

**Gaggenau**

da Betjeningsvejledning

# **CX 482**

Induktions-kogesektion uden zoneopdeling

# Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	2
2	Forhindring af materielle skader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	5
4	Egnede gryder og pander.....	6
5	Lær apparatet at kende.....	7
6	Inden den første ibrugtagning.....	9
7	Generel betjening.....	9
8	Dynamisk madlavning.....	11
9	Professionel madlavning.....	12
10	Tidsfunktioner.....	13
11	Booster-funktion til gryder.....	14
12	Booster-funktion til pander.....	15
13	Varmholdningsfunktion.....	15
14	Aktiver indstillinger.....	16
15	Kogesensor.....	16
16	Trådløs kogesensor.....	19
17	Dynamisk madlavning med en gryde/pande....	21
18	Teppanyaki-funktion.....	22
19	Børnesikring.....	22
20	Pausefunktion.....	23
21	Individuel sikkerhedsslukning.....	23
22	Grundindstillinger.....	23
23	Effektbegrænsning.....	24
24	Home Connect.....	24
25	Emhættestyring fra kogesektion.....	26
26	Rengøring og pleje.....	27
27	FAQ.....	28
28	Afhjælpning af fejl.....	30
29	Bortskaffelse.....	32
30	Overensstemmelseserklæring.....	32
31	Kundeservice.....	33



## 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 4000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- 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.

Når kogesensorfunktionen anvendes, så indstil kogezonen, som gryden med temperatursensoren står på.

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 kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

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 – 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 kogetoppen med hovedafbryderen efter brugen.
- ▶ Vent ikke, til kogetoppen slukkes automatisk, fordi der ikke længere befinder sig gryder eller pander på den.

Madvarer kan antændes.

- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

##### **⚠ 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.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen. Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.
- ▶ Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

##### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Forkert udførte 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 til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringsskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 33*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere 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.

Det kan medføre et elektrisk stød, hvis metalgenstande kommer i kontakt ventilatoren på undersiden af kogesektionen.

- ▶ Opbevar ikke lange, spidse metalgenstande i skuffen under kogesektionen.

**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Den trådløse temperatursensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer.

- ▶ Tag sensoren af gryden, og opbevar den på afstand af alle former for varmekilder. Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden.
- ▶ Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.

Ved tilberedning i vandbad kan 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.

**⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!**

Den trådløse temperatursensor er magnetisk og kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til det magnetiske betjeningselement.
- ▶ Læg aldrig betjeningselementet i en lomme i tøjet.

**⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!**

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 emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

## 2 Forhindring af materielle skader

Her findes de hyppigste årsager til skader og tips om, hvordan de undgås.

Skade	Årsag	Anvisning
Pletter	Tilberedning uden opsyn.	Hold øje med tilberedningen.
Pletter, glasmuslinger	Spildte madvarer, især med højt sukkerindhold.	Fjern straks det spildte med en glasskraber.
Pletter, glasmuslinger eller brud i glasset	Defekte gryder/pander, gryder/pander med smeltet emalje eller med kobber- eller aluminiumsbund.	Anvend egnede gryder og pander i god stand.
Pletter, misfarvninger	Uegnede rengøringsmetoder.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik, og rengør kun kogesektionen i kold tilstand.
Glasmuslinger eller brud i glasset	Slag på kogesektionen, eller gryder/pander, køkkenredskaber og andre hårde eller spidse genstande, der falder ned på den.	Undgå at støde hårdt mod kogesektionens glas under madlavningen, og at der falder genstande ned på kogesektionen.
Ridser, misfarvninger	Ru gryde-/pandebunde eller gryder og pander, som skures hen over kogesektionen.	Kontroller gryder og pander. Løft gryder og pander, når de flyttes.
Ridser	Salt, sukker eller sand.	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
Skader på apparatet	Gryder eller pander med frosttemperatur.	Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.
Skader på apparatet	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet, på indikatorerne eller på kogesektionens ramme.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.
Skader på gryder/pander eller på apparatet	Tilberedning uden indhold.	Sæt eller opvarm aldrig gryder eller pander uden indhold på en varm kogezone.

Skade	Årsag	Anvisning
Glasskader	Smeltet materiale på varme kogezone, eller varme grydelåg, som lægges på glasset.	Læg ikke bagepapir, alu-folie, beholdere af kunststof og grydelåg på kogesektionen.
Overophedning	Varme gryder/pander på betjeningsfeltet eller på rammen.	Sæt aldrig varme gryder eller pander på disse områder.

**BEMÆRK!**

Denne kogetop er udstyret med en ventilator på undersiden.

- ▶ Hvis der er placeret en skuffe under kogetoppen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Sådanne genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen.
- ▶ Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

## 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. Sæt altid gryder/pander indenfor kogezonernes afgrænsninger.

**Tip** Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediameteren foroven. Den er tit større end bunddiametren.

- Upassende gryder 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 gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

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

- Store gryder 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.

Skru ned til et lavere kogetrin i god tid.

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

Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

## 4 Egnede gryder og pander

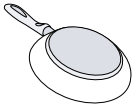
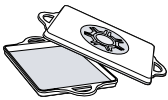
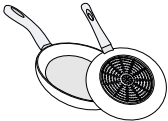
Gryder og pander skal have en ferromagnetisk bund for at være egnede til brug med induktion. Det betyder, at gryder og pander skal være magnetiske og have den anbefalede størrelse.

Kogesektionen registrerer automatisk de anvendte gryders / panders position, størrelse og form afhængigt af den ferromagnetiske diameter og gryde-/pandebundens materiale. Følg gryde-/pandeproducentens anvisninger.

Gryder og pander med en bunddiameter fra 90 til 340 mm er egnede.

### 4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

For at gryder og pander skal kunne registreres korrekt, skal deres størrelse og materiale opfylde visse kriterier. Gryder og panders bund skal være fuldstændig plan og glat.

Gryde / pande	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander 	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt. Ferromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering. Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og bliver registreret korrekt.
Velegnet  	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk. Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Hvis diameteren af det ferromagnetiske område er mindre end diameteren af grydens eller pandens bund, er det kun det ferromagnetiske område der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt. Disse gryde-/pandebunde reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden forringes. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt utilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke tilstrækkeligt opvarmet.
Ikke egnet	Gryder og pander af normalt tyndt stål, glas, keramik, kobber eller aluminium.	

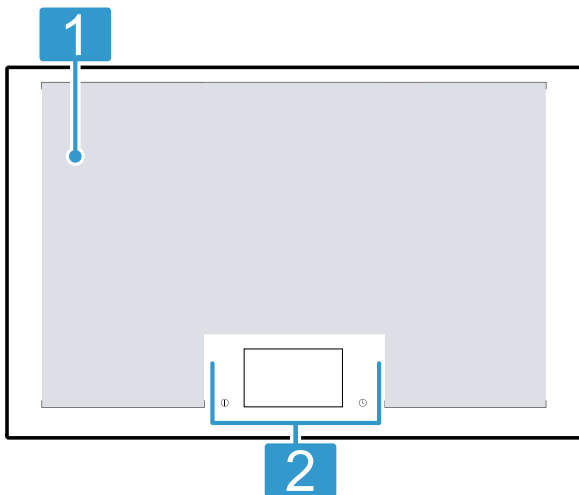
### Bemærkninger

- Der må som grundregel ikke anvendes adapterplader mellem kogesektionen og gryder og pander.
- Opvarm ikke tomme gryder eller pander, og anvend ikke gryder og pander af tyndt materiale, fordi de kan blive meget kraftigt opvarmet.

## 5 Lær apparatet at kende

### 5.1 Kogezone

Kogesektionen er udstyret med induktion over hele kogezone. Gryder/pander kan placeres med den ønskede position indenfor den anvendelige kogezones afgrænsninger. Kogesektionen registrerer automatisk gryders og panders position, størrelse og form. Der kan bruges op til 5 gryder/pander på kogezone samtidig.

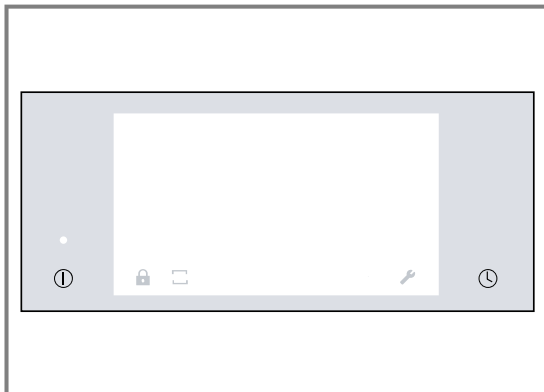


**1** Anvendelig kogezone

**2** Betjeningsfelt

### 5.2 Betjeningsfelt

Enkelte detaljer, som farve eller form, kan afvige fra afbildningen.



#### Bemærkninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og taster. Elektronikken kan blive overopheatet.

#### Touch-taster

Når kogesektionen tændes, lyser symbolerne for de taster, der er tilgængelige på det tidspunkt.

Tast	Funktion
①	Hovedafbryder

Tast	Funktion
🕒	Tidsmenu <ul style="list-style-type: none"> <li>⌚ Minutur</li> <li>🕒 Driftstid</li> </ul>
🔒	Børnesikring
⏸	Pause-funktion
☐	Kogesektionens driftstyper <ul style="list-style-type: none"> <li>📏 Dynamisk madlavning</li> <li>👨‍🍳 Professionel madlavning</li> <li>🍳 Klassisk madlavning</li> </ul>
🔧	Grundindstillinger
①	Kogezone <ul style="list-style-type: none"> <li>1...9 effektrin</li> <li>➤ Booster-funktion til gryder</li> <li>🔥 Booster-funktion til pander</li> <li>🔥 Varmholdningsfunktion</li> <li>🕒 Sluknings-timer</li> <li>🔥 Ovnfunktioner til gryder og pander <ul style="list-style-type: none"> <li>📏 Dynamisk madlavning med en gryde / pande</li> <li>🍳 Klassisk madlavning med en gryde / pande</li> <li>🔥 Kogesensor</li> <li>🍳 Teppanyaki</li> </ul> </li> </ul>

### Taster i forbindelse med Home Connect

Så snart forbindelsen til Home Connect er oprettet, er følgende taster tilgængelige:

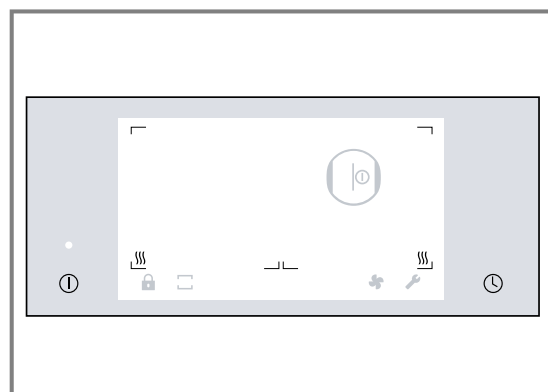
Tast	Funktion
📶	Konnektivitet
🌿	Emhættestyring fra kogesektion
Ⓐ	Sensor-emhættestyring
☀	Belysning emhætte

### 5.3 Touch-display

Med Touch-displayet kan apparatet betjenes enkelt og intuitivt.

#### Hovedmenu






Gryder og pander på kogezone og de aktuelle indstillinger for den aktive kogezone vises, f.eks. kogemodus, effektrin og aktive tidsfunktioner.



## Funktionslinje

Giver mulighed for at åbne bestemte funktioner og yderligere menuer.

På funktionslinjen vises følgende optioner:

	Børnesikring
	Pause-funktion
	Kogesektion-modus
	Emhættestyring fra kogesektion
	Grundindstillinger

## Info-menu

I Info-menuen kan der vises oplysninger om apparatet og de aktuelle funktioner.

## Åbning af Info-menu

- ▶ Tryk let på **i** på funktionslisten.
- ✓ Touch-feltet er synligt, når funktionen er tilgængelig.




## Indikatorer og oplysninger

- Meddelelserne oplyser om ændringer i apparatets status eller meddeler, hvis brugeren skal foretage en handling. Den øverste linje i displayet lyser orange. Berør symbolet ✓ for at vende tilbage til hovedmenuen.
- Meddelelserne gør opmærksom på, at der skal foretages en handling. Den øverste linje i displayet lyser blå. Følg anvisningerne på displayet. Berør symbolet ✓ for at vende tilbage til hovedmenuen.

## Menu: Kogesektionens driftstyper

Kogesektionen har forskellige funktioner for hele kogezone.





Tryk let på  på funktionslinjen for at åbne menuen.

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

## Menu: Ovnfunktioner til gryder og pander

Kogesektionen har flere forskellige driftstyper for gryder og pander på kogezone.



Tryk let på kogezoneindikatoren og derefter på  for at åbne dem.

Symbol	Kogemodus	Funktion
	Dynamisk madlavning med en gryde/pande	Med denne funktion kan et bestemt effekttrin styres afhængigt af grydens/pandens placering ved at flytte den fremad eller bagud på kogezone.
	Klassisk madlavning med en gryde/pande	Her kan effekttrinnet for alle gryder/pander vælges.
	Kogesensor	Ved hjælp af kogesensoren, som er placeret udvendig på gryden, bliver temperaturen automatisk bibeholdt. Kogefunktionerne er egnet til retter, hvor der ved kogning eller stegning skal bruges meget vand, olie eller fedt i gryden eller panden.
	Teppanyaki	Dermed kan der tilberedes på den ene del, mens retterne holdes varme på den anden del, eller der kan tilberedes på hele området med det samme effekttrin.



## 5.4 Kogezonernes indikatorer

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

Kogezone	Status
	<b>Registreret kogezone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gryden/panden på kogezone er registreret.</li> <li>■ Kogezone-indikatoren lyser.</li> <li>■ Tryk let på  for at vælge kogezone.</li> </ul>

Kogezone	Status
	<b>Valgt kogezone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Den viste kogezone er valgt.</li> <li>■ Effekttrinnet kan indstilles.</li> </ul>
	<b>Tændt kogezone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Den viste kogezone er tændt.</li> <li>■ I det valgte kogetrin lyser i indikatoren.</li> </ul>



Kogezone	Status
	<p><b>Ingen gryde/pande på kogezonen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gryden/panden er fjernet fra kogezonen.</li> <li>▪ Det forinden valgte effektrin lyser mindre kraftigt.</li> </ul>
	<p><b>Yderligere indikatorer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Den valgte kogezone kan ikke indstilles.</li> <li>▪ Tryk let på ⊖ for at vise yderligere oplysninger.</li> </ul> <p>Mulige årsager:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der kan tilberedes med op til 5 jævnt fordelte gryder/pander samtidigt på kogezonen.</li> <li>▪ Gryden/panden er ikke egnet til induktionskogesektioner.</li> <li>▪ Apparatets maksimale effektforbrug blev overskredet.</li> </ul>

**Bemærk:** Kogezone-indikatorerne kan afvige fra grydens eller pandens faktiske størrelse og form. Det er normalt og forringer ikke kogesektionens funktion.

## 5.5 Restvarmeindikator

Kogezonen har flere restvarmeindikatorer, som viser, at kogezonen stadig er meget varm.

Afhængigt af restvarmens intensitet, lyser en, to eller alle tre indikatorlinjer ∟∟∟. Rør ikke ved kogezonen, når disse indikatorer stadig lyser eller umiddelbart efter, at de er slukket.

Restvarmeindikatorerne lyser også, når der er slukket for kogesektionen, så længe kogezonen stadig er varm.

# 6 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.

## 6.1 Første ibrugtagning

Når der tændes for apparatet for første gang, vises standard-sprogindstillingen på displayet som det første skridt til konfiguration af kogesektionen.

Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. → Side 23

## 6.2 Opsætning af HomeConnect

Vælg indstillingen Home Connect i grundindstillingerne for at starte forbindelsesindstillingerne, og følg anvisningerne i kapitlet

→ "Home Connect ", Side 24.

## 6.3 Madlavning med induktion

Madlavning med induktion indebærer nogle forskelle sammenlignet med almindelige kogesektioner og en række fordele som tidsbesparelser ved kogning og stegning, energibesparelse samt lettere pleje og rengøring. Med induktion er varmekontrollen også bedre, fordi varmen genereres direkte i gryden eller panden.

# 7 Generel betjening

## 7.1 Tænde kogesektion

- ▶ Berør ①.  
Der lyder et advarselssignal, og Touch-displayet lyser.
- ✓ Kogesektionen er klar til drift.

### Reaktivering

- ▶ Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 10 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen sat i drift igen med de sidste indstillinger. Denne funktion kan aktiveres i grundindstillingerne.  
→ Side 23

## 7.2 Slukning af kogesektion

- ▶ Berør ①, til indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezoner er slukket.

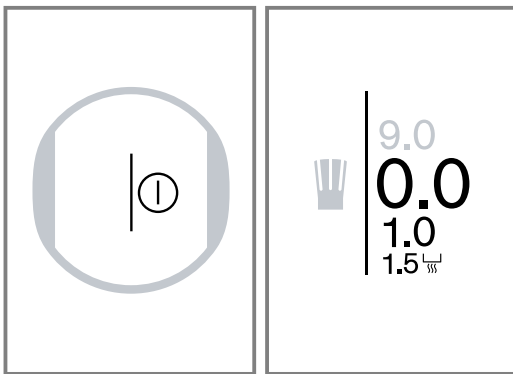
**Bemærk:** Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 30 sekunder.

## 7.3 Indstilling af effektrin for kogezonerne

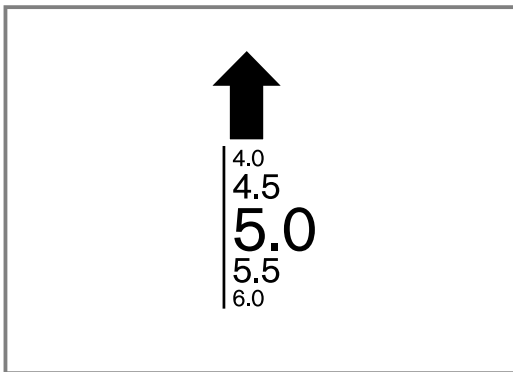
Kochzonen har 17 effektrin, som vises fra 1 til 9 med mellemværdier. Vælg det mest velegnede effektrin for retten og den planlagte tilberedningsproces.

**Krav:** Kogesektionen skal være tændt.

1. Sæt gryden/panden på kogezonen.
  2. Tryk let på den ønskede kogezoneindikator.
- ✓ På displayet vises indstillingsområdet for den valgte kogezone.



3. Stryg med fingeren over indstillingsområdet, og berør det ønskede effektrin.



- ✓ Effektrinnet er indstillet.

### QuickStart

- ▶ Når der sættes en gryde eller pande på kogezone, inden kogesektionen tændes, bliver den registreret, når hovedafbryderen berøres, og kogezoneindikatoren vises på touch-screenen.

### Ændring af kogetrin og slukning af kogezone

1. Vælg kogezone.
  2. Vælg det ønskede effektrin, eller indstil til 0 i programmeringsområdet.
- ✓ Kogezonens effektrin ændres, eller kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

### Ingen gryde/pande eller uegnet størrelse

**Krav:** Sæt altid gryder/pander indenfor kogezonernes afgrænsninger.

- ▶ Hvis gryden/panden ikke er korrekt placeret, ikke har den rigtige størrelse eller ikke er fremstillet af det rigtige materiale, vises ⊖ ved siden af kogezoneindikatoren.  
Flyt gryden/panden, eller anvend en anden gryde eller pande.  
Hvis den aktive gryde eller pande løftes op fra kogezone i mere end 30 sekunder, slukkes kogezone automatisk.

### Hurtig slukning af kogezone

- ▶ Hvis kogezone-indikatoren på hoveddisplayet berøres i nogle sekunder, indstilles effektrinnet automatisk til 0.0. Denne funktion kan deaktiveres i grundindstillingerne. → Side 23

## 7.4 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 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 kun madvarerne så længe som 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 5

### Gode råd om madlavning


Tabellen viser, hvilket effektrin (☰) der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden (⌚ min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	☰	⌚ min
<b>Smeltning</b>		
<sup>1</sup> Uden låg		

	☰	⌚ min
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Kogte pølser <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trække, simre</b>		
Kartoffelkløbe <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris med dobbelt vandmængde	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
<sup>1</sup> Uden låg		

		⌚ min
Pasta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
SuppeSuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4.5 - 5.5	-
<b>Grydestegning</b>		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch	3 - 4	50 - 60
<b>Grydestegning/stegning med lidt fedt <sup>1</sup></b>		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Koteletter, naturel eller paneret	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm tyk)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20

<sup>1</sup> Uden låg

		⌚ min
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, stegt én ad gangen	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
<b>Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis<sup>1</sup></b>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-

<sup>1</sup> Uden låg

## 8 Dynamisk madlavning

Denne funktion kan især anvendes ved tilberedninger, hvor kogetrinnet hyppigt skal ændres. Under tilberedningen kan kogetrinnet hurtigt og bekvemt tilpasses ved at flytte gryden/panden fremad eller bagud. Når denne funktion aktiveres, bliver den samlede kogeplade forvandlet til et kogeområde med 3 forskellige kogetrin. Afhængigt af grydens/pandens position, aktiverer apparatet det pågældende forindstillede kogetrin.



### Bemærkninger

- Når funktionen Dynamisk madlavning er aktiveret, er følgende funktioner ikke tilgængelige:
  - Booster-funktion til gryder
  - Booster-funktion til pander
  - Varmholdningsfunktion
  - Ovnfunktioner til gryder og pander
  - Sluknings-timer
- Når gryden/panden flyttes på kogezone, starter kogesektionen en automatisk søgning, og effektrinnene for det område, hvor gryden eller panden blev registreret, bliver indstillet.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6




### 8.1 Forindstillede effektrin

Det effektrin, der er anvendt for gryden eller panden, vises i den pågældende kogezone-indikator.

Område	Effektrin
Forreste område	9.0
Mellemste område	5.0
Bagerste område	1.0



De forindstillede kogetrin kan ændres i Grundindstillingerne. → Side 23


## 8.2 Aktivering af Dynamisk madlavning

1. Tryk let på .
  2. Tryk let på .
  3. Tryk let på  for at bekræfte valget.
- ✓ De forindstillede kogetrin vises i hovedmenuen.

## 8.3 Påsætning af gryde eller pande

**Bemærk:** Hvis der befinder sig en aktiv gryde eller panden på kogezone, inden funktionen aktiveres, vises kogezoneindikatoren uden kogetrin.

1. Tryk let på kogezoneindikatoren for at bekræfte det tildelte kogetrin.
2. Tryk på .
3. Tryk let på kogezoneindikatoren, hvis der sættes en ny gryde/pande på.
4. Tryk på .

**Bemærk:** Hvis gryden/panden ikke har den egnede størrelse til denne funktion, lyser symbolet  $\ominus$  i kogezoneindikatoren. Tryk let på  $\ominus$  for at vise oplysninger. Berør symbolet  for at vende tilbage til hovedmenuen.



## 8.4 Ændring af kogetrin

Kogetrinnene kan ændres under tilberedningen.

1. Tryk let på det effektrin, der skal ændres.
2. Vælg et andet kogetrin i indstillingsområdet.

**Bemærk:** Når funktionen deaktiveres, vender effektrinnene tilbage til de forindstillede værdier.

## 8.5 Deaktivering af Dynamisk madlavning

1. Tryk let på .
2. Vælg en anden driftstype for kogesektionen.
3. Tryk let på  for at bekræfte valget.  
Kogetrinnene for de enkelte gryder/pander bibeholdes.

# 9 Professionel madlavning

Denne funktion kan især anvendes ved tilberedninger, hvor kogetrinnene hyppigt skal ændres. Under tilberedningen kan kogetrinnene hurtigt og bekvemt tilpasses ved at flytte gryden/panden mod venstre eller mod højre.

Når denne funktion aktiveres, bliver den samlede kogeplade forvandlet til et kogeområde med 3 forskellige kogetrin. Afhængigt af grydens/pandens position, aktiverer apparatet det pågældende forindstillede kogetrin.

### Bemærkninger

- Når funktionen Professionel madlavning er aktiveret, er følgende funktioner ikke tilgængelige:
  - Booster-funktion til gryder
  - Booster-funktion til pander
  - Ovnfunktioner til gryder og pander
  - Sluknings-timer
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6



## 9.1 Forindstillede effektrin

Det effektrin, der er anvendt for gryden eller panden, vises i den pågældende kogezone-indikator.

Område	Effektrin
Venstre område	1.5
Mellemste område	9.0
Højre område	5.0



De forindstillede kogetrin kan ændres i Grundindstillingerne. → Side 23


## 9.2 Aktivering af Professionel madlavning

1. Tryk let på .
  2. Tryk let på .
  3. Tryk let på  for at bekræfte valget.
- ✓ De forindstillede kogetrin vises i hovedmenuen.

## 9.3 Påsætning af gryde eller pande

**Bemærk:** Hvis der befinder sig en aktiv gryde eller panden på kogezone, inden funktionen aktiveres, vises kogezoneindikatoren uden kogetrin.

1. Tryk let på kogezoneindikatoren for at bekræfte det tildelte kogetrin.
2. Tryk på .
3. Tryk let på kogezoneindikatoren, hvis der sættes en ny gryde/pande på.
4. Tryk på .

**Bemærk:** Hvis gryden/panden ikke har den egnede størrelse til denne funktion, lyser symbolet  $\ominus$  i kogezoneindikatoren. Tryk let på  $\ominus$  for at vise oplysninger. Berør symbolet  for at vende tilbage til hovedmenuen.

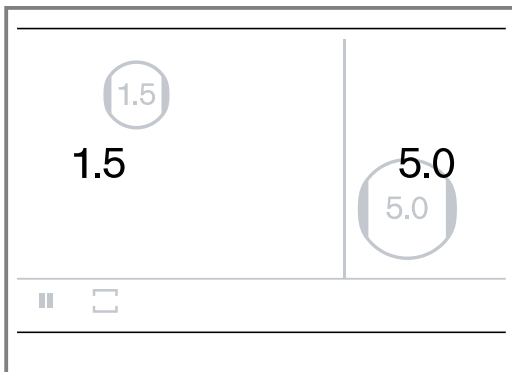
## 9.4 Kombinerer af områder

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

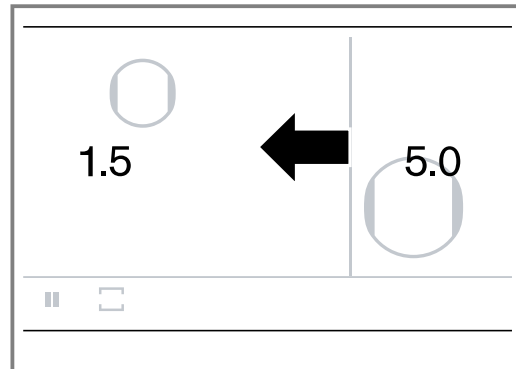
1. Berør hertil en af de vertikale kanter i det midterste område, og stryg med fingeren mod venstre eller mod højre ind over det tilgrænsende område.



- ✓ Kogetrinnet for det kombinerede område er det samme som for det område, der bliver udvidet.



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





## 9.5 Ændring af kogetrin

Kogetrinnene kan ændres under tilberedningen.

1. Tryk let på det effektrin, der skal ændres.
2. Vælg et andet kogetrin i indstillingsområdet.

**Bemærk:** Når funktionen deaktiveres, vender effektrinene tilbage til de forindstillede værdier.

## 9.6 Deaktivering af Professionel madlavning

1. Tryk let på .
2. Vælg en anden driftstype for kogesektionen.
3. Tryk let på  for at bekræfte valget.  
Kogetrinnene for de enkelte gryder/pander bibeholdes.

# 10 Tidsfunktioner




Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- Driftstid

## 10.1 Sluknings-timer




Med denne funktion kan der programmeres en tilberedningstid for én eller flere kogezone. Kogezonen slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået. Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 12 timer og 59 minutter.

### Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effektrin.
  2. Tryk let på det valgte effektrin.  lyser.
  3. Tryk på . I kogezoneindikatoren lyser 00 | 00:00 <sup>h</sup> <sub>min</sub> <sub>sec</sub>.
  4. Vælg derefter den ønskede tilberedningstid i timer og minutter.
  5. Berør  for at bekræfte.
- ✓ Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
  - ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes kogezonen, og der lyder et signal.

**Bemærk:** Hvis der programmeres en tilberedningstid for en kogezone, hvor Kogesensor er aktiveret, begynder den programmerede tilberedningstid at tælle ned, så snart det valgte temperaturtrin er nået.





### Sluknings-timer ændring eller deaktivering

1. Tryk på .
2. Tryk let på  for at bekræfte den indstillede tid.
3. Tryk på  for at afbryde.

## 10.2 Minutur

Med denne funktion kan der aktiveres et minutur. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Den slukker ikke automatisk for kogezonerne.

### Indstilling af minutur

1. Tryk på .
  2. Vælg .
  3. Tryk let på  for at bekræfte valget.
- ✓ Indikatoren 00 | 00.00 <sup>h</sup> <sub>min</sub> <sub>sec</sub> lyser.
4. Stryg indenfor de næste 10 sekunder fingeren opad eller nedad, og indstil den ønskede tid. Der kan indstilles timer, minutter og sekunder.
  5. Berør symbolet  for at aktivere den valgte indstilling.

- ✓ ⌘ og den indstillede tid vises på funktionslinjen.
  - ✓ Den indstillede tid begynder at tælle ned.
  - ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et signal.
  - ✓ 00.00 blinker i minuturets indikator.
6. Tryk på ⌘.
- ✓ Indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

### Ændring eller sletning af minutur

1. Tryk let på ⌘.
2. Korrigér den indstillede tid.
3. Tryk let på ▶ for at bekræfte indstillingen.
4. Tryk let på ■ for at slette tiden.

### Sætte minutur på pause

1. Tryk på ⌘.
  2. Tryk på ||.
- ✓ Minuturet standser.
3. Tryk let på ⌘ og derefter på ▶ for at starte stopuret igen.
- ✓ Minuturet starter igen.

## 10.3 Driftstid

Stopursfunktionen viser, hvor lang tid der er gået, siden den blev aktiveret.

### Aktivering af stopursfunktion

1. Tryk på ⌚.
  2. Vælg ⌚.
  3. Tryk let på ▶ for at bekræfte valget.
- ✓ På funktionslinjen vises følgende 00.00 og ⌚.
  - ✓ Tiden begynder at tælle ned.

### Sætte Driftstid på pause.

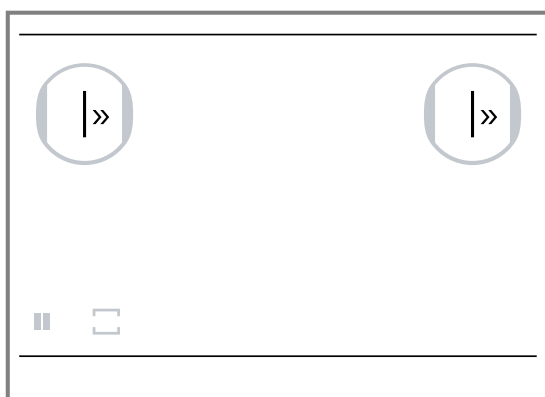
1. Berør ⌚ i hovedmenuen.
  2. Berør ||
- ✓ Stopuret standser.
3. Tryk let på ⌚ og derefter på ▶ for at starte stopuret igen.
- ✓ Stopuret fortsætter.

### Deaktivering af stopursfunktion

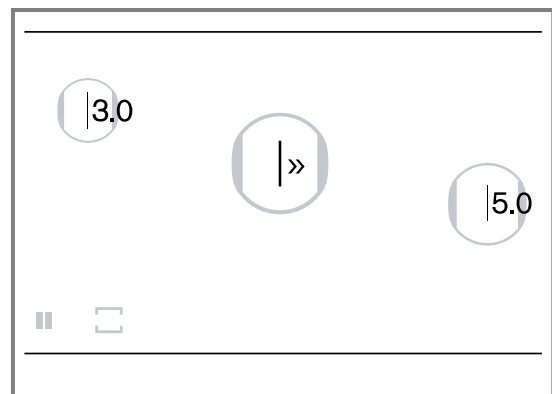
1. Tryk let på ⌚.
  2. Tryk let på ■.
- ✓ Stopuret standser.
  - ✓ 00.00 vises i hovedmenuen.
3. Tryk let på ✕ for at forlade menuen og vende tilbage til hovedmenuen.

## 11 Booster-funktion til gryder

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med effektrin 9. Booster-funktionen er tilgængelig, når symbolet >> lyser i indstillingsområdet for gryden. Booster-funktionen for gryder kan kun anvendes for én gryde på hver side af kogezone.



Hvis Booster-funktionen er aktiveret, og der vælges en anden kogezone på samme side af kogeområdet, deaktiverer apparatet funktionen. Apparatet indstiller automatisk kogetrin 9.0.



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

### 11.1 Aktivering af booster-funktion til gryder

1. Vælg kogezone.
  2. Stryg opad med fingeren, til symbolet >> vises.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

### 11.2 Deaktivering af Booster-funktion til gryder

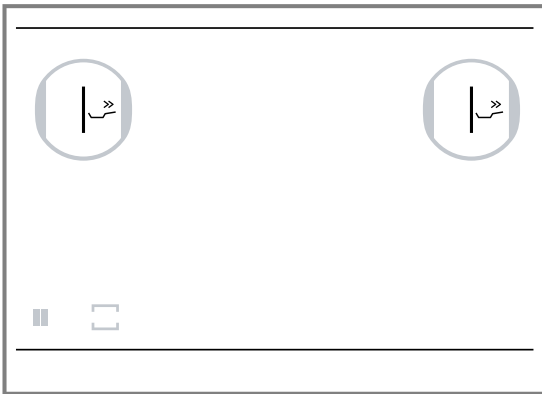
1. Vælg kogezone.

- Indstil et andet effektrin i indstillingsområdet.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** I visse tilfælde kan denne funktion Booster-funktion til gryder automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter på printkortet i apparatet.

## 12 Booster-funktion til pander

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med kogetrin 9.0. Vælg det egnede effektrin for den fortsatte madlavning efter deaktivering af funktionen. Denne funktion er tilgængelig, når symbolet » vises i indstillingsområdet for gryden / pander. Funktionen er kun tilgængelig for én gryde/pande på hver side af kogepladen.



Hvis der vælges indstillinger for en anden kogezone på samme side af kogeområdet, deaktiverer apparatet Booster-funktionen. Kogetrin 9.0 indstilles automatisk. Hvis funktionen er aktiveret på midten af kogezone, kan der foretages indstillinger for andre gryder/pander, der er placeret på venstre og højre side af kogesektionen.



### 12.1 Anbefalinger for brug

- Anvend kun kolde gryder og pander.
- Anvend gryder og pander med en fuldstændig plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder / pander eller olie, smør eller fedt uden opsyn.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6

### 12.2 Aktivering af Booster-funktion til pander

- Tryk let på kogezoneindikatoren.
  - Vælg » i indstillingsområdet.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

### 12.3 Deaktivering af Booster-funktion for pander

- ▶ Berør kogezoneindikatoren let, og vælg et vilkårligt kogetrin i indstillingsområdet.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Efter 30 sekunder deaktiveres Booster-funktionen til pander automatisk og indstilles derefter automatisk på effektrin 9.0.

## 13 Varmholdningsfunktion

Denne funktion kan bruges til smeltning af chokolade eller smør og til varmholdning af retter.

### 13.1 Aktivering af varmholdningsfunktion

- Vælg kogezone.
  - Indstil kogetrin 1.5 𐄂.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

### 13.2 Deaktivering af varmholdningsfunktion

- Tryk let på kogezoneindikatoren.
  - Vælg et vilkårligt kogetrin.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.



## 14 Aktiver indstillinger

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

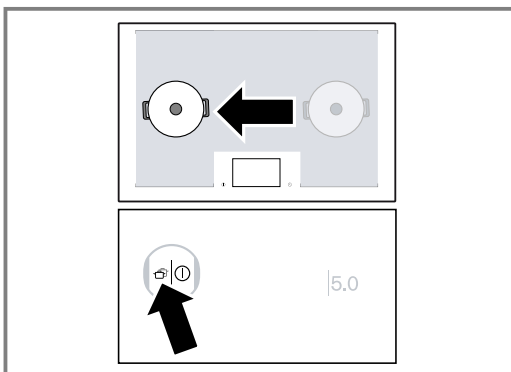
Når gryden/panden tages af kogezone eller flyttes, varmer kogezone ikke længere.


Indstillingerne for kogezone bibeholdes i 30 sekunder.


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

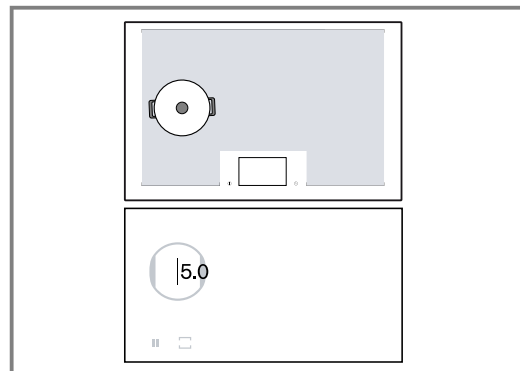
### 14.1 Aktiver indstillinger

1. Sæt gryden/panden på en ny placering på kogezone.



- ✓ I indikatoren for den nye kogezone lyser .

2. Berør  for at bekræfte overførslen af indstillingerne.
- ✓ Effektrinnet vises i den nye kogezone.



- ✓ Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone.

## 15 Kogesensor





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

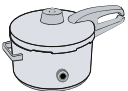



For at kunne bruge disse funktioner skal den trådløse kogesensor anvendes.

Med den trådløse kogesensor er disse funktioner tilgængelige med normale gryder og pander på alle kogezone.

### 15.1 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	70 °C	Opvarmning og varmholdning	
2	85 °C	Simrekogning i mælk	
3	90 °C	Simrekogning i vand	
4	100 °C	Kogning	

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
5	115 °C	Tilberedning i trykkoger	
6	160 °C	Fritering i frituregryde ved lav temperatur	
7	170 °C	Fritering i frituregryde ved mellem temperatur	
8	180 °C	Fritering i frituregryde ved høj temperatur	

### 15.2 Oplysninger om funktionen Kogesensor





- Den trådløse kogesensor måler temperaturen i væsken med den silikonebund, som er anbragt på beholderen. For at opnå en korrekt måling skal silikonebunden være fuldstændigt dækket af væsken.
- Den trådløse kogesensors ramme og silikonebunden, der er anbragt på gryden, skal være helt tørre, inden madlavningen kan påbegyndes.
- Fjern ikke den trådløse kogesensor fra gryden under den igangværende tilberedning. Fjern kogesensoren med forsigtighed efter tilberedningen, for sensoren kan være meget varm.





- Brug et låg for at spare på energien.
- Placer gryden, så den trådløse kogesensor vender ud mod siden af kogesektionen.
- For at forhindre overophedning må den trådløse sensor aldrig vende mod en anden varm gryde.

### 15.3 Aktivering af Kogesensor

**Krav:** Forbind den trådløse kogesensor.

1. Anbring den trådløse kogesensor på gryden.
2. Sæt en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
3. Vælg den kogezone, hvor gryden med den trådløse kogesensor befinder sig.
4. Berør symbolet .
5. Stryg opad med fingeren, og vælg  Kogesensor.
6. Berør derefter midten af den trådløse kogesensor.
7. Vælg det ønskede temperaturtrin for retten, der skal tilberedes. Temperatursymbolet  ved siden af kogezone lyser med stigende intensitet, til den valgte temperatur er nået. Derefter lyder der et signal, og temperatursymbolet slukkes.
- ✓ Funktionen er aktiveret.
- ✓ Temperaturtrinnet og  lyser. Temperatur-kontrolindikatoren lyser rødt med stigende intensitet, til det ønskede temperaturtrin er nået. Der lyder et signal.
8. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvaren i. Tilbered med låg.

### 15.4 Deaktivering af Kogesensor

1. Tryk let på temperaturtrinnet.
2. Berør , og vælg en anden driftstype for gryden eller panden.
- ✓ Berør  for at bekræfte.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

### 15.5 Tips om madlavning med Kogesensor

Efterfølgende tabel indeholder det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter.  $\text{°C}$  og  $\text{min}$  afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

#### Opvarmning og varmholdning

	$\text{°C}$	$\text{min}$
Opvarmning af gullasch	70	10-20
Opvarmning af glögg	70	5-15
Grøntsager i flødesauce	70	15-20
Optøning af bouillon	70	15-25

#### - Simrekogning i mælk

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Kartofler</b>		
Kartoffelkløbe	85	30-40
<b>Pasta og kornprodukter</b>		
Polenta	85	3-8
Semuljegrød	85	5-10
<b>Dessert</b>		
Mælkeris	85	40-50
Havregrød	85	10-15
Chokoladebudding	85	3-5

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Yderligere</b>		
Opvarme mælk	85	3-10

#### Simrekogning i vand

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Kød</b>		
Pølser	90	10-20
<b>Fisk</b>		
Dampet fisk	90	15-20
<b>Pasta og kornprodukter</b>		
Ris	90	25-35
Parboiled ris	90	25-35
Fuldkornsrís	90	45-55
Eksotiske risretter (basmati-ris, thai)	90	8-12
Vilde ris	90	20-30
Quinoa	90	10-12
<b>Suppe</b>		
Pulver-cremesuppe	90	10-15

#### - Opkogning

	$\text{°C}$	$\text{min}$
<b>Kød</b>		
Frikadelle	100	20-30
Høne	100	60-90
Kalvekød	100	60-90
<b>Retter med æg</b>		
Kogte æg	100	5-10
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>		
Broccoli	100	10-20
Blomkål	100	10-20
Spinat	100	5-10
Rosenkål	100	30-40
Grønne bønner	100	15-30
Kikærter	100	60-90
Ærter	100	15-20
Linser	100	45-60
<b>Kartofler</b>		
Gnocchi	100	3-6
Kartofler, kogte	100	30-45
Søde kartofler	100	30-45
<b>Pasta og kornprodukter</b>		
Pasta af durumhvede	100	7-10
Ferske dejvarer	100	3-5
Fuldkornspasta	100	7-10
Pasta af durumhvede, fyldt	100	15-20
Fersk pasta, fyldt	100	5-8
Quinoa	100	10-12
<b>Suppe</b>		
Hjemmelavet bouillon	100	60-90

	⌘ °C	⌚ min
Pulversuppe	100	5-10
<b>Dessert</b>		
Kompot	100	15-25
<b>Dybfrostprodukter</b>		
Grønne bønner	100	15-30
<b>Tilberedning i trykkoger</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Kød</b>		
Høne	115	15-25
Kalvekød	115	15-25
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>		
Grøntsager	115	3-6
Kikærter	115	25-35
Linser	115	10-20
Bønner	115	25-35
<b>Kartofler</b>		
Kartofler	115	10-20
Søde kartofler	115	10-20
<b>Pasta og kornprodukter</b>		
Ris	115	6-8
Fuldkornsrís	115	12-18
<b>Suppe</b>		
Hjemmelavet bouillon	115	20-30

**Fritering med meget olie ved lav temperatur.**

Læg låg på under opvarmningen af olien, og tag det af under stegningen af retterne.

	⌘ °C	⌚ min
<b>Kartofler</b>		
Patatas Bravas	160	8-12
<b>Dessert</b>		
Berliner, doughnuts	160	5-10

**Fritering med meget olie ved mellem temperatur.**

Læg låg på under opvarmningen af olien, og tag det af under stegningen af retterne.

	⌘ °C	⌚ min
<b>Kød</b>		
Kyllingestykker	170	10-15
Frikadelle	170	10-15
<b>Fisk</b>		
Fisk i øldej, paneret	170	10-15
<b>Grøntsager og bælgfrugter</b>		
Grøntsager i øldej, paneret	170	4-8
Champignoner, paneret eller i øldej	170	4-8

**Fritering med meget olie ved høj temperatur.**

Læg låg på under opvarmningen af olien, og tag det af under stegningen af retterne.

	⌘ °C	⌚ min
<b>Dybfrostprodukter</b>		
Pommes frites	180	4-8



**15.6 Trådløs kogesensor**

For at anvende Kogesensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor.





Der kan købes en trådløs kogesensor hos kundeservice, i vores online shop eller hos en forhandler [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).




**Forbinde trådløs kogesensor**

Den trådløse kogesensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:

- Berør  i hovedmenuen.
- Vælg optionen "Kobling af kogesensor", og tryk på  for at bekræfte.
- Berør midten af den trådløse kogesensor indenfor 30 sekunder.
  - Efter nogle få sekunder vises resultatet af forbindelsen mellem kogesensor og betjeningsfelt i indikatoren.

**Resultat**

 Fejlfri forbindelse	Kogesensor er tilgængelig.
 Fejl i forbindelse	Kommunikationsfejl <ul style="list-style-type: none"> <li>Gentag forbindelsesproceduren. Kontakt kundeservice , hvis problemet fortsætter.</li> </ul>
 Fejl i forbindelse	Kommunikationsfejl <ul style="list-style-type: none"> <li>Bluetooth-kommunikationsfejl. Gentag forbindelsesproceduren.</li> <li>Midten af den trådløse kogesensor er ikke blevet berørt indenfor 30 sekunder efter valg af kogezone. Gentag forbindelsesproceduren.</li> <li>Batteriet i den trådløse kogesensor er brugt op. Udskift batteriet, nulstil den trådløse kogesensor, og udfør forbindelsesproceduren igen.</li> </ul>

- Tryk på  for at bekræfte.
  - Berør  for at tilslutte en anden kogesensor.
  - Berør  for at vende tilbage til Grundindstillingerne.
- ✓ Så snart kogesensoren er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogesensoren anvendes.

**Nulstilling af trådløs kogesensor**

- Tryk på midten af den trådløse kogesensor i ca. 8 - 10 sekunder.
  - I løbet af denne proces lyser LED-indikatoren på den trådløse kogesensor tre gange.
  - Nulstillingen begynder tredje gang, LED'en lyser.
- Tryk ikke længere på midten af den trådløse kogesensor.
  - Så snart LED'en slukkes, er den trådløse kogesensor nulstillet.
- Gentag forbindelsesproceduren fra punkt 2.

## Indstilling af kogepunkt

Vands kogepunkt afhænger af højden over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Gør følgende:

Vælg indstillingen „Indstil kogepunkt“ i Grundindstillingerne. → Side 23

Som standard er grundindstillingen indstillet til 200 - 400 m over havets overflade. Hvis boligen befinder sig på denne højde over havets overflade, skal kogepunktet ikke indstilles. Vælg i modsat fald den indstilling, som svarer til boligens højde over havets overflade.

**Bemærk:** Temperaturen 4/100 °C er tilstrækkelig til effektiv kogning. Vælg en lavere højde, hvis der ønskes en mere intensiv kogning.

**Tip** Hvis temperaturen skal indstilles endnu nøjagtigere, kan den forøges eller reduceres med 1 °C til 5 °C. Tryk let på den valgte temperatur, og vælg derefter ↵. Vælg derefter den ønskede temperatur, og bekræft ved at trykke på ✓. Berør ✕ for at afbryde og forlade menuen.

# 16 Trådløs kogesensor

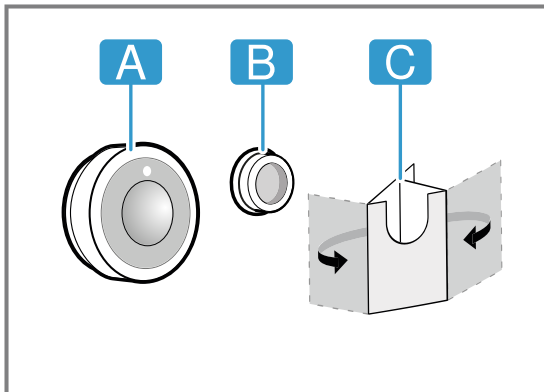
For at anvende Kogesensor skal der være anskaffet en trådløs kogesensor.

Der kan købes en trådløs kogesensor hos kundeservice, i vores online shop eller hos en forhandler [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

## 16.1 Leveringsomfang

Kontroller efter udpakningen alle dele for transport-skader, og om leveringen er fuldstændig.

- A Trådløs kogesensor
- B Silikone-patch
- C Skabelon

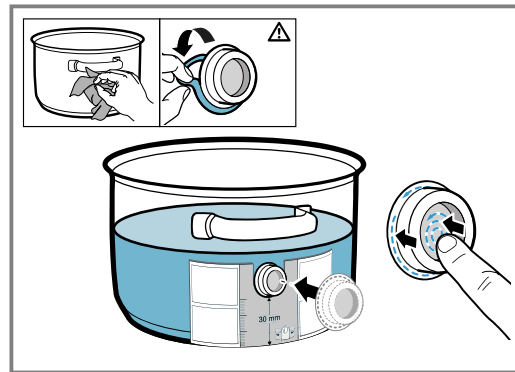


## 16.2 Anbringelse af silikone-patches

Silikone-patchen fikserer kogesensoren på gryden. Anbringelse af silikone-patch på gryden:

1. Påklæbningsstedet på gryden/panden skal være fedtfrit. Rengør gryden/panden, tør den grundigt, og gnid påklæbningsstedet af f.eks. med sprit.

2. Fjern beskyttelsesfolien fra silikone-patchen. Klæb silikone-patchen fast udvendigt på gryden på den korrekte højde ved hjælp af den medfølgende skabelon.



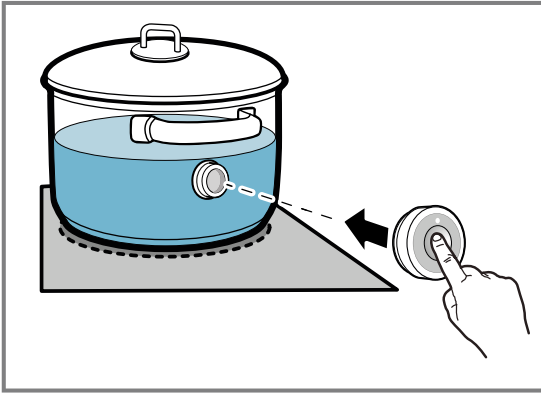
3. Tryk hele silikone-patchens flade fast til på gryden, også på midten af den.
4. Lad limen tørre i en time. I dette tidsrum må gryden ikke anvendes eller vaskes op.

**Bemærk:** Hvis silikone-patchen løsner sig, skal der klæbes en ny på. Der kan købes sæt med fem silikone-patches hos forhandleren, hos vores kundeservice og på vores officielle website [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) med angivelse af artikelnummer 17007119.

Alle slags klæbestoffer nedbrydes med tiden, når de opbevares. For at undgå dette skal silikonebunden lægges på beholderen med det samme.

## 16.3 Anbringelse af den trådløse kogesensor

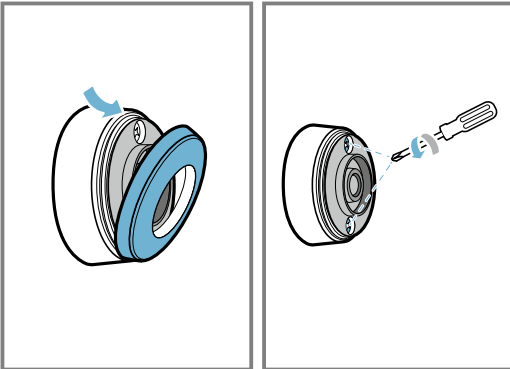
1. Sørg for, at silikone-patchen er helt tør, inden kogesensoren placeres.
2. Placer kogesensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



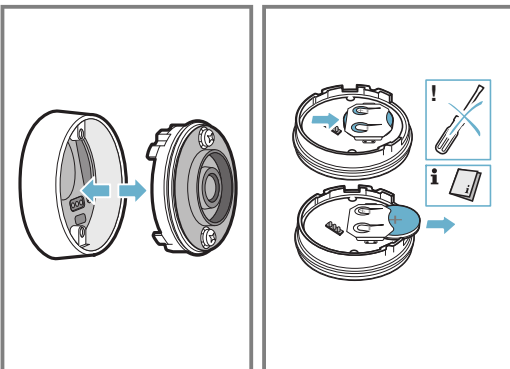
## 16.4 Udskiftning af batteri

Hvis LED'en på den trådløse kogesensor ikke begynder at lyse, når der trykkes på den, er batteriet brugt op. Udskiftning af batteri:

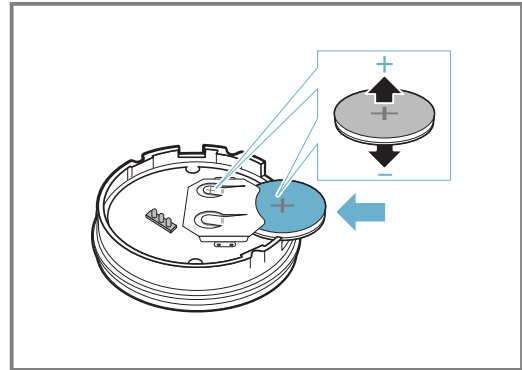
1. Træk silikoneafdækningen af underdelen af kogesensorens kabinet, og skru de to skruer ud med en skruetrækker.



2. Åbn kogesensorens dæksel, og tag batteriet ud af soklen.

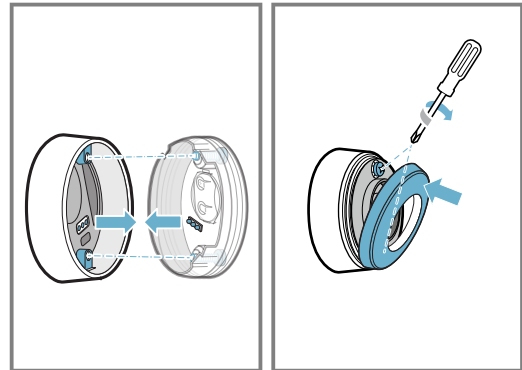


3. Sæt et nyt batteri i, og følg markeringen for batteripoler. Anvend kun kvalitetsbatterier af typen CR2032.



**Bemærk:** Der må ikke anvendes genstande af metal til fjernelse af batteriet. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.

4. Luk batterirummet i kogesensoren. Udsparingerne til skruerne på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinetets underdel. Skru skruerne fast med en skruetrækker, og sæt silikoneafdækningen på underdelen af kogesensorens kabinet.



## 16.5 Rengøring

### Kogesensor

Rengør med en fugtig klud. Den må ikke sættes i opvaskemaskinen eller gøres våd.

Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den på et sikkert og rent sted med god afstand til varmekilder.

### Silikone-patch

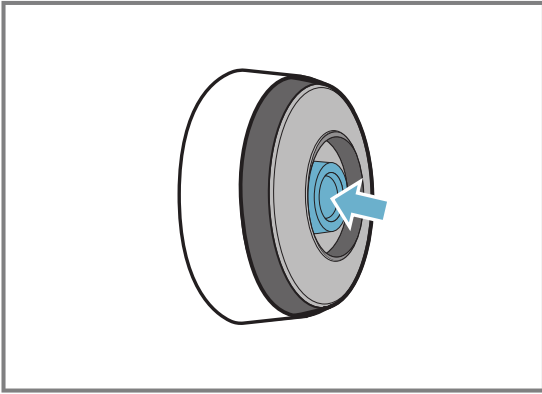
Rengør og tør den, før kogesensoren anbringes. Egned til opvaskemaskine.

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

### Den trådløse kogesensors skueglas

Hold skueglasset rent og tørt. Gør følgende:

1. Fjern regelmæssigt tilsmudsninger og fedtstænk.
2. Brug en klud eller en vatpind og et vinduespudsemiddel til rengøringen.



### Bemærkninger

- Brug ikke hårde eller ru objekter, som svinebørster, skuresvampe eller skuremidler til rengøring af koge-sektionen.

- Rør ikke ved den trådløse kogesensor med fingrene for ikke at tilsmudse eller ridse den.

## 16.6 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs kogesensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU. Der findes en udførlig overensstemmelseserklæring iht. direktiv RED på [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) på produktsiden for apparatet under punktet Ekstra dokumenter. Logoerne og mærket Bluetooth® er registrerede varemærker og er Bluetooth SIGs ejendom, og enhver form for anvendelse af disse mærker af BSH Hausgeräte GmbH sker under licens. Alle andre mærker og handelsnavne er de pågældende firmaers ejendom.

## 17 Dynamisk madlavning med en gryde/pande

Giver mulighed for tilberedning med forindstillede effektrin for en gryde eller pande, som sættes på kogezone.




Derved kan effektrinnet ændres under tilberedningen ved at flytte gryden eller panden fremad eller bagud. Forindstillede kogetrin: 1.0, 3.0, 5.0, 7.0, 9.0.

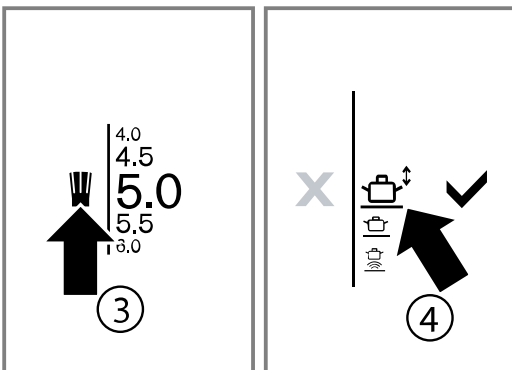
De forindstillede kogetrin kan ændres i Grundindstillingerne.

### Bemærkninger

- Gryden/panden er muligvis for stor, hvis funktionen ikke er tilgængelig i indstillingsområdet. Anvend i så fald en mindre gryde eller pande.
- - Hvis funktionen ikke bliver aktiveret, er apparatets maksimale effekt muligvis nået.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6

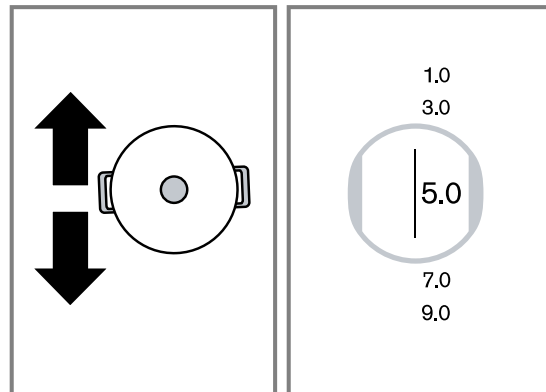
### 17.1 Aktivering af dynamisk madlavning med en gryde/pande

1. Sæt gryden/panden på kogezone.
2. Tryk let på kogezoneindikatoren for gryden/panden.
3. Tryk på .
4. Stryg nedad med fingeren til . Tryk let på  for at bekræfte valget.



- ✓ Funktionen er aktiveret.

5. Bevæg gryden / panden på kogezone, til kogezoneindikatoren viser det ønskede kogetrin.





### 17.2 Ændring af kogetrin

Kogetrinnene kan ændres under tilberedningen.

1. Tryk let på det kogetrin, der skal ændres.
2. Vælg et andet kogetrin i indstillingsområdet.

**Bemærk:** Når funktionen deaktiveres, returnerer kogetrinnene til de forindstillede værdier.

### 17.3 Deaktivering af dynamisk madlavning med en gryde/pande

1. Tryk let på indikatoren for effektrinnet.
  2. Berør , og vælg en anden driftstype for gryden eller panden.
  3. Berør  for at bekræfte.
- ✓ Funktionen er deaktiveret. Kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

## 18 Teppanyaki-funktion

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

**Bemærk:** Kontroller, om gryden/panden er for stor, hvis denne modus ikke er tilgængelig i indstillingsområdet. Anvend en mindre gryde eller pande.


### 18.1 Egnede udstyr til Teppanyaki







Der kan fås egnede Teppanyaki-grillplader hos forhandleren, vores tekniske kundeservice eller via vores officielle website.

Angiv det pågældende referencenummer:

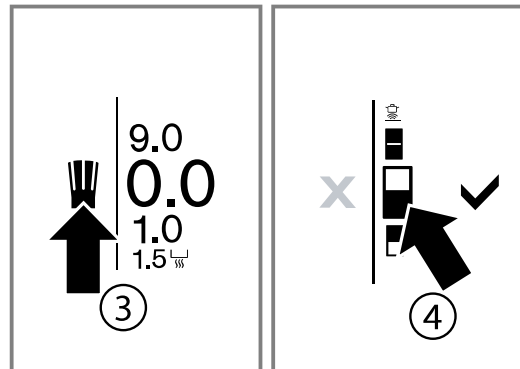
- GN232110 grillplade-mål 325 x 530 mm
- CA051300 grillplade-mål 265 x 415 mm


### 18.2 Aktivering af Teppanyaki-funktion

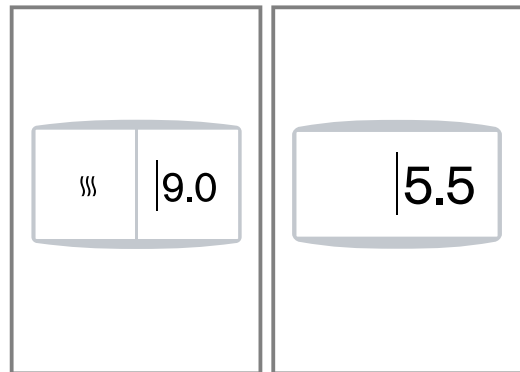
1. Placer pladen horisontalt eller vertikalt på kogeområdet.
2. Tryk let på indikatoren for kogezone.
3. Tryk på .
4. Stryg opad med fingeren, og vælg symbolet for Teppanyaki-grillen. De tilgængelige symboler afhænger af Teppanyaki-grillens størrelse og dens position på kogezone.

Symbol	Position
	Vertikal: To kogezone varme
	Vertikal: Nederste kogezone opvarmet til mellem varme
	Vertikal: Øverste kogezone opvarmet til kraftig varme
	Horisontal: To kogezone varme
	Horisontal: Højre kogezone varm
	Horisontal: Venstre kogezone varm

5. Tryk på .



6. Vælg det ønskede effektrin i indstillingsområdet.
  - ✓ I displayet vises Teppanyaki-grillens retning sammen med de valgte kogetrin. Hvis der ikke er valgt kogetrin, vises .





### 18.3 Ændring af kogetrin for Teppanyaki-funktionen

1. Tryk let på det indstillede kogetrin.
2. Stryg med fingeren opad eller nedad til det ønskede effektrin.

**Bemærk:** Vælg den egnede indstilling i kogezoneindikatoren, hvis Teppanyaki'ens position ændres.

### 18.4 Deaktivering af Teppanyaki-funktion

1. Tryk let på kogetrinnet.
2. Berør  let, og vælg en anden kogemodus for gryden eller panden i indstillingsområdet.
3. Tryk let på .



## 19 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Dermed kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.

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

### 19.1 Aktivering af børnesikring



**Krav:** Kogesektionen skal være tændt.

- ▶ Berør  i ca. 4 sekunder.
- ✓  lyser.

- ✓ Kogesektionen er låst.

### 19.2 Deaktivering af børnesikring

**Krav:** Kogesektionen skal være tændt.


- ▶ Berør  i ca. 4 sekunder.
- ✓  lyser.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

## 19.3 Automatisk børnesikring

Denne funktion deaktiverer automatisk børnesikringen, når kogesektionen slukkes.

### Aktivering og deaktivering

Den automatiske børnesikring kan aktiveres i grundindstillingerne. → Side 23

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

## 20 Pausefunktion



Så længe pausefunktionen er aktiveret, bibeholdes de valgte indstillinger, der er dog ikke noget aktivt effekttrin, og de indstillede tilberedningstider standser. Hvis minuturet eller stopuret er aktiveret, fortsætter de med at tælle ned. Når pausefunktionen er aktiveret, kan tiden på minuturet ikke ændres. Låsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Der kan når som helst slukkes for kogesektionen.

### 20.1 Aktivering af pausefunktion

- ▶ Tryk på **II**.
- ✓ Kogesektionen er låst i 30 minutter.

- ✓ Nu kan touch-displayets overflade tørres af, uden at indstillingerne ændres.

### 20.2 Deaktivering af pausefunktion

- ▶ Berør først , og berør derefter  for at bekræfte for at deaktivere funktionen inden de 30 minutter er gået.

#### Bemærkninger

- Hvis funktionen ikke afbrydes, slukkes kogesektionen automatisk efter 30 minutter.
- Hvis gryden eller panden flyttes på kogezone, mens funktionen er aktiveret, kan alle indstillinger gå tabt.

## 21 Individuel sikkerhedsslukning










Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. I displayet vises en meddelelse, og kogezone varmer ikke længere. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, og indstil kogezone igen.








Tryk let på . Kogezonen kan indstilles igen.

## 22 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.


### 22.1 Oversigt over grundindstillinger




Symbol	Indstillinger	Beskrivelse og optioner
	Lysstyrke i indikator	Ændring af Touch-displayets lysstyrke.
	Start-skærbillede	Det kan indstilles, om firmalogoet skal vises, når der tændes for kogesektionen.
	Lyde	Apparatets advarselssignaler kan indstilles.
kW	Effektbegrænsning	Tilpasning af kogesektionens samlede effektforbrug og tilpasning til den lokale nettilslutning.
	Professionel madlavning	Kogezonernes forindstillede effekttrin kan ændres.
	Dynamisk madlavning	Kogezonernes forindstillede effekttrin kan ændres.
	Dynamisk madlavning med en gryde/pande	Kogezonernes forindstillede effekttrin kan ændres.
CAL	Indstilling af kogepunkt	Angiv boligens højde over havets overflade for at indstille kogepunktet.
	Forbinde kogesensor	Opret forbindelse mellem den trådløse kogesensor og kogesektionen.
	Temperaturformat	Ændring af temperaturformat.
	Sprog	Ændring af apparatets display-sprog.

Symbol	Indstillinger	Beskrivelse og optioner
	Startmodus	Valg af den kogemodus, som kogesektionen starter med.
	Apparatnummer og fabriktionsdato	Visning af apparatets data.
	Automatisk gendannelse	Indstilling af, hvor længe apparatet skal gemme de sidst anvendte indstillinger efter slukning.
	Forindstillinger	Nulstil alle indstillinger til fabriksindstillingen.
	Børnesikring	Låsning af kogesektionen, så børn ikke utilsigtet kan betjene den.
	Emhættestyring fra kogesektion	Styringen af emhætten fra kogesektionen kan enten foretages ved at forbinde apparaterne i hjemmenetværket eller via en direkte forbindelse mellem ventilationen og kogesektionen.
	Hjemmenetværk	Kogesektionen kan forbindes med hjemmenetværket automatisk, via WPS eller manuelt.

## 22.2 Ændring af grundindstillinger

**Krav:** Alle kogezoneer er slukket.

1. Tryk let på .
- ✓ Menuen Grundindstillinger vises.
- ✓ Den først option, der vises, er lysstyrke.
2. Stryg med fingeren mod højre eller venstre for at vælge en anden option.

3. Tryk let på  for at ændre indstillingen.
4. Tryk let på  for at bekræfte ændringerne.
5. Tryk let på  for at annullere ændringerne.

## 22.3 Forlade grundindstillinger

- ▶ Tryk let på hovedafbryderen .

# 23 Effektbegrænsning

Med denne funktion kan kogesektionens samlede effekt indstilles. Kogesektionen er indstillet fra fabrikkens side. Kogesektionens maksimumeffekt fremgår af typeskiltet. Med denne funktion kan konfigurationen tilpasses svarende til alle elektriske installationer. For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezoneer svarende til behovet.

Når denne funktion er aktiveret, kan effekten for hver kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk den tilgængelige effekt på de tændte kogezoneer svarende til behovet. Apparatet regulerer og vælger automatisk det højest mulige effekttrin. Fremgangsmåden for dette er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 23

# 24 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](http://www.home-connect.com). Home Connect-app viser vej gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne i Home Connect-app for at foretage indstillingerne.

### Tips

- Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.
- 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 2

- Kogesektioner er ikke beregnet til at være i brug uden opsyn. Hold øje med retterne under tilberedningen.
- 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.

## 24.1 Opsætning af Home Connect

### Krav

- Apparatet skal være forbundet med strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes et mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.



1. Download Home Connect app.



2. Åbn Home Connect app, og scan følgende QR-kode.



3. Følg anvisningerne i Home Connect app.

## 24.2 Oversigt over Home Connect-indstillingerne

I kogesektionens grundindstillinger kan indstillinger for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses. Kogesektionen viser indstillingen "Forbindelse", når kogesektionen ikke er forbundet med hjemmenetværket. Kogesektionen viser alle andre indstillinger, når der er oprettet en forbindelse til hjemmenetværket.

Symbol	Indstilling	Beskrivelse og optioner
	Forbindelse	WLAN-netværket kan aktiveres og deaktiveres.
	Forbind med app	Kogesektionen kan forbindes med en eller flere Home Connect konti.
	Indstilling via app	Det kan indstilles, om tilberednings-indstillingerne kan sendes til kogesektionen fra Home Connect app.
	Slette netværksindstillinger	De gemte forbindelser til hjemmenetværket kan slettes.

## 24.3 WLAN-symboler

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

Sym-bol	Beskrivelse
	WLAN-hjemmenetværket er tilgængeligt, og indstillinger i Home Connect app er aktiveret.
	WLAN-hjemmenetværket er tilgængeligt, og indstillinger i Home Connect app er deaktiveret.
	Kogesektionen har ingen forbindelse til Home Connect serveren, og indstillinger i Home Connect app er aktiveret.
	Kogesektionen har ingen forbindelse til Home Connect serveren, og indstillinger i Home Connect app er deaktiveret.
	Kogesektionen har ingen forbindelse til WLAN-hjemmenetværket, og indstillinger i Home Connect app er aktiveret.
	Ingen tilgængelig WLAN-forbindelse, og indstillinger i Home Connect app er deaktiveret.
	Der udføres fjernvedligeholdelse, og der er en tilgængelig WLAN-forbindelse.
	Der udføres fjernvedligeholdelse, og der er ingen en tilgængelig WLAN-forbindelse.

## 24.4 Ændre indstillinger via Home Connect app

Indstillingerne for kogezonerne kan ændres med Home Connect app og sendes til kogesektionen.

### Krav

- Kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- For at kunne indstille kogesektionen via Home Connect app, skal grundindstillingen "Indstilling via app" være aktiveret. I leveringstilstand er grundindstillingen aktiveret. Hvis overførsel af indstillingerne er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstande, der vises i Home Connect app.
- ▶ Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til kogesektion.
- ▶ Følg anvisningerne i Home Connect app. Indstillinger, der sendes fra Home Connect app til kogesektionen, skal bekræftes på kogesektionen.
- ✓ Når der overføres tilberednings-indstillinger til en kogezone, vises en bekræftelses-meddelelse på displayet.

## 24.5 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer.

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 Ho-

me Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

#### Bemærkninger

- Apparatet kan fortsat benyttes under download. Afhængigt af personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

## 24.6 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](http://www.home-connect.com).

## 24.7 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse.

Første gang apparatet forbindes med et hjemmenetværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets koder 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 forinden udført gendannelse til fabriksindstillinger.

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

**Bemærk:** Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Der kan fremhentes oplysninger om databeskyttelse i Home Connect-appen.

# 25 Emhættestyring fra kogesektion

Hvis både kogesektion og emhætte har Home Connect funktionalitet, kan apparaterne forbindes i Home Connect app. Forbind hertil begge apparater med Home Connect, og følg anvisningerne i app'en.





#### Bemærkninger

- Betjening på emhætten har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via emhættestyringen i kogesektionen.
- Forbindelsen med emhætten kan kun oprettes via Home Connect app. Andre forbindelsesmuligheder understøttes ikke mere.

## 25.1 Nulstilling af Home Connect-indstillinger

Hvis der opstår forbindelsesproblemer med WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) for apparatet, eller hvis apparatet skal tilmeldes på et andet WLAN-hjemmenetværk (Wi-Fi), kan Home Connect-indstillingerne nulstilles.

**Bemærk:** Når Home Connect-indstillingerne nulstilles, afbrydes forbindelsen også til en eventuelt forbundet emhætte.


1. Tryk let på  for at åbne grundindstillingerne.
2. Naviger gennem punkterne, og tryk let på indstillingen  "Emhættestyring".
3. Vælg  "Afbryd emhættestyring", og bekræft med .

## 25.2 Styring af emhætten via kogesektionen

I kogesektionens grundindstillinger kan det indstilles, hvordan emhætten skal forholde sig afhængigt af, om hele kogesektionen eller enkelte kogezone tændes eller slukkes.


Der kan foretages flere indstillinger via kogetoppens betjeningslementer.


### Indstilling af ventilator

1. Tryk let på  i hovedmenuen.
2. Vælg et ventilatortrin i indstillingsområdet. Følgende indstillinger kan vælges:

0	Ventilator fra.
1, 2, 3	Ventilatortrin: Lavt, middel, højt
>>	Intensivt trin

Afhængigt af den valgte indstilling for emhættestyringen vises følgende optioner:



A	Automatisk drift
	Ventilatorefterløb
U	Ukendt drift

- ✓ I hovedmenuen vises det valgte ventilationstrin ved siden af symbolet .

### Slukning af ventilator

- ▶ Vælg ventilationstrin 0.

### Aktivering af automatisk drift

1. Tryk let på  i hovedmenuen.
  2. Vælg optionen  "Emhættestyring".
  3. Vælg optionen A "Automatisk".
- ✓ Afhængigt af emhættens sensorindstilling starter ventilationen automatisk, når der registreres em eller røg.

**Bemærk:** Der findes yderligere oplysninger i emhættens brugsvejledning.

### Deaktivering af automatisk drift

1. Tryk let på  i hovedmenuen.
2. Vælg et andet ventilatortrin.

## Indstilling af emhættens belysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogesektionens betjeningsfelt.

1. Tryk let på  i hovedmenuen.

2. Vælg optionen : "Lysstyrke".

3. Vælg et trin for lysstyrke.

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

## 25.3 Oversigt over indstillinger for emhættestyling

I kogesektionens grundindstillinger kan det indstilles, hvordan emhætten skal forholde sig afhængigt af, om hele kogesektionen eller enkelte kogezone tændes eller slukkes.

Displayet viser kun indstillingerne, når apparatet er forbundet med emhætten.

Indstilling <sup>1</sup>	Valg	Beskrivelse
	Automatikstyring	Det kan indstilles, med hvilket ventilationstrin emhætten skal starte, når kogesektionen tændes.
	Efterløbsfunktion	Det kan indstilles, om og hvordan emhætten skal fortsætte driften, når kogesektionen slukkes.
	Lysstyrke	Det kan indstilles, med hvilken lysstyrke emhættens belysning tændes automatisk sammen med kogesektionen.
	Automatisk slukning af belysning	Det kan indstilles, om emhættens belysning slukkes automatisk sammen med kogesektionen.
	Afbryde emhættestyling	Med denne indstilling nulstilles de gemte forbindelser til hjemmenetværket og til emhætten.

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## 26 Rengøring og pleje

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

### 26.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

#### 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 opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringsvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

### 26.2 Rengøring af kogesektion

Rengør altid kogesektionen efter brug, så madrester ikke brænder fast.

**Krav:** Kogesektionen skal være kold. Lad ikke kogesektionen køle af ved pletter af sukker, risstivelse, kunststof eller aluminiumsfolie.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg anvisningerne for rengøring på rengøringsmidlets emballage.

#### Tips

- Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.
- Hvis man sørger for at holde gryde- og pandebunde rene, bevares kogesektionens overflade i god stand.

### 26.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Hvis der er snavs eller pletter på kogesektionens ramme efter brugen, skal den rengøres.

**Bemærk:** Brug ikke en glasskraber.

1. Rengør kogesektionens ramme med varmt opvaskvand og en blød klud. Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

## 27 FAQ

### 27.1 Anvendelse

Spørgsmål	Svar
I displayfeltet vises intet billede.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lysstyrken er ikke indstillet korrekt. Se på displayet oppefra, og indstil lysstyrken i Grundindstillingerne. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "Grundindstillinger", Side 23.</li> </ul>
I hoveddisplayet vises en advarselmeddelelse, og der lyder et signal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet. Fremgangsmåden for deaktivering af det akustiske signal er beskrevet i kapitlet „Grundindstillinger“. → Side 23</li> </ul>

### 27.2 Lyde

Spørgsmål	Svar
Hvorfor høres der lyde under madlavningen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Mulige lyde	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>En dyb som fra en transformer:</b> Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.</li> <li><b>En dyb summelyd:</b> Gryden eller panden er muligvis for lille eller uegnet til induktion. Flyt gryden / panden til en anden position på kogezone, eller anvend en større gryde eller pande.</li> <li><b>En svag fløjtelyd:</b> Dannes, når gryden/panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der fyldes vand eller madvarer i gryden eller panden.</li> <li><b>Knitrende lyd:</b> 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.</li> <li><b>Høje fløjtelyde:</b> Kan opstå, hvis to kogezone bruges på det højeste kogetrin samtidigt. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.</li> <li><b>Ventilatorlyde:</b> 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.</li> <li><b>Klikkende lyde:</b> En periodisk klikkende lyd, når en gryde/pande bliver aktiveret eller flyttet, er helt normal. Der kan forekomme andre, rent tilfældige lyde, som ikke skyldes gryden eller panden.</li> </ul>

### 27.3 Gryder og pander

Spørgsmål	Svar
Hvilke gryder og pander er egnede til brug på en induktionskogesektion?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> </ul>
Hvorfor varmer kogesektionen ikke?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af passende gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> </ul>
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 effektrin?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller, at gryden eller panden er egnet til brug med induktion. Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af passende gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> </ul>

Spørgsmål	Svar
Den viste gryde eller pande på touch-displayet svarer ikke til grydens eller pandens faktiske størrelse eller form.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der er placeret mere end 8 gryder/pander på kogezone.</li> <li>Gryden/panden er for lille: Den anbefalede diameter er fra 90 til 340 mm. Anvend en større gryde/pande, eller en gryde/pande, der er egnet til induktion. Fordel eventuelt gryder/pander anderledes på kogezone.</li> <li>Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> </ul>
Der er en gryde/pande på kogezone, som ikke vises på touch-displayet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der er placeret mere end 8 gryder/pander på kogezone.</li> <li>Gryden/panden er for lille: Den anbefalede diameter er fra 90 til 340 mm. Anvend en større gryde/pande, eller en gryde/pande, der er egnet til induktion. Fordel eventuelt gryder/pander anderledes på kogezone.</li> <li>Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> </ul>
Der er to gryder/pander på kogezone, men de vises som én gryde/pande på touch-displayet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hvis to gryder/pander placeres for tæt ved hinanden på kogezone, kan det ske, at touch-displayet viser dem som én gryde/pande. Flyt de to gryder/pander længere væk fra hinanden, til de vises på touch-displayet som to separate gryder/pander.</li> </ul>
Der er én gryde/pande på kogezone, men på touch-displayet vises to eller flere gryder/pander.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gryden eller pandens bund er muligvis deform eller har et præget mønster, eller gryden/panden er ikke egnet til brug med induktion. Kontroller grydens eller pandens bund, og sæt den på kogezone igen.</li> <li>Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> </ul>
Det er ikke muligt at anvende alle gryder og pander, der er placeret på kogezone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der kan placeres op til 8 gryder/pander på kogezone, men der kan kun være op til 6 jævnt fordelte gryder/pander i brug samtidig.</li> <li>Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af passende gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> <li>Der kan være op til 3 gryder/pander i brug på hver side. Det reducerer antallet af aktive gryder/pander, hvis der er placeret en gryde/pande på midten af kogezone, eller hvis gryden/panden er for stor.</li> <li>Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af passende gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> <li>En af gryderne/panderne er ikke egnet til brug med induktion. På touch-displayet vises <math>\ominus</math> ved siden af den uegnede gryde/pande.</li> <li>Der findes flere oplysninger om art, størrelse og placering af passende gryder og pander i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> <li>Apparatets maksimale effektforbrug blev overskredet, eller funktionen Effektbegrænsning er deaktiveret.</li> <li>Kontroller installationen, og indstil funktionen Effektbegrænsning korrekt.</li> </ul>
Effekttrinnet kan ikke forøges.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatets maksimale effektforbrug blev nået, eller funktionen Effektbegrænsning er deaktiveret.</li> <li>Fordel gryder/pander på en anden måde på kogezone.</li> <li>Kontroller installationen, og indstil funktionen Effektbegrænsning korrekt.</li> <li>Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 23</li> </ul>
Kogesensoren er ikke tilgængelig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatets maksimale effektforbrug blev nået, eller funktionen Effektbegrænsning er aktiveret.</li> <li>Sluk eller reducer effekttrinnet for den anden gryde/pande. Fordel gryder/pander på en anden måde på kogezone.</li> <li>Kontroller installationen, og indstil funktionen Effektbegrænsning korrekt.</li> <li>Effektbegrænsning → Side 24</li> </ul>
Ved intensiv anvendelse forlænges tilberedningstiderne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette kan skyldes, at interne sikkerhedsmekanismer forhindrer, at komfuret bliver overophedet.</li> <li>Forsøg af ændre grydens/pandens position.</li> </ul>
Der dannes uregelmæssige luftbobler i gryden/panden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet Egnede gryder og pander. → Side 6</li> </ul>

## 27.4 Rengøring

Spørgsmål	Svar
Hvordan skal kogesektionen rengøres?	<ul style="list-style-type: none"> <li>De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner hhv. koncentratrater eller skuresvampe. Der findes flere oplysninger om dette i → "Rengøring og pleje", Side 27.</li> </ul>

## 27.5 Hjemmenetværk

Spørgsmål	Svar
Hvorfor kan kogesektionen ikke forbindes med hjemmenetværket, efter at der er trykket på WPS-tasten på routeren?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tryk på routerens WPS-tast indenfor 2 minutter efter, at optionen Automatisk forbindelse er valgt. Hvis denne tid er gået, skal forbindelsesproceduren påbegyndes igen. Gendan fabriksindstillingerne, hvis problemet fortsætter. Fremgangsmåden er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → Side 23.</li> </ul>
Hvorfor tilmelder den mobile enhed sig ikke med netværket Home Connect?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forbind apparatet med Home Connect SSID og Home Connect nøglen. Kontroller, at alle tegn er indtastet korrekt, og at der blev skrevet med store og små bogstaver de rigtige steder.</li> </ul>

# 28 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!**

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

### **⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Forkert udførte 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 til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

## 28.1 Advarsler

Hvis der opstår et problem, bliver der vist anvisninger, advarsler eller fejlmeddelelser i displayet.

Følg anvisningerne på Touch-displayet for at afhjælpe problemet. Kontakt om nødvendigt kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode.


### **Bemærkninger**

- ▶ Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.
- ▶ For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effekttrinet midlertidigt.

## 28.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes.	<p>Strømforsyningen er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.</li> </ul> <p>Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen.</li> </ul> <p>Fejl i elektronikken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.</li> </ul>
Touch-displayet reagerer ikke eller er blokeret.	<p>Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.</li> </ul>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Kogetrinnet for kogezone kan ikke forøges.	Kogesektionens samlede effektforbrug er blevet begrænset. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indstil det samlede effektforbrug under Maksimalt effektforbrug i Grundindstillingerne.</li> <li>▶ En meget stor gryde/pande kan påvirke det maksimale effekttrin på den samme halvdel af kogesektionen. Sæt gryden/panden på igen.</li> </ul>
Lydsignal	Der ligger en genstand på Touch-displayet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fjern genstanden, og indstil kogesektionen igen.</li> <li>2. Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.</li> </ol>
Kogesektionen reagerer usædvanligt eller kan ikke betjenes korrekt.	Der er opstået en fejl i elektronikken. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd strømforsyningen til apparatet med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet.</li> <li>2. Vent nogle sekunder, og tilslut apparatet igen.</li> </ol>
En eller alle kogezone blev slukket automatisk.	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezone er blevet slukket for at beskytte elektronikken. Kogezone er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.
Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres.	Fejl i elektronikken <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sluk fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig tast. Der kan tilberedes som normalt, men uden Aktiver indstillinger-funktionen. Kontakt kundeservice.</li> </ul>
<b>E7010</b>	Kogesektionen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket eller emhætten. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis uden en forbindelse.</li> <li>2. Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet fortsætter.</li> </ol>
<b>E8202</b>	Kogesensoren er overophedet, og kogezone er blevet slukket. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vent, til kogesensoren er tilstrækkeligt afkølet, og aktiver funktionen.</li> </ul>
<b>E8203</b>	Kogesensoren er overophedet, og alle kogezone er blevet slukket. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fjern kogesensoren fra gryden, når den ikke anvendes, og opbevar den med god afstand til andre kogezone og varmekilder. Tænd for kogezone.</li> </ul>
<b>E8204</b>	Kogesensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 20</li> </ul>
<b>E8205</b>	Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktiver funktionen, og aktiver den igen.</li> </ul>
<b>E8206</b>	Kogesensoren er beskadiget/defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice.</li> </ul>
Indikatoren for den trådløse kogesensor lyser ikke.	Den trådløse kogesensor reagerer ikke, og indikatoren lyser ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 20.</li> <li>▶ Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Der findes yderligere oplysninger i afsnittet → "Forbinde trådløs kogesensor", Side 18.</li> <li>▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet fortsætter.</li> </ul>
Indikatoren på sensoren blinker to gange.	Kogesensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udskift batteriet 3V CR2032. Der findes yderligere oplysninger om dette i afsnittet → "Udskiftning af batteri", Side 20.</li> </ul>
Indikatoren på sensoren blinker tre gange.	Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen.</li> </ul>
<b>E 9000/E9010</b>	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt elselskabet.</li> </ul>
<b>U400/E9011</b>	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.</li> </ul>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Kogezonerne varmer ikke, og  vises.	Demotilstand er aktiveret. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, og tilslut den igen efter nogle sekunder.</li> <li>2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden i grundindstillingerne.</li> </ol>

### 28.3 Apparatets normale driftslyde

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

## 29 Bortskaffelse

### 29.1 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.

### 29.2 Bortskaffe akku'er/batterier

Akku'er/batterier skal indleveres til miljøvenlig recycling. Akku'er/batterier må ikke lægges i det almindelige husholdningsaffald.

- ▶ Bortskaf akku'er/batterier miljøvenligt.




Iht. det europæiske direktiv 2006/66/EF skal defekte eller brugte batterier indsamles adskilt og afleveres på genbrugsstationen.

## 30 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](http://www.gaggenau.com).

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW  
5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 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.



---

## 31 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 hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

### 31.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

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

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramikken. Kundeservice-oversigten (KI) og produktionsnummeret (FD) kan endvidere også vises i grundindstillingerne → *Side 23* .

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





**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001731776 da (021124)