisten lyser **00.00** og symbolet ⌚.



Stopuret er aktiveret. Tiden begynder at tælle ned.

Sætte stopuret på pause

Berør først symbolet ⌚ og derefter symbolet ||, stopuret standses, og hovedmenuen vises igen.

Berør først symbolet ⌚ og derefter symbolet ►, for at starte stopuret igen.

Deaktivere

Berør først symbolet ⌚ og derefter symbolet ■. Stopuret standser, tiden indstilles til **00.00**, og hovedmenuen vises igen.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Berør symbolet ✕ for at slette menuen og vende tilbage til hovedmenuen.

Minuturet

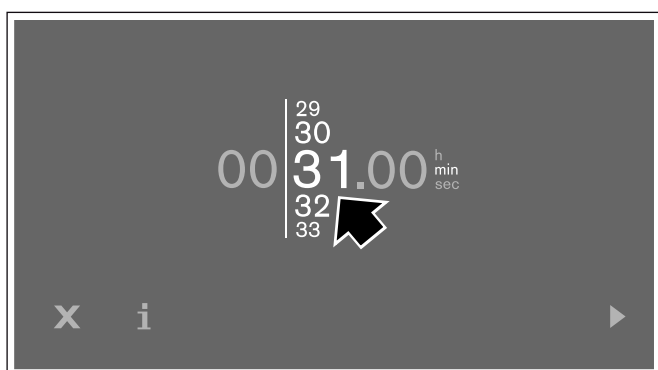
Der kan indstilles en tid op til 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder med minuturet.

Det kan aktiveres både ved tændt og slukket kogetop.

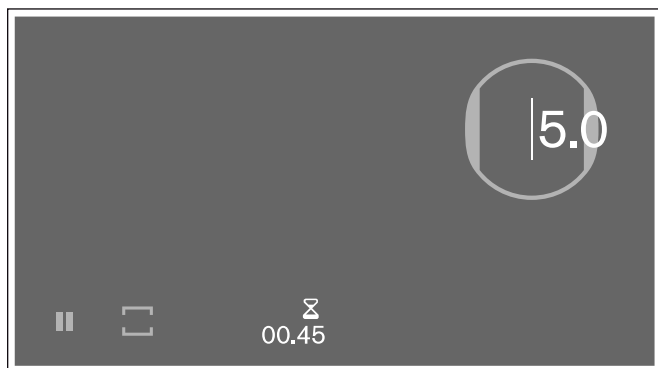
Det fungerer uafhængigt af kogezoneerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstilling:

- 1 Berør sensorfeltet .
- 2 Berør symbolet , og bekræft valget med . Indikatoren 00 | 00.00^{h min sec} lyser.
- 3 Stryg indenfor de næste 10 sekunder opad eller nedad med fingeren, og indstil varigheden i minutter, timer og sekunder.



- 4 Berør symbolet  for at bekræfte den valgte indstilling. I funktionslisten lyser symbolet  og den indstillede tid.



Den valgte tid begynder at tælle ned.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet .

Berør symbolet  for at ændre den indstillede tid og aktivere den valgte indstilling.

Berør symbolet  for at slette tiden.

Sætte minutur på pause

Berør først symbolet  og derefter symbolet , minuturet standses, og hovedmenuen vises igen.

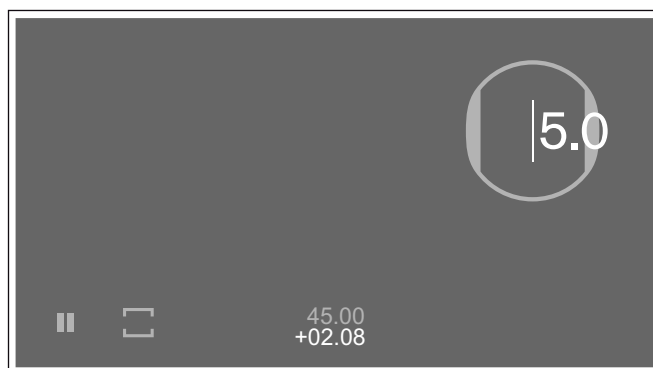
Berør først symbolet  og derefter symbolet , for at starte minuturet igen.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. I minuturets indikator blinker 00.00.

Berør symbolet . Indikatorerne slukkes, og signalet holder op.

Når symbolet  berøres i nogle sekunder, bliver stopuret aktiveret. I displayet vises symbolet  foran den forløbne tid.



Tryk på tidsindikatoren for at indstille en tid på minuturet.

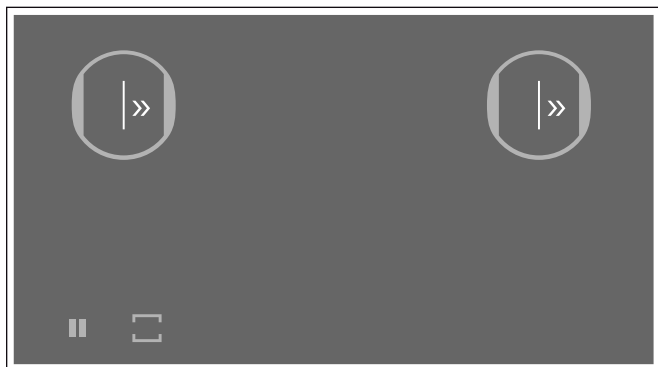
Når tidsindikatoren berøres i nogle sekunder, slukkes tidsindikatorerne.

Booster-funktion til gryder

Med Booster-funktionen kan store mængder vand opvarmes hurtigere end med effekttrin 9.0.

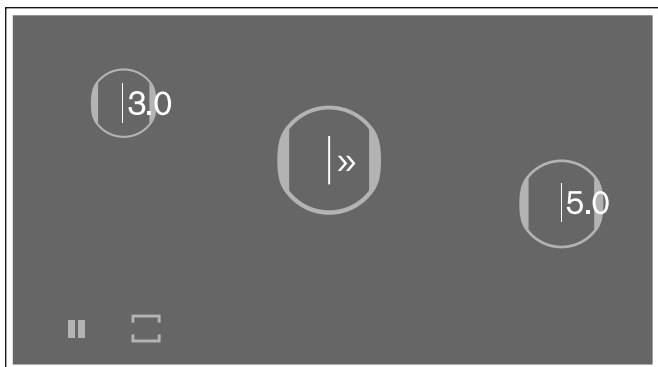
Denne funktion er tilgængelig, når symbolet » vises i indstillingsområdet for gryden / panden.

Booster-funktionen for gryder kan kun anvendes for én gryde på hver side af kogezone.



Hvis Booster-funktionen for gryder er aktiveret, og der vælges indstillinger for en anden kogezone på samme side af kogetoppen, bliver Booster-funktionen for gryder deaktiveret. Kogezonen bliver automatisk indstillet til kogetrin 9.0.

Hvis Booster-funktionen for gryder er aktiveret på midten af kogezonen, kan der foretages indstillinger for gryder/pander, der er placeret på venstre og højre side af kogetoppen.



Aktivere

Vælg kogezonen, og stryg opad eller nedad med fingeren, til indikatoren » vises.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

Berør kogezone-indikatoren, og vælg et vilkårligt kogetrin i indstillingsområdet.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde slukker denne funktion automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

Kogezonen skifter automatisk ned til effekttrin 9.0.

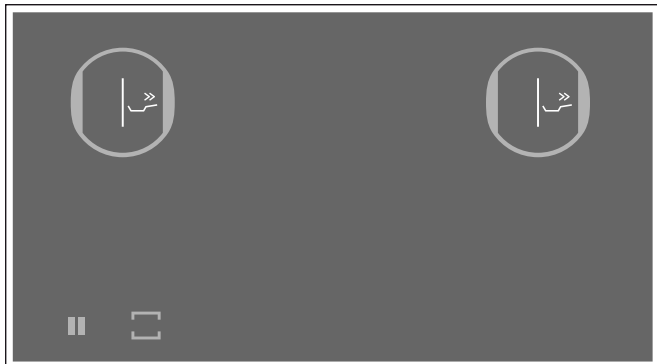
Booster-funktion til pander

Med Booster-funktionen for pander kan panden opvarmes hurtigere end med effekttrin 9.0.

Vælg det egnede effekttrin for retten, når funktionen er deaktiveret.

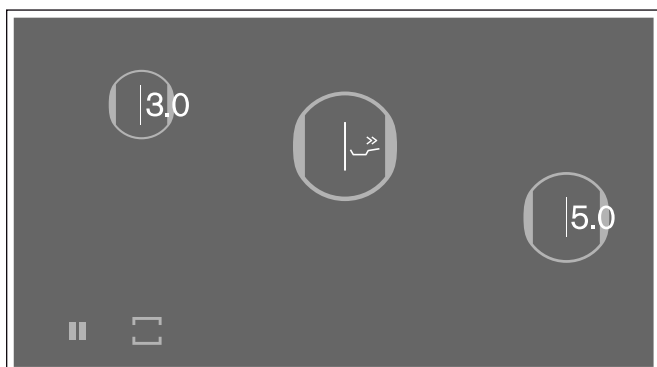
Denne funktion er tilgængelig, når symbolet  vises i indstillingsområdet for gryden / panden.

Booster-funktionen for pander er kun tilgængelig for én pande pr. kogezone.



Hvis Booster-funktionen for pander er aktiveret, og der vælges indstillinger for en anden kogezone på samme side af kogetoppen, bliver Booster-funktionen for pander deaktiveret, og kogetrin 9.0 bliver indstillet automatisk.

Hvis Booster-funktionen for pander er aktiveret på midten af kogezone, kan der foretages indstillinger for gryder/pander, der er placeret på venstre og højre side af kogetoppen.



Gode råd om anvendelsen

- De anvendte gryder og pander skal altid være kolde.
- Anvend altid gryder og pander med fuldkommen plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder eller pander samt olie, smør eller fedt uden opsyn.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Madlavning med induktion"

Aktivere

Berør kogezone-indikatoren, og vælg symbolet  i indstillingsområdet.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

Berør kogezone-indikatoren, og vælg et vilkårligt kogetrin i indstillingsområdet.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.

Kogezonen skifter automatisk ned til effekttrin 9.0.

Varmholdningsfunktion

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

Aktivere

Vælg den ønskede kogezone, og derefter effekttrin **1.5**.
Indstil  i indstillingsområdet.

Deaktivere

Berør kogezone-indikatoren, og vælg et vilkårligt kogetrin i indstillingsområdet.

Funktionen er deaktiveret.

Transfer-funktion

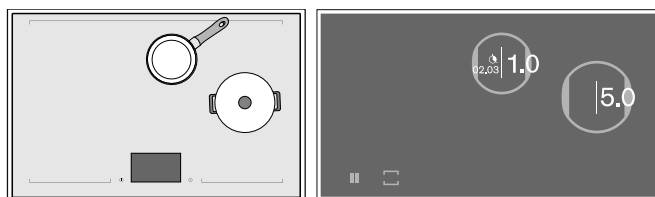
Med denne funktion kan det indstillede koge- eller temperaturtrin og varigheden overføres, når gryden eller panden flyttes på kogezone.

Hvis gryden/panden tages af kogezone, eller hvis den flyttes på kogezone, varmer kogetoppen ikke længere. Indstillingerne for kogezone bibeholdes i 30 sekunder.

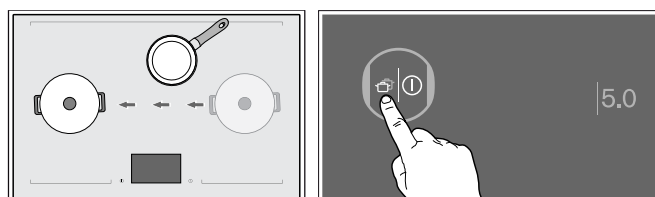
Hvis gryden eller panden sættes på den samme placering igen, bliver indstillingerne bibeholdt.

Aktivere

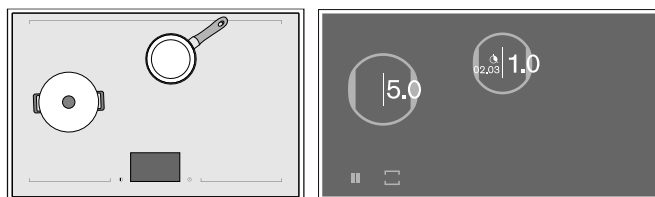
- 1 Sæt gryden/panden på kogezone.



Symbolet  vises ved den nye kogezone.



- 2 Berør symbolet  for den nye kogezone for at bekræfte overførslen af indstillingerne. Effekttrinnet lyser.



Indstillingerne blev overført til den nye kogezone.

Trådløs temperatursensor

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

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes følgende oplysninger:

- Anbringe silikonepatch
- Anbringe trådløs kogesensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteri

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

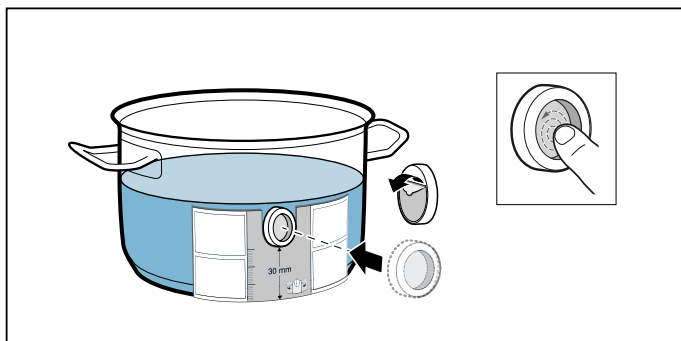
00577921	Sæt med 5 silikone-patches
CA060300	Temperatursensor og sæt med 5 silikone-patches

Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fastgør kogesensoren på gryden.

Når en gryde anvendes i kogesensor-modus første gang, skal silikone-patchen anbringes direkte på gryden. 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.

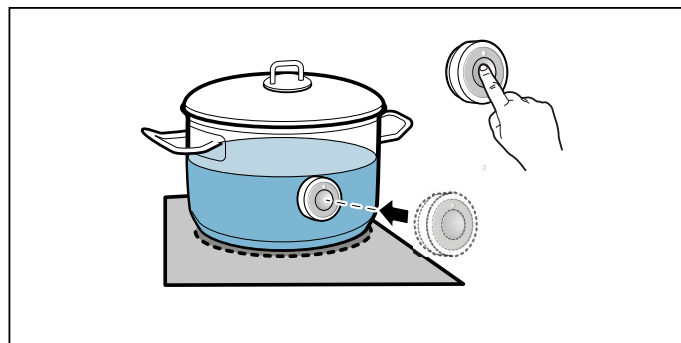
Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

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

- Kontroller, at silikone-patchen er helt tør, inden kogesensoren placeres.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet når en højde, som dækker kogesensorens silikone-patch.
- Placer ikke kogesensoren på en anden varm gryde for at undgå overophedning.
- Tag kogesensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted og ikke i nærheden af varmekilder.
- Der kan anvendes op til tre kogesensorer samtidigt.

Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen.
- 2 Vælg optionen *Kogesensor-forbindelse*, og berør derefter symbolet  for at bekræfte valget.
- 3 Berør inden for de næste 30 sekunder symbolet  for den trådløse kogesensor.
Efter nogle få sekunder vises resultatet af forbindelsen mellem kogesensor og betjeningsfelt i displayet.
Berør derefter symbolet  for at bekræfte.
- 4 Berør symbolet  for at tilslutte en anden kogesensor. Berør symbolet  for at vende tilbage til Grundindstillingerne.

Så snart kogesensoren er forbundet med betjeningsfeltet, er kogesensor-modus tilgængelig.

Anvisninger

- Der kan være følgende årsager til problemer med forbindelsen pga. en fejl ved kogesensoren:
 - Bluetooth-kommunikationsfejl.
 - Der er ikke blevet trykket på symbolet på kogesensoren indenfor 30 sekunder.
 - Kogesensorens batteri er brugt op.
 Nulstil kogesensoren, og udfør forbindelsesproceduren igen.
- Hvis der er fejl i forbindelsen som følge af en overførselsfejl, skal forbindelsesproceduren udføres igen.
Kontakt teknisk kundeservice, hvis der fortsat er fejl ved forbindelsen.

Nulstille trådløs temperatursensor

- 1 Berør symbolet  på kogesensoren i 8-10 sekunder.
I løbet af dette tidsrum tændes kogesensorens LED-indikator tre gange. Tredje gang LED'en tændes, begynder nulstillingen. Flyt samtidig fingeren væk fra symbolet.
Så snart LED'en slukkes, er den trådløse kogesensor nulstillet.
- 2 Gentag forbindelsesproceduren.

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

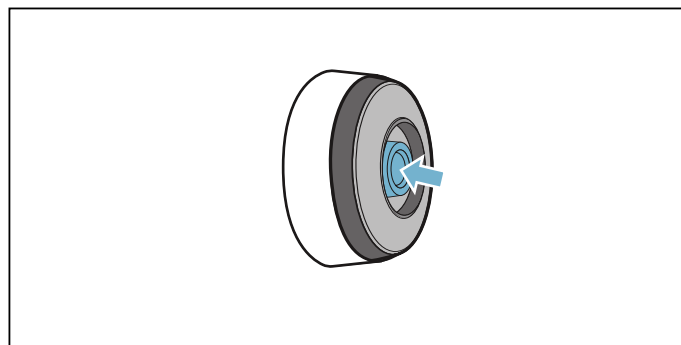
Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egnet til opvaskemaskine.

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

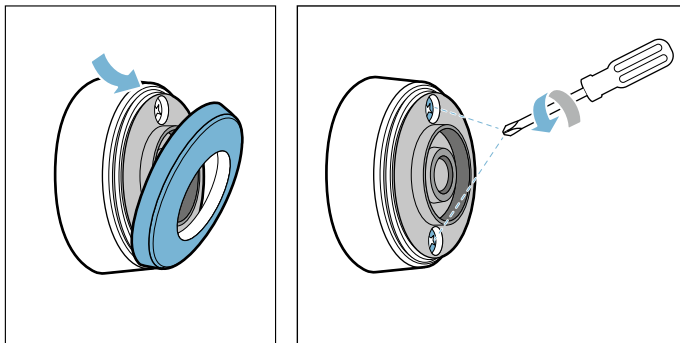
- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

Udskiftning af batteri

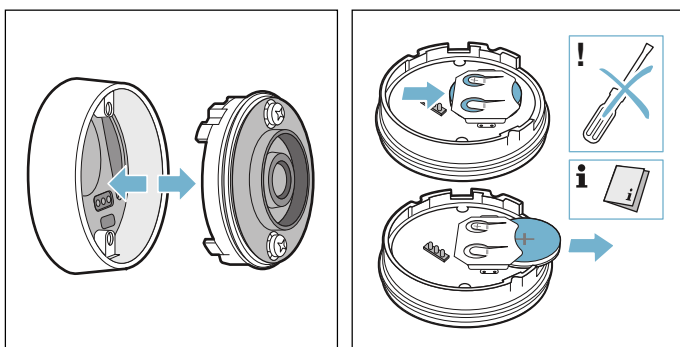
Hvis temperatursensoren ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

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

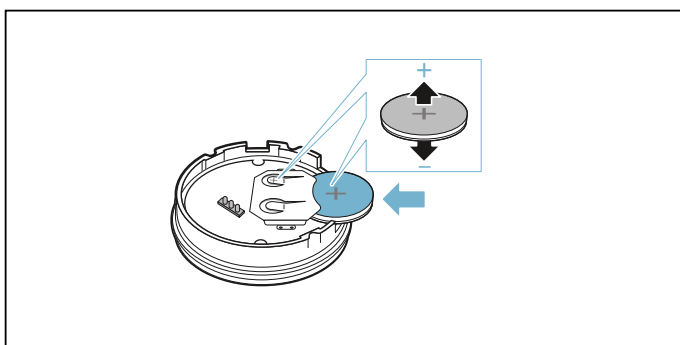


- 2 Luk temperatursensorens dæksel op. Tag batteriet ud af kabinettets underdel, og sæt et nyt batteri i (vend batteriets poler korrekt).

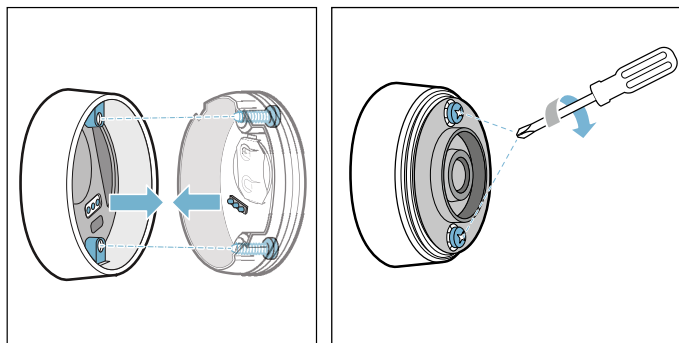


Pas på!

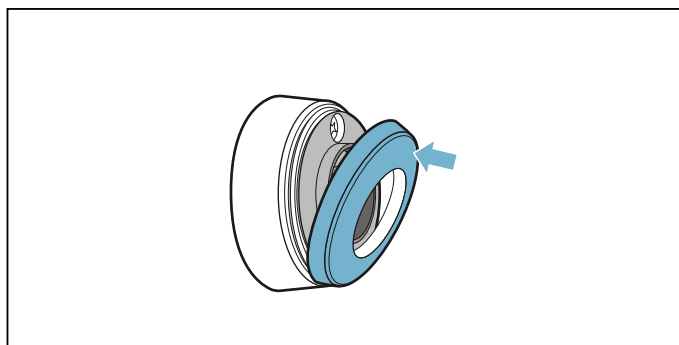
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.



- 3 Luk temperatursensorens dæksel (udsparringerne 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.

Kogesensor-modus

Kogesensor-processerne sikrer, at madlavningen kan foregå let og ubesværet med et fremragende resultat.

Den trådløse kogesensor måler kontinuerligt temperaturen i gryden. Derved bliver kogeeffekten hele tiden reguleret helt præcist, så den rigtige temperatur kan bibeholdes, hvorved alt for kraftig opkogning forhindres og resultatet af madlavningen bliver perfekt.

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

Kogesensor-modus kan anvendes for hele kogezone, når der forefindes en trådløs kogesensor.

Den trådløse kogesensor sender oplysningerne om temperaturen i gryden videre til betjeningsfeltet.

Kogetoppen er udstyret med en trådløs kogesensor. Den kan om ønsket efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller i vores online shop. Der kan anvendes op til tre kogesensorer samtidigt.

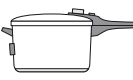
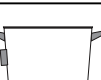
Bemærk: Den kan bestilles med angivelse af referencenummer CA060300.

Der findes yderligere oplysninger om kogesensoren i kapitlet → "Trådløs temperatursensor"

Kogeprocesser med kogesensoren

Med Kogesensor-modus er det muligt at vælge den bedst egnede tilberedningsmåde for alle retter.

Tabellen viser de forskellige understøttede kogeprocesser:

Kogeprocesser	Temperatur	Gryder og pander	Velegnet til
Varmholdning, opvarmning	70 °C		F.eks. punch, gullasch
Simrekogning i mælk	85 °C		F.eks. Pannacotta, mælkeris
Simrekogning i vand	90 °C		F.eks. ris, Quinoa
Kogning	100 °C		F.eks. pasta, gnocchi, grøntsager
Tilberedning i trykkoger	115 °C		F.eks. hjemmelavet bouillon, bælgrugter
Fritering ved lav temperatur *	160 °C		F.eks. doughnuts, berlinere
Fritering ved mellem temperatur *	170 °C		F.eks. paneret fisk, kødboller
Fritering ved høj temperatur *	180 °C		F.eks. pommes frites, dybfrost

*Opvarmning af olie med låg og fritering uden låg.

Fordele

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen. Det sparer energi.
- Temperaturen bliver kontinuerligt bibeholdt. På den måde forhindres det, at retterne koger over. Og det er ikke nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.
- Kogesensor-modus meddeler, når vandet eller olien har nået den optimale temperatur for ilægning af retterne i (se undtagelserne i tabellen for de retter, der skal lægges i med det samme).

Anvisninger

- Anvend gryde med plan og tyk bund. Anvend ikke gryde med tynd eller deformeret bund.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet når en højde, som dækker kogesensorens silikone-patch.
- Fjern ikke kogesensoren fra gryden under tilberedningen.
- Tag kogesensoren af gryden efter tilberedningen. Pas på, kogesensoren kan være meget varm.

Tips om kogning med Kogesensor-modus

- Varmholdning/opvarmning: Dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg på gryden. Vælg den temperatur, som anbefales i tabellen.
- Simrekogning: Denne kogeprocess er velegnet til tilberedning af madvarer ved lave temperaturer, til reducere af saucer og gryderetter og til kogning af mælk. Vælg den anbefalede temperatur i tabellen for den pågældende ret.
- Kogning: Med denne funktion kan vand koges under låg, uden at det koger over. Takket være denne temperaturkontrol kan der koges mere effektivt. Vælg den temperatur, som anbefales i tabellen.
- Kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen i den anbefalede tid efter lydsignalet. Vælg den temperatur, som anbefales i tabellen.
- Fritering: Det anbefales at opvarme olien under låg. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i. Vælg den temperatur, som anbefales i tabellen til den pågældende ret.

Anvisninger

- Læg altid låg på gryden under tilberedning, undtagen ved funktionen Fritering.
- Kontroller, om der er lagt låg på gryden, hvis der ikke lyder et signal. Hvis der er lagt låg på gryden, kan det være, at apparatets maksimale effekt er nået, eller at indstillingen *Energistyring* er aktiveret. Dette kan påvirke den tid, det tager at nå den valgte temperatur. Sluk eller reducer effekttrinnet for de andre gryder/pander. Se kapitlet → "*Grundindstillinger*".
- 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. Men bibehold det anbefalede temperaturtrin.

Indstilling af kogepunkt

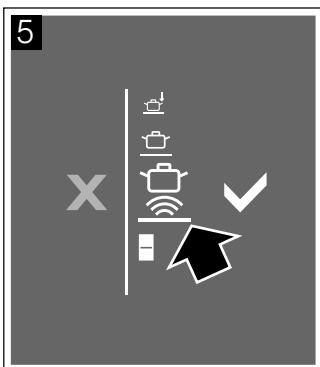
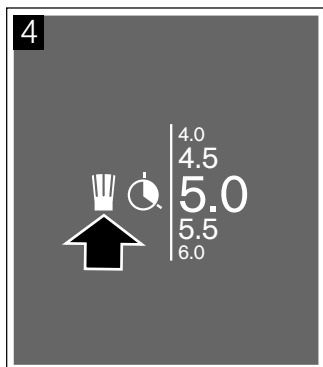
Vands kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Dette gøres på følgende måde:

- Berør sensorfeltet , og vælg grundindstillingen *Kogesensor-kalibrering*.
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 200 - 400 m. Hvis boligen befinder sig mellem 200 til 400 meter over havets overflade, er det ikke nødvendigt at indstille kogepunktet. Vælg i modsat fald den indstilling, som svarer til boligens højde over havets overflade.

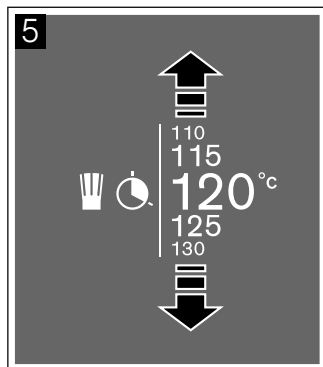
Bemærk: Temperaturtrin 100 °C er tilstrækkeligt til kogning, også selv om vandet ikke bobler særlig kraftigt ved dette trin. Kogepunktet kan ændres. Vælg en lavere højde, hvis der f.eks. ønskes en kraftigere kogning.

Indstilling

- 1 Fastgøre kogesensoren på gryden, se kapitel
- 2 Sæt gryden med tilstrækkelig meget væske på kogezone, og læg altid låg på. Se afsnit → "Placere den trådløse temperatursensor".
- 3 Tryk let på kogezone-indikatoren for gryden/panden.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Stryg opad med fingeren til symbolet . Berør derefter symbolet  for at bekræfte valget.



- 6 Berør symbolet  på den trådløse kogesensor, som angivet i displayet.
- 7 Vælg temperaturtrin.
Kogesensor-modus er aktiveret.
Temperatursymbolet  ved siden af kogezone lyser med stigende intensitet, indtil den valgte temperatur er nået. Så lyder der et signal, og temperatursymbolet slukkes.



- 8 Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i. Læg låg på under tilberedningen.

Tip: Hvis temperaturen skal indstilles mere nøjagtigt, kan den forøges eller reduceres med 1 °C til 5 °C. Berør den valgte temperatur let, og berør derefter symbolet .

Vælg derefter den ønskede temperatur, og bekræft med symbolet , eller berør symbolet  for at afbryde og forlade menuen.

Deaktivere

- 1 Tryk på temperaturtrinnet.
- 2 Berør symbolet , og vælg en anden kogemodus for gryden eller panden i indstillingsområdet.
- 3 Berør symbolet  let for at bekræfte valget.

Kogesensor-modus er deaktiveret.

Anbefalede retter

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

Kød	Temperatur	Tid (min)
Simrekogning		
Pølser ¹	90 °C	10 - 20
Kogning		
Kødboller ¹	100 °C	20 - 30
Suppehøne ¹	100 °C	60 - 90
Kogt oksekød "Tafelspitz" ¹	100 °C	60 - 90
Tilberedning i trykkoger		
Suppehøne i trykkoger ²	115 °C	15 - 25
Tafelspitz i trykkoger ²	115 °C	15 - 25
Fritering		
Fritere kyllingestykker ³	170 °C	10 - 15
Fritere kødboller ³	170 °C	10 - 15

¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg retten i efter lydsignalet.

² Læg retten i med det samme.

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

Fisk	Temperatur	Tid (min)
Simrekogning		
Dampet fisk ¹	90 °C	15 - 20
Fritering		
Fritere fisk i øldej ²	170 °C	10 - 15
Fritere paneret fisk ²	170 °C	10 - 15

¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg retten i efter lydsignalet.

² Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

Retter med æg	Temperatur	Tid (min)
Kogning		
Kogte æg ¹	100 °C	5 - 10

¹ Læg retten i med det samme.

Grøntsager og bælgrugter	Temperatur	Tid (min)
Kogning		
Broccoli ¹	100 °C	10 - 20
Blomkål ¹	100 °C	10 - 20
Spinat ¹	100 °C	5 - 10
Rosenkål ¹	100 °C	30 - 40
Grønne bønner ¹	100 °C	15 - 30
Kikærter ²	100 °C	60 - 90
Ærter ¹	100 °C	15 - 20
Linser ²	100 °C	45 - 60
Tilberedning i trykkoger		
Grøntsager i trykkoger ²	115 °C	3 - 6
Kikærter i trykkoger ²	115 °C	25 - 35
Hvide bønner i trykkoger ²	115 °C	25 - 35
Linser i trykkoger ²	115 °C	10 - 20
Fritering		
Fritere panerede grøntsager ³	170 °C	4 - 8
Fritere grøntsager i øldej ³	170 °C	4 - 8
Fritere panerede svampe ³	170 °C	4 - 8
Fritere svampe i øldej ³	170 °C	4 - 8
¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg retten i efter lydsignalet.		
² Læg retten i med det samme.		
³ Opvarm olien under låg. Friteres efter hinanden og uden låg.		

Kartofler	Temperatur	Tid (min)
Simrekogning		
Simrekogning af kartoffelkløbe ¹	85 °C	30 - 40
Kogning		
Gnocchi ¹	100 °C	3 - 6
Kogning af kartofler ²	100 °C	30 - 45
Kogning af søde kartofler ²	100 °C	30 - 45
Tilberedning i trykkoger		
Kartofler i trykkoger ²	115 °C	10 - 20
Søde kartofler i trykkoger ²	115 °C	10 - 20
Fritering		
Kartofler med krydret sauce ³	160 °C	8 - 12
¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg retten i efter lydsignalet.		
² Læg retten i med det samme.		
³ Opvarm olien under låg. Friteres efter hinanden og uden låg.		

Pasta og kornprodukter	Temperatur	Tid (min)
Simrekogning		
Semuljegrød ³	85 °C	5 - 10
Parboiled ris ¹	90 °C	25 - 35
Fuldkornsrís ²	90 °C	45 - 55
Eksotisk ris (f.eks. Basmati, Thai) ²	90 °C	8 - 12
Vilde ris ²	90 °C	20 - 30
Quinoa ¹	90 °C	10 - 12
Polenta ³	85 °C	3 - 8

Kogning		
Pasta af durumhvede ³	100 °C	7 - 10
Friskkogt pasta ³	100 °C	3 - 5
Fuldkornspasta ³	100 °C	7 - 10
Pasta af durumhvede med fyld ³	100 °C	15 - 20
Friskkogt pasta med fyld ³	100 °C	5 - 8
Tilberedning i trykkoger		
Ris i trykkoger ²	115 °C	6 - 8
Fuldkornsrís i trykkoger ²	115 °C	12 - 18

¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg retten i efter lydsignalet.

² Læg retten i med det samme.

³ Rør rundt jævnligt.

Suppe	Temperatur	Tid (min)
Simrekogning		
Pulver-cremesuppe ²	90 °C	10 - 15
Kogning		
Hjemmelavet bouillon ¹	100 °C	60 - 90
Pulversuppe ²	100 °C	5 - 10
Tilberedning i trykkoger		
Hjemmelavet bouillon i trykkoger ¹	115 °C	20 - 30

¹ Læg retten i med det samme.

² Rør rundt jævnligt.

Dessert	Temperatur	Tid (min)
Simrekogning		
Mælkeris ³	85 °C	40 - 50
Havregrød ³	85 °C	10 - 15
Chokoladebudding ³	85 °C	3 - 5
Kogning		
Kompot ¹	100 °C	15 - 25
Fritering		
Fritere berlinere ²	160 °C	5 - 10
Fritere doughnuts ²	160 °C	5 - 10
Fritere Buñuelos ²	160 °C	5 - 10

¹ Læg retten i med det samme.

² Opvarm olien under låg. Friteres efter hinanden og uden låg.

³ Rør rundt jævnligt.

Dybfrostprodukter	Temperatur	Tid (min)
Varmholdning, opvarmning		
Grøntsager i flødesauce ⁴	70 °C	15 - 20
Optøning af bouillon ²	70 °C	15 - 25
Kogning		
Grønne bønner, dybfrost ¹	100 °C	15 - 30
Fritering		
Fritere pommes frites ³	180 °C	4 - 8

¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Læg retten i efter lydsignalet.

² Læg retten i med det samme.

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

⁴ Rør rundt jævnligt.

Andet	Temperatur	Tid (min)
Varmholdning, opvarmning		
Opvarme gullaschsuppe ¹	70 °C	10 - 20
Opvarme gløgg ¹	70 °C	5 - 15
Simrekogning		
Opvarme mælk ¹	85 °C	3 - 10

¹ Læg retten i med det samme.

Dynamisk madlavning med en gryde / pande

Ved denne funktion vises de forindstillede effekttrin, når gryden eller panden sættes på kogezone.

Derved kan effekttrinnet ændres under tilberedningen ved ganske enkelt at flytte gryden eller panden fremad eller bagud.

Forindstillede effekttrin: **1.0, 3.0, 5.0, 7.0 og 9.0.**

Ændring af forindstillede effekttrin, se kapitlet → "*Grundindstillinger*".

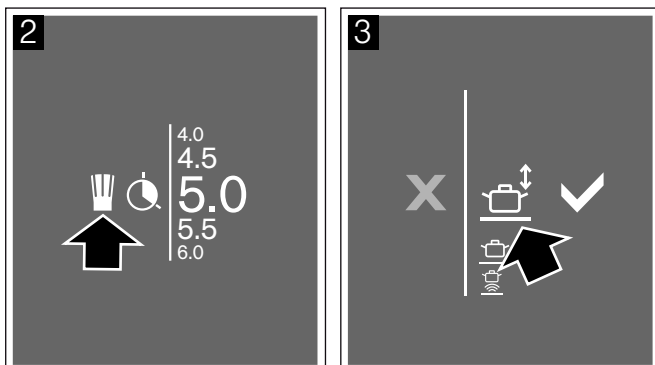
Anvisninger

- Hvis denne funktion ikke er tilgængelig i indstillingsområdet, kan det skyldes, at gryden eller panden er for stor. Anvend en mindre gryde eller op pande.
- Hvis effekttrinnet ikke aktiveres, når det vælges, kan det skyldes, at apparatets maksimale effekt er nået. Se indstillingen *Energistyring* i kapitlet → "*Grundindstillinger*".
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*".

Aktivere

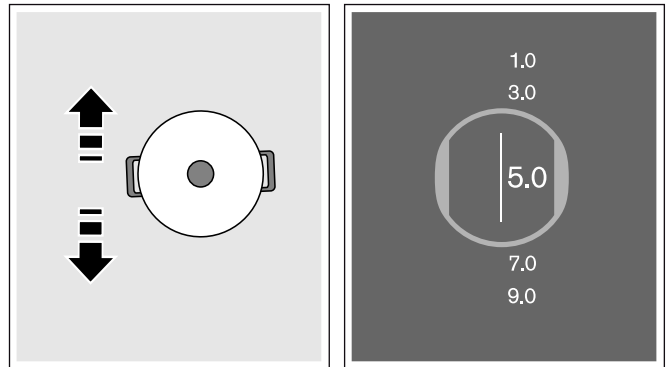
Placer gryden eller panden på kogezone.

- 1 Tryk let på kogezone-indikatoren for gryden/panden.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Stryg nedad med fingeren til symbolet . Berør derefter symbolet  for at bekræfte valget.



Funktionen er aktiveret.

- 4 Bevæg gryden/panden på kogezone, indtil det ønskede effekttrin er indstillet. Det valgte effekttrin vises i kogezone-indikatoren.



Ændre effekttrin

Kogetrinnene kan ændres under madlavningen. Berør det område let, hvor effekttrinnet skal ændres, for at vælge et andet effekttrin i programmeringsområdet.

Bemærk: Hvis funktionen deaktiveres, returnerer effekttrinnene til de forindstillede værdier.

Deaktivere

- 1 Tryk let på effekttrinnet.
- 2 Berør symbolet , og vælg en anden kogemodus for gryden eller panden i indstillingsområdet.
- 3 Berør symbolet  let for at bekræfte valget.

Funktionen er deaktiveret. Det førhen valgte effekttrin bibeholdes.

Teppanyaki-modus

Med denne modus kan Teppanyaki'ens område opdeles i to halvdele: i et varmt område med et tilknyttet kogetrin og i et område uden tilknyttet kogetrin.

Effekttrinnene kan ændres under madlavningen.

Bemærk: Hvis denne modus ikke er tilgængelig i indstillingsområdet, kan det skyldes, at gryden eller panden er for stor. Anvend en mindre gryde eller og pande.

Egnede gryder og pander

Der findes Teppanyaki'er, som er optimalt egnede til brug i denne modus. De kan efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside. Angiv det pågældende referencenummer:

- GN232110 grillplade-mål 325 x 530 mm
- CA051300 grillplade-mål 265 x 415 mm

Aktivere

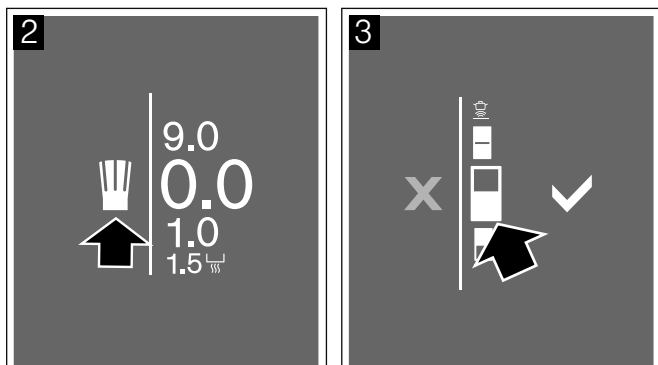
Placer gryden eller panden horisontalt eller vertikalt på kogezone.

- 1 Tryk let på kogezone-indikatoren.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Stryg opad med fingeren, og vælg symbolet for Teppanyaki-grillen på kogezone.

Symbol	Position
	Vertikal position, to kogezone varmer
	Vertikal position, nederste kogezone varmer
	Vertikal position, øverste kogezone varmer
	Horisontal position, to kogezone varmer
	Horisontal position, højre kogezone varmer
	Horisontal position, venstre kogezone varmer

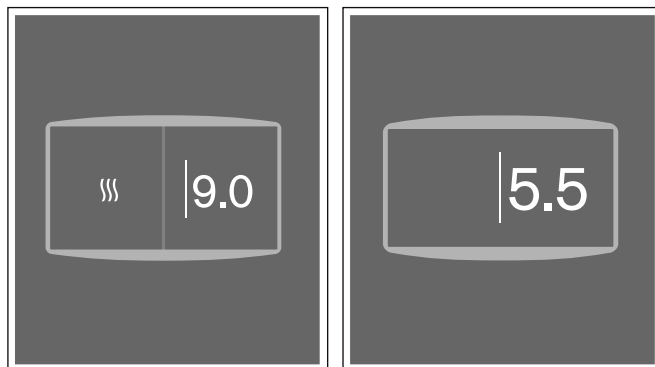
Bemærk: Kun de tilgængelige symboler svarende til Teppanyaki-grillens størrelse og dens position på kogezone vises.

Berør derefter symbolet  for at bekræfte valget.



- 4 Vælg det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

I displayet vises Teppanyaki-grillens retning med det valgte effekttrin for en kogezone eller for det samlede område, som er i anvendelse. Ved den kogezone, hvor der ikke er valgt et effekttrin, vises symbolet for restvarme .



Denne modus er aktiveret.

Ændre effekttrin

Berør det aktiverede område i effekttrinnet, og bevæg fingeren opad eller nedad til det ønskede effekttrin.

Bemærk: Hvis Teppanyaki'ens placering ændres, skal den egnede option for den nye position på kogezone vælges.

Deaktivere

- 1 Tryk let på effekttrinnet.
- 2 Berør symbolet , og vælg en anden kogemodus for gryden eller panden i indstillingsområdet.
- 3 Berør symbolet  let for at bekræfte valget.

Denne modus er deaktiveret.

Børnesikring

For at forhindre at kogetoppen utilsigtet tændes, kan den låses med børnesikringen.

Bemærk: Børnesikringen kan ikke aktiveres, hvis der er tændt for en kogezone.

Aktivere

Kogetoppen skal være tændt.

Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser.

Børnesikringen er aktiveret. Kogetoppen er låst.

Deaktivere

Kogetoppen skal være tændt.

Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser.

Børnesikringen er deaktiveret. Kogetoppen er låst op.

Permanent børnesikring

Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.

Tænde og slukke

I kapitlet → "Grundindstillinger" beskrives, hvordan den automatiske børnesikring aktiveres.

Bemærk: Deaktiver den automatiske børnesikring ved at berøre symbolet  i ca. 4 sekunder.

Pausefunktion

Når pausefunktionen er aktiveret, vises de valgte indstillinger i touch-displayet. Der anvendes ikke noget effekttrin, og de indstillede tilberedningstider er stoppet.

Hvis minuturet eller stopuret er aktiveret, fortsætter de med at tælle ned. Når pausefunktionen er aktiveret, kan tiden på minuturet ikke ændres.

Børnesikringen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogetoppen kan når som helst slukkes.

Aktivere

Berør symbolet . Kogetoppen er låst i 30 minutter. Nu kan f.eks. touch-displayets overflade rengøres, uden at indstillingerne bliver ændret.

Bemærk: Så snart madlavningen er begyndt, vises symbolet  på funktionslisten.

Deaktivere

Efter 30 minutter slukkes kogetoppen automatisk.

For at deaktivere funktionen inden de 30 minutter er gået: Berør først symbolet  og derefter symbolet  for at bekræfte.

Bemærk: Hvis gryden eller panden flyttes på kogezone, mens funktionen er aktiveret, kan alle indstillinger gå tabt.

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. I displayet vises en meddelelse.

Berør symbolet . Nu kan kogezone programmeres igen.

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

Grundindstillinger

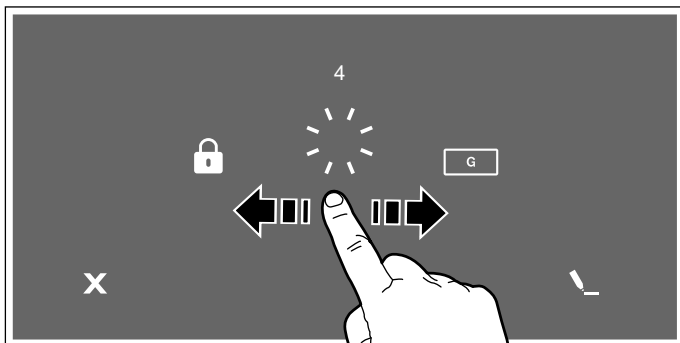
Apparatet har forskellige grundindstillinger.
Grundindstillingerne kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

Indstillinger	Beskrivelse og optioner
 Lysstyrke	Touch-displayets lysstyrke kan ændres.
 Start-skærbillede	Det kan indstilles, om firmalogoet skal vises, når der tændes for kogetoppen.
 Lydsignaler	Det er muligt at vælge, hvilke lydsignaler apparatet skal anvende.
kW Energistyring	Kogetoppens samlede effektforbrug kan begrænses og tilpasses til den lokale nettilslutning.
 Professionel madlavning - effekttrin	De forindstillede effekttrin for kogezoneerne til professionel madlavning kan ændres.
 Dynamisk madlavning - effekttrin	De forindstillede effekttrin for kogezoneerne til Modus Dynamisk madlavning kan ændres.
 Dynamisk madlavning med en gryde/pande - effekttrin	De forindstillede effekttrin for kogezoneerne til Modus Dynamisk madlavning for en gryde/pande kan ændres.
KAL Kogesensor-kalibrering	Indstil højden over havets overflade for at indstille kogepunktet.
 Kogesensor-forbindelse	Opret forbindelsen mellem den trådløse kogesensor og kogetoppen.
 Temperaturformat	Temperaturformatet kan ændres.
 Sprog	Sproget på displayet kan ændres.
 Startmodus	Vælg den kogemodus, som kogetoppen skal starte med.
 Apparat-ID og fabrikationsdato	Det er muligt at vise apparatets data.
 Automatisk gendannelse	Det kan indstilles, hvor længe apparatet skal gemme de sidst anvendte indstillinger efter slukning.
 Forindstillinger	Det er muligt at nulstille alle indstillinger til fabriksindstillingen.
 Børnesikring	Kogetoppen kan låses med børnesikringen, så børn ikke utilsigtet kan betjene den.
 Empfang-betjening	Styringen af ventilationen fra kogetoppen kan enten foretages ved at forbinde apparaterne i hjemmenetværket eller via en direkte forbindelse mellem ventilationen og kogetoppen.
 Hjemmenetværk	Kogetoppen kan forbindes med hjemmenetværket automatisk (WPS) eller manuelt.

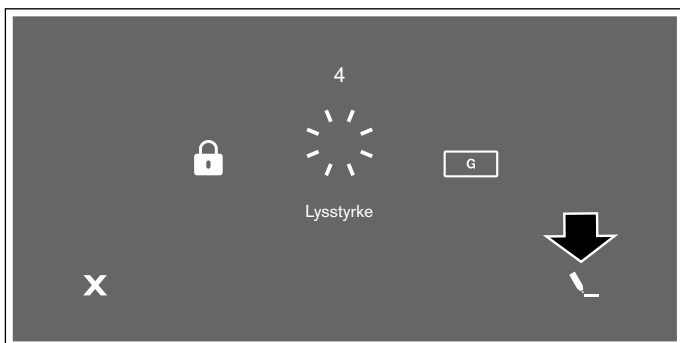
Åbne grundindstillinger

Alle kogezone skal være deaktiveret.

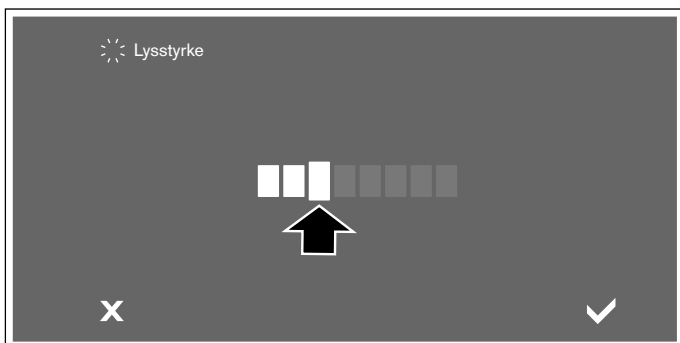
- 1 Berør symbolet . I displayet vises menuen Grundindstillinger.
- 2 Den forindstillede indstilling er *Lysstyrke*. Stryg med fingeren mod højre eller venstre for at vælge en anden indstilling.



- 3 Tryk let på symbolet  for at ændre den valgte indstilling.



- 4 Ændre den valgte indstilling.



- 5 Berør symbolet  for at bekræfte valget. Indstillingerne er gemt.
Berør symbolet **X** for at afbryde og forlade menuen.

Forlade menuen Grundindstillinger

Berør symbolet  for hovedafbryderen for at forlade Grundindstillingerne.

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-tjenestens 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 5
- 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.

Forbindelse med hjemmenetværk

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

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

Apparaterne skal være forbundet med det samme hjemmenetværk.

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

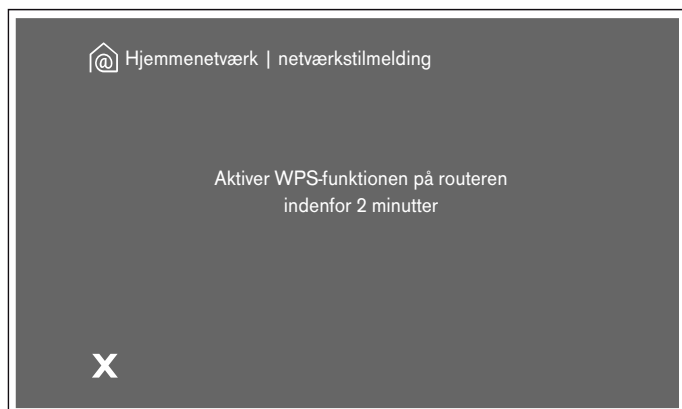
Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren. Hvis dette ikke er tilfældet, skal følgende trin i „Manuel forbindelse til hjemmenetværk” udføres.

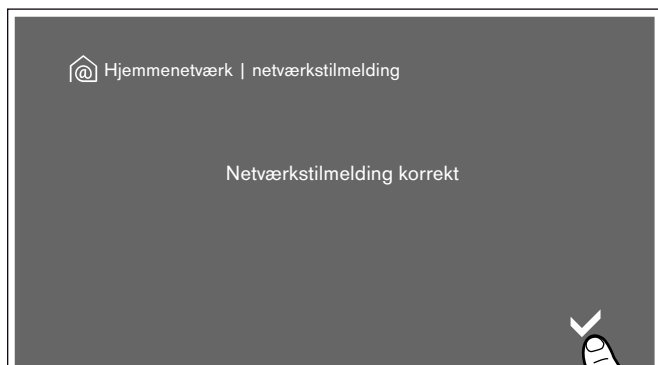
- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen *Hjemmenetværk*.



- 3 Der vises de nødvendige forudsætninger for oprettelse af forbindelse med Home Connect. Berør symbolet  for at bekræfte.
- 4 Vælg optionen *Automatisk (WPS)*, og berør symbolet  for at bekræfte valget.
- 5 Tryk indenfor 2 minutter på WPS-tasten på routeren, som angivet på displayet.



- 6 Når kogetoppen er forbundet med hjemmenetværket, vises en meddelelse om dette. Bekræft med symbolet .



- 7 Åbn derefter Home Connect app på den mobile enhed, og opret forbindelse iht. anvisningerne på displayet.
- 8 Hvis forbindelsen til app'en blev oprettet korrekt, vises den tilsvarende meddelelse. Berør symbolet  for at bekræfte.



I displayet vises menuen Grundindstillinger igen med oplysninger om hjemmenetværksforbindelsens type og styrke. Berør symbolet **X** for at vende tilbage til hovedmenuen, eller vælg indstillingen *Hjemmenetværk*, for at åbne indstillingerne for Home Connect.



Berør symbolet  i hovedmenuen.

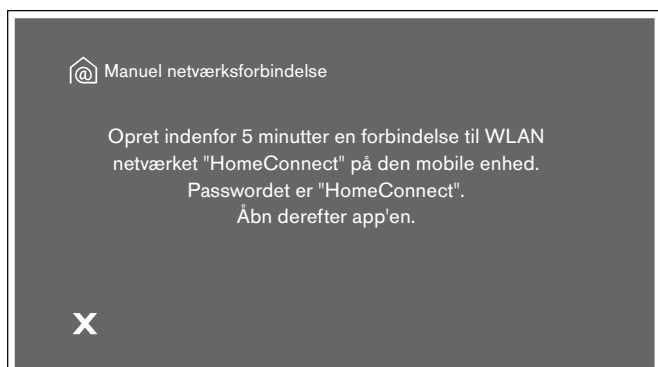
Bemærk: Start assistenten igen, eller forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, hvis der ikke kunne oprettes forbindelse.

Manuel forbindelse til hjemmenetværk

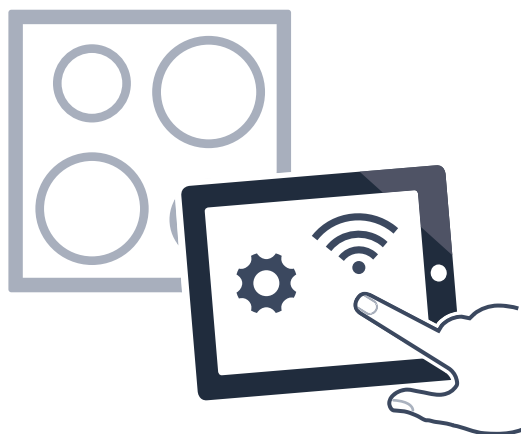
- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen *Hjemmenetværk*.



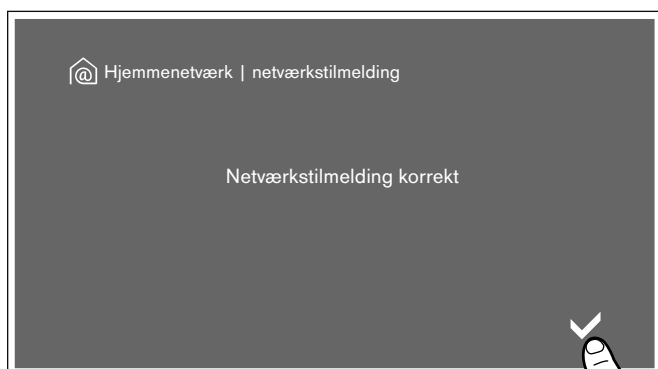
- 3 Der vises de nødvendige forudsætninger for oprettelse af forbindelse med Home Connect. Berør symbolet ✓ for at bekræfte.
- 4 Berør optionen *Manuelt*, og bekræft valget med symbolet ✓.
- 5 På displayet vises en meddelelse om at åbne netværksindstillingerne på den mobile enhed. Berør symbolet ✓ for at bekræfte.
- 6 Tilmeld indenfor 5 minutter den mobile enhed med SSID „HomeConnect“ og med passwordet „HomeConnect“.



- 7 Åbn derefter Home Connect app på den mobile enhed.



- 8 Når kogetoppen er forbundet med hjemmenetværket, vises en meddelelse om dette. Bekræft med symbolet ✓.



- 9 Åbn derefter Home Connect app på den mobile enhed, og opret forbindelse iht. anvisningerne på displayet.
- 10 Hvis forbindelsen til app'en blev oprettet korrekt, vises den tilsvarende meddelelse. Berør symbolet ✓ for at bekræfte.



I displayet vises menuen Grundindstillinger igen med oplysninger om hjemmenetværksforbindelsens type og styrke. Berør symbolet X for at vende tilbage til hovedmenuen, eller vælg indstillingen *Hjemmenetværk*, for at åbne indstillingerne for Home Connect.



Berør symbolet  i hovedmenuen.

Bemærk: Start assistenten igen, eller forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, hvis der ikke kunne oprettes forbindelse.

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.

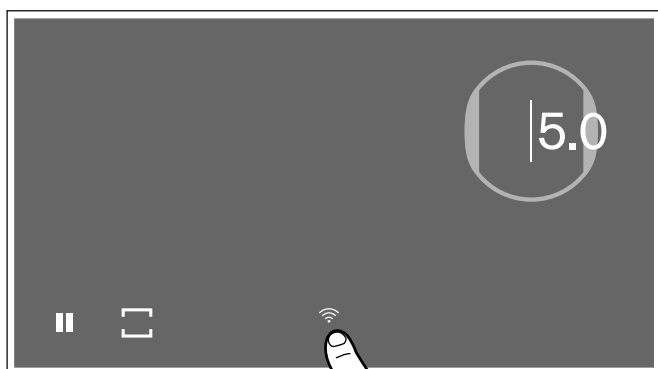
Indstillinger	Beskrivelse
 Forbindelse	Muliggør aktivering/deaktivering af WLAN-netværket.
 Forbinde med app	Forbindelsen kan oprettes med en eller flere Home Connect accounts.
 Indstillinger via app	Det kan indstilles, om det er muligt at sende indstillinger til kogetoppen.
 Slet netværksindstillinger	Slet alle netværksindstillinger på apparatet

Bemærk: Indstillingen *Forbindelse* vises kun, når der endnu ikke er forbindelse til hjemmenetværket. Alle andre indstillinger vises kun, når forbindelsen til netværket er blevet oprettet.

WLAN-symboler

WLAN-indikatoren ændrer sig afhængigt af forbindelsens tilstand og kvalitet samt af Home Connect serverens tilgængelighed.

Symbol	Beskrivelse
	Hjemmenetværk tilgængeligt, og indstillinger i app'en aktiveret
	Hjemmenetværk tilgængeligt, og indstillinger i app'en deaktiveret
	Ingen forbindelse til Home Connect server, og indstillinger i app'en aktiveret
	Ingen forbindelse til Home Connect server, og indstillinger i app'en deaktiveret
	Ingen tilgængelig WLAN-forbindelse, og indstillinger i app'en aktiveret
	Ingen tilgængelig WLAN-forbindelse, og indstillinger i app'en deaktiveret
	Fjernvedligeholdelse bliver udført, og WLAN-forbindelse tilgængelig
	Fjernvedligeholdelse bliver udført, og WLAN-forbindelse ikke tilgængelig



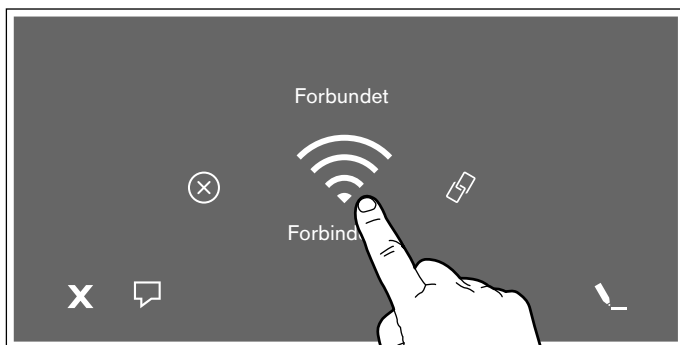
Deaktivere WLAN

Hvis WLAN er aktiveret, kan Home Connect funktionen anvendes.

Bemærk: Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

WLAN deaktiveres på følgende måde:

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen *Hjemmenetværk*.
- 3 Vælg optionen *Forbindelse*.



- 4 Vælg optionen *Ikke forbundet*.

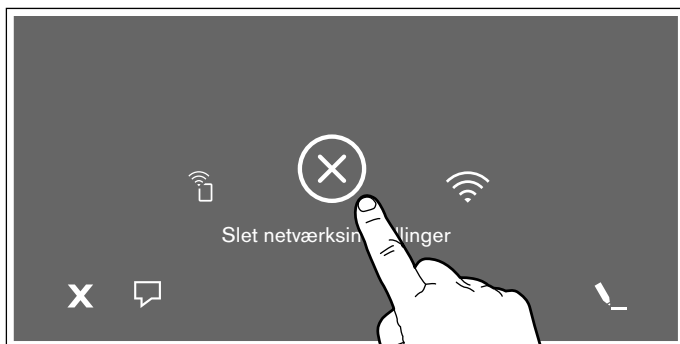
WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Afbryde fra hjemmenetværk

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 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen *Hjemmenetværk*.
- 3 Vælg *Slet netværksindstillinger*.



- 4 Berør symbolet  for at bekræfte valget.

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

Bemærk: Netværksforbindelsen bliver også slettet, hvis apparatet nulstilles til fabriksindstillingerne.

Forbind med hjemmenetværk

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen *Hjemmenetværk*.
- 3 Vælg *Forbindelse*.
- 4 Følg anvisningerne i afsnittet „Manuel forbindelse til hjemmenetværk” hhv. „Automatisk forbindelse til hjemmenetværk”.

Forbind med App

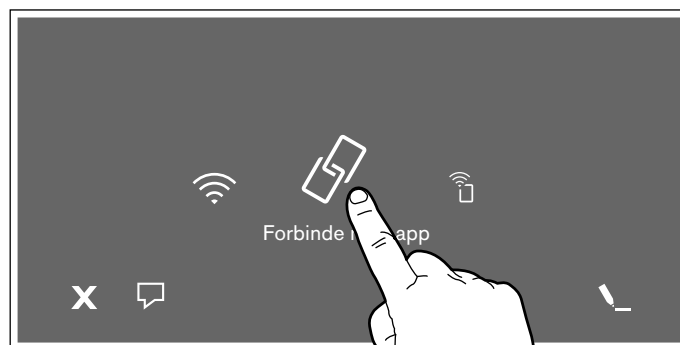
Når Home Connect app er installeret på den mobile enhed, kan den forbindes med kogetoppen.

Der kan forbindes flere mobile enheder med kogetoppen.

Anvisninger

- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket.
- Home Connect app skal være åbnet og konfigureret på den mobile enhed.
- Hvis der er oprettet en direkte forbindelse til en emhætte, skal kogetoppens forbindelse til hjemmenetværket først afbrydes, og derefter skal forbindelsen startes igen.

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen *Hjemmenetværk*.
- 3 Berør *Forbinde med app*.



Der kan også forbindes endnu en Home Connect account med kogetoppen. Berør hertil *Forbinde med app*.

- 4 Følg anvisningerne i app'en for at afslutte forbindelsesproceduren.

Indstillinger via app

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

Anvisninger

- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under betjening på apparatet er det ikke muligt at betjene det via Home Connect app.
- Som standard er overførsel af indstillinger aktiveret.
- Hvis overførsel af indstillinger er deaktiveret, er det kun kogetoppens driftstilstand, der vises i Home Connect app.

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen *Hjemmenetværk*.
- 3 Berør *Indstillinger via app*.



- 4 Berør *Ja* for at aktivere overførsel og *Nej* for at deaktivere overførsel.

Bekræft kogeindstillingerne

Så snart indstillingerne er overført til en kogezone, vises en bekræftelse af dette i kogetoppens display.

Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering opdateres kogetoppens software (f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer). En forudsætning for benyttelsen af app'en 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. Software updaten kan startes via app'en eller via kogetoppen. Følg anvisningerne i displayet om dette.

Efter en korrekt download, kan installationen udføres via Home Connect app, hvis der er forbindelse til det lokale lokale netværk.

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

Anvisninger

- Kogetoppen kan fortsat anvendes under download.
- Afhængigt af personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades 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

Emhættestyring

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

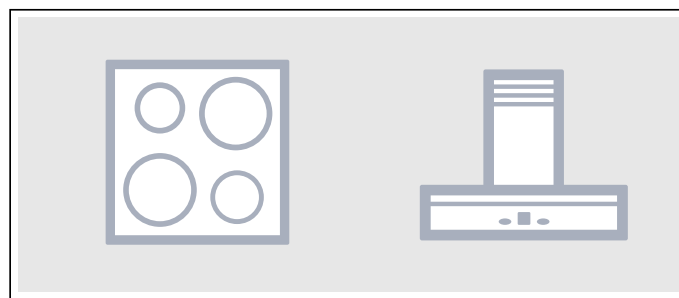
Hvis begge apparater kan anvendes med Home Connect, er det muligt at oprette en forbindelse via Home Connect app.

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



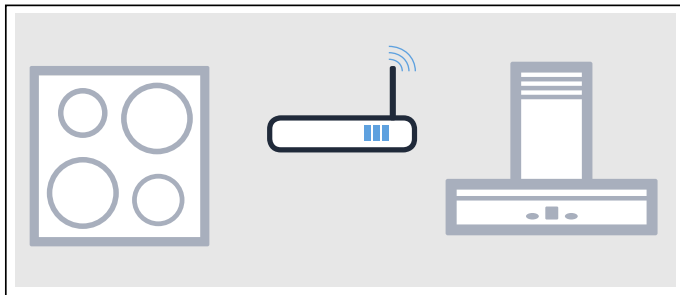
Direkte forbindelse mellem apparaterne

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 5*
- 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 "Forbindelse kogesektion" i emhættens brugsanvisning.

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

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen  *Emfang-betjening*.
- 3 Vælg optionen *Emfang-betjening*, og berør derefter symbolet  for at bekræfte valget.

- 4 Start forbindelsen på emhætten indenfor 2 minutter. Se emhættens betjeningsvejledning.

Når proceduren er afsluttet, åbnes en meddelelse, som viser resultatet af forbindelsen. Hvis forbindelsen blev oprettet, vises symbolet  for emhættestyring fra kogetoppen i hovedmenuen.

Hvis der ønskes en ændring af indstillingen: Vælg optionen  *Emfang-betjening* igen, og foretag derefter den ønskede ændring.

Forbindelse via hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren. Følg trinnene "Direkte forbindelse", hvis dette ikke er tilfældet.

Kontroller først, om emhætten er forbundet med det samme hjemmenetværk.

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen  *Emfang-betjening*.
- 3 Vælg optionen *Hjemmenetværk*, og berør derefter symbolet  for at bekræfte.
- 4 Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren.
Når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket, vises en meddelelse om dette.
- 5 Start forbindelsen på emhætten indenfor 2 minutter. Se emhættens betjeningsvejledning.

Når proceduren er afsluttet, åbnes en meddelelse, som viser resultatet af forbindelsen. Hvis forbindelsen blev oprettet, vises symbolet  for emhættestyring fra kogetoppen i hovedmenuen.

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

Afbryde fra netværk

Forbindelsen til hjemmenetværket kan slettes.

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen for at åbne grundindstillingerne.
- 2 Stryg med fingeren mod højre eller venstre, og vælg indstillingen  *Emfang-betjening*.
- 3 Vælg  *Afbryd emfang-betjening*, og berør derefter symbolet  for at bekræfte.

Forbindelserne er slettet.

Bemærk: Forbindelse til hjemmenetværket kan altid oprettes igen.

Styring af emhætte via kogetop

I kogetoppens grundindstillinger kan emhættens funktion indstilles afhængigt af tænd/sluk af kogetoppen eller af enkelte kogezone.

Der kan foretages flere indstillinger via betjeningsfeltet.

Indstilling af ventilator

Aktivere

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen.
- 2 Vælg ventilationstrinnet i indstillingsområdet. Følgende indstillinger er mulige:

0	Ventilator fra
1, 2, 3	Ventilationstrin. Intensitet: lav, mellem, høj
»	Intensivt trin

Afhængigt af den valgte indstilling for ventilationsstyringen, vises derudover følgende:

A	Automatisk drift
	Ventilatorefterløb
U	Ukendt drift

I hovedmenuen vises det valgte trin ved siden af symbolet .

Deaktivere

Vælg ventilatortrin 0.

Indstilling af automatikdrift

Aktivere

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen.
- 2 Vælg optionen  *Emfang-betjening*.
- 3 Vælg optionen  *Automatisk*.

Afhængigt af emhættens sensorindstilling starter ventilationen automatisk, når der registreres en eller røg. Se emhættens betjeningsvejledning for yderligere oplysninger.

Deaktivere

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen.
- 2 Vælg et andet ventilatortrin.

Indstilling af emhættens belysning

Emhættens belysning kan tændes/slukkes via kogetoppens betjeningsfelt.

- 1 Berør symbolet  i hovedmenuen.
- 2 Vælg optionen  *Lysstyrke*.
- 3 Vælg lysstyrketrin.

Afhængigt af de valgte grundindstillinger, tændes hhv. slukkes belysningen automatisk sammen med kogetoppen.

Indstillingen Ventilations-styring

Emhættestyringen via kogesektionen kan når som helst tilpasses til individuelle behov.

Bemærk: : Indstillingerne vises kun, når apparatet er forbundet med en emhætte.

Indstillinger	Beskrivelse
 Automatikstyring	Det kan indstilles, hvilket ventilationstrin emhætten skal have, når der tændes for kogetoppen.
 Efterløbsfunktion	Efterløbsfunktionen fortsætter ventilationen en vis tid, efter at kogetoppen slukkes.
 Lysstyrke	Det kan indstilles, hvilken lysstyrke emhættens belysning skal have, når der tændes for kogetoppen.
 Automatisk slukning	Det kan indstilles, om emhættens belysning også skal slukkes, når der slukkes for kogetoppen.
 Afbryd emfang-betjening	Forbindelsen til hjemmenetværket kan slettes.

Nogle af disse indstillinger er muligvis ikke tilgængelige.

Rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

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

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

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

Brug aldrig:

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

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

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

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

Ved pletter

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

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

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

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Der ses ingen indikatorer i displayet.

Lysstyrken er muligvis ikke indstillet korrekt. Se på displayet oppefra, og indstil lysstyrken i Grundindstillingerne.

Der findes yderligere oplysninger om indstillinger i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

I hoveddisplayet vises en advarselsmeddelelse, og der lyder et signal.

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

Der findes en vejledning om deaktivering af lydsignalet i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens/pandens bund kan der opstå lyde under kogetoppens drift. Disse lyde er normale og skyldes induktionsteknikken. De er ikke tegn på en defekt.

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Svag summelyd:

Gryden/panden er muligvis for lille eller er ikke egnet til induktion. Flyt gryden/panden til en anden placering på kogezone, eller vælg en større gryde/pande.

Svag fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Lyden forsvinder, når der fyldes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Høje fløjtelyde:

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

Knitrende lyd:

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

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.

Klikkende lyd:

De periodiske kliklyde, når en gryde/pande bliver aktiveret eller flyttet, er helt normale lyde.

Der kan forekomme andre, rent tilfældige lyde, som ikke skyldes gryden eller panden.

Gryder/pander

Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

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

Hvorfor varmer kogetoppen ikke?

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*"

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

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "*Madlavning med induktion*"

Den viste gryde eller pande på touch-displayet svarer ikke til grydens eller pandens faktiske størrelse eller form.

Visningen af gryden/panden på touch-displayet er kun til orientering.

Sørg for, at hele gryden/panden befinder sig indenfor kogezone.

Der er en gryde/pande på kogezone, som ikke vises på touch-displayet.

Der er placeret mere end 8 gryder/pander på kogezone.

Gryden/panden er for lille: Den anbefalede diameter er fra 90 til 340 mm.

Anvend en større gryde/pande, eller en gryde/pande, der er egnet til induktion. Fordel eventuelt gryder/pander anderledes på kogezone. Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til brug med induktion i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*.

Der er placeret to gryder/pander på kogezone. Men på touch-displayet vises de som én gryde/pande.

Hvis to gryder/pander bliver placeret meget tæt ved hinanden, kan det ske, at touch-displayet viser dem som én gryde/pande.

Flyt de to gryder/pande længere væk fra hinanden, til de vises på touch-displayet som to separate gryder/pander.

Der er placeret én gryde eller pande på kogezone. Men på touch-displayet vises to eller flere.

Gryden eller pandens bund er muligvis deform eller har et præget mønster, eller er ikke egnet til brug med induktion.

Kontroller, at gryden eller pandens bund er plan, og sæt den på kogezone igen. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*

Det er ikke alle gryder/pander på kogezone, der kan aktiveres.

Der kan placeres op til 8 gryder/pander på kogezone, men der kan kun være 6 jævnt fordelte gryder/pander i brug samtidigt.

Der findes flere oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*.

Der kan være op til 3 gryder/pander i brug på hver side. Det reducerer antallet af aktive gryder/pander, hvis der er placeret en gryde/pande på midten af kogezone, eller hvis den er for stor.

Der findes flere oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*.

En af gryderne/panderne er ikke egnet til brug med induktion. På touch-displayet vises symbolet $\ominus$ ved siden af den uegnede gryde/pande.

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

Apparatets maksimale effektforbrug blev overskredet, eller indstillingen Energistyring er aktiveret.

Kontroller installationen, og konfigurer indstillingen Energistyring korrekt. Se kapitlet → *"Grundindstillinger"*

Effekttrinnet kan ikke forøges.

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller indstillingen Energistyring er aktiveret.

Fordel gryder/pander anderledes på kogezone. Kontroller installationen, og konfigurer indstillingen Energistyring korrekt. Se kapitlet → *"Grundindstillinger"*

Kogesensor-modus er ikke tilgængelig.

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller indstillingen Energistyring er aktiveret.

Sluk for andre kogezone, eller reducer effekttrinnet for andre gryder/pander for at gøre kogesensor-modus tilgængelig igen. Fordel gryder/pander anderledes på kogezone. Kontroller installationen, og konfigurer indstillingen Energistyring korrekt. Se kapitlet → *"Grundindstillinger"*

Under intensiv anvendelse bliver tilberedningstiderne forlænget.

Dette kan skyldes, at interne sikkerhedsmekanismer forhindrer, at komfuret bliver overophedet.

Prøv at ændre grydens/pandens placering.

Der dannes ujævnt fordelte luftbobler inde i gryden/panden.

Afhængigt af det valgte effekttrin, grydens/pandens art eller kombinationen med andre gryder/pander kan der opstå ujævnt fordelte luftbobler. Det forringer hverken temperaturen eller tilberedningen.

Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → *"Madlavning med induktion"*

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Yderligere oplysninger og rengøring og pleje af kogetoppen, se kapitlet → *"Rengøring"*

Hjemmenetværk

Hvorfor kan kogetoppen ikke forbindes med hjemmenetværket, efter at der er trykket på WPS-tasten på routeren?

Tryk på routerens WPS-tast indenfor 2 minutter efter, at optionen Automatisk forbindelse er valgt.

Hvis denne tid er gået, skal forbindelsesproceduren påbegyndes igen. Gendan fabriksindstillingerne, hvis problemet fortsætter, se kapitlet → *"Grundindstillinger"*.

Hvorfor tilmelder den mobile enhed sig ikke med netværket Home Connect?

Opret forbindelse med SSID HomeConnect og med passwordet HomeConnect.

Kontroller, at alle tegn er indtastet korrekt, og at der blev skrevet med store og små bogstaver de rigtige steder.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår et problem eller en fejl i apparatet, bliver der automatisk vist anvisninger, advarsler eller fejlmeddelelser i displayet.

Meddelelser og fejlmeddelelser

Meddelelserne vises, når der opstår en intern fejl i apparatet, som indskrænker anvendelsen af kogetoppen.

Følg anvisningerne i displayet, og berør symbolet ✓ for at vende tilbage til hovedmenuen.

Fejlmeddelelserne vises, når der opstår en intern fejl i apparatet eller en funktionsfejl, som forhindrer anvendelsen af kogetoppen.

Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent nogle sekunder, og tilslut strømforsyningen til apparatet igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis anvisningen vises igen.

Angiv også fejlkoden ved kontakten med den tekniske kundeservice.

Anvisninger

- Den øverste linje i displayet lyser rødt.
- Ved nogle fejlmeddelelser bliver der vist en fejlkode (eksempel: [E0513]).
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.
- Yderligere oplysninger, se kapitlet → "*Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)*".

Tips

Problem	Afhjælpning
Kogetoppen kan ikke tændes.	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.
Touch-displayet reagerer ikke eller er blokeret.	Betjeningsfeltet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det. Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Kogezonens effekttrin kan ikke forøges.	Kogetoppens samlede effektforbrug er blevet begrænset. Indstil det samlede effektforbrug under Maksimalt effektforbrug i Grundindstillingerne. Meget store gryder/pander kan påvirke det maksimale effekttrin på den samme halvdel af kogetoppen. Sæt gryden/panden på igen.
Der lyder et signal, når der ligger en genstand på touch-displayet.	Fjern genstanden, og indstil kogetoppen igen. Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.
Kogetoppen reagerer usædvanligt eller kan ikke betjenes korrekt.	Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet med sikringen eller sikkerhedsrelæet i sikringsskabet. Vent nogle sekunder, og tilslut apparatet igen.
Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezone er blevet slukket.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern den pågældende gryde/pande. Vent nogle sekunder. Tilberedningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres.	Den aktive gryde eller pande blev fjernet fra sin position, og der blev sat en gryde eller pande på med en anden størrelse. Test funktionen med den samme gryde eller pande. Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis uden at benytte funktionen Indstillingsoverførsel. Kontakt teknisk kundeservice.
Kogetoppen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet

Problem	Afhjælpning
Kogesensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket. E8202	Vent, til kogesensoren er tilstrækkelig afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
Kogesensoren er blevet overophedet, og de tilgrænsende kogezoner er blevet slukket. E8203	Når kogesensoren ikke anvendes, skal den fjernes fra gryden og opbevares med god afstand til andre kogezoner og varmekilder. Tænd for kogezonerne igen.
Kogesensorens batteri er næsten brugt op. E8204	Udskift batteriet 3V CR2032. Se kapitlet → <i>"Udskiftning af batteri"</i>
Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt. E8205	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
Kogesensoren er defekt. E8206	Kontakt teknisk kundeservice.
Kogesensorens indikator lyser ikke, og kogesensoren reagerer ikke.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se kapitlet → <i>"Udskiftning af batteri"</i> Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogetoppen igen. Se kapitlet → <i>"Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet"</i> Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er løst.
Sensorindikatoren blinker to gange. Kogesensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se kapitlet → <i>"Udskiftning af batteri"</i>
Sensorindikatoren blinker tre gange. Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt.	Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogetoppen igen. Se kapitlet → <i>"Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet"</i>
Kogetoppen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket eller emhætten. E70 10	Sluk for kogetoppen, og tænd igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
Der er fejl i driftsspændingen, den er udenfor det normale driftsområde. E9000/E90 10	Kontakt elselskabet.
Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt U400	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at kogetoppen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.

Demotilstand

Hvis symbolet  vises øverst i displayet, er demotilstanden aktiveret. Apparatet varmer ikke. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent nogle sekunder, og tilslut strømforsyningen til apparatet igen. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden i menuen Grundindstillinger. Se kapitlet → *"Grundindstillinger"*

Kundeservice

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

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

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

Typeskiltet med disse numre findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- På undersiden af kogetoppen.

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

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

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

9001384674 (990321)
da

GAGGENAU

