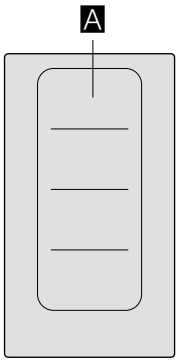
Gaggenau
Brugsanvisning

VI 422 103
VI 422 113

Kogesektion



		12*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser 4

Vigtige sikkerhedsanvisninger 5

Årsager til skader 7
Oversigt 7

Miljøbeskyttelse 8
Råd om energibesparelse 8
Miljøvenlig bortskaffelse 8

Madlavning med induktion 8
Fordele ved madlavning med induktion 8
Kogegrej 8

Lær apparatet at kende 10
Betjenings panel 10
Betjeningsgreb 11
Kogezonerne 11
Restvarmeindikator 11

Ekstra tilbehør 11

Betjening af maskinen 12
Indstille kogezone 12
Gåde råd om tilberedning 12

Fleksibel kogezone 13
Anbefalinger for brug af kogegrej 13
Som to uafhængige kogezoner 13
Som en enkelt kogezone 14

Timer-funktioner 14
Minuturet 14
Stopur-funktion 15

PowerBoost-funktion 15
Aktivere 15
Deaktivere 15

Stegesensor 16
Fordele ved stegning 16
Pander til stegesensoren 16
Temperaturtrin 16
Tabel 17
Indstilling 19

Låsning af betjeningsfelt ved rengøring 19

Automatisk sikkerhedsafbrydelse 19

Grundindstillinger 20
Sådan åbnes grundindstillingerne: 20

Home Connect 21
Home Connect indstillingsmenu 21
Opsætning 22
Aktivere / deaktivere WLAN 23
Nulstille forbindelse 23
Softwareopdatering 24
Fjerndiagnostik 24
Oplysning om datasikkerhed 24
Overensstemmelseserklæring 24

Forbindelse emhætte 25
Forbindelse via hjemmenetværk 25
Direkte forbindelse 26
Styring af emhætte via kogetop 26

Test af service 27

Rengøring 28
Kogesektion 28
Kogetoppens ramme 28
Betjeningsgreb 28

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) 29

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? 30
Demotilstand 31

Kundeservice 31
E-nummer og FD-nummer 31

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 garantiydelser 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 opsigt 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 opsigt.

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

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparatet 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 apparatet 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 – Fare for kvælning!

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

⚠ Advarsel – Brandfare!

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Fare for fejl!

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

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- 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 kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

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

Miljøbeskyttelse

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

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

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

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

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

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

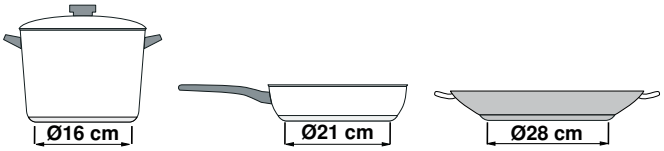
Kogegrej

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

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

Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til brug med induktion i kapitlet ⟶ *"Test af service"*.

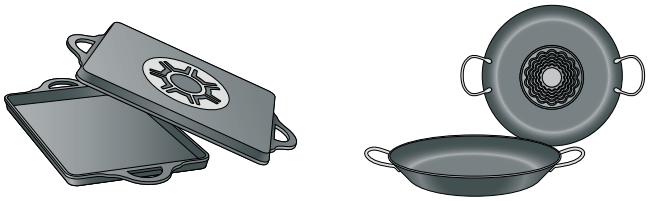
For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezonen. Prøv igen på en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.



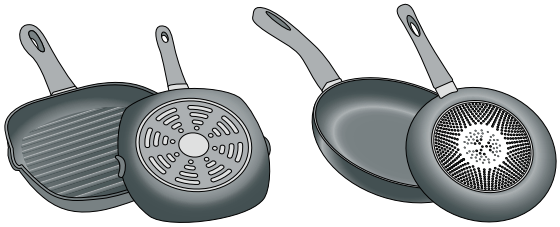
Når Flex-kogezonen anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes flere oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet ⟶ *"Fleksibel kogezone"*.

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 kogegrej

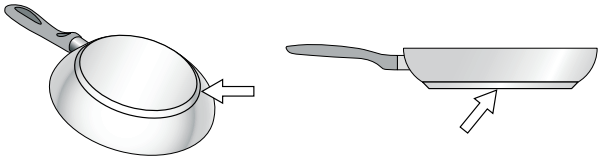
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Gryden/panden mangler eller har en uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

Registrering af gryder og pander

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

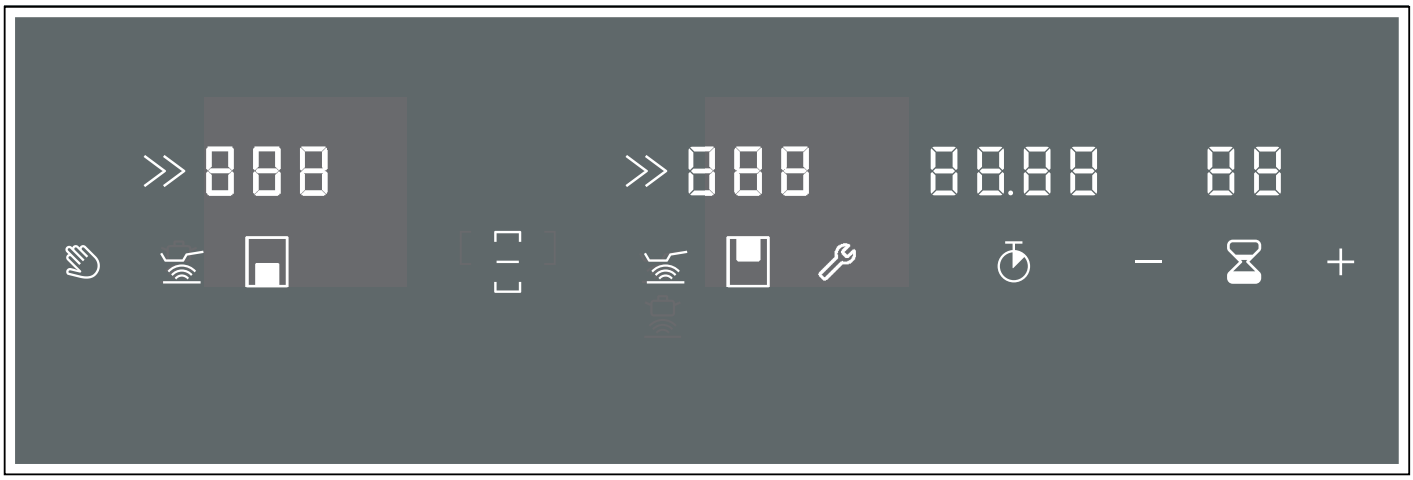
Lær apparatet at kende

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

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

Dette apparat har netværksfunktionalitet og kan fjernstyres via en mobil enhed.Hertil skal apparat først forbindes med hjemmenetværket. ⟶ *"Home Connect" på side 21*

Betjenings panel



Betjeningsfelter	
	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
	Stegesensor
	Grundindstillinger
– / +	Valg af indstillinger
	Stopur
	Minutur

Indikatorer	
00	Driftstilstand
1- 12	Kogetrin
H/h	Restvarme
00	Minutur
00.00	Stopurs-funktion
/	Kogezone
/ P	PowerBoost-funktion
	Flex-kogezone aktiveret
	Flex-kogezone deaktiveret
A	Stegesensor
_/=/≡	Stegesensorens temperaturindikator
	Hjemmenetværk

Betjeningsfelter

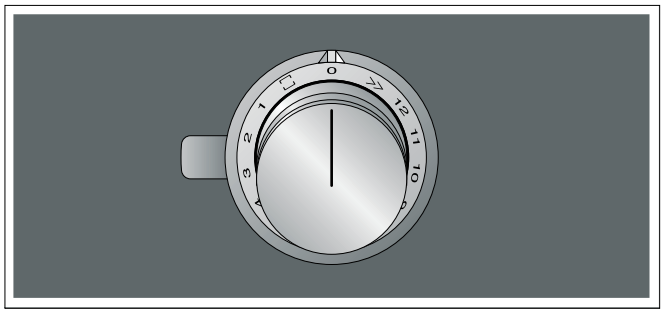
Når kogetoppen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

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

Anvisninger

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

Betjeningsgreb



Der kan vælges kogetrin, PowerBoost-funktion og Flex-kogezone med betjeningsgrebene.

1	Laveste kogetrin
12	Højeste kogetrin
⟫	PowerBoost-funktion
⌷	Flex-kogezone aktiveret

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

	Indikator	Betydning
○	Fra	Apparat slukket
●	Lyser orange	Apparat tændt
☀	Blinker orange	Apparat slukket Restvarmeindikator
●	Lyser blåt	Home Connect
☀	Blinker blåt	Home Connect
☀	Blinker skiftevis orange og hvidt	Sikkerhedsafbrydelse, strømsvigt
☀	Blinker skiftevis gult og magenta	Fejl ved apparatet Kontakt kundeservice!
●	Lyser grønt i nogle sekunder og derefter gult	Apparatet bliver initialiseret, kun efter den første tilslutning eller et strømsvigt

Kogezonerne

Kogezone		
▭	Enkelt kogezone	Anvend gryder/pander med en passende størrelse
▯	Flex-kogezone	Se kapitlet ⟶ *"Fleksibel kogezone"*

Anvend kun gryder og pander, der er egnet til brug med induktion, se kapitlet ⟶ *"Madlavning med induktion"*.

Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når kogezonen stadigvæk er varm. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser eller umiddelbart efter, at den er slukket.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

og lysringen i betjeningsgrebet blinker.

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

Drej betjeningsgrebet hen til position 0.

Hvis kogezonen slukkes, lyser restvarmeindikatoren, og lysringen i betjeningsgrebet blinker.
Restvarmeindikatoren lyser, så længe kogezonen er varm, også når kogetoppen er slukket.

Ekstra tilbehør

Følgende tilbehør kan købes hos forhandleren.

CA 051 300	TeppanYaki plade af sandwichmateriale
CA 052 300	Grillplade af støbt aluminium

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

Betjening af maskinen

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

Indstille kogezone

Vælg det ønskede kogetrin med betjeningsgrebet.

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

Bemærk: Anvend gryder og pander med en passende diameter. Bunden af gryden eller panden må ikke nå ud over de markerede kogezoner.

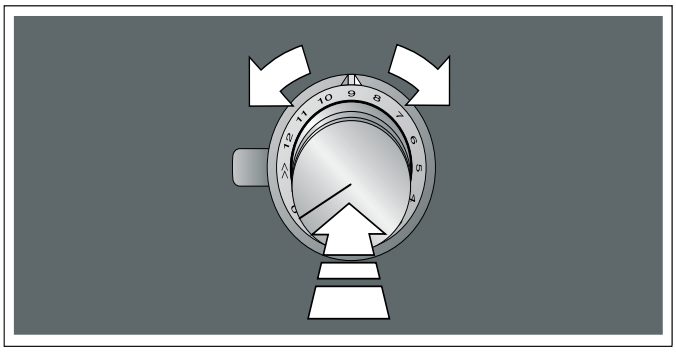
Anvisninger

– For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller elektrisk overbelastning kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

– For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekten.

Vælge kogezone

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



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

Slukke kogezone

Drej betjeningsgrebet hen til position 0.

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

Bemærk: Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezonen, eller hvis gryden/panden ikke bliver registreret, blinker det valgte kogetrin, og lysringen i betjeningsgrebet lyser orange. Efter ca. 9 minutter slukkes kogezonen.
I så fald blinker lysringen i betjeningsgrebet. Drej igen betjeningsgrebet hen til position 0, lysringen holder op med at blinke.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesuppe og tyktflydende sauce.
- Indstil kogetrin 10 - 12 til forvarmning.
- Ved tilberedning under låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der dannes damp.
- Lad låget blive på gryden 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.
- Af hensyn til sundheden er det vigtigt at sørge for, at olien ikke bliver så varm, at den ryger.
- Brun madvarerne i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet ⟶ *"Råd om energibesparelse" på side 8*.

Tilberedningstabel

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

Kogetrin	Tilberedningsmåder	Eksempler
11 - 12	Opkogning	Vand
	Bruning	Kød
	Opvarmning	Fedtstof/olie, væske
	Opkogning	Suppe, sauce
	Blanchering	Grøntsager
7 - 10	Stegning	Kød, kartofler
6 - 8	Stegning	Fisk
8 - 9	Bagning	Mel- og/eller æggeretter, f.eks. pandekager
	Fortsat tilberedning uden låg	Pasta/nudler, væske
7 - 8	Bruning	Mel, løg
	Ristning	Mandler, rasp
	Smeltning	Bacon/skinkebacon
	Reducering	Fond, sauce
6 - 7	Simrekogning uden låg	Knödel, Klöße, suppenudler, suppekød, pocherede æg
5 - 6	Simrekogning uden låg	Kogte pølser
6 - 7	Dampning	Grøntsager, kartofler, fisk
	Dampning	Grøntsager, frugt, fisk
	Grydestegning	Benløse fugle, stege, grøntsager
3 - 4	Grydestegning	Gullasch
4 - 5	Tilberedning med låg	Suppe, sauce
3 - 4	Optøning	Dybfrostprodukter
	Iblødsætning	Ris, bælgfrugter, grøntsager
	Tilberedning med æg	Æggeretter, f.eks. omelet
1 - 2	Opvarmning / varmholdning	Suppe, grøntsager i sauce
1	Opvarmning / varmholdning	Gryderetter
	Smeltning	Smør, chokolade

Fleksibel kogezone

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

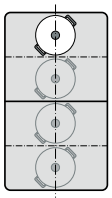
Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

Bemærk: Anvend gryder og pander med en passende diameter. Bunden af gryden eller panden må ikke nå ud over de markerede kogezoner.

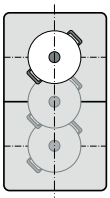
Anbefalinger for brug af kogegrej

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

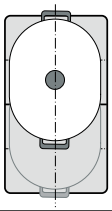
Som en enkelt kogezone



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

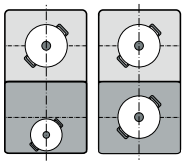


Diameter over 13 cm
Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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

Som to uafhængige kogezoner



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

Som to uafhængige kogezoner

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezoner.

Aktivere

Se kapitlet ⟶ *"Betjening af maskinen"*.

Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezonen ved at forbinde begge kogezoner.

Forbinde de to kogezoner

1 Sæt en gryde eller pande på. Drej et af betjeningsgrebene hen til position ⌷.

2 Vælg kogetrinnet med det andet betjeningsgreb. Indikatoren ⌷ lyser. Kogetrinnet lyser i indikatorerne for begge kogezoner.

Flex-kogezonen er aktiveret.

Ændre kogetrin

Kogetrinnet ændres med det samme betjeningsgreb, som brugtes til at vælge kogetrinnet med.

Tilføje en ny gryde eller pande

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

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

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

Adskille de to kogezoner

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

Flex-kogezonen er deaktiveret. De to kogezoner fungerer derefter som to uafhængige kogezoner.

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

Timer-funktioner

Kogetoppen har to Timer-funktioner:

- Minutur
- Stop-/æggeur

Minuturet

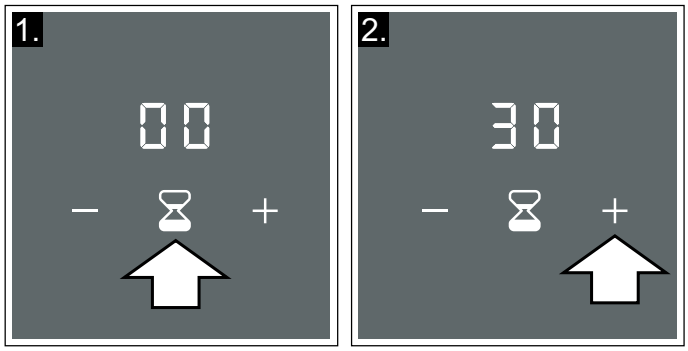
Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet.

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

Indstilling

1 Berør symbolet ⧖, i indikatoren for minuturet lyser 00 samt symbolerne − og +.

2 Indstil inden for de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid med symbolerne − og +.



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

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

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

Ændre eller slette tilberedningstid

1 Berør symbolet ⧖.

2 Tilberedningstiden kan ændres med symbolerne − og + eller indstilles til 00.

3 Berør symbolet ⧖ for at bekræfte den valgte tilberedningstid.

Når tilberedningstiden er udløbet

Der lyder et signal. I minuturets indikator blinker 00.

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

Stopur-funktion

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

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

Aktivere

1 Vælg kogetrin. Indikatoren ⏱ lyser.

2 Berør symbolet ⏱. I stop-/æggeurindikatoren lyser 00.00.

Tiden begynder at tælle ned.

Sætte stop-/æggeur på pause

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

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

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

PowerBoost-funktion

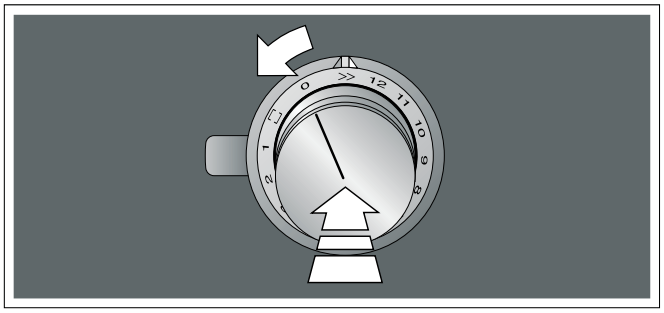
Med PowerBoost-funktionen er det muligt at opvarme større vandmængder hurtigere end med kogetrin 12.

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

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

Aktivere

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



Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

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

Stegesensor

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

Fordele ved stegning

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

Anvisninger

– Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænkelåg til beskyttelse mod fedtstænk.

– Anvend egnet olie eller fedt til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, ekstra jomfruolivenolie eller svinefedt.

– Lad aldrig panden være uden opsigt under opvarmningen - hverken med eller uden mad.

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

Pander til stegesensoren

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

- GP900001, pande med en diameter på 15 cm.
- GP900002, pande med en diameter på 19 cm.
- GP900003, pande med en diameter på 21 cm.

Panderne er beklædt med en slip-let-belægning, så det er muligt at stege stort set uden olie.

Anvisninger

– Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.

– Sørg for, at pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.

– På Flex-kogezonerne kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret, hvis panden ikke passer i størrelsen eller bliver placeret forkert. Se kapitlet ⟶ *"Fleksibel kogezone"*.

– Andre pandetyper kan blive overophedet. Temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

Temperaturtrin

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

Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

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

	Temperatur-trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel eller paneret	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	4	10 - 15
Steak, blodig (3 cm tyk)	5	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)	4	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	3	10 - 20
Pølser, kogte eller rå	3	8 - 20
Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller*	3	6 - 30
Ragout, gyros	4	7 - 12
Hakket kød	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	3 - 4	10 - 20
Rejer	4	4 - 8
Retter med æg		
Pandekager**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Spejlæg	2 - 4	2 - 6
Røræg	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Kartofler		
Stegte kartofler (af pillekartofler)	5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	2	50 - 55
Brunede kartofler	3	15 - 20
Grøntsager		
Hvidløg, løg	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	3	4 - 15
Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter	1	10 - 20
Svampe	4	10 - 15
Glaserede grøntsager	3	6 - 10
Ristede løg	3	5 - 10

* Vend flere gange.

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

	Temperatur-trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Dybfrostprodukter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fiskefilet, naturel eller paneret	3	10 - 20
Fiskepinde	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	3	6 - 10
Forårsruller	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
Sauce		
Tomatsauce med grøntsager	1	25 - 35
Bechamelsauce	1	10 - 20
Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce	1	10 - 20
Reducerede saucer, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese	1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsinsauce	1	15 - 25
Andet		
Camembert/ost	3	7 - 10
Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta	1	5 - 10
Croutoner	3	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner	4	3 - 15

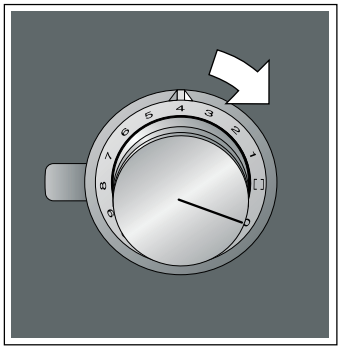
* Vend flere gange.

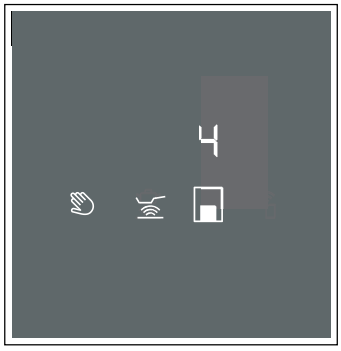
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

Indstilling

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

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





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

Funktionen er aktiveret.

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

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

Anvisninger

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

Deaktivere stegesensor

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

Låsning af betjeningsfelt ved rengøring

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

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

Deaktivere: Berør indenfor de næste 10 minutter symbolet igen.

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

Anvisninger

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

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

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

Temperaturtrin stegesensor	Deaktivering efter
1 til 5	3 timer

Et akustisk signal angiver, når tiden er udløbet. Lysringen i det aktiverede betjeningsgreb blinker. I kogezoneindikatoren lyser F8.

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

Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
c 1	**Lydsignaler**
On	Alle lydsignaler er aktiveret.*
OFF	Kun lydsignal ved fejl er aktiveret.
c2	**Power-management funktion.Begrænse kogeoppens samlede effekt (watt)**
OFF	Deaktiveret.*
1000	Laveste trin
1500	
2000	
...	
9500	Kogetoppens højeste trin
c 3	**Gryder og pander, kontrol af egnethed**
0	Ikke egnet
1	Ikke optimal
2	Velegnet
c 4	**Nulstille til standardindstillinger**
OFF	Individuelle indstillinger.*
On	Nulstille til fabriksindstillinger.
c 5	**Automatisk start af ventilator**
OFF	Deaktiveret. Ved behov skal emhætten tændes manuelt.
A	Aktiveret med automatisk drift.* Emhætten aktiveres i automatikdrift, når en kogezone aktiveres.
1/2/3	Aktiveret med manuel drift. Emhætten aktiveres med et fast ventilationstrin, når en kogezone aktiveres.
c 6	**Ventilatorefterløb**
OFF	Ventilatoren slukkes sammen med kogetoppen.
A	Aktiveret med automatisk drift.*
On	Aktiveret med standard-ventilatorefterløb.
no	Ingen ændring af indstillingerne.
c 7	**Automatisk tænding af belysningen**
OFF	Deaktiveret.*
On	Aktiveret. Belysningen tændes, når kogetoppen tændes.

* Grundindstilling

Indikator	Funktion
c 8	**Automatisk slukning af belysningen**
OFF	Deaktiveret.* Belysningen slukkes, når kogetoppen slukkes.
On	Aktiveret. Belysningen tændes, når kogetoppen slukkes.
run	Aktiveret. Belysningen tændes ved ventilatorefterløbet og slukkes, når ventilatorefterløbet er afsluttet.

* Grundindstilling

Anvisninger

- Indstillingerne c 5, c 6, c 7 og c 8 vises kun, når apparatet er forbundet med en emhætte.
- Indstillingerne c 7 og c 8 vises kun, når apparatet er forbundet med en emhætte med belysning.

Sådan åbnes grundindstillingerne:

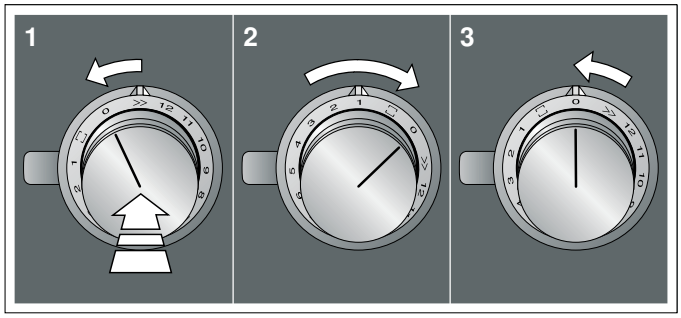
Kogetoppen skal være slukket.

1 Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.

2 Tryk på et af betjeningsgrebene, og drej det mod venstre til position ».

3 Drej betjeningsgrebet mod højre hen til position 1.

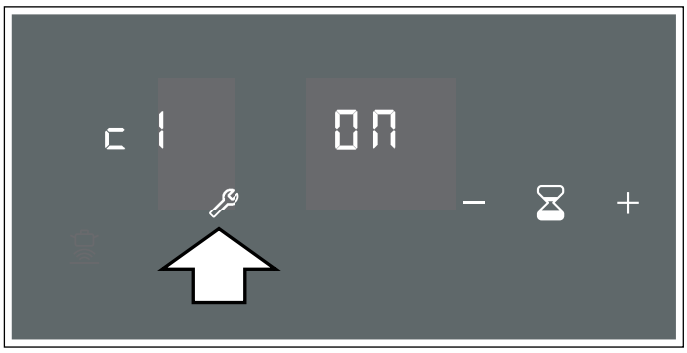
4 Drej betjeningsgrebet mod venstre hen til position 0.
Symbolet lyser. Lysringen i betjeningsgrebet lyser gult.



5 Berør symbolet .
Indikatorerne viser produktinformationerne.

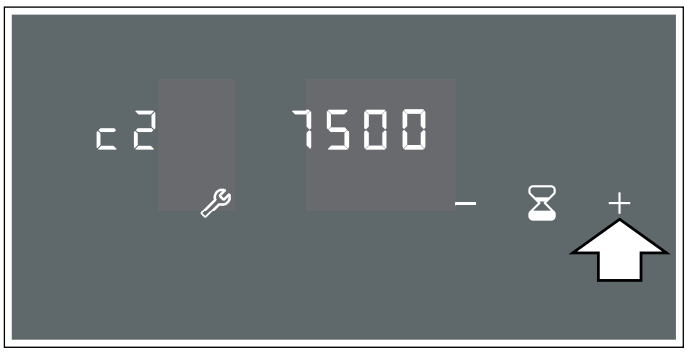
Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	05

6 Hvis symbolet berøres igen, åbnes Grundindstillingerne.
I indikatorerne vises c 1 og on som forindstilling.



7 Berør symbolet gentagne gange, til den ønskede funktion vises.

8 Vælg derefter den ønskede indstilling med symbol + eller –.



9 Berør symbolet i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlade menuen Grundindstillinger

1 Drej betjeningsgrebet mod venstre hen til position ».

2 Drej betjeningsgrebet mod højre hen til position 1.

3 Drej betjeningsgrebet mod venstre hen til position 0.

Symbolet og lysringen i betjeningsgrebet slukkes.

Home Connect

Denne kogetop har WLAN funktionalitet, og det er muligt at sende indstillinger til apparatet via en mobil enhed.

Hvis kogetoppen ikke er forbundet med et hjemmenetværk, fungerer apparatet som en kogetop uden netværksforbindelse.Kogetoppen kan altid betjenes med betjeningsgrebene.

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

Anvisninger

- Kogetoppen må ikke bruges uden opsyn - der skal holdes øje med tilberedningen.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne i brugsanvisningen, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app. Overhold også anvisningerne i Home Connect app.⟶ *"Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 5*
- Kogetoppens grundindstillinger kan ændres med Home Connect app. Det er ikke muligt at foretage fjernstart eller indstilling af kogetrin.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.

Home Connect indstillingsmenu

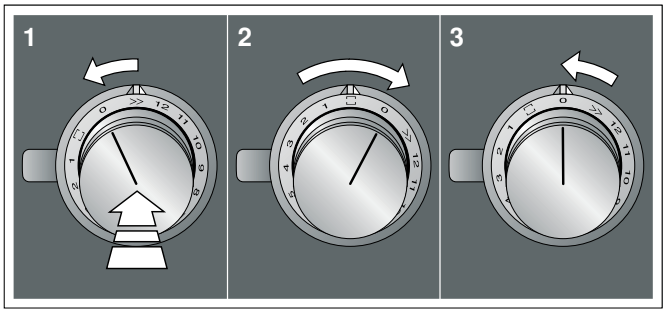
For at forbinde apparatet med Home Connect eller for at foretage indstillinger af forbindelsen til hjemmenetværket skal Home Connect indstillingsmenuen på apparatet åbnes.

Bemærk: Det er vigtigt, at følgende betjeningstrin udføres efter hinanden uden pause.

1 Tryk et vilkårligt betjeningsgreb ind, og drej det et klik mod venstre til position » . Hold betjeningsgrebet trykket ind.

2 Drej betjeningsgrebet to klik mod højre til position eller . Hold betjeningsgrebet trykket ind.

3 Drej betjeningsgrebet et klik mod venstre til position **0**.



Bemærk: Hvis der foretages indstillinger i Home Connect indstillingsmenuen, skal Home Connect menuen forlades på samme måde for at gemme indstillingerne.

Indikering i betjeningsgrebets lysring

- Så længe Home Connect menuen er åbnet, blinker betjeningsgrebets lysring blåt.
- Mens apparatet opretter forbindelsen til hjemmenetværket, blinker betjeningsgrebets lysring blåt.
- Når apparatet har oprettet forbindelsen til hjemmenetværket, lyser betjeningsgrebets lysring grønt.
- Hvis apparatet ikke kunne oprette forbindelse til hjemmenetværket, blinker betjeningsgrebets lysring rødt.

Opsætning

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

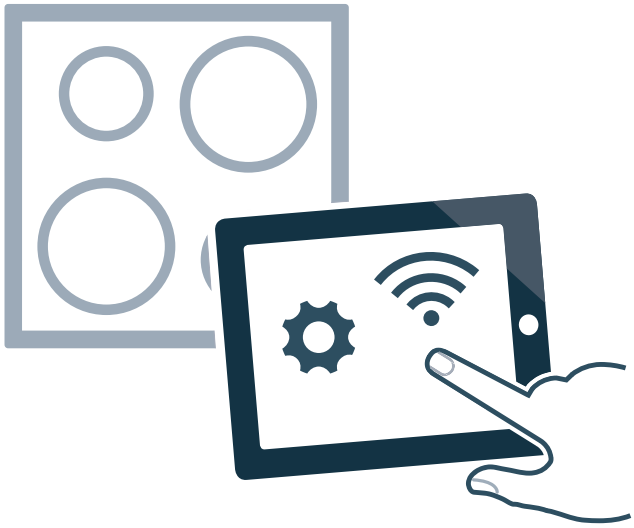
Bemærk: Ved standby i netværket forbruger apparatet maks. 2 W.

Opsætning af Home Connect app

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

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

Forbinde apparat med hjemmenetværk



1 Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.
2 Tryk et vilkårligt betjeningsgreb ind, og drej det mod venstre til position ».
3 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌷ eller ⌵.
4 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position **0**. Betjeningsgrebets lysring lyser blåt.
5 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌷ eller ⌵.
I betjeningsfeltet vises skiftevis HHC og CON1. Lysringen i betjeningsgrebet blinker blåt. Kogetoppen er nu klar til at blive forbundet med hjemmenetværket.

Automatisk forbindelse til hjemmenetværk

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

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

1 Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren.
2 Start Home Connect app på den mobile enhed, og følg anvisningerne for den automatiske tilmelding til netværket.

Manuel forbindelse til hjemmenetværk

Bemærk: Hjemmenetværkets netværksnavn (SSID) og password (Key) skal bruges ved den manuelle tilmelding til hjemmenetværket (WLAN).

1 Vent to minutter, til betjeningsgrebets lysring blinker rødt én gang, og CON 2 lyser i betjeningsfeltet.
Apparatet er nu i manuel tilstand.

2 Skift til den generelle indstillingsmenu i den mobile enhed, og åbn WLAN-indstillingerne.
På den mobile enhed er WLAN-forbindelsen “Home Connect” tilgængelig.

3 Forbind med WLAN-forbindelsen “Home Connect” (password: “HomeConnect”).

4 Start app'en på den mobile enhed, og følg anvisningerne for den automatiske tilmelding til netværket.

5 På den mobile enhed er apparatet tilgængeligt i app'en, når lyser i betjeningsfeltet og betjeningsgrebets lysring lyser grønt.

Bemærk: Hvis betjeningsgrebets lysring lyser rødt, kunne der ikke oprettes forbindelse til hjemmenetværket. Kontroller routeren, og start forbindelsesproceduren igen.Kontroller, at passwordet er angivet korrekt.

Start forbindelsesproceduren igen.

1 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position **0**.
Betjeningsgrebets lysring lyser blåt.

2 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌴ eller ⌣.
I betjeningsfeltet vises skiftevis HHC og CON 1.Betjeningsgrebets lysring blinker blåt.
Kogetoppen er nu klar til at blive forbundet med hjemmenetværket.

Forlade Home Connect indstillingsmenu

1 Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.

2 Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det mod venstre til position ≫.

3 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌴ eller ⌣.

4 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position **0**.
Lysringen i betjeningsgrebet slukkes.

Aktivere / deaktivere WLAN

Det er altid muligt at deaktivere WLAN i kogetoppen (f.eks. for at spare på energien under en ferie). Forbindelserne til hjemmenetværket og til emhætten bibeholdes. Når WLAN aktiveres igen, bliver de gemte indstillinger aktiveret igen.

1 Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.

2 Tryk et vilkårligt betjeningsgreb ind, og drej det mod venstre til position ≫.

3 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌴ eller ⌣.

4 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position **0**.
Betjeningsgrebets lysring lyser blåt.

5 Drej betjeningsgrebet mod højre hen til position **1**.
Lysringen i betjeningsgrebet lyser grønt. I betjeningsfeltet lyser . Efter 5 sekunder bliver WLAN deaktiveret, og betjeningsgrebets lysring lyser blåt.Symbolet på betjeningsfeltet slukkes.

Udfør de samme betjeningstrin for at aktivere WLAN igen. Betjeningsgrebets lysring lyser blåt. Efter 5 sekunder bliver WLAN aktiveret, og betjeningsgrebets lysring lyser grønt. I betjeningsfeltet lyser .

Nulstille forbindelse

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

1 Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.

2 Tryk et vilkårligt betjeningsgreb ind, og drej det mod venstre til position ≫.

3 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌴ eller ⌣.

4 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position **0**.
Betjeningsgrebets lysring lyser blåt.

5 Drej betjeningsgrebet mod højre hen til position **2**.
I betjeningsfeltet lyser rES. Efter 30 sekunder nulstilles forbindelsen, og lysringen i betjeningsgrebet blinker. Forbindelsen er nulstillet, når donE lyser i betjeningsfeltet, og betjeningsgrebets lysring lyser grønt.

Softwareopdatering

Med funktionen Software Update bliver kogetoppens software opdateret (f.eks. optimering, fejlafhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer). En forudsætning for dette er, at brugeren er registreret som Home Connect-bruger, har installeret app'en 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, hvor opdateringen også kan downloades.

Anvisninger

- Kogetoppen kan stadig bruges under downloaden.
- Afhængigt af de 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

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med Home Connect serveren, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Bemærk: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: 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-registerering):

- 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.

CE

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

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

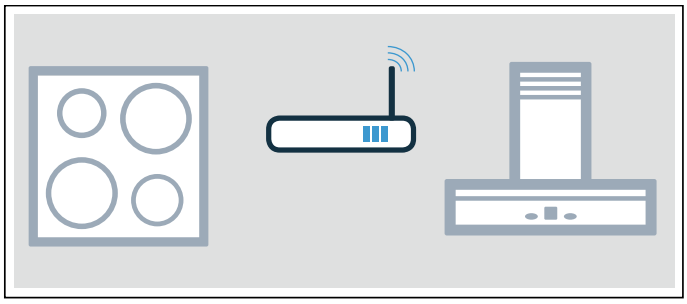
5 GHz WLAN (Wi-Fi): kun til indendørs brug

Forbindelse emhætte

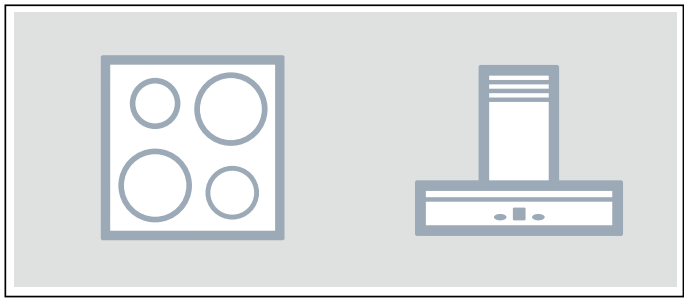
Dette apparat kan forbindes med en passende emhætte, så emhættens funktioner kan styres via kogetoppen.

Apparaterne kan forbindes med hinanden på to måder:

Forbinde apparaterne via hjemmenetværk
Hvis begge apparater har Home Connect funktionalitet, kan der oprettes en forbindelse via hjemmenetværket.Forbindelsen sker via Home Connect app. Både emhættestyringen og Home Connect app kan benyttes.



Direkte forbindelse mellem apparaterne
De to apparater kan forbindes direkte uden hjemmenetværk. Home Connect funktionerne kan ikke anvendes. Apparatet fungerer som en kogetop uden netværksforbindelse.



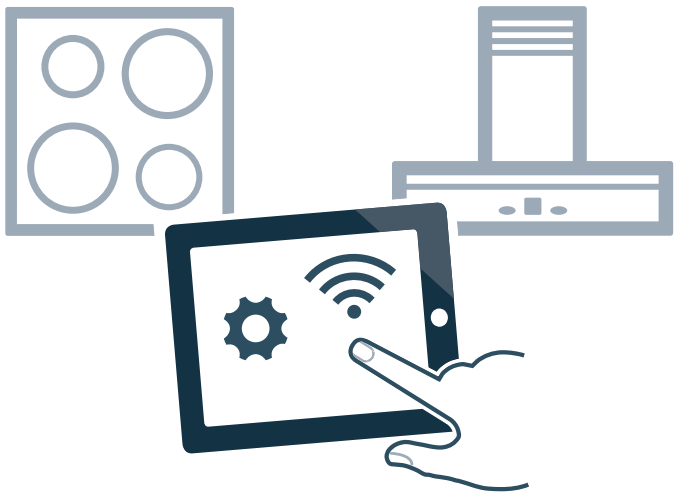
Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i emhættens brugsanvisning, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via kogetoppens emhættestyring.
- 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.

Forbindelse via hjemmenetværk

Kontroller, at begge apparater er forbundet med Home Connect app.

Vælg den ønskede kogetop i Home Connect app. Den ønskede emhætte kan søges i indstillingerne og forbindes med kogetoppen.



Det er muligt at forbinde flere kogetoppe med Home-Connect funktionalitet med en emhætte:

1. Forbind den første kogetop med emhætten.
2. Deaktiver WLAN på kogetoppen.
3. Forbind den anden kogetop med emhætten.
4. Aktiver WLAN for den første kogetop igen.

Direkte forbindelse

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

1 Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.

2 Tryk på et af betjeningsgrebene, og drej det mod venstre til position ».

3 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌴ eller ⌓.

4 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position **0**. Betjeningsgrebets lysring lyser blåt.

5 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌴ eller ⌓.
I betjeningsfeltet vises skiftevis HHC og CON1. Lysringen i betjeningsgrebet blinker blåt. Kogetoppen er nu klar til at blive forbundet med hjemmenetværket.

6 Start forbindelsen på emhætten indenfor to minutter. Se kapitlet “Forbinde kogetop” i emhættens brugsanvisning.
Forbindelsesprocessen kan vare nogle minutter.Kogetoppen er forbundet med emhætten, når PA 1 lyser, og betjeningsgrebets lysring lyser grønt. Symbolet ⌔ vises i kogetoppens betjeningsfelt.

Gemme forbindelse og forlade indstillingsmenu

1 Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.

2 Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det mod venstre til position ».

3 Drej betjeningsgrebet mod højre til position ⌴ eller ⌓.

4 Drej betjeningsgrebet mod venstre til position **0**. Lysringen i betjeningsgrebet slukkes.

Styring af emhætte via kogetop

I Home Connect app kan det indstilles, hvordan emhætten skal forholde sig, når kogetoppen eller enkelte kogezoner tændes eller slukkes.

Test af service

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

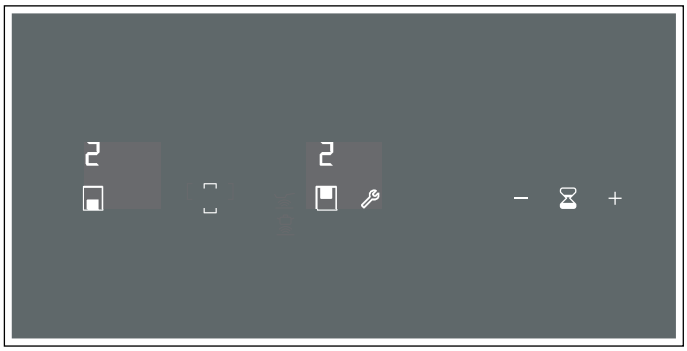
Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af egenskaberne for gryden/panden samt af den anvendte kogezone.

1 Sæt gryden med ca. 200 ml vand ved stuetemperatur midt på den kogezone, der passer bedst i størrelsen til grydebunden.

2 Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen c 3. Indikatoren OFF lyser.

3 Berør symbolet + eller −. Indikatoren ON lyser. Der lyder et signal, og indikatorerne for kogezonerne lyser.
Funktionen er aktiveret.

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



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

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

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

Berør symbolet + eller − for at aktivere funktionen igen.

Anvisninger

- Wok og wok-tilbehør må ikke anvendes med denne funktion.
- Flex-kogezonen er indstillet som én kogezone, så kontroller kun én gryde eller pande af gangen.
- Hvis kogezonen er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver muligvis ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet ⟶ *"Grundindstillinger"*.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel ⟶ *"Madlavning med induktion"* og ⟶ *"Fleksibel kogezone"*.

Rengøring

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

Kogesektion

Rengøring

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

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

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

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrenser 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.

Betjeningsgreb

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

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Dyb fløjtelyd:

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

Knitrende lyd:

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

Høje fløjtelyde:

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

Ventilatorlyd:

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

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

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

Hvorfor opvarmes kogezonen ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

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

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

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

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

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

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

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

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

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

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

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.	Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken.	Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Der lyder et signal	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Kogezonen er blevet slukket. Lysringen i betjeningsgrebet blinker.	Betjeningsgrebet er ikke blevet drejet i lang tid. Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret.	Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Tænd for kogezonen igen.
	Apparatet er for varmt.	Bemærk fejlmeddelelsen på betjeningsfeltet.
Kogezoneindikatoren blinker.	Gryden eller panden bliver ikke registreret. Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion.	Kontroller, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse. Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Tænd for kogezonen igen.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Fjern køkkenredskaber fra kogezonen. Når fejlindikatoren slukkes, er kogezonen tilstrækkeligt afkølet. Drej betjeningsgrebet hen til position 0. Indstil derefter kogetrinnet som normalt.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoner.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden/panden.Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden/panden.Vent nogle sekunder. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet ⟶ *"Låsning af betjeningsfelt ved rengøring"*.
E9000 E9010	Der er fejl i driftsspændingen, den er uden-for det normale driftsområde.	Kontakt elselskabet.
U400	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at kogetoppen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.		

Anvisninger

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

Demotilstand

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

1 Drej en af betjeningsgrebene mod venstre til position ».

2 Drej det samme betjeningsgreb mod højre hen til position 1.

3 Drej det samme betjeningsgreb mod venstre hen til position 0.
Lysringen i betjeningsgrebet lyser gult.

4 Drej det samme betjeningsgreb mod højre hen til position 1. Indikatoren On lyser, og lysringen er grøn.
Vent 5 sekunder. Indikatoren OFF lyser, og lysringen skifter til gul.

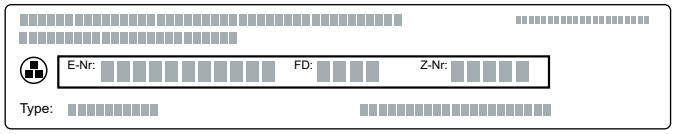
Demotilstanden er deaktiveret.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

For at vi bedre kan løse det aktuelle problem, skal det komplette modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) altid oplyses ved kontakt med kundeservice. Typeskiltet med numrene findes på undersiden af apparatet.



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"*.

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

E-nr.	**FD-nr.**

Kundeservice ☎

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

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

9001462080 (000214)
da

GAGGENAU