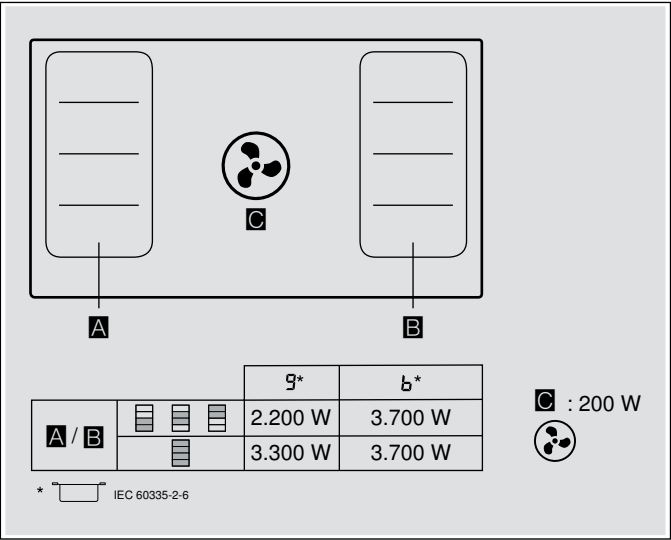


CV 282

Flex-induktionskogesektion med integreret ventilations-system



Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser	5
Vigtige sikkerhedsanvisninger	6
Årsager til skader	9
Miljøbeskyttelse	9
Energibesparelse	9
Miljøvenlig bortskaffelse	10
Madlavning med induktion	10
Fordele ved madlavning med induktion	10
Kogegrej	10
Lær apparatet at kende	12
Det nye apparat	12
Ekstra tilbehør	12
Betjenings panel	13
Restvarmeindikator	14
Funktioner	14
Før apparatet tages i brug første gang	15
Første ibrugtagning	15
Indstille Home Connect	15
Twist-pad med Twist knap	15
Fjerne Twist-knap	15
Opbevare Twist-knappen	15
Betjening af maskinen	16
Tænde / slukke kogesektionen	16
Indstille kogezone	16
Aktivere / deaktivere ventilation	17
Intensivt trin	18
Automatisk start	18
Automatisk drift med sensorstyring	18
Efterløbsfunktion	19
Interval-ventilation	19
Gåde råd om tilberedning	19
Flex-funktion	22
Anbefalinger for brug af kogegrej	22
Som to uafhængige kogezone	22
Som en enkelt kogezone	22
Transfer-funktion	23
Professional kogefunktion	24
Aktivere	24
Deaktivere	25
Ændre indstillinger	25

Timer-funktioner	25
Automatisk tilberedningstid	25
Minut- og æggeur	26
Minutur Plus	26
Stopur-funktion	26
Booster-funktion til gryder	27
Aktivere	27
Deaktivere	27
Booster-funktion til pander til pander	27
Gode råd om anvendelsen	27
Aktivere	27
Deaktivere	28
Varmholdningsfunktion	28
Aktivere	28
Deaktivere	28
Automatik-funktioner	29
Typer af automatik-funktioner	29
Egnede gryder og pander	30
Sensorer og ekstra tilbehør	30
Funktioner og kogetrin	30
Anbefalede retter	34
Børnesikring	40
Aktivere / deaktivere børnesikring	40
Display-rengøringssikring	40
Automatisk sikkerhedsafbrydelse	40
Trådløs temperatursensor	41
Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor	41
Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet	42
Rengøring	42
Udskiftning af batteriet	43
Overensstemmelseserklæring	43
Grundindstillinger	44
Sådan åbnes grundindstillingerne:	45
Home Connect	46
Opsætning	46
Home Connect indstillinger	48
Softwareopdatering	49
Fjerndiagnostik	50
Oplysning om datasikkerhed	50
Overensstemmelseserklæring	50

Test af service	51
PowerManager	52
Rengøring	52
Rengøringsmidler	52
Komponenter, der skal rengøres eller udskiftes	53
Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)	54
Kogesektion	54
Ventilation	54
Rense overløbsbeholder	56
Twistknap	56
Trådløs temperatursensor	56
Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)	57
Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?	59
Kundeservice	61
Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.)	61

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

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

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 2000 meter over havets overflade.

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

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

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

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsig.

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

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

Personer, der har planteret 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, planteret 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

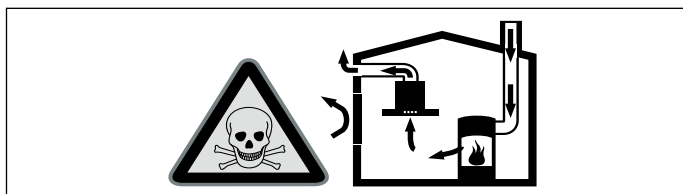
⚠️ Advarsel – Fare for kvælning!

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

⚠️ Advarsel – Livsfare!

Retursugning af forbrændingsgasser kan medføre forgiftning.

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

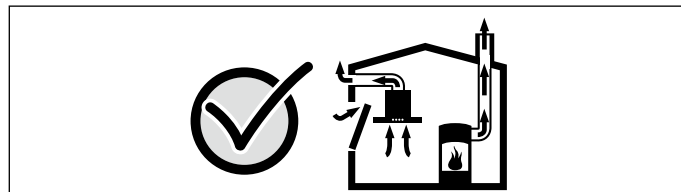


Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra indeluften, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter deres forbrændingsluft fra opstillingsrummet og fører røggassen ud gennem en røggaskanal (f.eks. skorsten) til det fri.

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

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

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



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

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

⚠️ Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsig. 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.
- Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt. Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Når ventilationen er tændt, kan fedtaflejringer i fedtfiltret blive antændt. Der må ikke arbejdes ved åben ild (f.eks. flambering) i nærheden af apparatet. Apparatet må kun installeres i nærheden af et ildsted til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis der forefindes en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke kunne forekomme gnister.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i 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.
- Ventilationsgitteret bliver hurtigt meget varmt på kogetoppen. Læg aldrig ventilationsgitteret på kogetoppen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på ventilationsgitteret.

- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal det køle af, inden ventilationsgitteret, metalfedtfilteret eller overløbsbeholderen fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i 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 – Elektromagnetiske farer!

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

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Årsager til skader

Pas på!

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

Miljøbeskyttelse

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

Energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

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

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

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

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

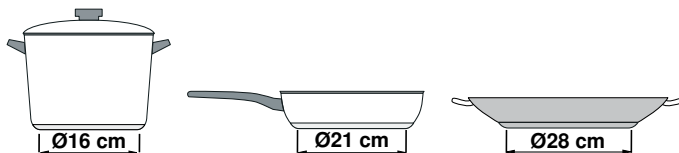
Kogegrej

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

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- 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 → "Flex-funktion".

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

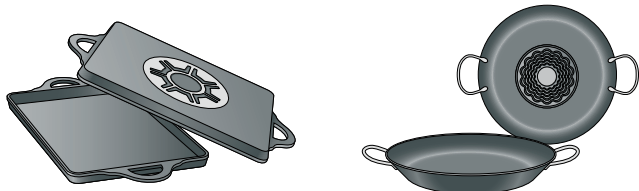


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion" på side 22.

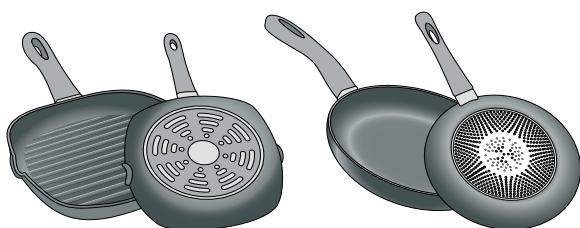


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



Uegnet kogegrej

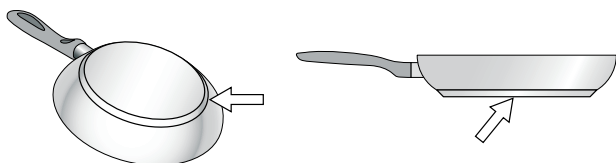
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

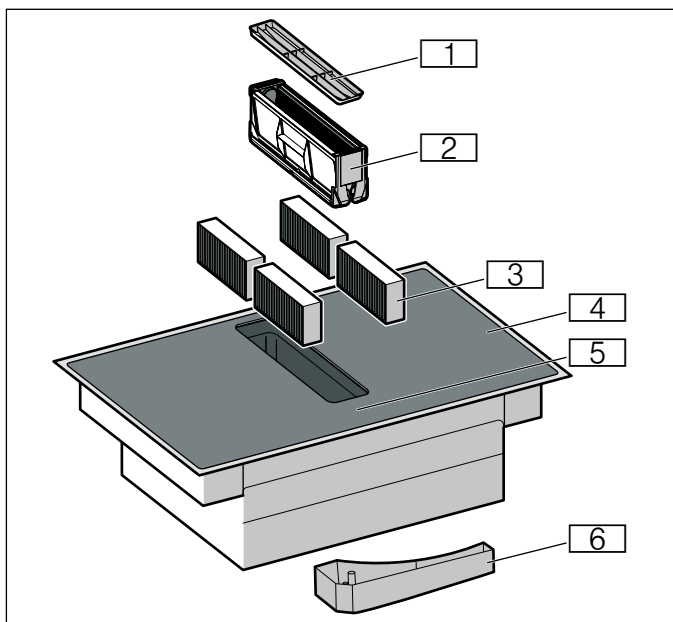
Registrering af gryder og pander

Alle 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

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

Det nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Ventilationsgitter
2	Metalfedtfiler
3	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk
4	Kogetop
5	Betjeningsfelt
6	Overløbsbeholder

Ekstra tilbehør

Temperatursensor	CA 060 300
Aktivt kulfilter	CA 282 111
Akustikfilter	CA 084 010
Sæt, ført recirkulation	CA 082 020
Sæt, ikke ført recirkulation	CA 082 010
TeppanYaki af sandwich-materiale	CA 051 300
Grillplade af støbt aluminium	CA 052 300

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

Egnede gryder og pander

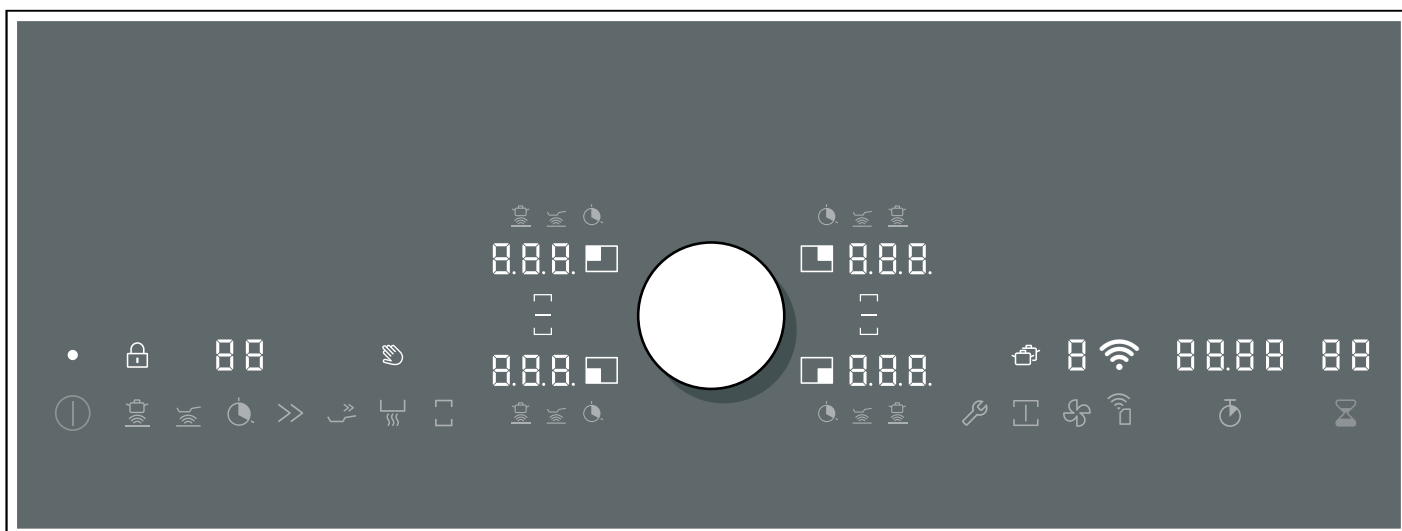
Der findes pander, som er optimalt egnede til brug med stegesensor-funktionen. De kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv altid det pågældende referencenummer.

Lille pande med en diameter på 15 cm	GP 900001
--------------------------------------	-----------

Mellemstor pande med en diameter på 18 cm	GP 900002
---	-----------

Stor pande med en diameter på 21 cm	GP 900003
-------------------------------------	-----------

Betjenings panel



Sensortaster

	Tænd / sluk af apparat
	Aktivering af kogesensor-funktion
	Aktivering af stegesensor-funktion
	Indstilling af automatisk tilberedningstid
	Aktivering af booster-funktionen til gryder
	Aktivering af booster-funktionen til pander
	Aktivering af varmholdningsfunktion
	Aktivering af flex-funktion
	Åbne Grundindstillinger
	Aktivering af professionel kogefunktion
	Skift mellem indstillingsområde for kogetop og ventilation / indstilling af ventilation / aktivering af intensivt trin, automatisk start og interval-funktion for ventilation
	Aktivering af stopur
	Indstille minutur
	Home Connect - bekræfte indstilling

Indikatorer

	Driftstilstand
	Kogezone
	Kogetrin / ventilationstrin
	Kogesensor-funktion
	Stegesensor-funktion
	Automatisk tilberedningstid
	Booster-funktion til gryder / intensivt trin til ventilation
	Booster-funktion til pander
	Varmholdningsfunktion
	Restvarme
	Timer-funktion
	Stopurs-funktion
	Display-rengøringssikring

Indikatorer

	Børnesikring
	Flex-funktion aktiveret
	Flex-funktion deaktiveret
	Transfer-funktion
	Ventilation aktiveret
	Intervalfunktion for ventilation
	Automatisk drift for ventilation
	Efterløbsfunktion for ventilation
	Udskiftningsindikator aktivt kulfilter
	Hjemmenetværk

Sensortaster

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

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

Anvisninger

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

Køgezone

Køgezone

	Enkelt køgezone	Anvend gryder/pander med en passende størrelse
	Flex-zone	Se kapitlet → "Flex-funktion"
Anvend udelukkende gryder og pander, der er egnet til brug med induktion, se kapitlet → "Madlavning med induktion"		

Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

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

Recirkulationsdrift



Den indsugede luft renses i fedtfiltrene og de aktive kulfiltre og ledes tilbage i køkkenet igen.

Bemærk: For at binde lugt skal der ved recirkulationsdrift være monteret et aktivt kulfilter. De forskellige muligheder for drift af apparatet med recirkulationsdrift oplyses i brochuren eller hos forhandleren. Det nødvendige tilbehør fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.

Funktioner

Denne emhætte kan bruges til ventilations- eller cirkulationsdrift.

Drift med aftræksfunktion



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

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

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

Før apparatet tages i brug første gang

Gør følgende, inden apparatet bruges første gang:

Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt.

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

Første ibrugtagning

Bemærk: Ved leveringen er apparatet indstillet til recirkulationsdrift.

Mulige indstillinger:

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

Omstille apparatet til drift med aftræk, se
→ "Grundindstillinger" på side 44.

Indstille Home Connect

Første gang apparatets tændes, åbnes indstillingen til hjemmenetværket. Symbolet  lyser svagt i nogle sekunder i displayfeltet. Berør symbolet , og følg anvisningerne i kapitlet → "Home Connect" for at starte indstillingen af tilslutningen. Berør et vilkårligt symbol for at forlade førstegangsindstillingen.

Twist-pad med Twist knap

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

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

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

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

Fjerne Twist-knap

Hvis Twist-knappen fjernes, bliver aftørringssikringen aktiveret.

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

Advarsel – Brandfare!

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

Opbevare Twist-knappen

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

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

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

Betjening af maskinen

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

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Ventilationsgitteret bliver hurtigt meget varmt på kogetoppen. Læg aldrig ventilationsgitteret på kogetoppen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på ventilationsgitteret.

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

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

Tænde / slukke kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Første gang apparatets tændes, åbnes indstillingen til hjemmenetværket. Symbolet  lyser svagt i nogle sekunder i displayfeltet. Berør symbolet , og følg anvisningerne i kapitlet → "Home Connect" for at starte indstillingen af tilslutningen. Berør et vilkårligt symbol for at forlade førstegangsindstillingen.

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

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

Anvisninger

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

Indstille kogezone

Indstil det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

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

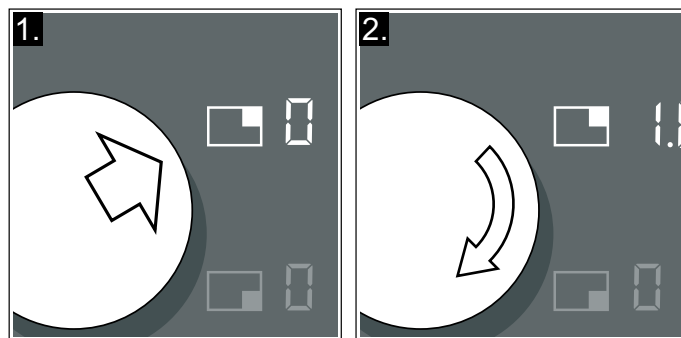
Anvisninger

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

Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

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



Kogetrinnet er indstillet.

Anvisninger

- Når der placeres en gryde eller pande på den fleksible kogezone, skal gryden eller panden placeres korrekt i forhold til størrelsen, se kapitlet → "Flex-funktion" på side 22. Gryden eller panden bliver registreret, og kogezoneen bliver automatisk valgt. Der kan foretages indstillinger.
- Hvis indikatorerne blinker, efter at indstillingerne er foretaget, skal det kontrolleres, om gryden eller panden er egnet til induktion. Se kapitlet → "Test af service" på side 51.

Ændre kogetrin

Korriger kogezone og det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Slukke kogezone

Vælg kogezone, og drej Twist-knappen, til  vises. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis der står en gryde eller pande på en kogezone, inden der tændes for kogetoppen, bliver den registreret senest 20 sekunder efter, at hovedafbryderen er blevet berørt, og kogezone bliver automatisk valgt. Indstil kogetrinnet indenfor de næste 10 sekunder. Ellers slukker kogezone igen efter 20 sekunder.
Hvis der står flere gryder eller pander på kogetoppen, når der tændes for kogetoppen, bliver der kun registreret én gryde eller pande.
- Ventilationen skal slukkes separat. → "Deaktivere ventilation" på side 17

Aktivere / deaktivere ventilation

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

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

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

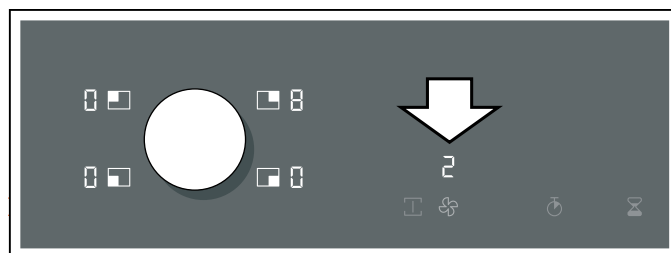
Aktivere ventilation

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

Anvisninger

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

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



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

Deaktivere ventilation

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

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

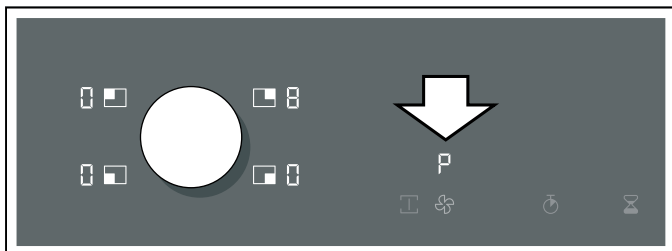
Intensivt trin

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

Tænde

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

Det intensive trin er aktiveret.



Bemærk: Efter 6 minutter skifter apparatet automatisk ned til effekttrin **3**.

Slukke

- 1 Berør symbolet .
- 2 Indstil effekttrinnet **0** med Twist-knappen.
- 3 Berør symbolet  for at skifte til kogetoppens indstillingsområde.

Automatisk start

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

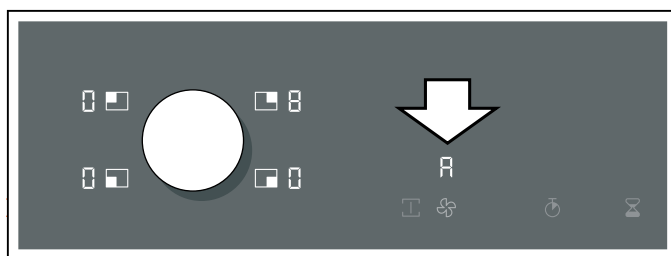
- Ventilationen starter ikke.
- Ventilationen starter på det effekttrin, som sensoren har valgt.
- Ventilationen starter på et fastlagt effekttrin.

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

Automatisk drift med sensorstyring

Tænde

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



Slukke

- 1 Berør symbolet .
- 2 Indstil et andet effekttrin med Twist-knappen, eller drej Twist-knappen, til **0** vises.
Det indstillede effekttrin vises i displayfeltet. Den automatiske drift med sensorstyring er deaktiveret.

Efterløbsfunktion

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

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

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

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

Slukke

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

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

Interval-ventilation

Tænde

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

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

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

Slukke

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

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

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

Tilberedningstabel

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

	Effekttrin	Tilberedningstid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Simrekogning		
Kartoffelkløbe*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. sauce bearnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt vandmængde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Suppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrost	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60

*Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	Effekttrin	Tilberedningstid (min.)
Grydestegning / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (3 cm tykke)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (2 cm tykke)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Panderetter, dybfrost	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrost	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

*Uden låg

** Vend flere gange

*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

Flex-funktion

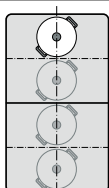
Den fleksible kogezone kan efter ønske anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

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

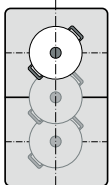
Anbefalinger for brug af kogegej

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

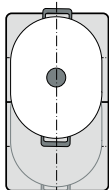
Som en enkelt kogezone



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

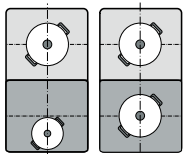


Diameter over 13 cm
Placer gryde eller pande på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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

Som to uafhængige kogezone



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

Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af maskinen" på side 16

Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

Forbinde de to kogezone

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

2 Berør symbolet . Indikatoren  lyser.

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

Anvisninger

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

Ændre kogetrin

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

Tilføje en ny gryde eller pande

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

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

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

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

Adskille de to kogezone

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

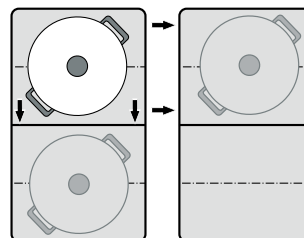
Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

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

Transfer-funktion

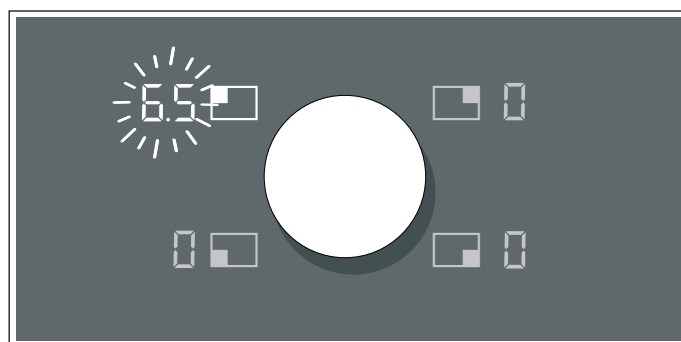
Med denne funktion kan indstillingerne fra en kogezone overføres til en anden kogezone.

Denne funktion er til rådighed på de fleksible kogezone.

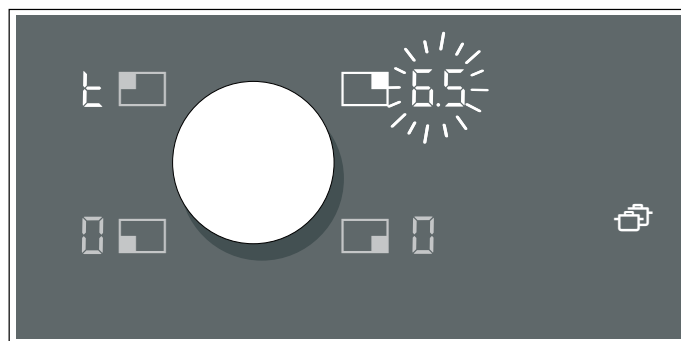


Bemærk: Der findes flere oplysninger om rigtig placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex-funktion" på side 22.

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



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



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

Anvisninger

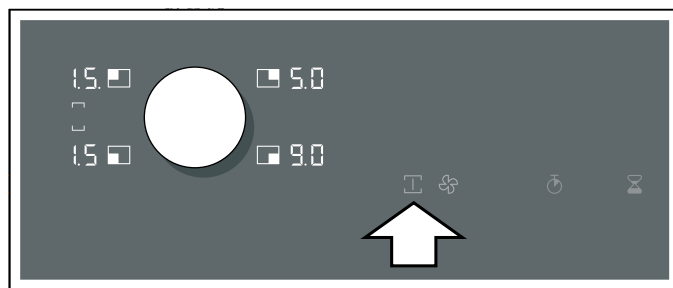
- Flyt gryden/panden til en kogezone, der ikke er tændt, og som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.
- Hvis flex-funktionen er aktiveret, når gryden/panden flyttes på den fleksible kogezone, bliver indstillingerne automatisk overført.
- Den indstillede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

Professionel kogefunktion

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

Aktivere

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



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

Anvisninger

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

Deaktivere

Afslutte funktionen med det samme:

Berør symbolet . Alle kogezoneer skifter til kogetrin . Symbolet  lyser hvidt.

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

Ændre indstillinger

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

Timer-funktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

- Automatisk tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

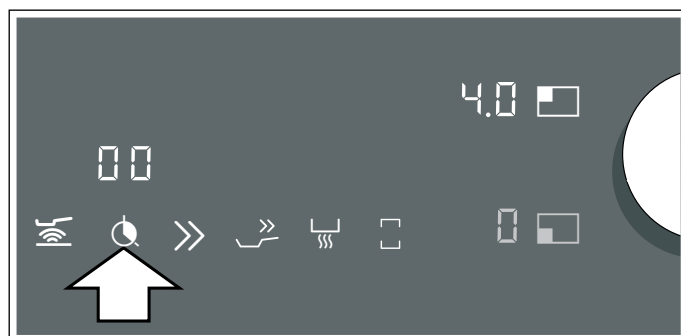
Automatisk tilberedningstid

Kogezoneen slukker automatisk, når den indstillede tid er gået.

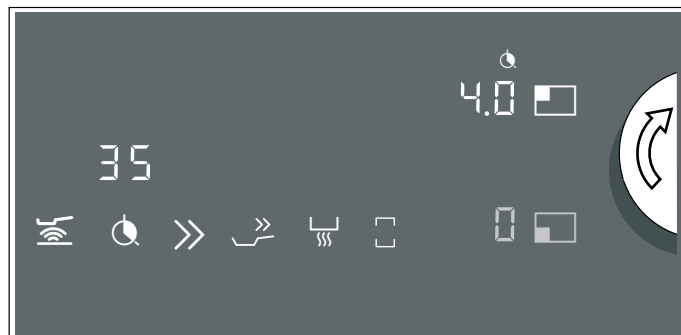
Der kan indstilles en tid fra 1 minut op til 99 minutter. Tiden tælles ned i minutter i Timer-indikatoren, de sidste 30 sekunder vises i sekunder.

Indstilling:

- 1 Vælg kogezoneen og det ønskede kogetrin.
- 2 Berør symbolet . Indikatoren  lyser. I Timer-indikatoren lyser **00**.



- 3 Vælg derefter den ønskede tilberedningstid med Twist-knappen.
- 4 Berør symbolet  for at bekræfte den valgte tid.



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

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

Stegesensor-/kogesensor-funktion

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

Ændre eller slette tid

Vælg kogezone, og berør derefter symbolet .

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

Når tiden er udløbet

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

Anvisninger

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

Minut- og æggeur

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

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

Sådan indstilles funktionen

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

Tiden begynder at tælle ned.

Ændre eller slette tid

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

Når tiden er udløbet

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

Minutur Plus

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

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

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

Funktionen er deaktiveret.

Stopur-funktion

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

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

Aktivere

Berør symbolet . I indikatoren for stopuret vises .

Tiden begynder at løbe.

Deaktivere

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

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

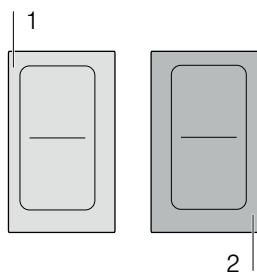
Hvis symbolet  berøres længerevarende, slukkes indikatorerne.

Funktionen er deaktiveret.

Booster-funktion til gryder

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

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



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

Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

Anvisninger

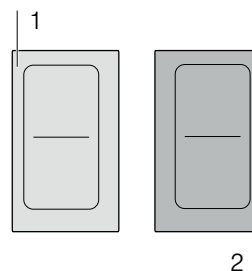
- I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.
- Hvis der var indstillet et kogetrin, inden funktionen blev aktiveret, bliver dette kogetrin automatisk indstillet igen efter deaktivering af funktionen.

Booster-funktion til pander

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

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

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



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

Gode råd om anvendelsen

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

Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

Anvisninger

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

Varmholdningsfunktion

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

Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

Automatik-funktioner

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

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

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

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

Stegesensor-funktionen er til rådighed for alle kogezone.

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

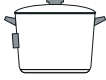
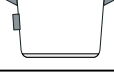
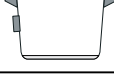
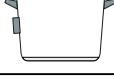
I dette kapitel findes oplysninger om:

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

Typer af automatik-funktioner

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

Tabellen viser de tilgængelige funktionsindstillinger for automatik-funktionerne:

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

*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

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

Egnede gryder og pander

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

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

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

- **GP900001** lille gryde/pande (15 cm diameter)
- **GP900002** mellemstor gryde/pande (18 cm diameter)
- **GP900003** stor gryde/pande (21 cm diameter)
- **CA051300** Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone
- **CA052300** Grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.

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

Anvisninger

- Stegesensor-funktionen er specielt afpasset til pander af denne type og størrelse.
- Ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering af panden kan det ske, at stegesensor-funktionen ikke bliver aktiveret på de fleksible kogezone. Se kapitlet → *"Flex-funktion"* på side 22.
- Andre pandetyper kan blive overophedet, eller temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Vælg først det laveste temperaturtrin, som om ønsket kan ændres.

Alle gryder, der kan bruges med induktion, er egnede til brug med kogefunktionerne. Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet → *"Madlavning med induktion"* på side 10.

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

Sensorer og ekstra tilbehør

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

Kogetoppen har to forskellige systemer til temperaturmåling:

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

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

Der findes oplysninger om den trådløse temperatursensor i afsnit → *"Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor"* på side 41.

Funktioner og kogetrin

Stegesensor-funktion

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

Denne funktion er til rådighed for alle kogezone.

Fordele

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

Anvisninger

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

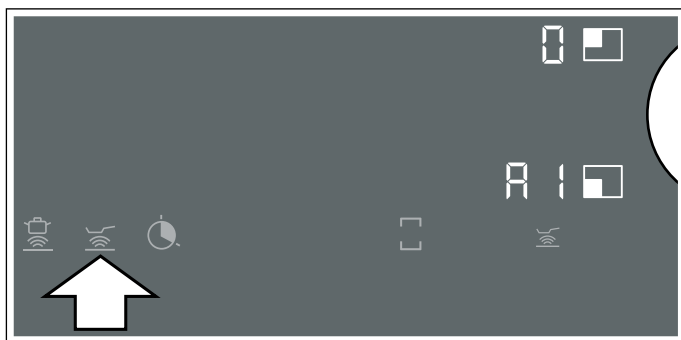
Temperaturtrin

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

Indstilling

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

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



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



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

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivér stegesensor-funktion

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

Kogesensor-funktion (option)

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

Denne funktion er til rådighed for alle kogezone.

Fordele

- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt. Det sparer energi. Olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Temperaturen bliver kontrolleret kontinuerligt. Derved forhindres det, at retterne koger over. Temperaturen skal ikke efterreguleres.
- Et lydsignal angiver, når vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for ilægning af retten. Hvis en madvare skal lægges i straks fra starten, er det angivet i tabellen.

Anvisninger

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

Temperaturområder

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

Tips om kogning med kogesensor-funktionen

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

Anvisninger

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

Indstilling af kogepunkt

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

- Vælg Grundindstilling , se kapitlet → "Grundindstillinger" på side 44.
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 3. Hvis boligen ligger mellem 200 og 400 m over havets overflade, er det ikke nødvendigt at indstille kogepunktet. Vælg i modsat fald den indstilling, som er angivet for den pågældende højde i tabellen:

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

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

Forbinde trådløs temperatursensor med betjeningsfelt

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

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:

- Åbn grundindstilling , se kapitlet → "Grundindstillinger" på side 44. Symbolet  lyser hvidt.
- Tryk på symbolet . Der lyder et signal, og symbolet  lyser orange. Kogezone-indikatorerne lyser hvidt, og kogesensor-indikatorerne lyser ved kogezonerne. Tryk kort på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder.

- 3 Korrekt registrering:** Den trådløse temperatursensor bliver registreret indenfor få sekunder. Der lyder tre korte bip-lyde, og symbolet  skifter farve fra orange til hvidt. Kogesensor-indikatorerne ved kogezoneerne slukkes.

Registrering mislykket: Der lyder fem bip-lyde. Symbolet  skifter med det samme farve fra orange til hvidt, og kogesensor-indikatorerne ved kogezoneerne slukkes.

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

Nulstille trådløs temperatursensor

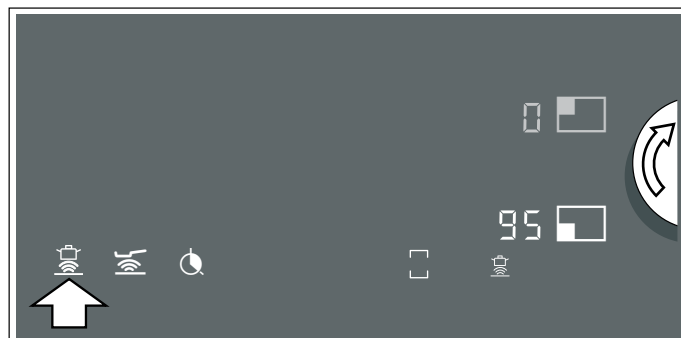
- 1 Berør  symbolet i ca. 8-10 sekunder. I løbet af dette tidsrum tændes temperatursensorens LED-indikator tre gange. Tredje gang LED'en tændes, begynder nulstillingen. Løft i dette øjeblik fingeren fra symbolet. Så snart LED'en slukkes, er den trådløse temperatursensor nulstillet.
- 2 Gentag forbindelsesproceduren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

Programmering

Kogetoppen skal være tændt.

- 1 Placering af temperatursensor på gryden, se kapitlet → "Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor" på side 41.
- 2 Stil gryden med tilstrækkelig meget væske på midten af den ønskede kogezone, og læg altid låg på.
- 3 Vælg den ønskede kogezone med Twist-knappen. I indikatoren for kogetrinnet vises .
- 4 Tryk på symbolet  på betjeningsfeltet. Der lyder et signal. I indikatoren for kogezoneen lyser symbolet .

- 5 Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor på gryden/panden. Når temperatursensoren er blevet registreret, lyser den foreslåede temperatur 95° C i kogezone-indikatoren.



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



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

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

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

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

Deaktivere kogesensor-funktion

Denne funktion kan deaktiveres på flere måder:

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

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

Anbefalede retter

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

Kød	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Schnitzel, naturel ¹	Stegesensor-funktion	4	6 - 10
Schnitzel, paneret ¹	Stegesensor-funktion	4	6 - 10
Filet ²	Stegesensor-funktion	4	6 - 10
Koteletter ¹	Stegesensor-funktion	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	Stegesensor-funktion	4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹	Stegesensor-funktion	4	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ²	Stegesensor-funktion	5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ²	Stegesensor-funktion	5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹	Stegesensor-funktion	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹	Stegesensor-funktion	3	10 - 20
Småkød ³	Stegesensor-funktion	4	7 - 12
Gyros ³	Stegesensor-funktion	4	7 - 12
Bacon ¹	Stegesensor-funktion	2	5 - 8
Hakket kød ³	Stegesensor-funktion	4	6 - 10
Hamburgers (tykkelse 1,5 cm) ¹	Stegesensor-funktion	3	6 - 15
Frikadeller (2 cm tykke) ¹	Stegesensor-funktion	3	10 - 20
Fyldte frikadeller ¹	Stegesensor-funktion	3	10 - 20
Pølser, kogte ¹	Stegesensor-funktion	3	8 - 20
Pølser, rå ¹	Stegesensor-funktion	3	8 - 20
Trække			
Pølser ⁴	Kogesensor-funktion	90 °C	10 - 20
Kogning			
Kødboller ⁴	Kogesensor-funktion	100 °C	20 - 30
Suppehøne ⁴	Kogesensor-funktion	100 °C	60 - 90
Kogt oksekød "Tafelspitz" ⁴	Kogesensor-funktion	100 °C	60 - 90
Tilberedning i trykkoger			
Hønsekød i trykkoger ⁵	Kogesensor-funktion	115 °C	15 - 25
Oksekød i trykkoger ⁵	Kogesensor-funktion	115 °C	15 - 25
Fritering med meget olie			
Fritere kyllingestykker ⁶	Kogesensor-funktion	170 °C	10 - 15
Fritere frikadeller ⁶	Kogesensor-funktion	170 °C	10 - 15

¹ Vend flere gange.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnlgt.

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

⁵ Læg retten i med det samme.

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

Fisk	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Fiskefilet, naturel ¹	Stegesensor-funktion	4	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹	Stegesensor-funktion	3	10 - 20
Store rejer ¹	Stegesensor-funktion	4	4 - 8
Scampi ¹	Stegesensor-funktion	4	4 - 8
Stegt fisk, hel ¹	Stegesensor-funktion	3	10 - 20
Trække			
Dampning af fisk ²	Kogesensor-funktion	90 °C	15 - 20
Fritering med meget olie			
Fritere fisk i øldej ³	Kogesensor-funktion	170 °C	10 - 15
Fritere paneret fisk ³	Kogesensor-funktion	170 °C	10 - 15

¹ Vend flere gange.

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

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

Retter med æg	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Spejlæg stegt i smør ¹	Stegesensor-funktion	2	2 - 6
Spejlæg ²	Stegesensor-funktion	4	2 - 6
Røræg ³	Stegesensor-funktion	2	4 - 9
Omelet ⁴	Stegesensor-funktion	2	3 - 6
Pandekager ⁴	Stegesensor-funktion	5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴	Stegesensor-funktion	3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴	Stegesensor-funktion	3	10 - 15
Kogning			
Kogning af æg ⁵	Kogesensor-funktion	100 °C	5 - 10

¹ Læg smør og madvarer på efter lydsignalet.

² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnlgt.

⁴ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁵ Læg retten i med det samme.

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

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

Kartofler	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Stegte kartofler af pillekartofler ¹	Stegesensor-funktion	5	6 - 12
Stegte kartofler (af rå kartofler) ¹	Stegesensor-funktion	4	15 - 25
Kartoffelpuffer ²	Stegesensor-funktion	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti ³	Stegesensor-funktion	2	50 - 55
Glaserede kartofler ¹	Stegesensor-funktion	3	10 - 15

Trække

Simrekogning af kartoffelkløbe ⁴	Kogesensor-funktion	85 °C	30 - 40
---	---------------------	-------	---------

Kogning

Kogning af kartofler ⁵	Kogesensor-funktion	100 °C	30 - 45
-----------------------------------	---------------------	--------	---------

Tilberedning i trykkoger

Kartofler i trykkoger ⁵	Kogesensor-funktion	115 °C	10 - 20
------------------------------------	---------------------	--------	---------

¹ Rør rundt jævnligt.² Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.³ Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.⁴ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.⁵ Læg retten i med det samme.

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

¹ Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.² Rør rundt jævnligt.³ Læg retten i med det samme.

Suppe	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
Trække			
Pulver-cremesuppe ¹	Kogesensor-funktion	90 °C	10 - 15
Kogning			
Hjemmelavet bouillon ²	Kogesensor-funktion	100 °C	60 - 90
Pulversuppe ¹	Kogesensor-funktion	100 °C	5 - 10

¹ Rør rundt jævnligt.² Læg retten i med det samme.

Suppe	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberednings-tid fra lydsignal (min.)
Tilberedning i trykkoger			
Hjemmelavet bouillon i trykkoger ²	Kogesensor-funktion	115 °C	20 - 30

¹ Rør rundt jævnligt.² Læg retten i med det samme.

Sauce	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberednings-tid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Tomatsauce med grøntsager ¹	Stegesensor-funktion	1	25 - 35
Bechamelsauce ¹	Stegesensor-funktion	1	10 - 20
Ostesauce ¹	Stegesensor-funktion	1	10 - 20
Reducere sauce ¹	Stegesensor-funktion	1	25 - 35
Søde saucer ¹	Stegesensor-funktion	1	15 - 25

¹ Rør rundt jævnligt.

Dessert	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberednings-tid fra lydsignal (min.)
Trække			
Mælkeris ¹	Kogesensor-funktion	85 °C	40 - 50
Havregrød ¹	Kogesensor-funktion	85 °C	10 - 15
Chokoladebudding ¹	Kogesensor-funktion	85 °C	3 - 5
Kogning			
Kompot ²	Kogesensor-funktion	100 °C	15 - 25
Fritering med meget olie			
Fritere berlinere ³	Kogesensor-funktion	160 °C	5 - 10
Fritere doughnuts ³	Kogesensor-funktion	160 °C	5 - 10
Fritere Buñuelos ³	Kogesensor-funktion	160 °C	5 - 10

¹ Rør rundt jævnligt.² Læg retten i med det samme.³ Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.

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

Varmholdning, opvarmning

Grøntsager i flødesauce ²	Kogesensor-funktion	70 °C	15 - 20
--------------------------------------	---------------------	-------	---------

Kogning

Grønne bønner ³	Kogesensor-funktion	100 °C	15 - 30
----------------------------	---------------------	--------	---------

Fritering med meget olie

Fritere pommes frites ⁴	Kogesensor-funktion	180 °C	4 - 8
------------------------------------	---------------------	--------	-------

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

Andet	Automatik-funktion	Temperaturtrin	Samlet tilberednings-tid fra lydsignal (min.)
Stegning med lidt olie			
Camembert ¹	Stegesensor-funktion	3	7 - 10
Croutoner ²	Stegesensor-funktion	3	6 - 10
Tør-færdigretter ³	Stegesensor-funktion	1	5 - 10
Riste mandler ⁴	Stegesensor-funktion	4	3 - 15
Riste nødder ⁴	Stegesensor-funktion	4	3 - 15
Riste pinjekerner ⁴	Stegesensor-funktion	4	3 - 15
Varmholdning, opvarmning			
Opvarme gullaschsuppe ⁵	Kogesensor-funktion	70 °C	10 - 20
Opvarme gløgg ⁵	Kogesensor-funktion	70 °C	5 - 15
Trække			
Opvarme mælk ⁵	Kogesensor-funktion	85 °C	3 - 10

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

Børnesikring

Kogepladen kan sikres mod utilsigtet slukning.

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

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

Deaktivere: Placer Twist-knappen på Twist-pad.

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

Display-rengøringssikring

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

Aktivere: Fjern Twist-knappen.

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

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

Betjeningsfeltet bliver låst i 10 minutter.

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

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

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

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

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

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

Kogezonen kan når som helst vælges og indstilles igen.

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

Trådløs temperatursensor

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

Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes følgende oplysninger:

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

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

00577921 Sæt med 5 silikone-patches

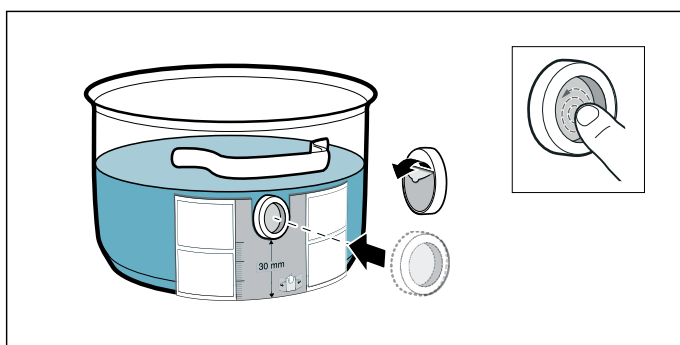
CA060300 Kogesensor og sæt med 5 silikone-patches

Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fikserer kogesensoren på gryden.

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

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



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

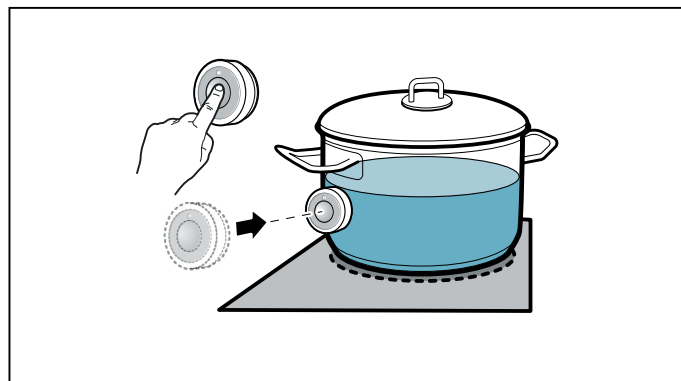
Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

Anvisninger

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

Placere den trådløse temperatursensor

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



Anvisninger

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

Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Gør følgende for at forbinde den trådløse kogesensor med kogetoppen:

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

Nulstille trådløs temperatursensor

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

Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

Temperatursensor

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

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

Silikone-patch

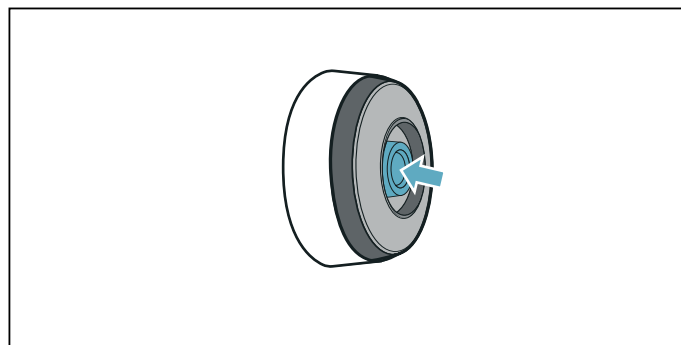
Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egnet til opvaskemaskine.

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

Temperatursensorens rude

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

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



Anvisninger

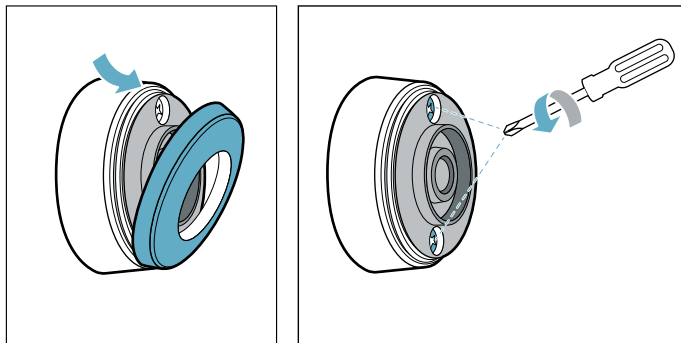
- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

Udskiftning af batteriet

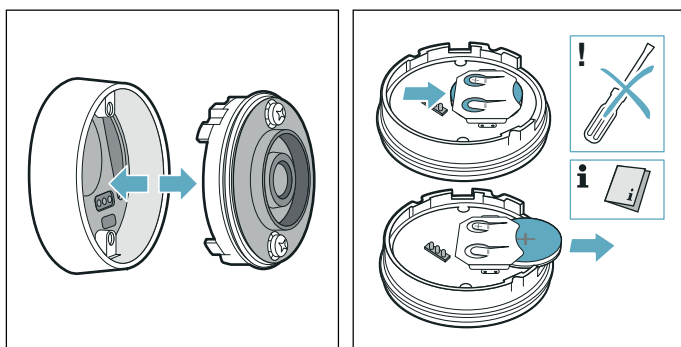
Hvis temperatursensoren ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

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

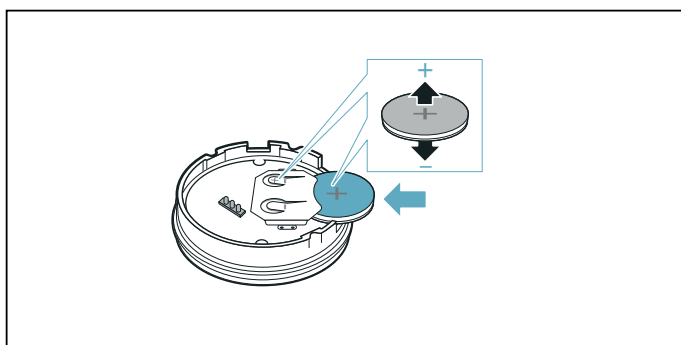


- 2 Luk temperatursensorens dæksel op. Tag batteriet ud af kabinettets underdel, og sæt et nyt batteri i (vend batteriets poler korrekt).

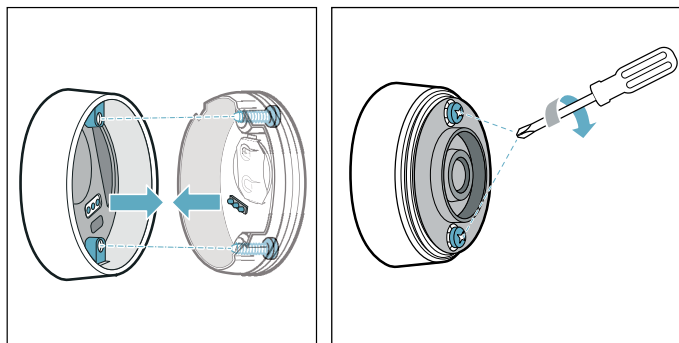


Pas på!

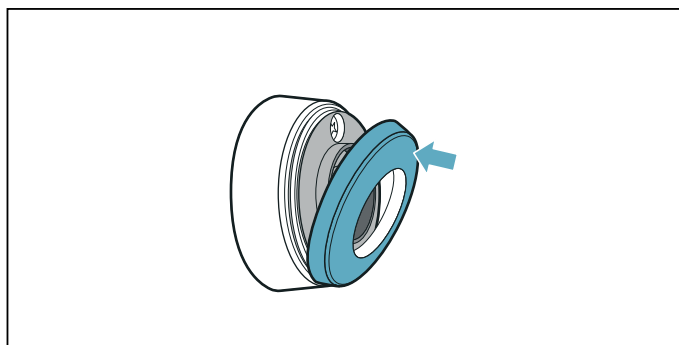
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.



- 3 Luk temperatursensorens dæksel (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.

Grundindstillinger

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

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

Indstille drift med recirkulation eller aftræk	
c 9	Recirkulationsdrift er indstillet.* 1 Drift med aftræk er indstillet.
Indstille automatisk start	
c 8	8 Aktiveret. Ventilationen starter på det effekttrin, som sensoren har valgt.* 1, 2 eller 3 aktiveret. Ventilationen starter på effekttrin 1, 2 eller 3. OFF Deaktiveret.
Indstille sensorfølsomhed for ventilationen	
c b	1 Laveste indstilling for sensorfølsomhed. 2 Mellemindstilling for sensorfølsomhed.* 3 Højeste indstilling for sensorfølsomhed.
Indstille automatisk funktion med sensorstyret efterløb	
c c	OFF Deaktiveret. ON Aktiveret.*
Home Connect	
c d	→ "Home Connect indstillinger"

* Fabriksindstilling

** Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

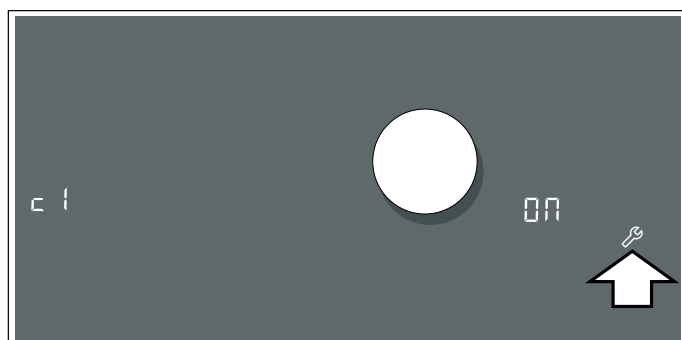
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

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

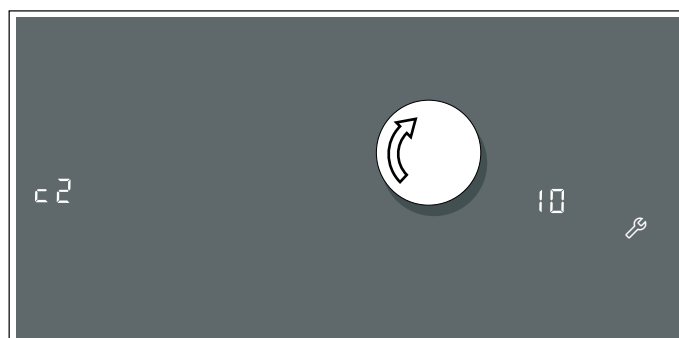
Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	05

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



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

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



- 6 Berør symbolet i mindst 4 sekunder. Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

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 6
- Med Home Connect-appen kan indstillinger sendes til apparatet, hvor de skal bekræftes. Betjening af apparatet fra undervejs er ikke muligt.
- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.

Opsætning

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

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

Opsætning af Home Connect app

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

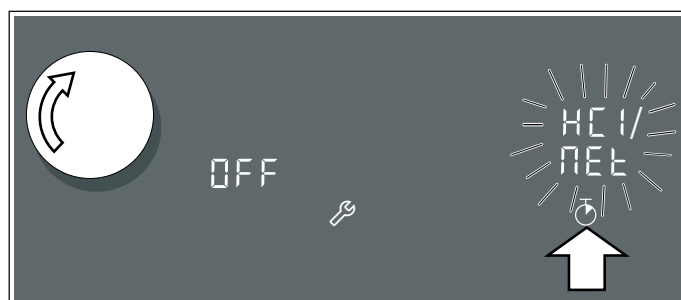
- 1 Åbn App Store (Apple-enheder) eller Google Play Store (Android-enheder) på den mobile enhed.
- 2 Indtast søgebegrebet "Home Connect".
- 3 Vælg Home Connect app, og installer den på den mobile enhed.
- 4 Start app'en, og opret adgangen til Home Connect. App'en styrer dig gennem tilmeldingsprocessen.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

Automatisk forbindelse til hjemmenetværk

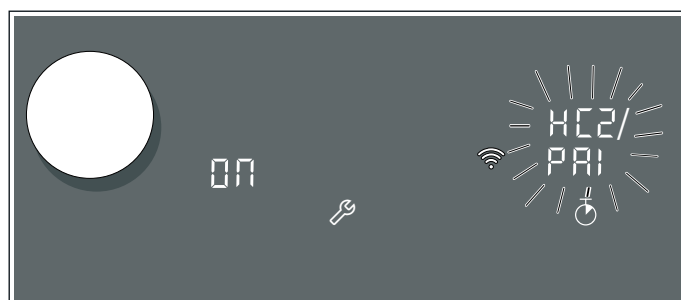
Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet. Der findes oplysninger om dette i routerens betjeningsvejledning. Der skal være adgang til routeren.

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

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



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



Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en. I indstillingsområdet blinker **HC 2** og **PA 1** skiftevis. I kogezone-indikatoren blinker værdien **00**.

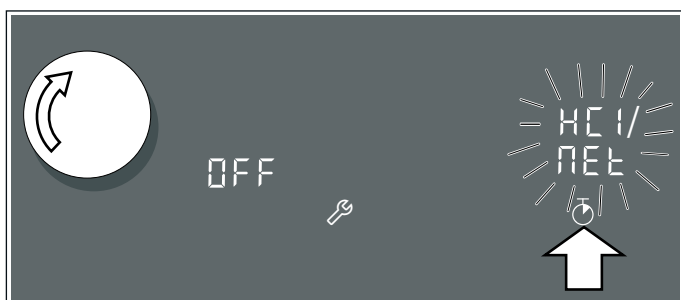
- 6 Start app'en på den mobile enhed, og følg anvisningerne for den automatiske oprettelse af netværksforbindelse.

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

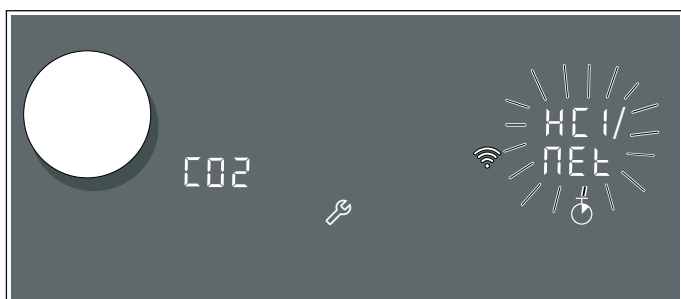
Manuel forbindelse til hjemmenetværk

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

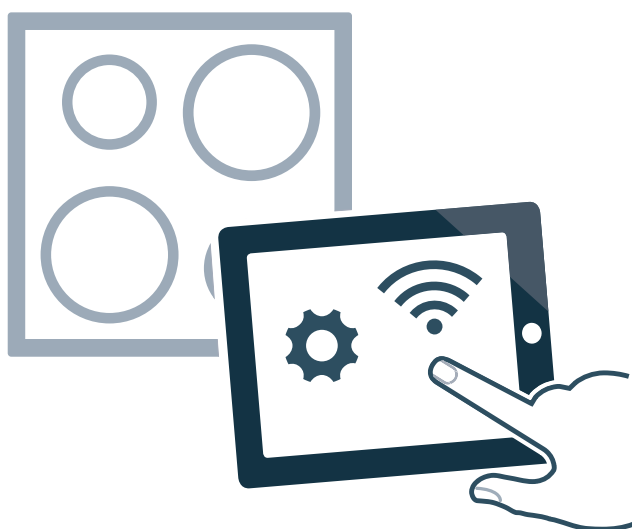
- 1 Åbn grundindstillingerne. Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen  vises.
- 2 Berør symbolet  for at åbne Home Connect indstillingerne.
I indstillingsområdet blinker *HC 1* og *NET* skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser *OFF*.



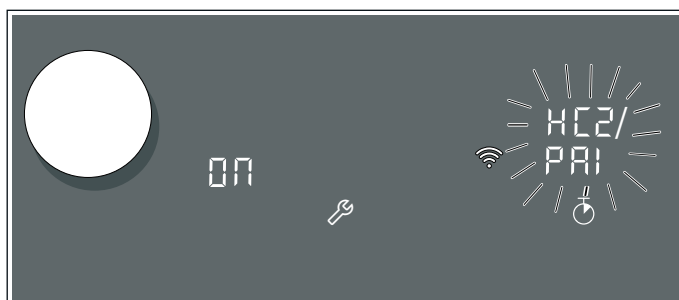
- 3 Indstil værdien *CO2* med Twist-knappen. I kogezone-indikatoren blinker *CO2* og symbolet .



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



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



Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en. I indstillingsområdet blinker *HC 2* og *PA 1* skiftevis. I kogezone-indikatoren blinker værdien *ON*.

Forbindelsesprocessen er først afsluttet, når værdien *ON* ikke længere blinker i kogezone-indikatoren, og værdien *OFF* lyser igen. Forbindelsesprocessen kan vare op til to minutter.

Home Connect indstillinger

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

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

Indikator	Funktion
HC1/NET	Forbindelse til hjemmenetværk (WLAN)
OFF	Ikke forbundet/afbryde netværksforbindelse
CD1	Forbinde automatisk
CD2	Forbinde manuelt
ON	Forbundet
HC2/PRI	Forbindelse med app
OFF	Ikke forbundet/forbindelsesprocedure afsluttet
ON	Oprette forbindelse
HC3/CON	Forbindelse med hjemmenetværk (WLAN)
OFF	Trådløst modul deaktiveret
ON	Trådløst modul aktiveret
HC4/FES	Indstillinger via app
OFF	Deaktiveret
ON	Aktiveret*
HC5/UPd	Software update
DEF	Opdatering tilgængelig og parat til installation
INS	Start installationen
HC6/FED	Fjernadgang via kundeservice
OFF	Ikke tilladt
ON	Tilladt
HC7/SEr	WLAN-signalstyrke
NR	Ikke forbundet med netværk (WLAN)
1	Signalstyrke 1 (svag)
2	Signalstyrke 2 (middel)
3	Signalstyrke 3 (god)
HC8/SEr	Forbindelse til Home Connect server
NR	Ikke forbundet
ON	Forbundet

* Grundindstilling

Anvisninger

- Indstillingen **HC2** vises kun, hvis apparatet er forbundet med hjemmenetværket.
- Indstillingen **HC3** vises kun, hvis apparatet allerede har været forbundet med hjemmenetværket en gang.

- Indstillingen **HC5** vises kun, når en opdatering er tilgængelig.
- Indstillingen **HC6** vises kun, når kundeservice forsøger at oprette forbindelse til apparatet. En godkendt adgang kan når som helst afsluttes.
- Indstillingerne **HC7** og **HC8** vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN.

Deaktiver WLAN

Hvis WLAN er aktiveret, kan Home Connect funktionaliteten anvendes.

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

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



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

WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

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

Afbryde fra netværk

Kogetoppens forbindelse til netværket kan altid afbrydes.

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

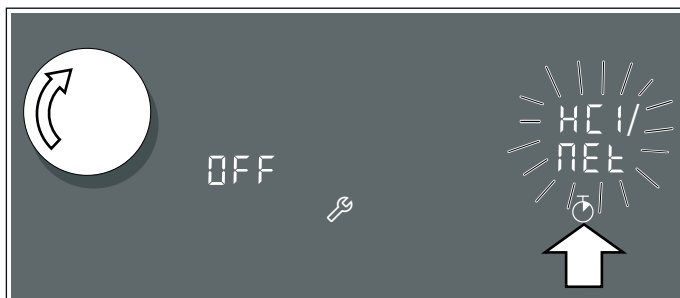
- Åbn grundindstillingen **CD**.
- Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC1** og **NET** blinker skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **ON**.

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

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

Forbinde netværk

- 1 Åbn grundindstillingen **cd**.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC 1** og **NEE** blinker skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **OFF**.



- 3 Indstil værdien **001** "Forbind automatisk" eller **002** "Forbind manuelt" med Twist-knappen.
- 4 Følg anvisningerne i afsnittet "Automatisk forbindelse til hjemmenetværk" eller "Manuel forbindelse til hjemmenetværk".

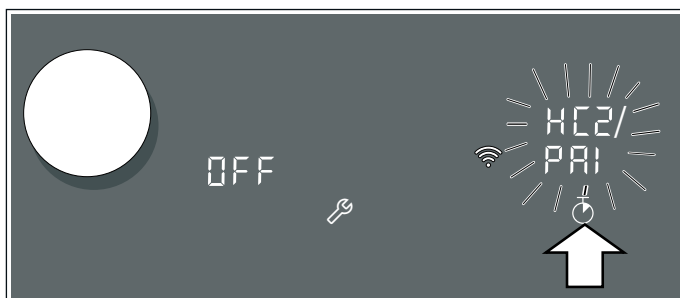
Forbind med App

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

Anvisninger

- Apparatet skal være forbundet med netværket.
- App'en skal være åbnet og være indstillet.

- 1 Åbn grundindstillingen **cd**.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC 2** og **PA 1** blinker skiftevis. I kogezone-indikatoren lyser **OFF**.



- 3 Indstil værdien **00** med Twist-knappen.
- 4 Start app'en på den mobile enhed, og følg anvisningerne for at afslutte forbindelsesproceduren.

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

Indstillinger via app

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

Anvisninger

- Kogetoppen skal være slukket for at ændre grundindstillingerne.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.
- Ved levering er overførsel af indstillinger aktiveret.
- Hvis overførsel af indstillinger er deaktiveret, er det kun kogetoppens driftstilstand, der vises i Home Connect app.

- 1 Åbn grundindstillingen **cd**.
- 2 Tryk gentagne gange på symbolet , til indstillingen **HC 4** og **RES** blinker skiftevis.
- 3 Vælg værdien **00** med Twist-knappen for at aktivere overførslen, og vælg værdien **OFF** for at deaktivere overførslen.



Bekræft kogeindstillingerne

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

Softwareopdatering

Med funktionen Software Update bliver kogetoppens software opdateret (f.eks. optimering, fejlfhjælpning, 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.

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

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

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.



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

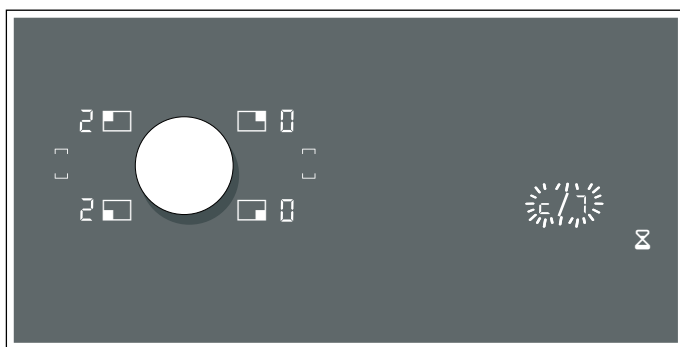
Test af service

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

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

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

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



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

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

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

Funktionen kan aktiveres igen ved at dreje Twist-knappen.

Anvisninger

- Den fleksible kogezone fungerer som én kogezone, så anvend kun én gryde eller pande.
- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet → "Grundindstillinger" på side 44.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Madlavning med induktion" på side 10.

PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

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

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

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

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

Rengøring

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal det køle af, inden ventilationsgitteret, metalfedtfilteret eller overløbsbeholderen fjernes.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Anvisninger

- Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.
- Tag alle slags smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogesektionen er varm, fordi det kan give pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Rengøringsmidler

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

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend:

- ikke ufortyndet opvaskemiddel
- ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- ikke skurende rengøringsmidler
- ikke højtryksrenser eller dampstråler
- ikke ovnrensemidler

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

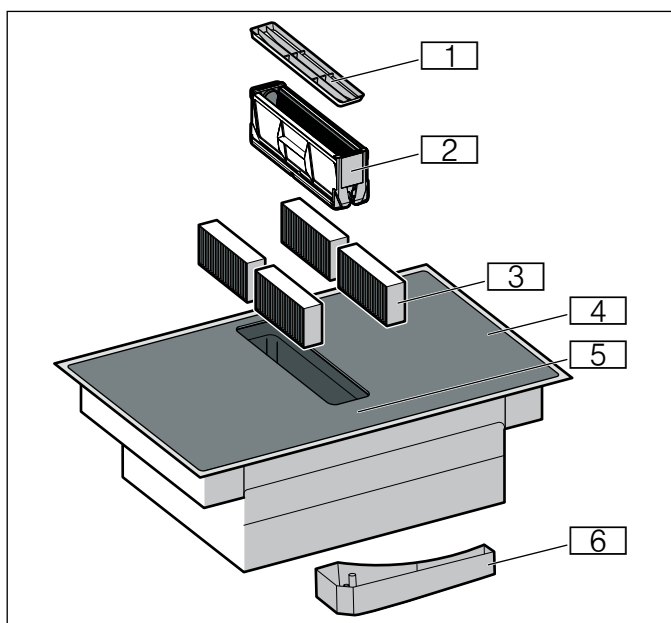
Vask altid nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug!

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget af forkerte rengøringsmidler.

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

Område	Rengøringsmidler
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød klud eller i opvaskemaskinen.
Ventilationsgitter	Varmt opvaskevand: Rengør med en fugtig opvaskeklud, og tør efter med en blød klud. Ventilationsgitteret kan også vaskes i opvaskemaskinen. Derved kan overfladen få en lys misfarvning. Det har ingen indflydelse på brugbarheden.

Komponenter, der skal rengøres eller udskiftes



Nr.	Betegnelse
1	Ventilationsgitter
2	Metalfedtfilter
3	Aktivt kulfilter eller akustikfilter
4	Kogetop
5	Betjeningsfelt
6	Overløbsbeholder

Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Brug ikke glasskraber eller spidse genstande.
- Brug ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe.

Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavningen. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid overkogt væske med det samme, og lad ikke madrester tørre ind.

Lad metalfedtfilteret blive i apparatet under rengøring af kogetoppen. Derved opsamles snavs og madrester i metalfedtfilteret og kommer ikke ind i selve apparatet. Metalfedtfilteret kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en almindelig glasskraber eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

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

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

Ventilation

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

Metalfedtfilter

Metalfedtfilteret skal rengøres med regelmæssige mellemrum.

⚠ Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt. Rengør fedtfilteret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift

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

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

Akustikfilter ved drift med aftræksluft

Akustikfiltrene anvendes ved drift med aftræksluft. Udskift akustikfiltrene, hvis de er snavsede.

Filterindikator

Når de aktive kulfiltre skal udskiftes, lyder der et signal, når apparatet er blevet slukket.

I indikatorfeltet lyser **CHANGE**.

Senest på dette tidspunkt skal de aktive kulfiltre udskiftes.

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **CHANGE** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **CHANGE**.

Tryk vedvarende på symbolet , til der lyder et signal.

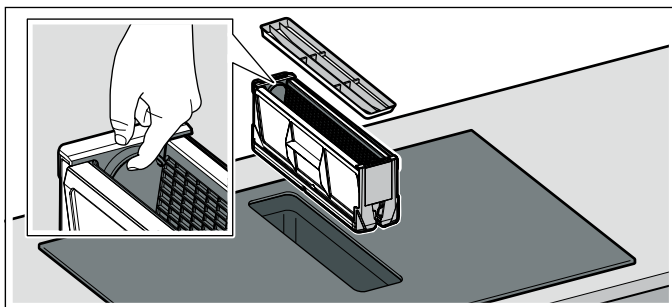
Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

Udskifte aktivt kulfilter eller akustikfilter

Anvisninger

- Der kan fås aktive kulfiltre eller akustikfiltre til udskiftning hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- De aktive kulfiltre og akustikfiltrene kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres en optimal funktion.

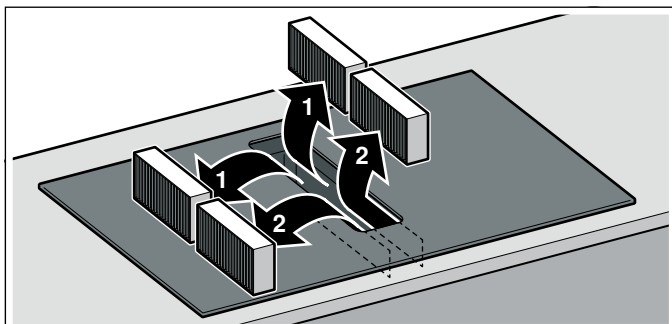
1 Tag ventilationsgitteret af. Tag metalfedtfiltret ud.



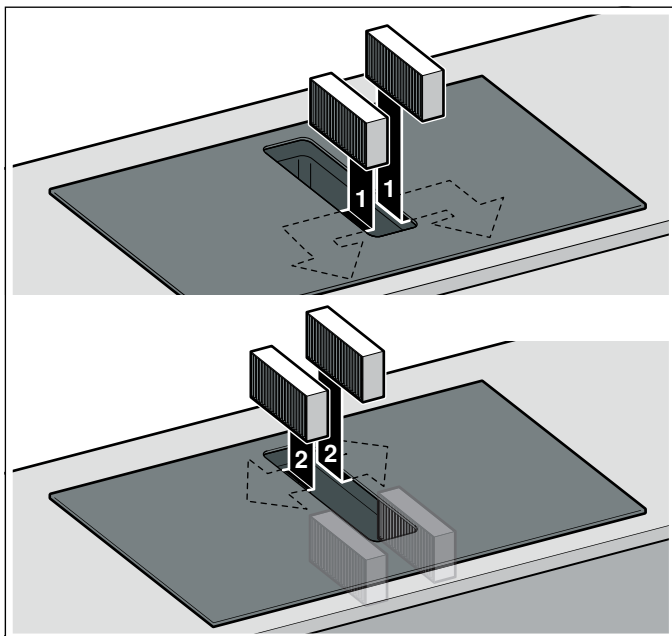
Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
- Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogetoppen.

2 Tag de fire aktive kulfiltre eller akustikfiltre ud, og bortskaf dem korrekt.



3 Sæt to aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.



4 Sæt de andre aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet.

5 Sæt metalfedtfiltret i.

6 Læg ventilationsgitteret på.

Nulstille udskiftningsindikator

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren *CHANGE* holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser *CHANGE*.

Tryk vedvarende på symbolet , til der lyder et signal.

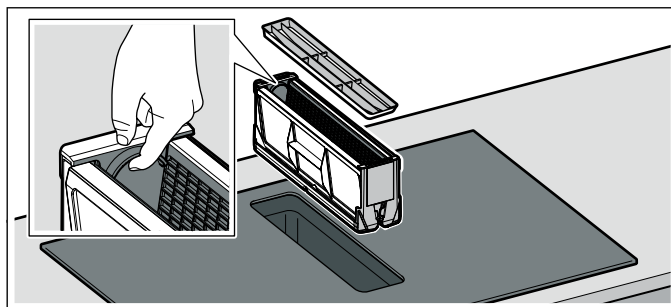
Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

Afmontere metalfedtfiltre

Metalfedtfiltret filtrerer fedtet ud af dampen fra madlavningen. For at opnå den optimale funktion skal metalfedtfiltret rengøres med jævne mellemrum.

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

1 Tag ventilationsgitteret af. Tag metalfedtfiltret ud.



Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
- Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogetoppen.

2 Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller med varmt opvaskevand. → "Rensning af metalfedtfiltre" på side 55

3 Tag om nødvendigt de aktive kulfiltre ud efter demontagen af metalfedtfiltret, og gør apparatet rent indvendigt.

4 Sæt det tørre metalfedtfiltre på plads igen efter rengøringen.

5 Læg ventilationsgitteret på.

Rensning af metalfedtfiltre

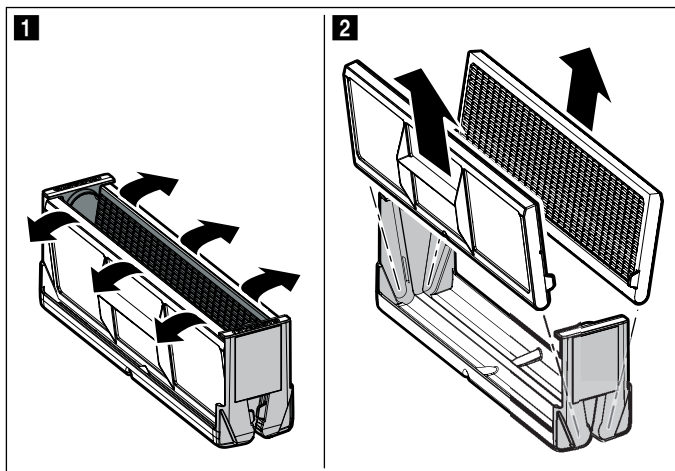
Anvisninger

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

Manuelt:

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

- Afmonter metalfedtfilteret.



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

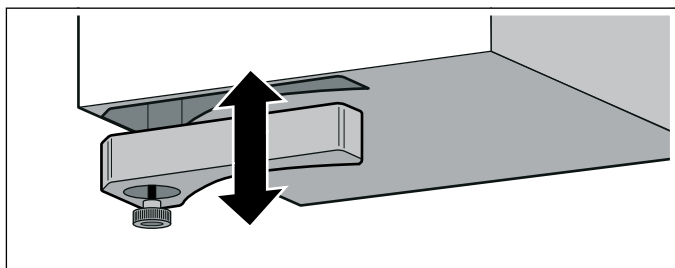
I opvaskemaskinen:

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

Rense overløbsbeholder

- 1 Skru overløbsbeholderen af med begge hænder.

Bemærk: Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.



- 2 Tøm overløbsbeholder, og skyl den ren.
- 3 Fjern befæstigelsesskruen, og rengør om nødvendigt overløbsbeholderen uden skruen i opvaskemaskinen.
- 4 Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.

Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Hertil skal ventilationsgitteret og metalfedtfilteret tages ud.
- Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den.

Twistknap

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

Trådløs temperatursensor

Temperatursensor

Rengør temperatursensoren med en fugtig klud. Må aldrig rengøres i opvaskemaskine. Må ikke 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. Egned til opvaskemaskine.

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

Temperatursensorens rude

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

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

Anvisninger

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

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

Hvor blinker lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?

Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande fra betjeningsfeltet.

Der findes oplysninger om, hvordan lydsignalet deaktiveres i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen starter ikke, selv om der er indstillet automatisk start.

Aktiver ventilationen manuelt, eller kontroller konfigurationen af den automatiske start. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen arbejder for kraftigt eller for svagt i sensorstyringsmodus.

Ventilationssensorens følsomhed er ikke korrekt konfigureret.

Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezoneerne.

Sluk ventilationen manuelt.

Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Betjening af maskinen*".

Ventilationen aktiveres, selv om der er slukket for apparatet.

Indstillingen efterløbs-funktion med sensorstyring er valgt.

Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Luftafrækket er for svagt.

Kontroller, at metalfedtfilteret er rent.

Rensning og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → "*Rengøring*".

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Dyb fløjtelyd:

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

Knitrende lyd:

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

Høje fløjtelyde:

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

Lyde

Ventilatorlyd:

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

Gryder og pander

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

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

Hvorfor opvarmes kogezoneen ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

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

Kontroller, at der er tændt for den rigtige kogezone.

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

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

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

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

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

Rengøring

Hvordan skal en induktionskogesektion rengøres?

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

Rengøring og pleje af kogesektionen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Der er vand i skabet under kogesektionen.

Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?

Overløbsbeholderen skal rengøres ofte.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal metalfedtfilter renses?

Rens metalfedtfilteret ofte.

Rensning og pleje af filtre er beskrevet 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.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl / indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømsvigt	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
Tasterne for ventilationsfunktionen lyser ikke.	Motorens styring er fungerer ikke.	Kontakt kundeservice.
Ventilationen fungerer ikke.	Motoren eller styringen er defekt.	Kontakt kundeservice.
Belysningen af symbolerne fungerer ikke.	Styreenheden er defekt.	Kontakt kundeservice.
F CHANGE	Det aktive kulfilter skal udskiftes.	Udskift det aktive kulfilter. → "Rengøring" på side 52
F CHANGE	Udskiftnings-/rensningsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensset hhv. udskiftet.	Nulstil udskiftnings-/rensningsindikatoren. → "Nulstille udskiftningsindikator" på side 55
Ingen indikator	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.	Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken.	Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Der lyder et signal	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
F2 / E8207 / E70 15	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
F4 / E8208 / E70 15	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Madlavningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
F1 / F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → "Automatisk sikkerhedsafbrydelse" på side 40.
F9	Flex-funktion kan ikke aktiveres.	Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Tilberedningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezone. Kontakt teknisk kundeservice.
E70 10	Kogetoppen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket eller emhætten.	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis uden en forbindelse. Kontakt teknisk kundeservice, hvis indikatoren vises igen.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

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

Fejl / indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
E8202	Temperatursensoren er overophedet, og kogezone er blevet slukket.	Vent, til temperatursensoren er tilstrækkelig afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
E8203	Temperatursensoren er overophedet, og alle kogezone er blevet slukket.	Fjern temperatursensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezone og varmekilder. Tænd for kogezoneerne igen.
E8204	Temperatursensorens batteri er brugt op.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri".
E8205	Temperatursensoren har mistet forbindelsen.	Deaktiver funktionen, og aktiver den derefter igen.
E8206	Temperatursensoren er ødelagt/defekt.	Kontakt teknisk kundeservice.
Temperatursensorens indikator lyser ikke	Temperatursensoren reagerer ikke, og indikatoren bliver ikke tændt.	Udskiftning af batteri: 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri". Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind temperatursensoren med kogetoppen igen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er løst.
Indikatoren i temperatursensoren blinker to gange.	Temperatursensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnittet "Udskifte batteri".
Indikatoren i temperatursensoren blinker tre gange.	Temperatursensoren har mistet forbindelsen.	Tryk vedvarende på symbolet på temperatursensoren i 8 sekunder, og forbind temperatursensoren med kogetoppen igen.
E9000 E9010	Der er fejl i driftsspændingen, den er udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
U400	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er udført iht. strømtegnen.
DE	Demotilstand er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogetoppen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.
Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.		

Anvisninger

- Vælg den pågældende kogezone, hvis **E** vises i indikatoren, og tryk vedvarende på Twist-knappen for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogetoppen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

Kundeservice

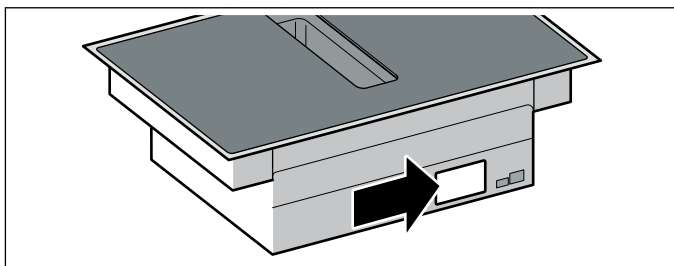
Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

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

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

Typeskiltet med disse numre findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- På undersiden af kogetoppen.



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

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

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

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

9001529401 (000701)
da

GAGGENAU

