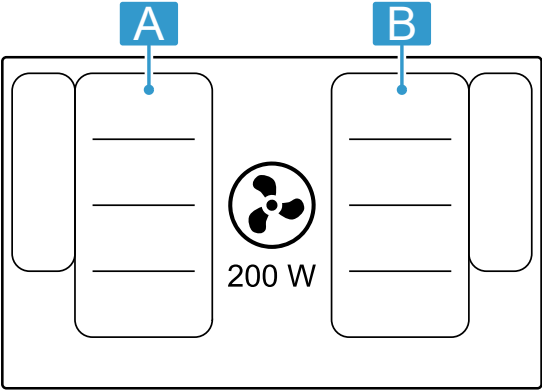


FLEX-INDUKTIONSKOGE- SEKTION MED INTEGRERET VENTILATIONS-SYSTEM

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





A/ B	<i>i</i> 2 ¹	<i>P</i> ¹
	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W

¹ IEC 60335-2-6

Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.



Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed	3	13	Booster-funktion	16
2	Forhindring af materielle skader	5	14	Stegesensor-funktion	17
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	6	15	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring	19
4	Bortskaffelse	6	16	Automatisk slukning	19
5	Driftstyper	7	17	Grundindstillinger	19
6	Madlavning med induktion	7	18	Test af gryder/pander	21
7	Lær apparatet at kende	8	19	Home Connect	22
8	Inden den første ibrugtagning	10	20	Rengøring og pleje	24
9	Generel betjening	11	21	FAQ	27
10	Flex Zone	13	22	Afhjælpning af fejl	29
11	FlexPlus Zone	14	23	Kundeservice	31
12	Timer-funktion	15	24	Overensstemmelseserklæring	32

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- på både eller i køretøjer.
- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.
- til opugning af farlige eller eksplosive stoffer og dampe.
- til opugning af smådele eller væsker.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

1.3 Begrænsning af brugerreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker

brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

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

1.4 Sikker brug

⚠ **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

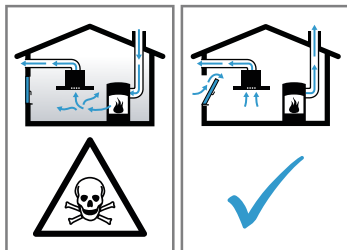
- Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med smådele.

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forgiftning!**

Retursugning af forbrændingsgas kan medføre forgiftning. Varmekilder med brug af åben ild, som får tilført luft fra rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluften fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). Når en emhætte er tændt, suges der rumluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Uden tilstrækkelig lufttilførsel opstår der et undertryk. Derved bliver giftige gasser fra skorsten eller aftrækksskakt suget tilbage ind i opholdsrummene.



- Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når apparatet anvendes med aftræksdrift i samme rum som et ildsted med lufttilførsel fra rummet.
- Risikofri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor varmekilden er opstillet, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette opnås, når den nødvendige forbrændingsluft kan strømme ind gennem åbninger, som ikke kan lukkes, f.eks. i døre eller vinduer, murkasser til indblæsnings-/udsugningsluft eller

i form af andre tekniske foranstaltninger. En murkasse til indblæsnings-/udsugningsluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes.

- Kontakt under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejmester, som kan bedømme husets samlede ventilationstilstand, og som kan rådgive om korrekt ventilation.
- Hvis apparatet udelukkende benyttes med recirkulationsdrift, kan det bruges uden indskrænkninger.

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe. Kogezonen bliver meget varm.

- Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.

- Opbevar aldrig genstande på kogezonen. Apparatet bliver varmt.

- Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Sluk altid for kogesektionen med betjeningslementerne efter brugen.

- Vent ikke, til kogetoppen automatisk slukkes, fordi der ikke længere befinder sig gryder eller pander på den.

Fedtaflejringerne i fedtfiltrene kan blive antændt.

- Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Rengør fedtfiltrene med regelmæssige mellemrum.
- Der må aldrig arbejdes med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering).
- Apparatet må kun installeres i nærheden af en varmekilde med åben ild til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis den pågældende varmekilde har en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke forekomme gnister.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand. Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.
- ▶ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.

- ▶ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen. Ventilationsgitteret bliver hurtigt meget varmt på kogesektionen.
- ▶ Læg aldrig ventilationsgitteret på kogesektionen.
- ▶ Stil ikke gryder på ventilationsgitteret.
- ▶ Læg ikke varme genstande på ventilationsgitteret.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring.
- ▶ Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal ventilationsgitteret, fedtfiltret eller overløbsbeholderen først fjernes, når apparatet er kølet af.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel net-

tilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 31*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone.

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

- ▶ Brug aldrig frosne gryder eller pander.

Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen 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.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.

- ▶ Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Ru gryde- eller pandebunde ridser glaskeramikken.

- ▶ Kontrollér gryderne eller panderne.
- Gryder og pander eller apparatet kan blive beskadiget, hvis gryderne eller panderne sættes over, mens de er tomme.

- ▶ Sæt aldrig gryder uden indhold på en varm kogezone, og lad dem ikke koge tomme.

Forkert placerede gryder og pander kan medføre overophedning af elektronikken.

- ▶ Sæt aldrig varme pander eller gryder på betjeningslementerne, indikatorerne, kogetoppens ramme eller på ventilationsgitteret.

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen, kan der opstå skader.

- ▶ Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen.

Ikke varmebestandige materialer smelter fast på varme kogezone.

- ▶ Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- ▶ Anvend ikke alufolie eller plastikbeholdere.

2.1 Oversigt over de hyppigste skader

Her finder du de hyppigste skader og tips til, hvordan de kan undgås.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
Pletter	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker eller sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller frastilingsflade.
Ridser	Ru gryde- eller pandebunde	Kontrollér gryderne eller panderne.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Misfarvning	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Misfarvning	Afslid fra gryder, f.eks. aluminium	Løft gryde eller pander, når de skal flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker eller mad med højt sukkerindhold	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryde og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezonens diameter.

Tip: Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- ✓ Upassende gryde og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- ✓ Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- ✓ Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg.

- ✓ Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryde og pander med en plan bund.

- ✓ En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryde og pander, der passer til mængden af madvarer.

- ✓ Store gryde og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- ✓ Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skrue ned til et lavere kogetrin i god tid. Brug et passende viderekogningstrin.

- ✓ Der forbruges unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

Tilpas ventilationstrinnet efter madlavningsdampens intensitet.

- ✓ Et lavere ventilationstrin betyder et lavere energiforbrug.
- ✓ Brug kun det intensive trin, når det er nødvendigt.

Vælg et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen i god tid.

- ✓ Dermed fordeler lugten sig mindre i rummet.

Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.

✓

Udluft rummet tilstrækkeligt under madlavningen.

- ✓ Apparatet arbejder mere effektivt og med lavere driftsstøj.

Rens eller udskift filtrene med de foreskrevne intervaller.

- ✓ Filtrenes effektivitet bevares.

4 Bortskaffelse

4.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

5 Driftstyper

Apparatet kan både anvendes med ventilation med aftræk og med recirkulationsdrift.

5.1 Ventilation med aftræk

Den indsugede luft renses i fedtfiltret og ledes ud i det fri gennem et rørsystem.



Luften må ikke ledes ud gennem en skorsten, der bliver anvendt til afledning af røggasser fra apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer (dette gælder ikke for apparater med recirkulationsdrift).

- Hvis aftræksluften ledes ind i en nedlagt skorsten til røggas, skal installationen godkendes af den ansvarshavende skorstensfejemester.
- Hvis aftræksluften ledes gennem en ydervæg, bør der anvendes en teleskop-murkasse.

5.2 Recirkulationsdrift

Den indsugede luft renses i fedtfiltrene og i et lugtabsorberende filter og ledes tilbage i rummet igen.



For at binde lugten ved recirkulationsdrift skal der monteres et lugtabsorberende filter. Der er flere oplysninger om de forskellige muligheder for recirkulationsdrift i vores katalog eller hos forhandleren. Det nødvendige tilbehør fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.

Bemærk: Ved intensiv eller længerevarende madlavning bliver der afgivet fugtighed til luften i rummet. Hvis apparatet er i drift med recirkulationsdrift, anbefaler vi at sørge for tilstrækkelig udluftning i køkkenet, f.eks. ved kortvarigt at åbne et vindue for at fjerne overskydende fugtighed.

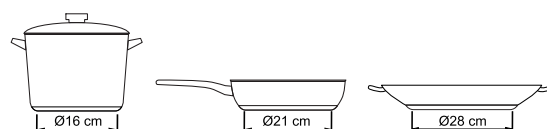
6 Madlavning med induction

6.1 Fordele ved madlavning med induction

Madlavning med induction adskiller sig grundlæggende fra gængse 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 varmetilførsel og sikkerhed: Kogesektionen forøger eller reducerer varmetilførslen med det samme efter betjeningen. Induktionskogezone afbryder varmetilførslen, når gryden eller panden tages af kogezone, uden at den skal slukkes forinden.

ikke bliver registreret på en kogezone, skal den anbringes på en kogezone med mindre diameter.



Når FlexZonen anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes yderligere oplysninger om placering af gryder / pander i .

→ "Flex Zone", Side 13

6.2 Gryder og pander

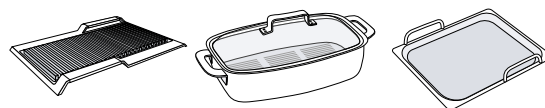
Kun ferromagnetiske gryder og pander er egnede til madlavning med induction.

For eksempel:

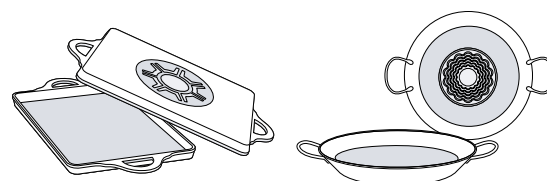
- Gryder og pander af emaljeret stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegnede specialgryder/-pander af rustfrit stål

Kontroller med Test af gryder/pander, om en gryde eller pande er egnet.

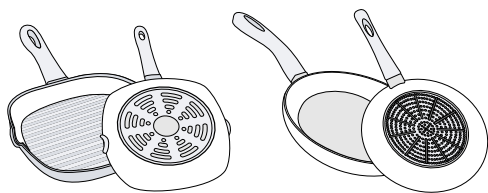
For at opnå et godt resultat af madlavningen skal det ferromagnetiske område på grydens / pandens bund svare til kogezoneens størrelse. Hvis gryden eller panden



Ved nogle inductionsegnede gryder eller pander er bunden ikke fuldstændigt ferromagnetisk: Ved en stor gryde eller pande med en mindre ferromagnetisk bund er det kun den ferromagnetiske flade, der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt. Det betyder, at temperaturen i det ikke-ferromagnetiske område kan være for lav til madlavning.



Gryde- og pandebunde med aluminiumsdele formindsker den ferromagnetiske flade. Derved kan effektafgivelsen blive reduceret, så gryden / panden ikke bliver tilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke opvarmet tilstrækkeligt meget.



Uegnede gryder og pander

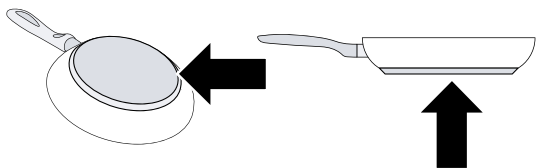
Anvend aldrig diffusorplader eller gryder/pander af:

- Normalt tyndbundet stål
- Glas
- Keramik
- Kobber
- Aluminium

Gryde-/pandebundens beskaffenhed

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

Anvend så vidt muligt gryder og pander med flad bund, fordi en ujævn bund forringer varmetilførslen.



Gryden/panden mangler eller har en uegnet størrelse

Hvis der ikke er placeret en gryde / pande på en valgt kogezone, eller hvis gryden / panden er lavet af et uegnet materiale eller har en forkert størrelse, blinker kogezoneens indikator. Indikatoren holder op med at blinke, når der placeres en egnet gryde / pande på kogezone. Hvis der ikke placeres en egnet gryde eller pande på kogezone indenfor 9 minutter, slukkes kogezone automatisk.

Gryder eller pander, som er tomme eller har tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og anvend ikke kogegrej med tynd bund. Kogetoppen er udstyret med et internt sikkerhedssystem. Tomt kogegrej kan blive opvarmet så hurtigt, at funktionen "Automatisk slukning" ikke når at reagere i tide. Dermed bliver temperaturen for høj, så bunden på kogegrejet smelter og glaspladen beskadiges. Rør i så fald ikke ved kogegrejet, og sluk for kogezone. Kontakt teknisk kundeservice, hvis kogezone ikke længere fungerer, efter at den er kølet af.

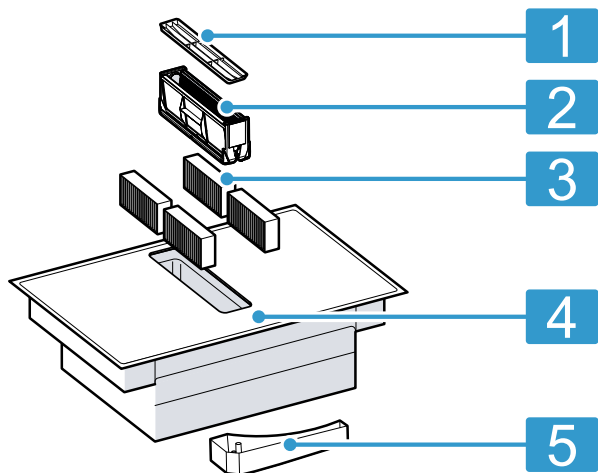
Registrering af gryder og pander

Alle kogezoneerne har en mindstegrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og bundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

7 Lær apparatet at kende

7.1 Det nye apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.



2	Fedtfiler
3	Lugtfiler ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder

7.2 Ekstra tilbehør

Afhængigt af, hvordan apparatet er indbygget, findes der forskelligt tilbehør, som kan erhverves hos forhandleren, hos kundeservice eller via vores officielle website.

Lugtfiler	CA282112
Akustikfilter	CA084010
Sæt, ikke ført recirkulation	CA08201.
Sæt, ført recirkulation, 60 cm bordplade	CA08206.
Sæt, ført recirkulation, 70 cm bordplade	CA08207.
4 betjeningsgreb, sorte	CKI440000

1 Ventilationsgitter

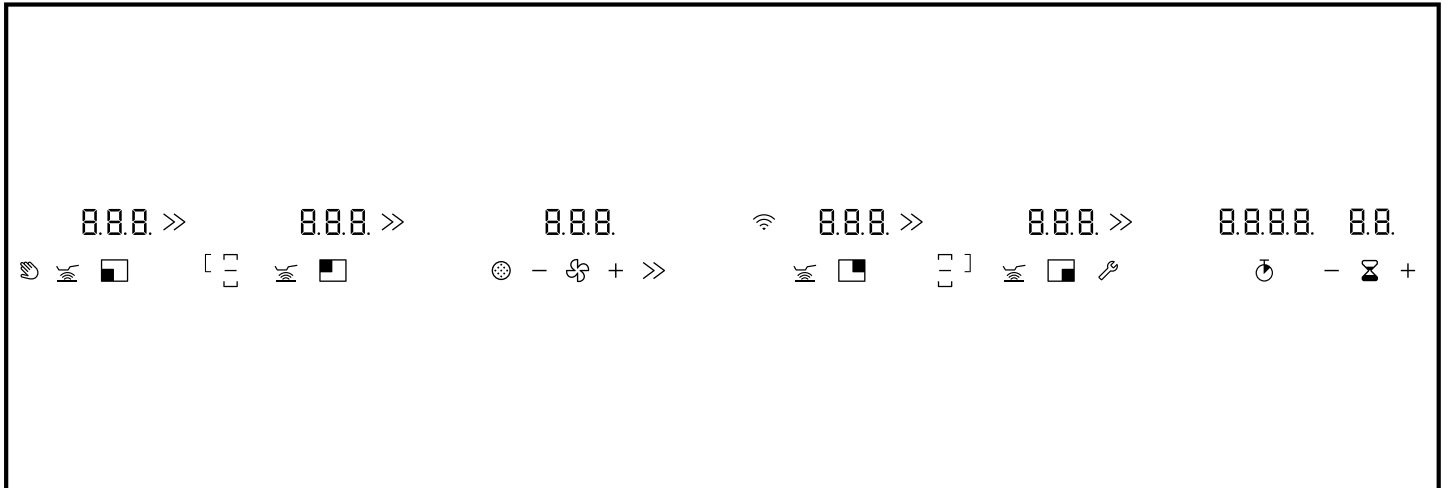
4 betjeningsgreb, rustfrit stål CKI440010

Teppan Yaki af sandwich-materiale CA051300

Grillplade af støbt aluminium CA052300

7.3 Betjeningsfelt

Nogle af apparatets funktioner indstilles via betjeningsfeltet, og der oplyses om apparatets driftstilstand.



Touch-felter

Touch-felter er berøringsfølsomme områder. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
	Aktivering af stegesensor-funktion
	Aktivering af intensivt trin for ventilation ¹
	Åbning af grundindstillinger
	Valg af ventilationstrin / indstilling af Timer-funktion
	Nulstilling af filterindikator ¹
	Aktivering af stopur
	Indstilling af minutur

Indikatorer i displayet

Indikatorerne viser indstillede værdier og funktioner.

	Driftstilstand
	Kogezone
	Kogetrin
	Ventilationstrin
	Stegesensor-funktion
	PowerBoost-funktion for kogezoner / intensivt trin for ventilation
	Restvarme
	Minutur
	Stopurs-funktion
	Låsning af betjeningsfelt for rengøring
	Flex-funktion aktiveret
	Flex-funktion deaktiveret

	FlexPlus-funktion aktiveret
	Ventilation aktiveret ¹
	Intensivt trin for ventilation ¹
	Intervalfunktion for ventilation
	Automatisk drift for ventilation
	Stegesensorens temperaturindikator
	Ventilatorefterløb
	Filterindikator for lugtfiltere ¹
	Hjemmenetværk

Touch-felter og indikatorer

Når kogetoppen tændes, lyser symbolerne for de aktuelt tilgængelige Touch-felter. Indikatorerne for de valgte kogezoner eller funktioner lyser orange. Tryk på et symbol for at aktivere den pågældende funktion. Der lyder et kvitteringssignal.

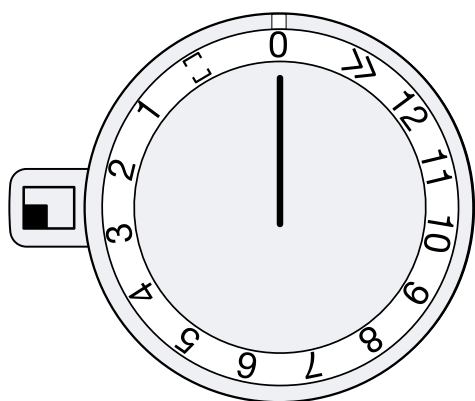
- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt forringer funktionen.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og Touch-felter. Elektronikken kan blive overophedet.

Betjeningsgreb

Nogle af apparatets funktioner indstilles via betjeningsgrebene, og der oplyses om apparatets driftstilstand.

¹ Symbolet kan lyse orange eller hvidt.

Markeringerne på betjeningsgrebet viser tilknytningen til den pågældende kogezone og indstillingen af kogetrin 1 til 12 eller PowerBoost-funktionen og Flex-funktionen.



0 - 12	Indstilling af kogetrin
>>	Aktivering af PowerBoost-funktion
□	Aktivering af Flex-funktion
■	Indstilling af venstre kogezone foran
■	Indstilling af venstre kogezone bagved
■	Indstilling af højre kogezone bagved
■	Indstilling af højre kogezone foran

7.4 Kogezoner

Her findes en oversigt over de forskellige ekstra aktiveringer for kogezonerne.

Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder / pander til madlavning med induktion i Madlavning med induktion.

→ "Madlavning med induktion", Side 7

Symbol	Kogezonetype	Aktivering
☐	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
☐☐	Fleksibel kogezone	Der findes flere oplysninger i Flexibel kogezone. → Side 13
☐☐☐	FlexPlus kogezone	FlexPlus kogezonen aktiveres altid i forbindelse med en af de fleksible kogezoner. Der findes flere oplysninger i FlexPlus kogezone. → Side 14

7.5 Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarme-indikator med to trin for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadig er varm. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af, hvor høj restvarmen er, vises følgende:

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

Indikatorer ved lysringe

Hvert betjeningsgreb har en lysring, som kan angive forskellige tilstande.

Betjeningsgrebets lysring lyser orange under driften. Der kan vælges mellem to farver. Hvis der opstillet flere apparater ved siden af hinanden, kan farven ændres i grundindstillingerne, så alle lysringe lyser med samme farve.

→ "Ændring af lysringens farve", Side 13

Indikator	Navn
Fra	Apparat slukket
Lyser: orange	Apparat tændt
Blinker: orange	Apparat slukket Restvarmeindikator
Lyser: blå	Home Connect
Blinker: blå	Home Connect, apparatet forbinder sig nu med hjemmenetværket.
Blinker skiftevis: orange og hvidt	Sikkerhedsafbrydelse, strømsvigt
Blinker skiftevis: gult og magenta	Fejl på apparatet. Kontakt kundeservice.
Lyser: grønt i nogle sekunder og derefter gult	Apparatet initialiseres, kun efter den første tilslutning eller et strømsvigt

Lysringen ved betjeningsgrebet blinker.

Når FlexPlus-kogezonen er aktiveret, lyser indikatoren for FlexPlus-kogezonen også.

Hvis gryden eller panden flyttes væk fra kogezonen under madlavningen, blinker kogetrinsindikatoren, og lysringen ved betjeningsgrebet lyser orange.

Når kogezonen slukkes, lyser restvarmeindikatoren, og lysringen ved betjeningsgrebet blinker. Også når kogetoppen er slukket, fortsætter restvarmeindikatoren med at lyse, så længe kogezonen stadig er varm.

8 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Rengør apparatet og tilbehøret.

8.1 Opsætning af Home Connect

- Indjuster Home Connect.
→ "Home Connect ", Side 22

8.2 Indstilling af driftstype

Krav: Ved leveringen er apparatet indstillet til recirkulationsdrift.

- Omstilling af apparatet til drift med aftræk, se Grundindstillinger → *Side 19*.

8.3 Lysringenes farver

Betjeningsgrebs lysring lyser orange under driften. Der kan vælges mellem to farver.

Farven kan ændres, så alle lysringe på flere forskellige apparater lyser med samme farve.

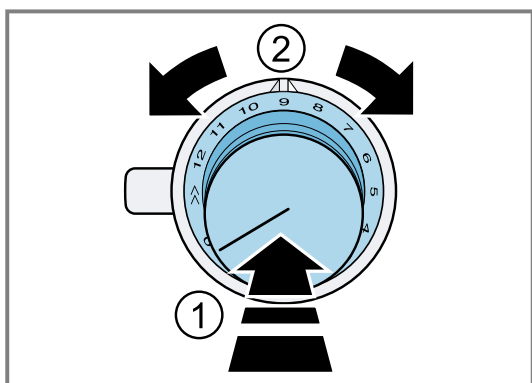
→ *"Ændring af lysringens farve", Side 13*

9 Generel betjening

9.1 Tænde kogetoppen

Bemærkninger

- Hvis apparatet ikke har oprettet forbindelse til hjemmenetværket, eller hvis forbindelsen er blevet afbrudt, aktiveres førstegangsindstillingen af netværksindstillingen altid, når kogesektionen tændes.
 - Brug aldrig apparatet uden filter og overløbsbeholder.
 - Når der sættes en gryde eller pande på en fleksibel kogezone, registrerer kogesektionen gryden eller panden, og kogezonen bliver automatisk valgt. Der findes flere oplysninger om dette i .
→ *"Flex Zone", Side 13*
 - Hvis der ikke står en gryde eller pande på kogezonen, eller hvis apparatet ikke registrerer gryden eller panden, blinker det valgte kogetrin, og lysringen ved betjeningsgrebet lyser orange. Efter ca. 9 minutter slukker apparatet kogezonen. Lysringen ved betjeningsgrebet blinker. Drej betjeningsgrebet til 0, lysringen ved betjeningsgrebet slukkes.
1. Anvend gryder og pander med en passende diameter.
 - Sørg for, at grydens eller pandens bund ikke rager ud over de markerede kogezoner.
 2. Vælg kogezonen med betjeningsgrebet.
 3. Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det hen til det ønskede kogetrin.



- ✓ I indikatoren lyser det ønskede kogetrin.
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser.

Anbefalede indstillinger for tilberedning

Her findes en oversigt over, hvilke kogetrin der er egnede til de pågældende madvarer. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

Kogetrin	Tilberedningsmetode	Eksempler
11-12	Opkogning	Vand
	Bruning	Kød
	Opvarmning	Fedt/olie, væsker
	Opkogning	Suppe, sauce

Bemærkninger

- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinet midlertidigt.
- For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere effekttrinet.

9.2 Slukke kogetoppen

- Drej alle betjeningsgreb til position 0.
- ✓ Restvarmeindikatoren lyser, og lysringen ved betjeningsgrebet blinker, til kogezonen er kølet af.

9.3 Oplysninger om tilberedning

Her findes en oversigt over nyttige tips om tilberedning af retter eller om anvendelsen af gryder eller pander.

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 10-12 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Læg låg på gryden / panden efter tilberedningen, til retten serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered ikke madvarerne længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på, at olien ikke ryger.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i .
→ *"Energibesparelse", Side 6*

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

9.4 Aktivering af ventilationens effektttrin

Bemærkninger

- Ved høje gryder kan den optimale udsugningseffekt ikke garanteres. Udsugningens effekt kan forbedres med et låg, der lægges skævt på.
- Ventilationsåbningerne må ikke blokeres af genstande. Stil ikke genstande på ventilationsgitteret. I modsat fald bliver ventilationens effekt forringet.
- Tilpas altid effektttrinnet til de aktuelle forhold. Indstil et højt effektttrin ved udvikling af meget em fra madlavningen.

Krav: Automatisk drift er aktiveret.

→ "Grundindstillinger", Side 19

- ▶ Vælg et kogetrin med et betjeningsgreb.
- ✓ Ventilationen starter.

9.5 Ændring af effektttrin for ventilationen

- ▶ Indstil det ønskede effektttrin med – eller +.
- ✓ Det indstillede effektttrin lyser.

9.6 Deaktivering af effektttrin for ventilation

- ▶ Indstil effektttrinnet  med –.

9.7 Aktivering af intensivt trin

Hvis der udvikles særlig kraftig lugt eller meget damp fra madlavningen, kan det intensive trin anvendes.

- ▶ Tryk på >>.
- ✓ Det intensive trin er aktiveret.
- ✓ >> lyser.
- ✓ Efter ca. 6 minutter skifter apparatet automatisk ned til effektttrin 3.

9.8 Deaktivering af intensivt trin

- ▶ Tryk på >>.
- ✓ Det intensive trin er deaktiveret.

9.9 Automatisk drift med sensorstyring

I automatisk drift registrerer en sensor i apparatet intensiteten af koge- og stegelugt. Afhængigt af den indstillede sensor-følsomhed bliver den optimale ventilationshastighed automatisk trinkløst aktiveret. Hvis sensorstyringen reagerer for langsomt eller for hurtigt, kan indstillingen af sensorens følsomhed ændres.

Aktivering af automatisk drift med sensorstyring

- ▶ Indstillingen for den automatiske drift kan ændres i grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger", Side 19
- ✓ Det optimale effektttrin bliver automatisk indstillet ved hjælp af en sensor.

Deaktivering af automatisk drift med sensorstyring

- ▶ Tryk på —, til et andet effekttrin eller lyser.
- ✓ Den automatiske drift med sensorstyring er deaktiveret.

9.10 Ventilatorefterløb

Ventilationens efterløbsfunktion starter kun, hvis mindst en kogezone har været tændt i mindst et minut. Når kogezone er blevet slukket, fortsætter ventilationssystemet driften i nogle minutter mere for at fjerne den resterende madlavnings-*em*. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

Når alle kogezone slukkes, lyser og . Ventilatorefterløb er aktiveret.

Når der tændes for en kogezone, slukkes ventilatorefterløbet.

Deaktivering af ventilatorefterløb

- ▶ Indstil effekttrinnet med —.
- ✓ Ventilatorefterløbet bliver afsluttet.

9.11 Aktivering af intervalventilation

Ved intervalventilation aktiverer apparatet ventilationen i 6 minutter pr. time.

Krav: Der er valgt et kogetrin.

- ▶ Tryk gentagne gange på + eller —, til lyser.
- ✓ Intervalventilationen er aktiveret.

Bemærk: Når apparatet slukkes, fortsætter intervalventilationen med at være aktiveret.

9.12 Deaktivering af intervalventilation

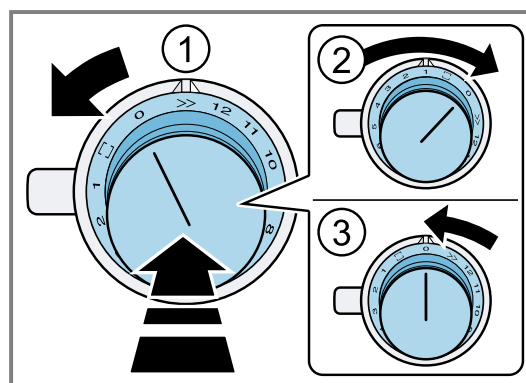
- ▶ Indstil effekttrinnet med —.
- ✓ Intervalventilationen er deaktiveret.

9.13 Ændring af lysringens farve

Bemærk: Lysringen ved betjeningsgrebet lyser orange under drift. Der kan vælges mellem lys eller mørk orange.

1. Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.
2. Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det ét klik mod venstre til position . Hold betjeningsgrebet trykket ind.

3. Drej betjeningsgrebet to klik mod højre til position 1. Hold betjeningsgrebet trykket ind.
4. Drej betjeningsgrebet to klik mod venstre til position 0.



- ✓ lyser.
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser gult.
- ✓ Menuen til farveændring for orange er åben.
- 5. Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det ét klik mod højre til position .
- ✓ Efter ca. 5 sekunder lyser lysringen ved betjeningsgrebet grønt.
- ✓ Farven er ændret.

Ændring af farve tilbage igen

Krav: Menuen til ændring af den orange farve er åben.

→ "Ændring af lysringens farve", Side 13

- ▶ Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det ét klik mod venstre til position 0 og igen ét klik mod højre til position for at ændre indstillingen tilbage.
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser grønt.

Forlade menuen og gemme indstillinger

1. Udfør følgende betjeningstrin efter hinanden uden pause.
2. Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det to klik mod venstre til position . Hold betjeningsgrebet trykket ind.
3. Drej betjeningsgrebet tre klik mod højre til position 1. Hold betjeningsgrebet trykket ind.
4. Drej betjeningsgrebet to klik mod venstre til position 0.
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet slukkes.
- ✓ Indstillingerne er gemt.

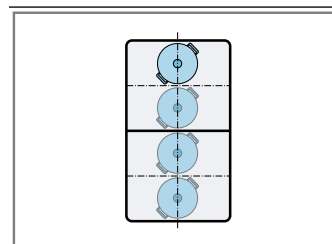
10 Flex Zone

Flex-kogezone kan aktiveres som én kogezone eller som to uafhængige kogezone. Flex-kogezone indeholder fire induktorer. Induktorerne fungerer uafhængigt af hinanden og aktiverer kun det område af kogezone, som er dækket af en gryde eller pander.

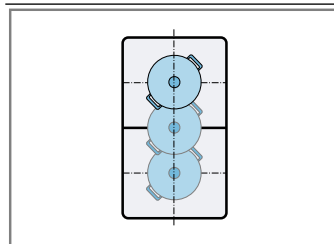
10.1 Placering af gryder eller pander ved én kogezone

Her findes en oversigt over placeringen af gryder og pander.

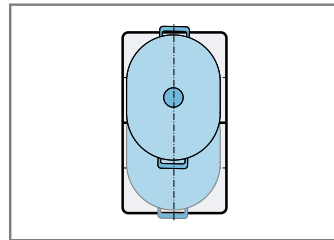
Placer gryder / pander centreret på kogezone for at opnå en god registrering og varmfordeling.



Placer gryder / pander med en diameter på op til 13 cm på en af de fire positioner iht. afbildningen.



Placer gryder / pander med en diameter over 13 cm på en af de tre positioner iht. afbildningen.

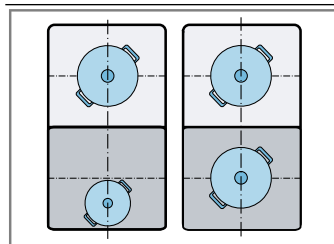


Hvis gryden eller panden dækker mere end én kogezone, skal den placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

10.2 Placering af gryder / pander ved to uafhængige kogezone

Her findes en oversigt over placeringen af gryder og pander.

De forreste og de bageste kogezone med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede kogetrin for hver enkelt kogezone.



Anvend kun én gryde eller pande på hver kogezone.

10.3 Anvendelse af Flex-kogezone som én kogezone

Krav: Kogezonerne er forbundet med hinanden.

→ "Forbinde de to kogezone", Side 14

- Anvend hele kogezonen.

Forbinde de to kogezone

1. Placer kogegrejet.
 2. Drej et af betjeningsgrebene ét klik mod højre til position 0.
 3. Vælg kogetrinnet med det andet betjeningsgreb.
- ✓ 0 lyser.
 - ✓ Kogetrinnet lyser i indikatorerne for begge kogezone.
 - ✓ Flex-kogezonen er aktiveret.

Ændring af kogetrin

- Kogetrinnet ændres med det samme betjeningsgreb, som blev brugt til valg af kogetrin.

Tilføje en ny gryde eller pande

1. Sæt den nye gryde eller pande på.
 2. Drej det betjeningsgreb, som blev brugt til valg af Flex-kogezonen, ét klik mod højre til position 0 og derefter ét klik mod venstre til position 0.
- ✓ Den nye gryde eller pande bliver registreret, og det forinden valgte kogetrin bibeholdes.

Bemærk: Hvis gryden eller panden på den benyttede kogezone flyttes eller løftes, starter kogezonen en automatisk søgning, og det forinden valgte kogetrin bibeholdes.

Adskille kogezone

- Drej det betjeningsgreb, som blev brugt til valg af Flex-kogezonen, ét klik mod højre til position 0.
- ✓ Indikatoren 0 lyser.
- ✓ Flex-kogezonen er deaktiveret.
- ✓ De to kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Bemærk: Hvis kogesektionen slukkes og tændes igen, omstiller den fleksible kogezone sig igen til to uafhængige kogezone.

10.4 Anvendelse af Flex-kogezonen som to uafhængige kogezone

- Anvend Flex-kogezonen som to uafhængige kogezone.
- "Generel betjening", Side 11

11 FlexPlus Zone

Kogetoppen har to FlexPlus kogezone, som befinder sig ved siden af de to fleksible kogezone. De er i drift i forbindelse med enten den venstre eller den højre Flex-kogezone. Derved bliver det muligt at anvende større gryder eller pander og dermed opnå bedre resultater af madlavningen.

De to FlexPlus kogezone aktiveres altid i forbindelse med hhv. den højre eller den venstre Flex-kogezone. FlexPlus-kogezonen og Flex-kogezonen kan ikke aktiveres adskilt.

11.1 Oplysninger om placering af gryder og pander

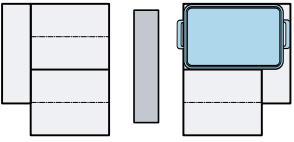
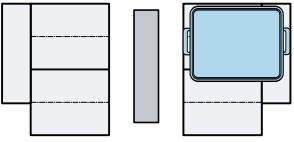
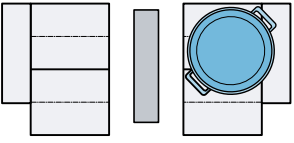
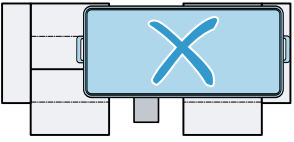
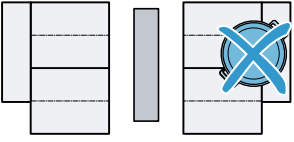
Her findes en oversigt over placeringen af gryder og pander.

Afhængigt af grydens/pandens størrelse, og af hvor meget af kogefladen der tildækkes, kan den fleksible kogezone aktiveres som to uafhængige kogezone eller som én kogezone.

→ "Flex Zone", Side 13

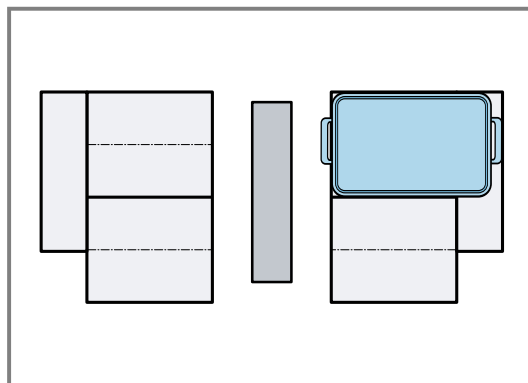
Placer gryder/pander centreret på kogezonen for at opnå en god registrering og varmefordeling. Sørg for, at gryden/panden dækker kogezonen i siden og FlexPlus-kogezonen.

Anvend ikke Teppan Yaki'en eller grillpladen med FlexPlus-kogezonen.

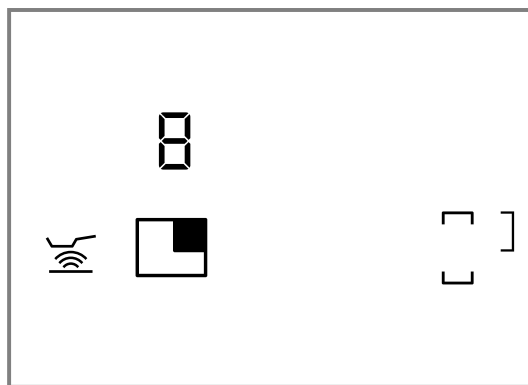
	Aflange gryder/pander: Aktiver den fleksible kogezone som to uafhængige kogezone.
	Aflange gryder/pander: Aktiver den fleksible kogezone som én kogezone.
	Runde gryder/pander: Aktiver den fleksible kogezone som én kogezone.
	Gryden/panden må ikke dække begge FlexPlus kogezone samtidig.
	Anvend ikke runde gryder/pander, som ikke dækker FlexPlus kogezone fuldstændigt.

11.2 Aktivering af FlexPlus-kogezone

1. Sæt gryden/panden på kogezone.
2. Sørg for, at gryden/panden dækker FlexPlus kogezone.



3. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin.
- ✓ Indikatorerne for kogezone og for FlexPlus kogezone lyser.



- ✓ FlexPlus-kogezone er aktiveret.

11.3 Deaktivering af FlexPlus Zone

- Tag gryden/panden af kogezone.
- ✓ H eller h lyser.
- ✓ Indikatoren for FlexPlus-kogezone lyser, til restvarmeindikatoren slukkes.
- ✓ FlexPlus-kogezone er deaktiveret.

12 Timer-funktion

Apparatet har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid.

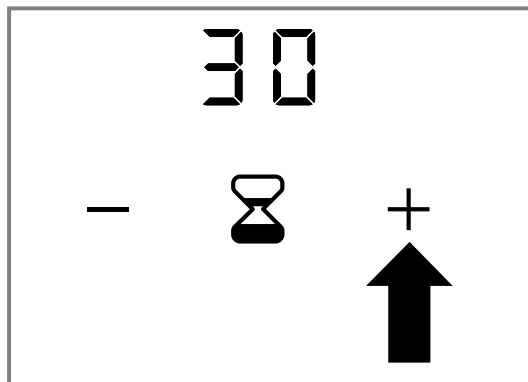
12.1 Minutur

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet. Når denne tid er udløbet, lyder der et signal. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger og kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstilling af minutur

1. Tryk på **8**.
- ✓ **00**, **-** og **+** lyser.

2. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede tid med **-** og **+**.
- Tryk vedvarende på **-** eller **+** for at indstille tiden hurtigere.



3. Tryk på Σ .

- ✓ Den valgte tid er bekræftet.
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

Ændring af minutur

1. Tryk på Σ .
 2. Korrigér tiden med $-$ eller $+$.
 3. Tryk på Σ .
- ✓ Den valgte tid er bekræftet.

Sletning af Minutur

1. Tryk på Σ .
 2. Indstil tiden til 00 med $-$ og $+$.
 3. Tryk på Σ .
- ✓ Tiden er slettet.

Slukning af Minutur

Krav: Når tiden er gået, lyder der et signal. 00 blinker.

- ▶ Tryk på Σ .
- ✓ Indikatoren slukkes.
- ✓ Lydsignalet holder op.

12.2 Stopurs-funktion

Stopurs-funktionen viser den tid i minutter og sekunder (mm.ss), som er gået siden aktivering af funktionen. Sto-

purs-funktionen fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger og kan ikke slukke en kogezone automatisk. Den maksimale varighed er 99 minutter og 59 sekunder (99.59). Når denne værdi nås, begynder indikatoren igen ved 00.00 .

Aktivering af stopurs-funktion

1. Vælg kogetrin.
- ✓ $\emptyset$ lyser.
2. Tryk på $\emptyset$.
- ✓ $00\ 00$ lyser.
- ✓ Tiden tæller ned.

Afbryde stopurs-funktion

1. Tryk på $\emptyset$.
- ✓ Stopurs-funktionen bliver sat på pause.
- ✓ Indikatorerne for stopuret lyser fortsat.
2. Tryk på $\emptyset$.
- ✓ Tiden i indikatoren tæller ned igen.

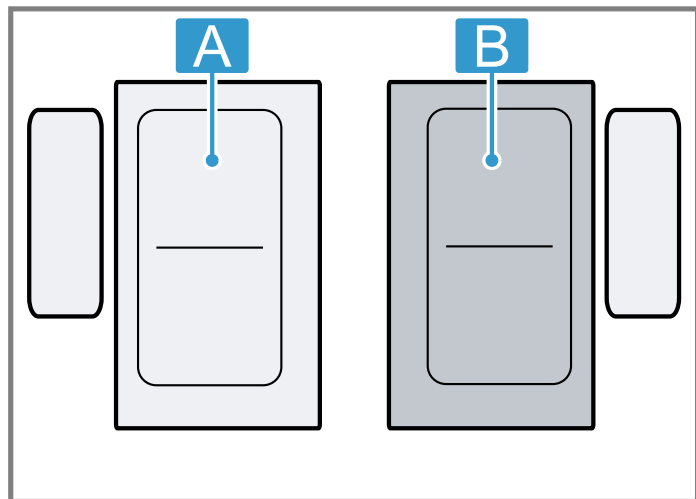
Deaktivering af stopurs-funktion

- ▶ Tryk vedvarende på $\emptyset$.
- ✓ Stopurs-funktionen bliver sat på pause.
- ✓ Stopurs-indikatorerne slukkes.
- ✓ Stopurs-funktionen er deaktiveret.

13 Booster-funktion

Med Booster-funktionen kan store vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin $i2$.

Booster-funktionen er tilgængelig for alle kogezone, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.



A Gruppe for venstre kogezone

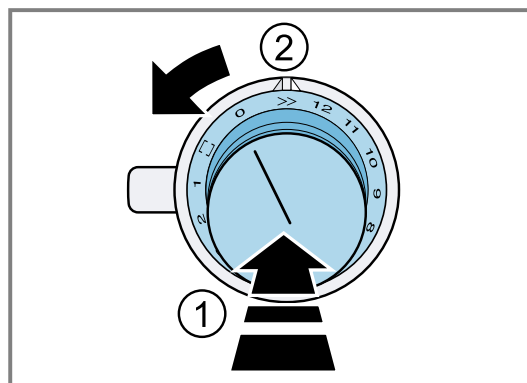
B Gruppe for højre kogezone

Når den anden kogezone i samme gruppe er i drift, blinker indikatoren for den valgte kogezone P og $i2$. Apparatet aktiverer derefter automatisk kogetrin $i2$ uden at aktivere Booster-funktionen. Drej i så fald betjeningsgrebet for den anden kogezone til 0 .

Bemærk: Denne funktion kan også aktiveres ved FlexZonen, når den bruges som én kogezone.

13.1 Aktivering af Booster-funktion

- ▶ Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det ét klik mod venstre til position $\gg$.



- ✓ P og $\gg$ lyser.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

13.2 Deaktivering af Booster-funktion

- ▶ Tryk betjeningsgrebet ind, og drej det hen til det ønskede kogetrin.
- ✓ P og $\gg$ slukkes.
- ✓ Det valgte kogetrin lyser.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres Booster-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen. I så fald indstiller apparatet automatisk kogetrin $i2$.

→ "Deaktivering af Booster-funktion efter sikkerhedsafbrydelse", Side 17

13.3 Deaktivering af Booster-funktion efter sikkerhedsafbrydelse

Krav: Apparatet har automatisk indstillet kogetrin 12.
 ▶ Drej betjeningsgrebet 0 eller til det ønskede kogetrin.

14 Stegesensor-funktion

Ved stegning sørger denne funktion for en egnet pande-temperatur. Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for stegesensor-funktionen.

14.1 Fordele ved stegning

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen. Sådan kan der spares energi, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegesensor-funktionen meddeler, hvornår temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olie og derefter madvarer.

Bemærkninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Anvend et stænkål for at undgå fedtsprøjt.
- Anvend egnet olie eller fedt til pandestegte retter. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, koldpresset olivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsyn under opvarmningen, hverken med eller uden madvarer.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end panden eller omvendt, bliver stegesensoren ikke aktiveret korrekt.

14.2 Temperaturtrin

Trin	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. om-eletter.
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	højt Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks rare eller medium, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

14.3 Anbefalede gryder / pander

Til denne funktion er der blevet udviklet specielle gryder / pander, som giver optimale resultater.

De anbefalede gryder og pander fås hos kundeservice, forhandleren eller i vores online-shoppen www.gaggenau.com.

Bemærk: Der kan også anvendes andre gryder og pander. Afhængigt af grydens / pandens beskaffenhed kan den opnåede temperatur afvige fra det valgte temperaturtrin.

14.4 Anbefalinger om madlavning med stegesensor

Tabellen viser, hvilket temperaturtrin (1), der egner sig til den pågældende madvare. Stegetiden (⌚ min) kan ændre sig afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande. Forvarm den tomme pande. Tilsæt olie og madvarer efter lydsignalet.

	1	⌚ min
Kød		
Schnitzel, naturel ¹	4	6-10
Schnitzel, paneret ¹	4	6-10
Filet ²	4	6-10
Koteletter ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Wienerschnitzel ¹	4	10-15
Steak, rare, tykkelse 3 cm ²	5	6-8
Steak, medium, tykkelse 3 cm ²	5	8-12
Steak, well done, tykkelse 3 cm ¹	4	8-12
Fjerkræbryst, tykkelse 2 cm ¹	3	10-20
Kød i strimler ³	4	7-12
Gyros ³	4	7-12
Bacon ¹	2	5-8
Hakket kød ³	4	6-10
Hamburgere, tykkelse 1,5 cm ¹	3	6-10
Frikadeller, 2 cm tykke ¹	3	10-20
Fyldte frikadeller ¹	3	10-20
Pølser, kogte ¹	3	8-20
Pølser, ferske ¹	3	8-20
Fisk		
Fiskefilet, naturel ¹	4	10-20
Fiskefilet, paneret ¹	3	10-20
Scampi ¹	4	4-8
Store rejer ¹	4	4-8

¹ Vend ofte.

² Tilsæt olie og madvarer efter lydsignalet.

³ Rør rundt jævnligt.

	⌂	⌚ min
Fisk, stegt, hel ¹	3	10-20
Retter med æg		
Spejlæg stegt i smør ²	2	2-6
Spejlæg ³	4	2-6
Røræg ⁴	2	4-9
Omelet ⁵	2	3-6
Pandekager ⁵	5	1,5-2,5
Arme riddere ⁵	3	4-8
Kaiserschmarrn ⁵	3	10-15
Grøntsager og bælgrugter		
Hvidløg ⁴	2	2-10
Løg, dampede ⁴	2	2-10
Løgringe ⁴	3	5-10
Squash ¹	3	4-12
Aubergine ¹	3	4-12
Peberfrugt ¹	3	4-15
Grønne asparges ¹	3	4-15
Svampe ⁴	4	10-15
Grøntsager dampet i olie ⁴	1	10-20
Grøntsager, glaserede ⁴	3	6-10
Kartofler		
Stegte kartofler, af pillekartofler ⁴	5	6-12
Pommes frites (af rå kartofler) ⁴	4	15-25
Kartoffelpuffer ⁵	5	2,5-3,5
Schweizer Rösti ²	2	50-55
Brunede kartofler ⁴	3	10-15
Saucer		
Tomatsauce med grøntsager ⁴	1	25-35
Bechamelsauce ⁴	1	10-20
Ostesauce ⁴	1	10-20
Reducering af sauce ⁴	1	25-35
Søde saucer ⁴	1	15-25
Dybfrostprodukter		
Schnitzel ¹	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Fjerkræbryst ¹	4	10-30
Kyllingenuggets ¹	4	10-15
Gyros ⁴	4	10-15
Kebab ⁴	4	10-15
Fiskefilet, naturel ¹	3	10-20
Fiskefilet, paneret ¹	3	10-20
Fiskepinde ¹	4	8-12

	⌂	⌚ min
Pommes frites, i pande ⁴	5	4-6
Panderetter ⁴	3	6-10
Forårsruller ¹	4	10-30
Camembert ¹	3	10-15
Yderligere		
Stegt ost ¹	3	7-10
Croutoner ⁴	3	6-10
Tør-færdigretter ⁶	1	5-10
Mandler, ristede ⁷	4	3-15
Nødder, ristede ⁷	4	3-15
Pinjekerner, ristede ⁷	4	3-15

14.5 Aktivering af stegesensor

- Vælg det egnede stegetrin.
→ "Anbefalinger om madlavning med stegesensor", Side 17
- Sæt den tomme pande på kogezone.
- Vælg det ønskede temperaturtrin med betjeningsgrebet.
Ved denne funktion kan der vælges temperaturtrin fra 1 til 5.
→ "Temperaturtrin", Side 17
Hvis der vælges et temperaturtrin over 5, indstiller apparatet temperaturtrin 5.
- Tryk på .
✓  lyser orange.
✓ R og det valgte temperaturtrin lyser.
✓ Funktionen er aktiveret.
✓ -, = og > lyser, til det valgte temperaturtrin er nået. Så lyder der et signal, og temperaturindikatoren slukkes.
- Der skal først hældes olie og derefter lægges mad på panden, når stegetemperaturen er nået.
- Vend retterne, så de ikke brænder på.

14.6 Deaktivering af stegesensor

- Drej det betjeningsgreb, som brugtes til valg af temperatur, til 0.
- ✓ Kogezone slukkes.
- ✓ Restvarme-indikatoren lyser.

¹ Vend ofte.

² Tilsæt smør og madvarer efter lydsignalet.

³ Tilsæt olie og madvarer efter lydsignalet.

⁴ Rør rundt jævnlgt.

⁵ Varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁶ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvaren, så snart vandt koger.

⁷ Tilsæt madvaren efter lydsignalet.

15 Låsning af betjeningsfelt ved rengøring

Med denne funktion kan betjeningsfeltet låses kortvarigt af hensyn til rengøring. Overkogt væske kan fjernes på den tændte kogesektion, uden at de valgte indstillinger ændres.

Funktionen har ingen indvirkning af betjeningsgrebene. Der kan når som helst slukkes for apparatet. Når låsefunktionen er aktiveret, er strømforsyningen til apparatet afbrudt. Kogezonerne kan stadig være varme. Ventilationen fortsætter.

15.1 Aktivering af låsning af betjeningsfelt ved rengøring

- ▶ Tryk på .
- ✓ Der lyder et signal.
- ✓ Indikatorerne for de forinden aktiverede funktioner blinker.
- ✓ Betjeningsfeltet bliver låst i 10 minutter.
- ✓ Apparatet holder op med at varme.
- ✓ Ventilationen fortsætter.
- ✓ Timeren er på pause.
- ✓ Apparatet slukkes, hvis funktionen ikke deaktiveres indenfor de næste 10 minutter.

15.2 Deaktivering af låsning af betjeningsfelt ved rengøring

- ▶ Tryk på .
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

16 Automatisk slukning

Hvis en kogezone har været i drift i længere tid, uden at der er blevet foretaget ændringer, bliver den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveret. Afhængigt af det valgte effektrin, slukkes kogezonen automatisk efter 1 til 10 timer.

Et akustisk signal angiver, når tiden er udløbet. Lysringen ved det aktiverede betjeningsgreb blinker. *FB* lyser. Kogezonen holder op med at varme.

16.1 Tænde for apparat efter automatisk sikkerhedsafbrydelse

1. Drej betjeningsgrebet til 0.
2. Drej betjeningsgrebet for den ønskede kogezone til kogetrinnet.

16.2 Driftsvarighed afhængigt af kogetrin

Følgende oversigt viser det antal timer, hvorefter kogetoppen afhængigt af det valgte kogetrin slukkes.

Kogetrin	Antal timer
1	10
2 til 4	5
5 til 7	4
8	3
9 til 10	2
11 til 12	1

Når stegesensoren aktiveres, slukkes kogetoppen ved kogetrin 1 til 5 efter 3 timer.

17 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

17.1 Oversigt over grundindstillinger

Her findes en oversigt over grundindstillingerne og de forindstillede værdier fra fabrikkens side.

Indikator	Valg
<i>c1</i>	Akustiske signaler  Alle lydsignaler er aktiveret. ¹ <i>OFF</i> Kun fejlsignal er aktiveret.
<i>c2</i>	Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt.

Indikator	Valg
	<i>OFF</i> Deaktiveret. ¹ <i>1000</i> Laveste trin. <i>1500</i> <i>2000</i> ... <i>9500</i> Kogesektionens højeste trin.
<i>c3</i>	Gryder og pander, kontrol af egnethed → "Test af gryder/pander", Side 21  Ikke egnet. <i>!</i> Ikke optimal. <i>2</i> Velegnet.
<i>c4</i>	Indstilling af ventilation med recirkulation eller med aftræk  Ventilation med recirkulation er indstillet. ¹

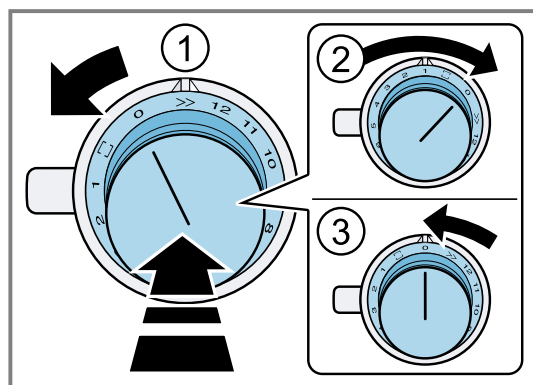
¹ Fabriksindstilling

Indikator	Valg
	! Ventilation med aftræk er indstillet.
c5	Automatisk start af ventilation OFF Deaktiveret. Ved behov skal ventilationen tændes manuelt. R Aktiveret med automatisk drift. ¹ Ventilationen aktiveres i automatikdrift, når en kogezone aktiveres. 1/2/3 Aktiveret med manuel drift. Ventilationen aktiveres med et fast ventilationstrin, når der tændes for en kogezone.
c6	Ventilatorefterløb R Ventilatorefterløb med automatikdrift. ¹ R Ventilatorefterløb med den sidst valgte indstilling. OFF Ventilationen slukkes sammen med kogetoppen. Ikke anbefalet for apparater med recirkulationsdrift.
c7	Indstilling af sensorfølsomhed for ventilationen ! Indstilling af laveste sensorfølsomhed. 2 Indstilling af mellem sensorfølsomhed. ¹ 3 Indstilling af højeste sensorfølsomhed.
c8	Nulstille til fabriksindstillinger OFF Bibehold individuelle indstillinger. ¹ R Nulstille til fabriksindstillinger.

17.2 Åbning af menuen Grundindstillinger

Krav: Kogetoppen er slukket.

- Tryk et betjeningsgreb ind. Tryk vedvarende på betjeningsgrebet, og udfør samtidig følgende trin uden afbrydelse:
 - Drej et klik mod venstre til position >> ①.
 - Drej betjeningsgrebet tre klik mod højre til position 1 ②.
 - Drej betjeningsgrebet to klik mod venstre til position 0 ③.

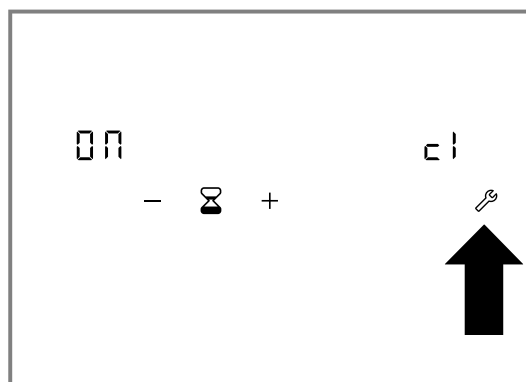


- ✓ ! lyser.
 - ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser gult.
- Tryk på !.
Indikatorerne viser produktinformationerne.

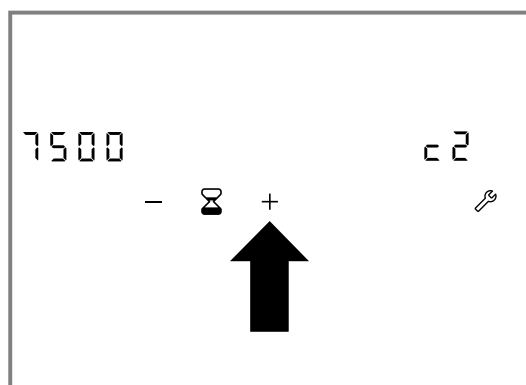
Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	0!
Fabrikationsnummer	Fd

Fabrikationsnummer 1	0!
Fabrikationsnummer 2	05

- Tryk igen på !.



- ✓ Menuen Grundindstillinger er åbnet.
 - ✓ c! og c7 lyser.
- Tryk gentagne gange på !, til den ønskede funktion vises.
 - Vælg den ønskede indstilling med + og -.



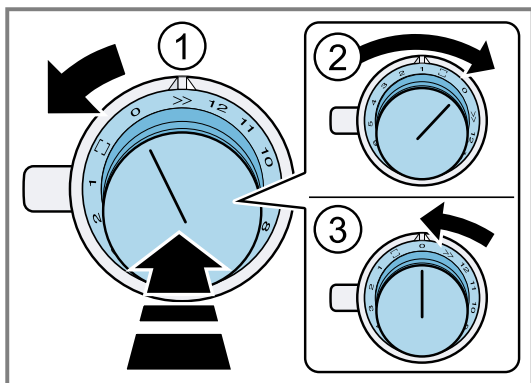
- Tryk vedvarende på ! i mindst 4 sekunder.
- Indstillingerne er gemt.
- Forlad menuen Grundindstillinger. → Side 20

17.3 Forlade menuen Grundindstillinger

- Tryk betjeningsgrebet ind. Tryk vedvarende på betjeningsgrebet, og udfør samtidig følgende trin uden afbrydelse:
 - Drej et klik mod venstre til position >> ①.
 - Drej betjeningsgrebet tre klik mod højre til position 1 ②.

¹ Fabriksindstilling

- Drej betjeningsgrebet to klik mod venstre til position 0 ③.



- ✓ Apparatet gemmer de ændrede indstillinger.
- ✓ ⚡ slukkes.
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet slukkes.

Bemærk: Hvis alle betjeningsstrinnene ikke udføres, gemmer apparatet ikke de ændrede indstillinger.

18 Test af gryder/pander

Med denne funktion kan hastighed og kvalitet af madlavningen afhængigt af gryde eller pander kontrolleres. Resultatet er en vejledende værdi, som afhænger af grydens/pandens egenskaber samt af den anvendte kogezone.

Der findes yderligere oplysninger om denne funktion i og om art, størrelse og placering af gryder / pander i og .

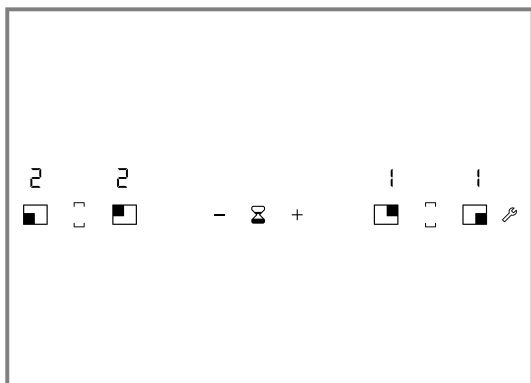
→ "Grundindstillinger", Side 19

→ "Madlavning med induktion", Side 7

→ "Flex Zone", Side 13

18.1 Kontrol af gryder og pander

1. Sæt en gryde eller pander med ca. 200 ml vand på midten af den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens diameter.
2. Åbning af grundindstillinger → Side 20.
3. Vælg indstillingen ③.
- ✓ OFF lyser.
4. Tryk på + eller —.
- ✓ ON lyser.
- ✓ Der lyder et signal.
- ✓ Kogezonernes indikatorer lyser.
- ✓ Funktionen er aktiveret.
- ✓ FUL lyser.
- ✓ Efter et par sekunder vises resultatet vedr. kvalitet og hastighed for tilberedningsprocessen.



Bemærkninger

- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pander, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes. Resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.
- Den fleksible kogezone fungerer som én kogezone, så anvend kun én gryde eller pander.
- Anvend ikke en wok og woktilbehør til denne funktion.

18.2 Kontrol af resultat

- Kontroller resultatet af kogeprocessens kvalitet og hastighed på grundlag af følgende oversigt.

Indikator	Resultat
0	Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezone og bliver derfor ikke opvarmet. ¹
1	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt. ¹
2	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.

¹ Hvis der findes en mindre kogezone, skal testen af gryden / panden udføres igen på den mindre kogezone.

19 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.

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

Home Connect-appen viser vej gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne i Home Connect-app for at foretage indstillingerne.

Tip: Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app.
→ "Sikkerhed", Side 3
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

19.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes en mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Apparatet har forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) på opstillingsstedet.
- Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Skan følgende QR-kode.



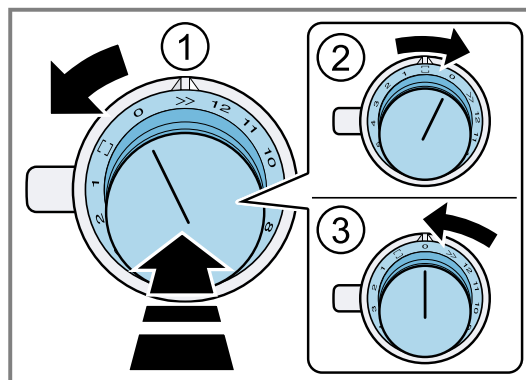
Med QR-koden kan Home Connect app installeres, og apparatet forbindes.

2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

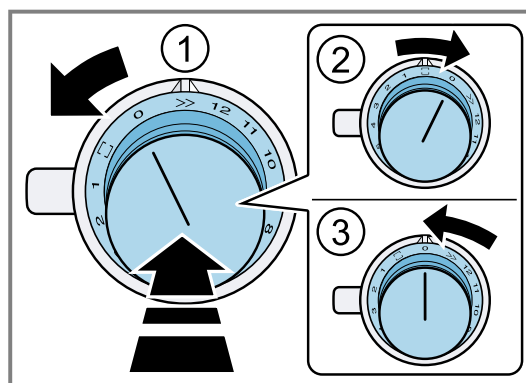
19.2 Ændring af Home Connect indstillinger

I Home Connect indstillingsmenuen kan apparatet forbindes med Home Connect, og indstillingerne for forbindelsen med WLAN hjemmenetværket kan foretages.

1. Tryk et betjeningsgreb ind. Tryk vedvarende på betjeningsgrebet, og udfør samtidig følgende trin uden afbrydelse:
 - Drej et klik mod venstre til position >> ①.
 - Drej betjeningsgrebet to klik mod højre til position ②.
 - Drej betjeningsgrebet et klik mod venstre til position 0 ③.

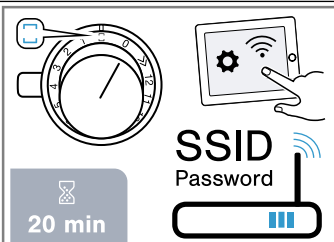
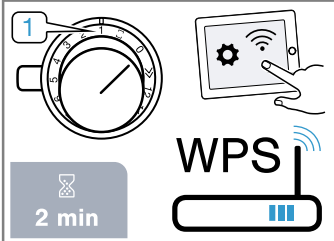
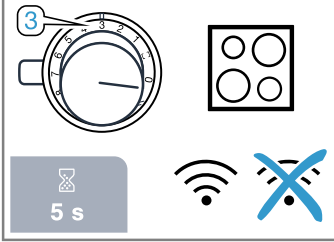
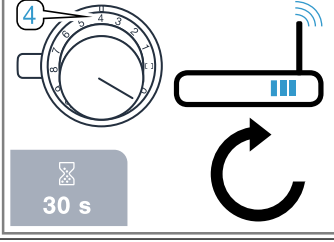


- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser blå.
2. For at foretage en indstilling skal betjeningsgrebet drejes til den ønskede position.
→ "Oversigt over Home Connect-indstillingerne", Side 22
 3. Forlad Home Connect indstillingsmenuen på samme måde for at gemme indstillingen.
 - Drej et klik mod venstre til position >> ①.
 - Drej betjeningsgrebet to klik mod højre til position ②.
 - Drej betjeningsgrebet et klik mod venstre til position 0 ③.



19.3 Oversigt over Home Connect-indstillingerne

I Home Connect indstillingerne kan indstillingerne for Home Connect og netværksindstillingerne tilpasses.

Betjeningsgrebsposition	Indstilling	Anvendelse
	Manuel forbindelse til WLAN hjemmenetværk	Ved den manuelle forbindelse skal WLAN-hjemmenetværkets netværksnavn (SSID) og password (Key) bruges. På den mobile enhed er WLAN-forbindelsen Home Connect tilgængelig i ca. 20 minutter.
	Automatisk forbindelse til WLAN hjemmenetværk	Forbindelse i WLAN hjemmenetværket med en router med WPS funktionalitet
	Aktivering / deaktivering af WLAN	Det er altid muligt at deaktivere WLAN forbindelsen for kogetoppen, f.eks. for at spare på energien under en ferie. Forbindelserne til hjemmenetværket bibeholdes. Når WLAN aktiveres igen, bliver de gemte indstillinger aktiveret igen.
	Nulstilling af Home Connect forbindelse	Alle indstillinger for Home Connect kan slettes, f.eks. hvis der er nye adgangsdata til routeren.

19.4 Aktivering / deaktivering af WLAN

- Åbn Home Connect indstillingsmenuen.
→ *"Ændring af Home Connect indstillinger", Side 22*
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser blå.
- ✓ Drej betjeningsgrebet fire klik mod højre til position 3.
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser grønt.
- ✓ Efter ca. 5 sekunder blinker lysringen ved betjeningsgrebet blå.
- ✓ Efter nogle sekunder lyser lysringen ved betjeningsgrebet blå.
- ✓ Symbolerne  og *WIFI* på betjeningsfeltet slukkes. WLAN er deaktiveret.
3. Forlad indstillingsmenuen på samme måde for at gemme indstillingen.
4. Udfør de samme betjeningstrin for at aktivere WLAN igen.
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser blå.
- ✓ Efter ca. 5 sekunder blinker lysringen ved betjeningsgrebet blå og lyser derefter grønt.
5. Betjeningsfeltet viser  og *WIFI*.
6. Forlad indstillingsmenuen på samme måde for at gemme indstillingen.

19.5 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester.

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren. Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

- Softwareopdateringen består af to trin.
 - Det første trin er download.
 - Det andet trin er installationen på apparatet.
- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Installationen varer nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

19.6 Fjerndiagnostik

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

Tip: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: www.home-connect.com.

19.7 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse. Når apparatet første gang forbindes med et netværk med internetforbindelse, videregiver apparatet følgende kategorier af data til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Entydigt apparat-ID (bestående af apparatets nøgler samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi kommunikationsmodul).

- Wi-Fi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel førhen udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten første gang skal anvendes.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Oplysningerne om databeskyttelse kan hentes i Home Connect app.

20 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

20.1 Kogesektionens overflade

Forhindring af skader på overfladen

Inden apparatet tages i brug første gang, skal overfladen rengøres med en blød klud og en almindeligt rengøringsmiddel til glaskeramik.

- Anvend ikke kogesektionen som arbejdsbord eller til frasætning.
- Undgå, at madvarer kommer i direkte kontakt med kogepladen, fordi dette kan medføre varige misfarvninger af overfladen.
- Fjern straks madrester, sukker, plastik, aluminiumsfolie og spildte madvarer med en glasskraber.
- Fjern med det samme grove tilsmudsninger, salt og sukker fra kogepladen.
- Anvend ikke gryder / pander med ru bund.
- Løft gryder og pander, når de flyttes.
- Brug ikke en skraber, som ikke er i perfekt stand.

20.2 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler glasskrabere fås hos kundeservice, i online-shoppen eller i almindelige forretninger.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

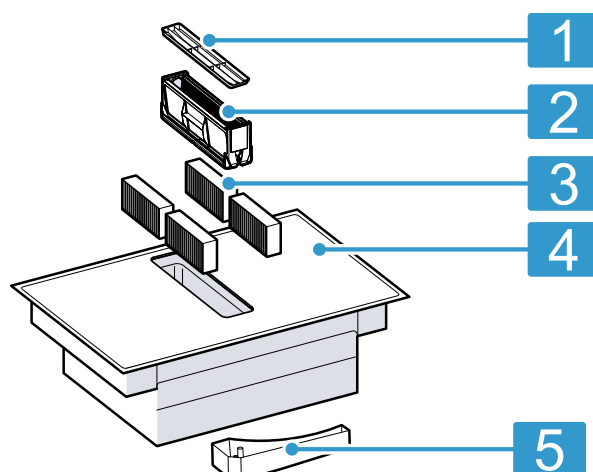
- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.
- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen stadig er varm. Dette kan medføre mærker på overfladen.

Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskine
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler
- Grundrensemidler til fedtfjernelse

20.3 Komponenter, der skal rengøres eller udskiftes

Følgende oversigt viser de komponenter i apparatet, som enten skal udskiftes eller rengøres.



1	Ventilationsgitter
2	Fedtfilter
3	Lugtfilter eller akustikfilter
4	Glaskeramik
5	Overløbsbeholder

20.4 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så rester fra madlavningen ikke brænder fast.

Krav: Kogesektionen skal være kold. Kun ved pletter af sukker, risstivelse, kunststof eller aluminiumsfolie skal kogesektionen ikke afkøles.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Spray sæbevand eller et almindeligt rengøringsmiddel på hele overfladen. Brug kun rengøringsmidler til glaskeramik-kogesektioner ved særligt hårdnakket smuds.
 - ▶ Påfør rengøringsmidlet jævnt og med forsigtighed.

- Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.
- Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

3. Tør af med en fugtig klud, og tør efter med en tør klud.

Tip: Hvis man sørger for at holde gryde- og pandebunde rene, bevares kogesektionens overflade i god stand.

20.5 Rengøring af betjeningsgreb

Bemærk: Betjeningsgrebene kan ikke afmonteres til rengøring.

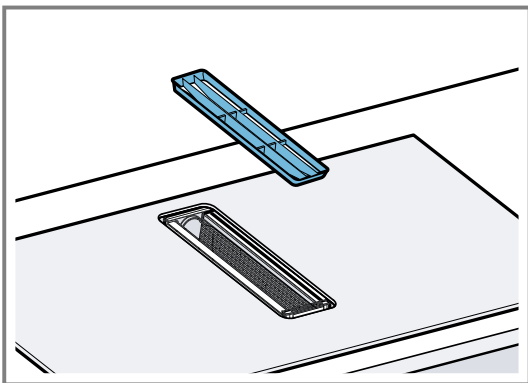
1. Rengør betjeningsgrebene med varmt opvaskevand og en blød klud.
2. Brug ikke for meget vand ved rengøringen.

20.6 Udskiftning af lugtfilter eller akustikfilter

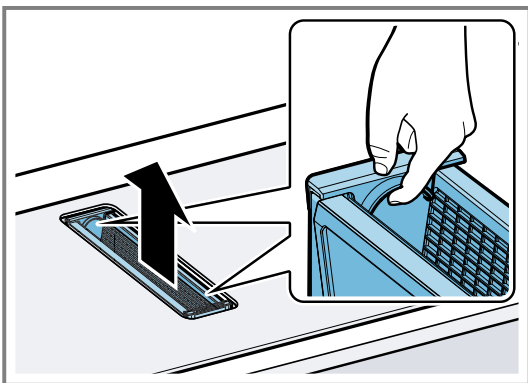
Udskift lugtfilteret med regelmæssige mellemrum. Udskift akustikfiltrene, hvis de er snavsede.

Bemærk: Der fås lugtfiltere eller akustikfiltere hos forhandleren, kundeservice eller i online-shoppen.

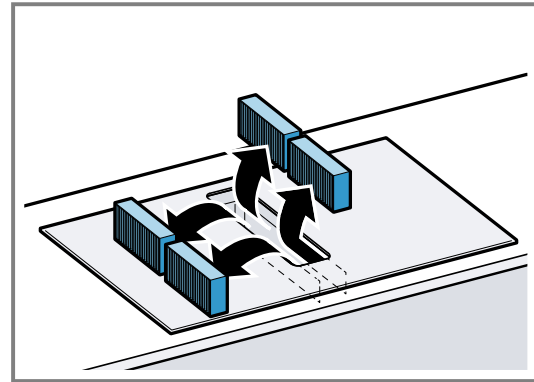
1. Anvend kun originale filtre for at opnå den optimale funktion.
2. Tag ventilationsgitteret af.



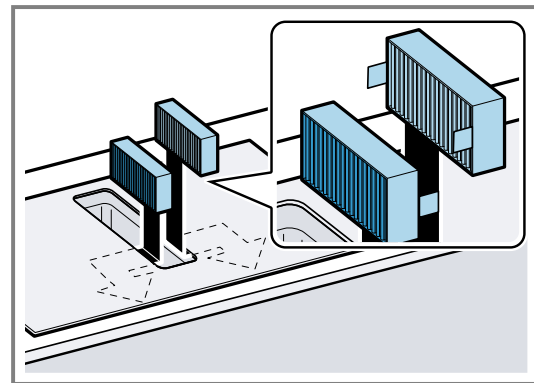
3. **BEMÆRK!** – Hvis fedtfilterne falder ned, kan det beskadige kogesektionen nedenunder.
- Hold samtidig med en hånd under fedtfilteret.
- Løft fedtfilteret opad og ud af apparatet ved hjælp af håndtagene.
- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Vip ikke fedtfilteret for at undgå, at der drypper fedt ud.



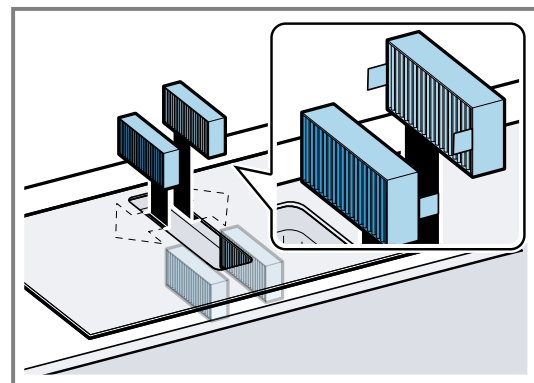
4. Tag de 4 lugtfiltere eller akustikfiltere ud af apparatet, og bortskaf dem korrekt.



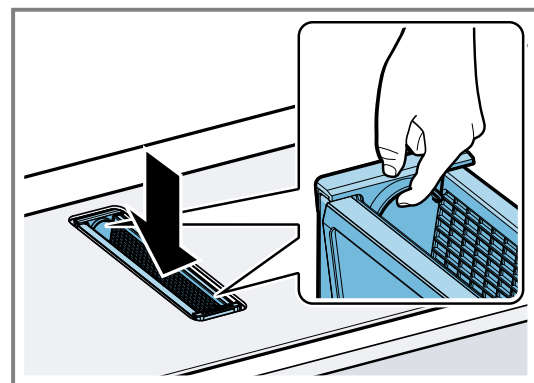
5. Sæt 2 lugtfiltere eller akustikfiltere ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.



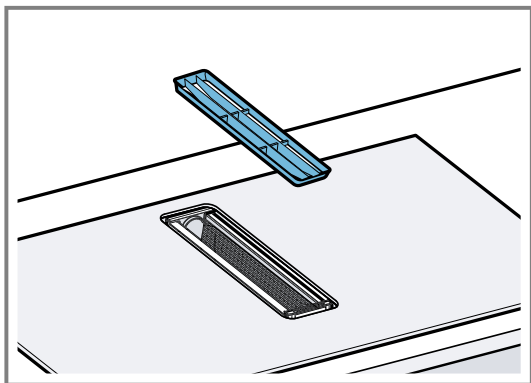
6. Sæt de andre lugtfiltere eller akustikfiltere ind i venstre og højre side af apparatet.



7. Sæt fedtfilteret ind i apparatet ved hjælp af håndtagene.



8. Læg ventilationsgitteret på.



Nulstilling af filterindikator

Krav: Når apparatet er blevet slukket, lyser ☉.

1. Udskift lugtfiltrene. → Side 25
2. Tryk på ☉ i ca. 3 sekunder.
- ✓ Indikatoren ☉ holder op med at lyse. Filterindikatoren for lugtfiltrene er nulstillet.

20.7 Rengøring af fedtfilter

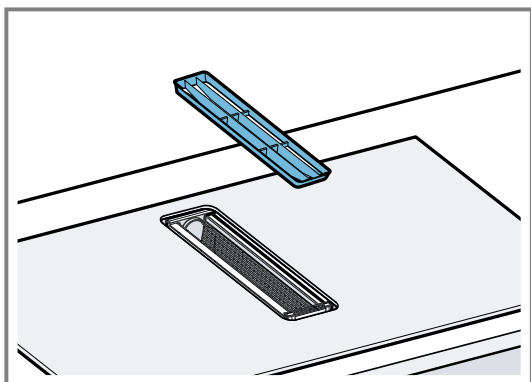
Fedtfiltere filtrerer fedtet ud af madlavningsdampen. For at opnå den optimale funktion skal fedtfilteret rengøres med jævne mellemrum.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Fedtaflejringerne i fedtfilterne kan blive antændt.

- ▶ Brug aldrig apparatet uden fedtfiltere.
- ▶ Rengør fedtfilterne med regelmæssige mellemrum.
- ▶ Der må ikke tilberedes med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering).

1. Tag ventilationsgitteret af.

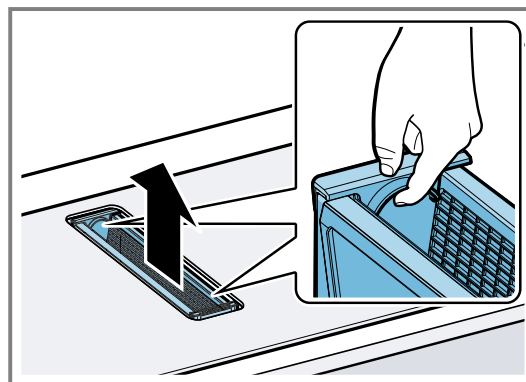


2. **BEMÆRK!** – Hvis fedtfilterne falder ned, kan det beskadige kogesektionen nedenunder.

- ▶ Hold samtidig med en hånd under fedtfilteret.

Løft fedtfilteret opad og ud af apparatet ved hjælp af håndtagene.

- ▶ Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Vip ikke fedtfilteret for at undgå, at der drypper fedt ud.



3. Rengør fedtfilteret.

- "Manuel rengøring af fedtfilter", Side 26
- "Rengøring af fedtfilter i opvaske maskine", Side 27

4. Tag om nødvendigt lugtfiltrene eller akustikfiltrene ud, og rengør apparatet indvendigt.

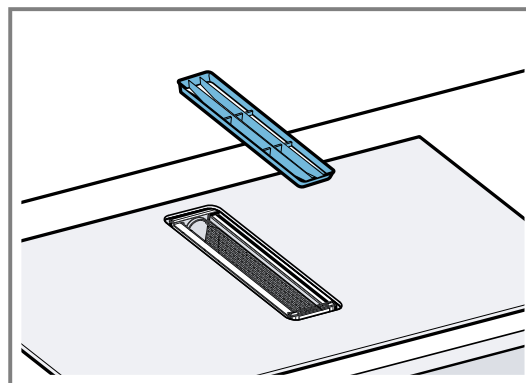
- "Udskiftning af lugtfilter eller akustikfilter", Side 25

5. Fjern genstande, der er kommet ind i apparatet, og kontroller, at tilløbet til overløbsbeholderen ikke er blokeret.

6. Tør apparatet af indvendigt med opvaskevand og en opvaskeklud.

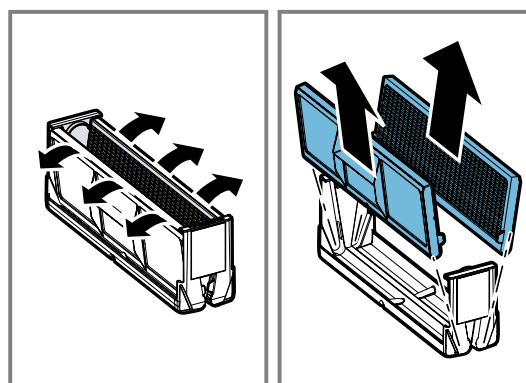
7. Sæt det tørre fedtfilter på plads igen efter rengøringen.

8. Læg ventilationsgitteret på.



Manuel rengøring af fedtfilter

1. Træk fedtfilterets side dele udad, og tag dem ud opad for at skille fedtfilteret ad.

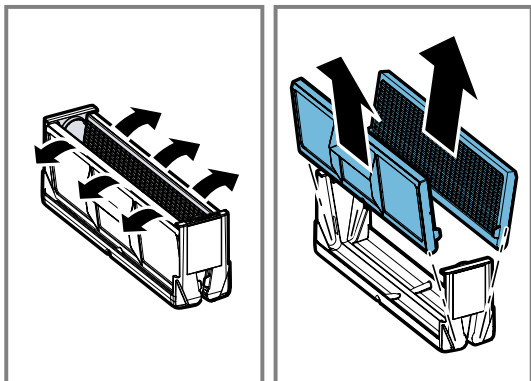


2. Læg fedtfilteret i blød i varmt opvaskevand.

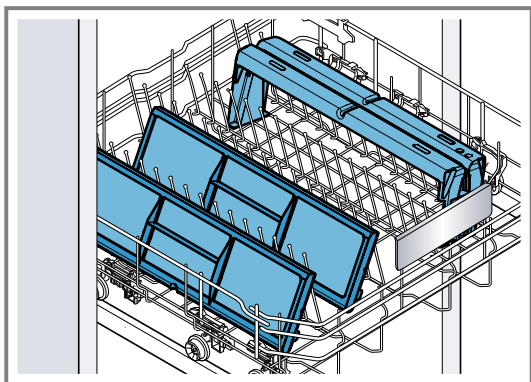
3. Rengør fedtfiltret med en børste.
Anvend ikke aggressive, syre- eller baseholdige rengøringsmidler.
Brug et specielt fedtløsende middel ved hårdnakkede tilsmudsninger. Det fedtløsende middel kan købes via kundeservice, i vores Online-shop eller i en specialforretning.
4. Skyl fedtfiltret grundigt rent.
5. Lad fedtfiltret dryppe af.

Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine

1. For at opnå optimal rengøring skal fedtfiltret skilles ad.
 - ▶ Træk fedtfiltrets sidedele udad, og tag dem ud opad for at skille fedtfiltret ad.



2. Sæt fedtfiltrets enkelte komponenter løst i opvaskemaskinen, de må ikke være fastklemt.
 - ▶ Placer fedtfiltret omvendt i opvaskemaskinen.



Vask ikke et meget snavset fedtfilter sammen med service.
Anvend ikke aggressive, syre- eller baseholdige rengøringsmidler.

3. Start opvaskemaskinen.
Vælg en temperaturindstilling på under 70 °C.
4. Lad fedtfiltret dryppe af.

20.8 Rengøring af ventilationsgitter

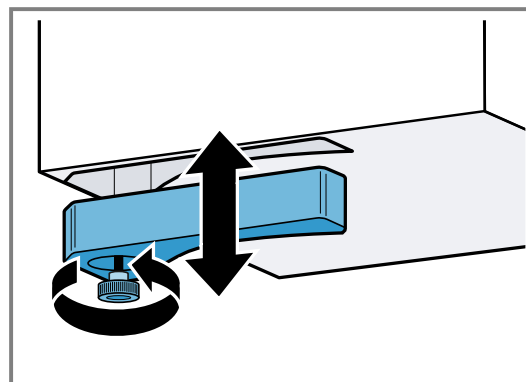
- ▶ Rengør ventilationsgitteret med en fugtig opvaskeklud, og tør efter med en blød klud, eller rengør i opvaskemaskinen.
Ved rengøring i opvaskemaskine kan overfladen blive misfarvet. Misfarvningen har ingen indflydelse på nytteværdien.

20.9 Rengøring af overløbsbeholder

Væske eller genstande, som kommer ind i apparatet oppefra, opsamles i overløbsbeholderen.

Krav: Apparatet er afkølet, og restvarmeindikatoren er slukket.

1. Hold overløbsbeholderen fast med den ene hånd, og skru den af med den anden hånd.
 - ▶ Vip ikke overløbsbeholderen for at undgå, at der løber væske ud.



2. Tøm overløbsbeholderen, og skyl den ren.
3. Fjern befæstigelsesskruen, så kan overløbsbeholderen om ønsket rengøres uden skruen i opvaskemaskinen.
4. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.
5. Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret.

Genstande, der kommer ind i apparatet, skal fjernes, når apparatet er kølet af. Hertil skal fedtfiltret afmonteres. → Side 26

21 FAQ

Her findes en oversigt over ofte stillede spørgsmål om anvendelse, driftslyde, gryder/pander og rengøring.

21.1 Anvendelse

Spørgsmål	Svar
Hvor blinker lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?	▪ Rengør betjeningsfeltets område for væske eller madrester. Fjern alle genstande, som kan tildække betjeningsfeltet. Der findes flere yderligere oplysninger om deaktivering af lydsignalet i . → "Grundindstillinger", Side 19

Spørgsmål	Svar
Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezoneerne.	▪ Sluk ventilationen manuelt. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet .
Luftaftrækket er for svagt.	▪ Kontroller, at fedtfiltret er rent. Rengøring og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet . → "Rengøring og pleje", Side 24

21.2 Lyde

Spørgsmål	Svar
Hvorfor høres der lyde under madlavningen?	▪ Afhængig af beskaffenheden af grydens/pandens bund kan der opstå lyde under kogesektionens drift. Disse lyde er normale og skyldes induktionsteknikken. De er ikke tegn på en defekt.
Hvilke lyde kan opstå, og hvilken betydning har lydene?	▪ En dyb som fra en transformer: Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin. ▪ En svag fløjtelyd: Dannes, når gryden/panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der fyldes vand eller madvarer i gryden eller panden. ▪ Knitrende lyd: Denne lyd dannes ved gryder / pander, som er fremstillet af forskellige materialer, der ligger ovenover hinanden, eller når der anvendes gryder / pander af forskellig størrelse og af forskellige materialer. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og tilberedningsmåde. ▪ Høje fløjtelyde: Kan opstå, hvis to kogezone bruges på det højeste kogetrin samtidigt. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres. ▪ Ventilatorlyde: Kogesektionen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogesektionen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

21.3 Gryder og pander

Spørgsmål	Svar
Hvilke gryder og pander er egnede til brug på en induktionskogesektion?	▪ Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder / pander til madlavning med induktion i . → "Madlavning med induktion", Side 7
Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?	▪ Der er ikke tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret. Kontroller, at der er tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret. ▪ Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion. Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om dette i → "Madlavning med induktion", Side 7
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 effekttrin?	▪ Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion. Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om dette i → "Madlavning med induktion", Side 7 → "Gryder og pander", Side 7
Der dannes uregelmæssige luftbobler i gryden/panden.	▪ Afhængigt af det valgte effekttrin, grydens/pandens art eller kombinationen med andre gryder/pander kan der opstå ujævnt fordelte luftbobler. Dette påvirker dog ikke temperaturen eller tilberedningen. Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet Egnede gryder og pander.

21.4 Rengøring

Spørgsmål	Svar
Hvordan skal kogesektionen rengøres?	▪ De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner hhv. koncentrater eller skuresvampe. Der findes flere oplysninger om dette i . → "Rengøring og pleje", Side 24

Spørgsmål	Svar
Der er vand i skabet under kogesektionen.	Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt. Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogesektionen i kapitlet . → "Rengøring og pleje", Side 24
Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?	Overløbsbeholderen skal rengøres ofte. Der findes flere oplysninger om rengøring af overløbsbeholderen i kapitlet . → "Rengøring og pleje", Side 24
Med hvilke tidsintervaller skal fedtfiltret rengøres?	Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Rengøring og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet . → "Rengøring og pleje", Side 24

22 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlahjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 31

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

22.1 Advarsler

Bemærkninger

- Hvis *E* vises i indikatorerne, skal der trykkes vedvarende på tasten for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut strømmen til kogesektionen igen, hvis fejlkoden ikke er angivet i følgende tabel.

Kontakt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.

- I tilfælde af en fejl skifter apparatet ikke til energibesparende tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effektrippet midlertidigt.

22.2 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ▶ Tilslut apparatet til strømnettet. Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.
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. strømtegnen. ▶ Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegnen. Fejl i elektronikken. ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Der lyder et signal.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er dækket af en genstand. ▶ Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet har slukket kogezone. Lysringen ved betjeningsgrebet blinker.	Betjeningsgrebet er ikke blevet drejet i lang tid. Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. 1. Drej betjeningsgrebet til position 0. 2. Tænd for kogezone igen. Apparatet er for varmt. ► Bemærk fejlmeddelelsen på betjeningsfeltet.
Indikatorerne blinker.	Apparatet registrerer ikke gryden eller panden. 1. Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion. → "Madlavning med induktion", Side 7 2. Kontroller, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse. 3. Drej betjeningsgrebet til position 0. 4. Tænd for kogezone igen.
Det valgte kogetrin blinker. Lysringen ved betjeningsgrebet lyser orange. Efter ca. 9 minutter slukker apparatet kogezone. Lysringen ved betjeningsgrebet blinker.	Apparatet registrerer ikke gryden eller panden, eller der står ikke en gryde eller pande på kogezone. 1. Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion. → "Madlavning med induktion", Side 7 2. Sørg for, at gryden/panden står på den valgte kogezone. 3. Drej betjeningsgrebet til position 0. 4. Tænd for kogezone igen.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. 1. Fjern køkkenredskaberne fra kogezone. ✓ Når fejlindikatoren slukkes, er kogezone tilstrækkeligt afkølet. 2. Drej betjeningsgrebet til position 0. 3. Indstil kogetrinnet som normalt.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone. 1. Fjern køkkenredskaberne fra kogezone. ✓ Når fejlindikatoren slukkes, er kogezone tilstrækkeligt afkølet. 2. Drej betjeningsgrebet til position 0. 3. Indstil kogetrinnet som normalt.
F5 + kogetrin og lydsignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet. 1. Fjern gryder og pander. 2. Vent nogle sekunder. ✓ Fejlindikatoren slukkes. 3. Fortsæt madlavningen som normalt.
F5 + lydsignal	Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonerne er blevet slukket for at beskytte elektronikken. 1. Fjern gryder og pander. 2. Vent nogle sekunder. ✓ Fejlindikatoren slukkes. 3. Fortsæt madlavningen som normalt.
F1 / F6	Kogezone er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet 1. Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. 2. Tænd for kogezone igen.
F8	Kogezone har været i drift i lang tid uden afbrydelse. Den automatiske slukning er aktiveret. ► Vær opmærksom på oplysningerne om den automatiske slukning → Side 19.
F9	FlexPlus-kogezone kan ikke aktiveres. 1. Kontroller fejlindikatoren ved at trykke på et vilkårligt betjeningsområde. 2. Madlavningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezone. 3. Kontakt kundeservice.
E9000 / E9010	Der er fejl i driftsspændingen, den er udenfor det normale driftsområde. ► Kontakt elseskabet.
U400	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt. 1. Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. 2. Kontroller, at kogetoppen er tilsluttet korrekt iht. strømtegnen.
Lysringens farve stemmer ikke overens med lysringenes farve på andre apparater.	Lysringens farve er lysere eller mørkere end lysringenes farve på andre apparater. ► Korriger lysringenes farve i grundindstillingerne → Side 19.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
<i>dE07</i> lyser. Apparatet varmer ikke.	Demotilstand er aktiveret. ► Deaktiver demotilstanden. → <i>Side 31</i>
Touch-felterne for ventilationsfunktionen lyser ikke.	Motorstyringen fungerer ikke. ► Kontakt . → "Kundeservice", <i>Side 31</i>
Ventilationen fungerer ikke.	Motoren eller styringen er defekt. ► Kontakt . → "Kundeservice", <i>Side 31</i>
Belysningen af symbolerne fungerer ikke.	Styreenheden er defekt. ► Kontakt . → "Kundeservice", <i>Side 31</i>
☉ lyser.	Lugtfiltrene er tilsmudsede. ► Udskift lugtfiltrene. → <i>Side 25</i>
☉ lyser.	Filterindikatoren lyser, selvom lugtfiltrene er blevet udskiftet. ► Nulstil filterindikatoren. → <i>Side 26</i>
<i>F2/E8207/E7015</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. 1. Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. 2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt på kogetoppen.
<i>F4/E8208/E7015</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone. 1. Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. 2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt på kogetoppen.
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. ► Nulstil de gemte forbindelser til hjemmenetværket og til Home Connect. ► Gå til www.home-connect.com .
<i>E7010</i>	Kogetoppen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket. 1. Tryk på et vilkårligt Touch-felt for at bekræfte fejlindikatoren. 2. Fortsæt madlavningen som normalt uden forbindelse til hjemmenetværket.

22.3 Deaktivering af demotilstand

I demotilstand varmer apparatet ikke. Når *dE07* lyser, er demotilstanden aktiveret.

1. Afbryd apparatets forbindelse til strømnettet.
 2. Vent 30 sekunder.
 3. Tilslut strømmen til apparatet igen.
 - Deaktiver demotilstanden indenfor de næste 3 minutter.
 4. Drej et af betjeningsgrebene mod venstre til >>.
 5. Drej det samme betjeningsgreb mod højre til 1.
 6. Drej det samme betjeningsgreb mod venstre til 0.
- ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser gult.

7. Drej det samme betjeningsgreb mod højre til 1.
 - ✓ *07* lyser.
 - ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser grønt.
8. Vent ca. 5 sekunder.
 - ✓ *0FF* lyser.
 - ✓ Lysringen ved betjeningsgrebet lyser gult.
 - ✓ Demotilstanden er deaktiveret.

22.4 Apparatets normale driftslyde

Induktionsapparater kan ind i mellem danne lyde eller vibrationer, som summelyde, hvislen, knitren, ventilatorlyde eller rytmiske lyde.

23 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under www.gaggenau.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

23.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

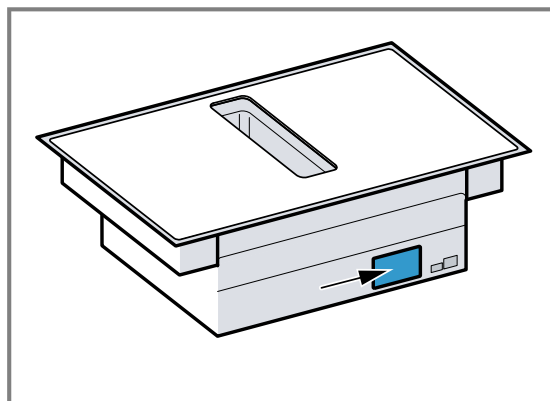
Typeskiltet findes på undersiden af apparatet.

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer.
- foran på undersiden af kogesektionen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramiken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnum-

meret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → *Side 19*.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

24 Overensstemmelseserklæring

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

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



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001611541 (050423) REG25
da