

Gaggenau

da Betjeningsvejledning

CI 292

Induktionskogesektion

Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	2
2	Forhindring af materielle skader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	5
4	Egnede gryder og pander.....	5
5	Lær apparatet at kende.....	7
6	Betjeningselement TwistPad.....	8
7	Inden den første ibrugtagning.....	8
8	Generel betjening.....	9
9	Flex Zone.....	10
10	Tidsfunktioner.....	11
11	Booster-funktion til gryder.....	12
12	Booster-funktion til pander.....	12
13	Varmholdningsfunktion.....	12
14	Aktiver indstillinger.....	13
15	Professionel kogefunktion.....	13
16	Stegesensor.....	14
17	Børnesikring.....	15
18	Aftørringssikring.....	15
19	Individuel sikkerhedsslukning.....	16
20	Grundindstillinger.....	16
21	Test af gryder/pander.....	17
22	Effektbegrænsning.....	17
23	Home Connect.....	17
24	Emhættestyring fra kogesektion.....	19
25	Rengøring og pleje.....	21
26	FAQ.....	21
27	Afhjælpning af fejl.....	23
28	Bortskaffelse.....	24
29	Overensstemmelseserklæring.....	24
30	Kundeservice.....	25

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.

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 brugerreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

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

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

1.4 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – 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.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, skal sikringen i sikringsskabet straks slås fra.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 25*

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

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

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

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!

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

- Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Brug aldrig frosne gryder eller pander. Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.
- Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Det aftagelige betjeningsselement er magnetisk og kan påvirke elektroniske implantater som f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til det magnetiske betjeningsselement. Læg aldrig betjeningsselementet 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.
Ridser	Materialerester mellem kogesektion og funktionsvælger.	Hold funktionsvælger anlægsflade ren.
Skader på apparatet!	Gryder eller pander med frosttemperatur.	Brug aldrig gryder eller pander med frosttemperatur.
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	Varmer 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.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezoneens diameter.

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 videre kogningstrinnet er for højt.

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

4 Egnede gryder og pander

For at være egnet til tilberedning med induktion skal gryder og pander have en ferromagnetisk bund, altså kunne tiltrækkes af en magnet, endvidere skal bunden svare til kogezoneens størrelse. Sæt gryden eller pan-

den på en kogezone med en mindre diameter, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på den pågældende kogezone.

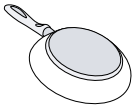
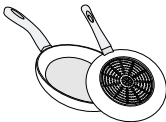
4.1 Gryder og panders størrelse og egenskaber

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

Funktionen Test af gryder/pander kan bruges til kontrol af, om den pågældende gryde eller pander er egnet.

Der findes flere oplysninger om dette i

→ "Test af gryder/pander", Side 17.

Gryder og pander	Materialer	Egenskaber
Anbefalede gryder / pander	Gryder og pander af rustfrit stål med sandwich-konstruktion, som fordeler varmen godt.	Denne type gryder / pander fordeler varmen jævnt, opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
	Ferrromagnetiske gryder og pander af emaljeret stål, støbejern eller specielle gryder og pander til induktion.	Denne type gryder / pander opvarmes hurtigt og sikrer korrekt registrering.
Velegnet	Bunden er ikke fuldstændig ferromagnetisk.	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.
 	Gryde- og pandebunde med dele af aluminium.	Dette reducerer den ferromagnetiske flade, hvorved den afgivne effekt til gryden eller panden reduceres. Gryder og pander af denne type bliver eventuelt kun 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.

Område	Højeste kogetrin
Ø 32 cm	Effekttrin 9 3.300 W Booster-funktion til gryder 3.700 W

5.4 Kogezone

Kontroller, inden madlavningen påbegyndes, om grydens eller pandens størrelse passer til den kogezone, der skal bruges:

Område	Kogezonetype
	FlexZone → "Flex Zone", Side 10
	Enkelt kogezone

Område	Kogezonetype
	Tredobbelt kogezone Kogezonen aktiveres automatisk, når der anvendes en gryde eller pande, hvis bund svarer til størrelsen af den anvendte kogezone.

5.5 Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Indikator	Betydning
	Kogezonen er meget varm.
	Kogezonen er varm.

6 Betjeningsselement TwistPad

Drejeknappen, som bruges til valg af kogezoner og effekttrin, kan tages af. Eftersom den er magnetisk, centrerer den sig automatisk i den særlige programmeringszone.

6.1 Placering og betjening af TwistPad

Placer drejeknappen, så den befinder sig centreret på programmeringszonen i forhold til indikatorerne, som afgrænser denne zone.

Tryk på drejeknappen ud for den ønskede kogezone for at tænde kogezonen. Drej drejeknappen for at vælge det ønskede kogetrin.

Bemærk: Selv om drejeknappen ikke er helt præcist centreret, fungerer den alligevel korrekt. Hold altid drejeknappen ren. Snavs kan forringe funktionen.

6.2 Anvisninger om brug

- Der befinder sig en kraftig magnet inde i drejeknappen. Sørg for, at drejeknappen ikke kommer i nærheden af magnetiske datamedier, som f.eks. kredit-

kort og kort med magnetstriber. De kan blive beskadiget. Den kan også forårsage fejl i TV-apparater og computerskærme.

- Drejeknappen er magnetisk. Metalpartikler, som hæfter til dens underside, kan ridse kogesektionens overflade. Rengør altid Twist-knappen grundigt.

6.3 Fjernelse af TwistPad

Under madlavningen på kogezonen kan drejeknappen fjernes.

Når drejeknappen fjernes, bliver funktionen Aftørnings-sikring aktiveret i 10 minutter. Hvis drejeknappen ikke sættes tilbage på sin position efter dette tidsrum, slukkes kogesektionen.

ADVARSEL – Brandfare!

Kogesektionen kan fortsætte med at varme. Hvis der i løbet af disse 10 minutter lægges en metalgenstand på drejeknappens område, kan kogezonen fortsætte med at varme.

- Sluk altid for kogesektionen med hovedafbryderen.

7 Inden den første ibrugtagning

Vær opmærksom på følgende anbefalinger.

7.1 Opsætning af Home Connect

Første gang apparatets tændes, åbnes opsætningen af hjemmenetværket. Symbolet lyser i nogle sekunder i indikatorfeltet.

Berør sensoren , og følg anvisningerne i kapitlet → "Home Connect", Side 17 for at starte indstillingen af tilslutningen. Berør en tilfældig sensor for at forlade den første indstilling igen.

8 Generel betjening

8.1 Tænde for kogesektionen

- ▶ Berør ①.
Symbolerne for kogezoneerne og de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. Ved siden af kogezoneerne lyser ②. Sæt drejeknappen på indstillingsområdet.
- ✓ Kogesektionen er klar til brug.

Reaktivering

- ▶ Hvis apparatet tændes igen indenfor de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

8.2 Slukning af kogesektion

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

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i mere end 20 sekunder.

8.3 Indstilling af effektttrin for kogezoneerne

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

1. Vælg kogezoneen. Berør drejeknappen på højde med den ønskede kogezone.
- ✓ ② lyser kraftigere.

8.4 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 effektttrin (②) der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden (⌚ min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	②	⌚ min
Smeltning		
¹ Uden låg		

2. Drej drejeknappen, til det ønskede effektttrin lyser i indikatoren.
- ✓ Effektttrinnet er indstillet.

Bemærk: Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezoneen, eller gryden / panden ikke er egnet, blinker det valgte effektttrin. Efter en vis tid slukkes kogezoneen.

QuickStart

- ▶ Når der sættes en gryde eller pande på kogesektionen, inden den tændes, bliver gryden eller panden registreret, når kogesektionen tændes, og den pågældende kogezone bliver automatisk valgt. Vælg effektttrinnet indenfor de næste 20 sekunder, ellers slukkes kogesektionen igen.

Ændring af effektttrin eller slukning af kogezone

1. Vælg kogezoneen.
2. Vælg det ønskede effektttrin, eller indstil til ② med drejeknappen.
- ✓ Kogezonens kogetrin ændres, eller kogezoneen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

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

		⌚ min
Pasta ¹	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	-
Grydestegning		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt ¹		
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

¹ 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

Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis¹

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	-

¹ Uden låg

9 Flex Zone

Med den fleksible kogezone er det muligt at placere gryder og pander frit uanset deres form eller størrelse. Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

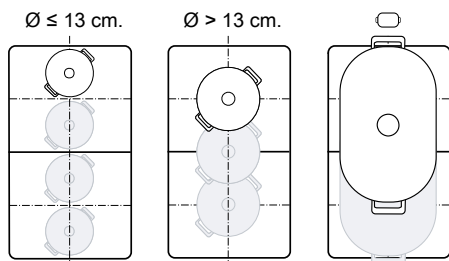
9.1 Placering af gryder / pander

Den fleksible kogezone kan konfigureres på to måder, alt efter hvilken gryde eller pande der anvendes. Placer gryder / pander centreret på kogezone, som vist på afbildningen, for at opnå en god varmeregistrering og varmefordeling.

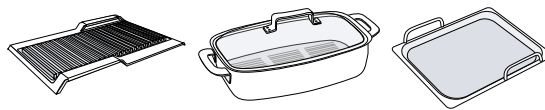
Som én sammenhængende kogezone

Anbefalet til tilberedning med kun én gryde / pande.

- Placering af gryder / pander afhængigt af størrelse:

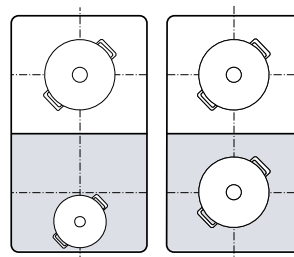


- Anbefalede aflange gryder / pander :



Som to adskilte kogezone

Anbefales til madlavning med to gryder eller pander. Den forreste og den bagerste zone kan anvendes uafhængigt af hinanden, hvor der i så fald kan indstilles forskellige effektrin for hver zone.



9.2 Flex Zone forbind

Som standard er den fleksible kogezone konfigureret som to adskilte kogezone. Tænd for følgende funktion for at forbinde kogezone:

1. Vælg den ene af de to kogezone.
2. Tryk på .
- ✓ Indikatoren lyser. Kogezonen er forbundet.

Bemærk: Hvis gryden eller panden på en aktiv kogezone løftes eller flyttes, startes en automatisk søgning. Alle gryder eller pander, som bliver fundet indenfor kogezonen under denne søgning, bliver opvarmet med det forinden indstillede effekttrin.

9.3 Flex Zone afbryd

- ▶ Berør .
- ✓ Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

10 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

- Sluknings-timer
- Minutur
- Driftstid

10.1 Sluknings-timer

Det giver mulighed for programmering af en tilberedningstid for en eller flere kogezone. Kogezonen slukkes automatisk, når tiden er gået.

Aktivering af Sluknings-timer

1. Vælg kogezone og effekttrin.
2. Berør .
- ✓ I kogezonen lyser .
3. Vælg tilberedningstiden med drejeknappen.
- ✓ 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, og Stegesensor er aktiveret, begynder tilberedningstiden først tælle ned, når det valgte temperaturtrin er nået.

Sluknings-timer ændring eller deaktivering

1. Vælg kogezonen, og berør derefter .
2. Korrigér tilberedningstiden med TwistPad, eller indstil til  for at slette tilberedningstiden.

10.2 Minutur

Minuturet kan aktiveres med en tid fra 0 til 99 minutter. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Det slukker ikke automatisk for kogezone.

Aktivering af Minutur

1. Berør .
2. Vælg den ønskede tid med drejeknappen.

3. Bekræft indstillingen med .
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.
- ✓ Når tiden er gået, lyder der et signal, og indikatorerne blinker.

MinuturÆndre eller deaktivere

1. Berør .
2. Korrigér tiden med drejeknappen, eller indstil til  for at slette tiden.
3. Bekræft med .

Timer Plus

Hvis der trykkes vedvarende på  i nogle sekunder, inden det akustiske signal er afsluttet, bliver funktionen Driftstid aktiveret. På displayet vises, hvor lang tid der er gået siden afslutningen af den tid, der er programmeret for funktionen Minutur. Den forinden indstillede tid blinker i funktionsindikatoren Minutur.

- ▶ Tryk vedvarende på  i nogle sekunder.
- ✓ Driftstid stopper, og indikatorerne slukkes.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

10.3 Driftstid

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

Aktivering af Driftstid

- ▶ Berør .
- ✓  lyser.
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

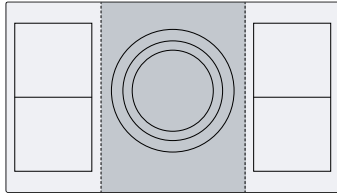
Deaktivering af Driftstid

1. Berør .
- ✓ Funktionen stopper. Indikatorerne lyser fortsat.
2. Hvis der trykkes på  igen, så længe der stadig lyser orange, fortsætter tiden.
3. Hvis der trykkes længere på , slukkes indikatorerne.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

11 Booster-funktion til gryder

Med denne funktion kan større vandmængder opvarmes hurtigere end med kogetrin 9.

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.



11.1 Aktivering af Booster-funktion til gryder

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på >>. Indikatoren P lyser.

✓ Funktionen er nu aktiveret.

Bemærk: Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.

11.2 Deaktivering af Booster-funktion til gryder

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på >>. Indikatoren P slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin 9.

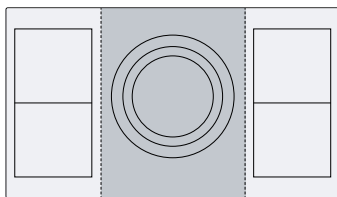
✓ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde kan denne funktion automatisk blive deaktiveret for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

12 Booster-funktion til pander

Med denne funktion kan pander opvarmes hurtigere end med 9.

Denne funktion er tilgængelig for alle kogezone, såfremt den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug.



12.1 Anbefalinger for brug

- Læg ikke låg på panden.
- Opvarm aldrig en tom pande uden opsyn.
- Brug kun kolde pander.
- Brug pander med fuldstændig plan bund. Brug ikke pander med tynd bund.

12.2 Aktivering af Booster-funktion til pander

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på >>. Indikatoren b lyser.

✓ Funktionen er nu aktiveret.

Bemærk: Denne funktion kan også aktiveres ved madlavning med sammenhængende FlexZone.

12.3 Deaktivering af Booster-funktion til pander

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på >>. Indikatoren b slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin 9.

✓ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: For at forhindre for høje temperaturer, deaktiveres denne funktion automatisk efter 30 sekunder.

13 Varmholdningsfunktion

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

13.1 Aktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg den ønskede kogezone.
2. Berør symbolet  indenfor de næste 10 sekunder.

✓ Funktionen er nu aktiveret.

13.2 Deaktivering af Varmholdningsfunktion

1. Vælg kogezone.
2. Tryk let på .

✓ Funktionen er deaktiveret.

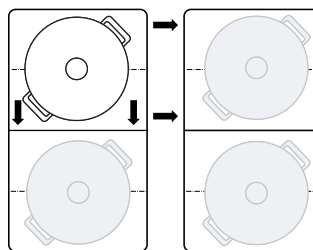
14 Aktiver indstillinger

Med denne funktion kan kogetrinnene og den programmerede tilberedningstid overføres fra en kogezone til en anden.

14.1 Aktiver indstillinger

Krav: Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, og som endnu ikke er forindstillet, og hvor der ikke forinden stod en anden gryde eller pande.

1. Flyt gryden eller panden indenfor 90 sekunder.



Gryden / panden bliver registreret, og i indikatoren for den nye kogezone blinker det forinden valgte effektrin.

☐ lyser.

2. Vælg den nye kogezone med drejeknappen for at aktivere indstillingerne.
Apparatet indstiller effektrinnet for den oprindelige kogezone til ☐.

✓ Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone.

Bemærk: Hvis der anbringes en ny gryde eller pande, inden indstillingerne er aktiveret, kan denne funktion anvendes for begge gryder eller pander.

15 Professionel kogefunktion

Med denne funktion kan der fastlægges et forindstillet effektrin for hver kogezone.

Sæt indenfor 9,5 minutter en egnet gryde eller pande på for at aktivere den foreslåede værdi.

15.1 Aktivering af professionel kogefunktion

1. Tænd for kogesektionen.
 2. Tryk på ☐.
- ✓ I kogezone-indikatorerne lyser de forindstillede effektrin.
3. Sæt indenfor 8 minutter en egnet gryde eller pande på. Så snart gryden eller panden er blevet registreret, er den pågældende kogezone valgt. Effektrinnet kan tilpasses med drejeknappen.
- ✓ Når den indstillede tid er gået, begynder effektrins-indikatorerne for de ledige kogezone at blinke.
4. Berør indenfor 90 sekunder igen ☐ for at forlænge den professionelle kogefunktion. Hvis symbolet ikke berøres, slukkes de ledige kogezone.

Bemærkninger

- I professionel kogemodus kan varmholdningsfunktionen også indstilles.
- Hvis der sættes uegnede gryder eller pander på, f.eks. af aluminium, blinker effektrins-indikatoren, indtil gryden eller panden fjernes. Der findes oplysninger om, hvorvidt den pågældende gryde eller pande er egnet til induktion, i kapitlet "Kontrol af gryder og pander". → Side 17

15.2 Deaktivering af professionel kogefunktion

Funktionen kan slukkes på to måder:

Øjeblikkelig deaktivering

- ▶ Tryk på ☐.
- ✓ Alle kogezone skifter til effekten ☐.
- ✓ Symbolet lyser hvidt.

Automatisk deaktivering

Funktionen afsluttes automatisk: Hvis der ikke sættes en egnet gryde eller pande på én eller flere kogezone indenfor 8 minutter, begynder ☐ og de tilhørende kogezone-indikatorer at blinke i 90 sekunder.

- ▶ Tryk to gange på ☐ for at deaktivere funktionen.
Hvis ☐ ikke berøres, deaktiveres funktionen automatisk efter 90 sekunder.
- ✓ ☐ lyser hvidt, og kogezoneerne uden en gryde eller pande skifter til effektrin ☐.
- ✓ De kogezone, der er i drift, bibeholder det indstillede effektrin.

15.3 Ændring af indstillinger

- ▶ De foreslåede værdier kan ændres i menuen Grundindstillinger. → Side 16

16 Stegesensor

Velegnet til tilberedning eller reducere af saucer, pandekager eller til stegning af æg i smør, til stegning af grøntsager eller steaks til den ønskede tilberedningsgrad, mens temperaturen holdes under kontrol.

I stedet for hele tiden at måtte tilpasse effekttrinnet kan den ønskede måltemperatur vælges én gang, når madlavningen påbegyndes. Sensorerne under glaskeramikken måler derefter grydens eller pandens temperatur og holder den konstant under hele tilberedningsprocessen.

Funktionen er tilgængelig for alle kogezone, der er markeret med .

16.1 Fordele

- Temperaturen holdes konstant, uden at det er nødvendigt at ændre effekttrinnet.
- Olie eller fedt bliver ikke overophedet. Maden brænder ikke på.
- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen, hvorved der spares energi.

16.2 Temperaturtrin

Temperaturtrin for tilberedning af retter.

Trin	Temperatur	Funktioner	Gryder og pander
1	120 °C	Tilberedning og reducere af saucer, stegning af grøntsager	
2	140 °C	Bruning i olivenolie eller smør	
3	160 °C	Stegning af fisk og grove madvarer	
4	180 °C	Fritering af panerede, frosne eller grillede madvarer	
5	215 °C	Højtemperaturs grill og grillplade	

16.3 Anbefalede gryder / pander

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

Gryder / pander	Anbefalet kogezone
Pande Ø 15 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 19 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 21 cm	Enkelt kogezone
Pande Ø 28 cm	Tredobbelt kogezone
Teppanyaki 	FlexZone
Grill 	FlexZone

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

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

16.4 Aktivering af Stegesensor

- Sæt den tomme pande på kogezone.
- Vælg kogezone, og berør .
 - I kogezone-indikatoren lyser .
 - Temperaturtrinnet **H1** vises.
- Vælg indenfor de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin med drejeknappen.
 - Kogezone-indikatorerne viser opvarmningsforløbet fra  til  for en kogezone, og blinker skiftevis med den valgte temperatur.
 - Når det indstillede temperaturtrin er nået, lyder der et signal, og opvarmningsindikatoren slukkes. Temperaturtrinnet vises.
- Læg stegefedtet og derefter madvarerne på stegepanden.

Bemærk: Tilsæt olien, hvis der skal bruges mere end 250 ml olie til tilberedningen, og vent et par sekunder, inden madvarerne tilsættes.

16.5 Deaktivering af Stegesensor

- Vælg kogezone, og berør .
- Funktionen er deaktiveret.

16.6 Gode råd om madlavning med Stegesensor

Efterfølgende tabel viser det optimale temperaturtrin for et udvalg af retter. Temperatur og tilberedningstid min afhænger af madvarernes mængde, tilstand og kvalitet.

-  Stegepande
-  Teppanyaki
-  Grillplade

	Gryder og pander		⌚ min
Kød			
Schnitzel	  	4	6-10
Schnitzel, paneret		4	6-10
Filet	  	4	6-10
Koteletter	  	3	10-15
Cordon bleu, wiener schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm tyk	  	5	6-8
Steak, medium, 3 cm tyk	  	5	8-12
Steak, well done, 3 cm tyk	  	4	8-12
T-bone-steak, rare, 4,5 cm tyk	  	5	10-15
T-bone-steak, medium, 4,5 cm tyk	  	5	20-30
Fjerkræbryst, 2 cm tyk	  	3	10-20
Bacon	  	2	5-8

	Gryder og pander	⌚	⌚ min
Hakket kød		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm tyk		3	6-15
Frikadeller, 2 cm tykke		3	10-20
Pølser		3	8-20
Chorizo, fersk pølse		3	10-20
Spid, kebab		3	10-20
Gyros		4	7-12
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet		4	10-20
Fiskefilet, paneret		4	10-20
Fisk, stegt, hel		3	10-20
Ansjoser		4	6-12
Rejer, krebs		4	4-8
Blæksprutte, sepia		4	6-12
Retter med æg			
Spejlæg stegt i smør		2	2-6
Spejlæg		4	2-6
Røræg		2	4-9
Omelet		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Grøntsager			
Stegte kartofler		5	6-12
Pommes frites		4	15-25
Kartoffelpuffer		5	2-4
Løg, stegt hvidløg		2	2-10
Løgringe		3	5-10

	Gryder og pander	⌚	⌚ min
Squash, auberginer, peberfrugt		2	4-12
Grønne asparges		3	4-15
Svampe		4	10-15
Grøntsager, dampet i olie		1	10-20
Grøntsager i tempuradej		4	5-10
Dybfrostprodukter			
Kyllingenuggets		4	10-15
Fiskepinde		4	8-12
Pommes frites		5	4-8
Panderetter		3	6-10
Forårssruller		4	10-30
Postejer, kroketter		5	3-8
Sauce			
Tomatsauce		1	25-35
Bechamelsauce		1	10-20
Ostesauce		1	10-20
Søde saucer		1	15-25
Sauce, reduceret		1	25-35
Yderligere			
Stegt ost		3	7-10
Croutoner		3	6-10
Ristet brød		4	4-8
Tør-færdigretter		1	5-10
Mandler, valnødder, pinjekerner, ristede		4	3-15
Popcorn		5	3-4

17 Børnesikring

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

17.1 Aktivering af Børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- ▶ Hvis drejeknappen fjernes, lyser i 10 sekunder.
- ✓ Der lyder et signal.
- ✓ Kogesektionen er låst.

17.2 Deaktivering af Børnesikring

- ▶ Sæt drejeknappen på.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

Bemærk: Når kogesektionen er tændt, og drejeknappen fjernes, bliver funktionen Aftørringssikring aktiveret. Hvis drejeknappen ikke anvendes indenfor 10 minutter, slukkes kogesektionen, og funktionen Børnesikring bliver aktiveret.

18 Aftørringssikring

Muliggør, at betjeningsfeltet låses under rengøring, så indstillinger ikke utilsigtet bliver ændret. Låsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen.

18.1 Aktivering af Aftørringssikring

- ▶ Fjern drejeknappen. lyser.
 - Tilberedningen fortsættes.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst i 10 minutter.

18.2 Deaktivering af Aftørringssikring

Deaktivering af funktionen før tiden:

- ▶ Sæt drejeknappen på.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst op. Tilberedningsprocesserne fortsættes.

19 Individuel sikkerhedsslukning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at dens indstilling ændres, bliver sikkerhedsfunktionen aktiveret. Kogezonen viser **FB** og slukkes. Tidsintervallet fra 1 til 10 timer afhænger af det valgte effektrin.

Tryk på en vilkårlig tast for at tænde kogezone.

20 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

20.1 Oversigt over grundindstillingerne

Indikator	Indstilling	Værdi
	Akustiske signaler	ON – Alle lydsignaler er aktiveret ¹ . OFF – De fleste lydsignaler er deaktiveret.
	Tidsinterval for valg af kogezone	5 – Kogezonen forbliver kun valgt i 5 sekunder.* 10 – Kogezonen forbliver valgt i 10 sekunder. ¹ 15 – Kogezonen forbliver valgt i 15 sekunder. OFF – Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.
	Effektbegrænsning Gør det muligt om nødvendigt at begrænse kogesektionens samlede effekt svarende til forholdene i den pågældende el-installation. De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimumeffekt (se typeskilt). Når funktionen er aktiveret, og kogesektionen når den indstillede effektgrænse, vises _ , og det er ikke muligt at vælge et højere effektrin.	0 – Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt ¹ . 1 – 1000 W. Laveste effekt. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Anbefalet ved 13 A. 3.5 – 3500 W. Anbefalet ved 16 A. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. Anbefalet ved 20 A. ... 9 – Kogesektionens maksimumeffekt.
	Nulstille til fabriksindstillinger	OFF – Individuelle indstillinger. ¹ . ON – Fabriksindstillinger.
	Trådløs kogesensor ² Forbind den trådløse kogesensor med kogezonen. Vælg indstilling svarende til højden over havets overflade:	1-2 – Reduktion. 3 – Grundindstilling. 4-9 – Forøgelse.
	Professionel kogefunktion	Vælg en enkelt kogezone for at forindstille effektrinnet til den professionelle kogefunktion.
	Test af gryder/pander Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.	0 – Ikke egnet. 1 – Ikke optimal. 2 – Velegnet.
	Home Connect	→ "Oversigt over Home Connect-indstillingerne", Side 18

¹ Fabriksindstilling

² Funktionen ikke tilgængelig i denne model.

20.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- Berør for tænde kogesektionen.
- Tryk på indenfor de næste 10 sekunder.

Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	
Fabrikationsnummer	Fd

Produktoplysninger	Indikator
Fabrikationsnummer 1	02.
Fabrikationsnummer 2	0.5

- ✓ De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Drej drejeknappen for at vise hver enkelt indikator.
- 3. Berør for at åbne grundindstillingerne.
- ✓ og **ON** lyser som forindstilling.
- 4. Berør gentagne gange, til den ønskede indstilling vises.

5. Vælg den ønskede indstilling med drejeknappen.
6. Berør  i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingerne er gemt.

20.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

- ▶ Berør .
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og gemmes ikke.

21 Test af gryder/pander

Kvaliteten af gryder og pander har stor indflydelse på hastigheden og resultatet af madlavningen. Med denne funktion kan kvaliteten af gryder og pander kontrolleres.

Inden kontrollen skal det sikres, at diameteren af grydens eller pandens bund svarer til størrelsen af den kogezone, der anvendes.

Funktionen åbnes via grundindstillingerne. → *Side 16*

21.1 Udførelse af Test af gryder/pander

Den fleksible kogezone er indstillet som én kogezone, der kun kontrollerer én gryde eller pande.

1. Sæt en gryde eller pande med stuetemperatur med ca. 200 ml vand centreret på den kogezone, som passer bedst til gryde-/pandebundens størrelse.
2. Åbn grundindstillingerne, og vælg .
3. Drej drejeknappen. I kogezoneerne blinker —.
- ✓ Funktionen er aktiveret.
- ✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.

21.2 Kontroller resultat

I følgende tabel ses, hvad resultatet betyder for kogeprocessens hastighed og kvalitet.

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

Bemærk: Hvis resultatet er utilfredsstillende, kan gryden / panden sættes på en mindre kogezone, hvis en sådan findes.

Drej drejeknappen for at aktivere funktionen igen.

22 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 kogezone 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 kogezone svarende til behovet .. Apparatet regulerer og vælger automatisk det højeste mulige effekttrin.

Fremgangsmåden for dette er beskrevet i kapitlet Grundindstillinger → *Side 16*

23 Home Connect

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

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

Home Connect-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.

23.1 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 skan følgende QR-kode.



3. Følg anvisningerne i Home Connect app.

23.2 Oversigt over Home Connect-indstillingerne

I kogesektionens grundindstillinger kan indstillinger for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses.

Indstilling	Valg eller indikator	Ekstra oplysninger
<i>H C 1 / Net</i>	Netværksforbindelse <i>OFF</i> – Ikke forbundet/afbryde netværksforbindelse <i>CO1</i> – Forbinde automatisk <i>CO2</i> – Forbinde manuelt <i>ON</i> – Forbundet	Forbind kogesektionen med WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi), eller afbryd netværksforbindelsen.
<i>H C 2 / PR1</i>	Forbindelse med app <i>OFF</i> – Ikke forbundet <i>ON</i> – Oprette forbindelse	<i>H C 2 / PR1</i> vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
<i>H C 3 / CO1</i>	Forbindelse med WLAN <i>OFF</i> – Trådløst modul deaktiveret <i>ON</i> – Trådløst modul aktiveret	Når WLAN er aktiveret, kan Home Connect-funktionaliteten anvendes. <i>H C 3 / CO1</i> vises kun, hvis kogesektionen allerede er blevet forbundet med et netværk før.
<i>H C 4 / FES</i>	Indstilling via app <i>OFF</i> – Deaktiveret <i>ON</i> – Aktiveret ¹	Hvis indstillingen er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstande, der vises i Home Connect app'en.
<i>H C 5 / UPd</i>	Softwareopdatering <i>DEF</i> – Opdatering tilgængelig og parat til installation <i>INS</i> – Starte installation	<i>H C 5 / UPd</i> vises kun, når en softwareopdatering er tilgængelig.
<i>H C 6 / FEd</i>	Styring af fjernadgang via kundeservice <i>OFF</i> – Ikke tilladt <i>ON</i> – Tilladt	<i>H C 6 / FEd</i> vises kun, når kundeservice forsøger at oprette forbindelse til kogesektionen. Efter tildelt adgang kan adgangen når som helst afsluttes.
<i>H C 7 / SEF</i>	Visning af WLAN-signalstyrke <i>RR</i> – Ikke forbundet med WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) <i>1</i> – Signalstyrke 1 (dårlig) <i>2</i> – Signalstyrke 2 (middel) <i>3</i> – Signalstyrke 3 (god)	<i>H C 7 / SEF</i> vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi).
<i>H C 8 / SEF</i>	Forbindelse til Home Connect server <i>OFF</i> – Ikke forbundet <i>ON</i> – Forbundet	<i>H C 8 / SEF</i> vises kun, når der er oprettet forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi).

¹ Fabriksindstilling

23.3 Ændre indstillinger via Home Connect app

Indstillingerne for kogezoneerne 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 **HC4** være aktiveret. I leveringstilstand er grundindstillingen **HC4** aktiveret. Hvis overførsel af indstillinger er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstande, der vises i Home Connect app.
1. 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 tilberednings-indstillingerne overføres til en kogezone, begynder, afhængigt af indstilling, kogezone-indikatoren at blinke.
 2. Tryk let på det blinkende symbol  for at bekræfte indstillingen.
 3. Tryk let på et andet vilkårligt Touch-felt på kogesektionen for at annullere indstillingen.

23.4 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. optimering, fejlafhjælpning, 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 Home 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.

23.5 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

23.6 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.

24 Emhættestyring fra kogesektion

Hvis begge apparater 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.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.
- Forbindelsen med emhætten kan kun oprettes via Home Connect app. Andre forbindelsesmuligheder understøttes ikke mere.

24.1 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. Tænd for kogetoppen.
2. Tryk på  for at åbne grundindstillingerne.
3. Tryk vedvarende på , til indstillingen **CE** vises.
4. Indstil værdien **OFF** med Twist-knappen.
5. Forlad grundindstillingerne.

24.2 Styring af emhætten via kogesektionen

I kogetoppens grundindstillinger kan emhættens forhold indstilles afhængigt af tænding og slukning af kogetoppen eller enkelte kogezone. Der kan foretages flere indstillinger via kogetoppens betjeningslementer.

Indstilling af ventilator

1. Tryk let på .
2. Vælg en indstilling med Twist-knappen. Der kan vælges følgende indstillinger:

	Ventilator, til
	Automatisk drift
	Intensive trin: lavt, middel, højt

	PowerBoost
	Interval-ventilation
	Ventilatorefterløb

Slukning af ventilator

1. Tryk let på .
2. Indstil ventilatortrinnet 0 med Twist-knappen.

Indstilling af emhættens belysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogesektionens betjeningsfelt.

1. Tryk let på  for at tænde belysningen.
2. Tryk igen let på  for at slukke belysningen.

Bemærk: Afhængigt af den valgte grundindstilling tændes eller slukkes lyset automatisk, når kogesektionen tændes eller slukkes.

24.3 Oversigt over indstillinger for emhættestyring

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

Indstilling	Valg	Beskrivelse
	Forbindelse kogesektion - emhætte  – Ikke forbundet / afbryd forbindelse  – Start forbindelse  – Forbundet med WLAN-hjemmenetværk (Wi-Fi)  – Forbundet med emhætte	-
	Automatisk start af ventilator  – Deaktiveret. Ved behov skal emhætten tændes manuelt.  – Tændt med automatisk drift ¹ . Emhætten tændes i automatisk drift, når en kogezone tændes.  – Tændt med manuel drift. Emhætten tændes med det laveste trin, når en kogezone tændes.  – Tændt med manuel drift. Emhætten tændes med det mellemste trin, når en kogezone tændes.  – Tændt med manuel drift. Emhætten tændes med det højeste trin, når en kogezone tændes.	Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.
	Ventilatorefterløb  – Ventilator slukkes sammen med kogesektionen.  – Tændt med automatisk drift ¹  – Tændt med standard-ventilatorefterløb  – Ingen ændring af indstillingerne	Indstilling om og hvordan ventilatoren fortsætter driften, når kogesektionen er blevet slukket. Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.
	Automatisk tænding af belysning  – Deaktiveret ¹  – Aktiveret Belysningen tændes, når kogesektionen tændes.	Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.
	Automatisk slukning af belysningen  – Deaktiveret ¹  – Belysningen slukkes, når kogesektionen slukkes.	Displayet viser kun indstillingen, når apparatet er forbundet med emhætten.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

25 Rengøring og pleje

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

25.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i almindelige forretninger eller i online shoppen 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 rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

25.2 Rengøring af kogesektion

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

Krav: Kogesektionen skal være kold. Lad ikke kogesektionen køle af ved pletter af sukker, 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.

Tip Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

25.3 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 opvask vand og en blød klud. Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
2. Tør efter med en blød klud.

25.4 Rengøring af TwistPad

Brug lunkent vand med lidt opvaskemiddel til rengøring af Twist-knappen.

Der må ikke anvendes skurende eller korrosive rengøringsmidler. Må ikke rengøres i opvaskemaskinen eller dyppes i vand, fordi dette kan beskadige den.

26 FAQ

26.1 Anvendelse

Spørgsmål	Svar
Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?	■ Børnesikringen er aktiv. Der findes flere oplysninger om denne funktion i → "<i>Børnesikring</i>", Side 15.
Hvor blinker lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?	■ Rengør betjeningsfeltets område for væske eller madrester. Fjern alle genstande, som kan tildække betjeningsfeltet. Der findes flere yderligere oplysninger om deaktivering af lydsignalet i → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 16.
Hvorfor kan stegesensoren ikke aktiveres?	■ Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller funktionen PowerManager er aktiveret. Sluk eller reducer effektrinnene for de aktive kogezone. Der findes flere oplysninger om denne funktion i → "<i>Effektbegrænsning</i>", Side 17.

26.2 Lyde

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

26.3 Gryder og pander

Spørgsmål	Svar
Hvilke gryder og pander er egnede til brug på en induktionskogesektion?	Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder / pander til madlavning med induktion i → <i>"Egnede gryder og pander", Side 5.</i>
Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?	- Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion. Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"Egnede gryder og pander", Side 5</i> → <i>"Flex Zone", Side 10.</i> - Der er ikke tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret. Kontroller, at der er tændt for den kogezone, hvor gryden eller panden er placeret.
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?	Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion. Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"Egnede gryder og pander", Side 5</i> → <i>"Flex Zone", Side 10.</i>
Hvordan aktiveres dobbelte eller tredobbelte kogezone?	Disse kogezone kan registrere gryder og pander med forskellig størrelse. Afhængigt af materialet og grydens / pandens egenskaber tilpasser kogezone sig automatisk ved at aktivere den enkelte, den dobbelte eller den tredobbelte kogezone, så det tilsvarende kogetrin bliver overført, og der opnås et godt resultat af madlavningen. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"Egnede gryder og pander", Side 5.</i>

26.4 Rengøring

Spørgsmål	Svar
Hvordan skal kogesektionen rengøres?	De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner hhv. koncentrat eller skuresvampe. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"Rengøring og pleje", Side 21.</i>

27 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.

27.1 Advarsler

Bemærkninger

- Tryk vedvarende på sensoren for den pågældende kogezone, hvis E vises i indikatorerne, og aflæs fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.
- For at beskytte apparatets elektroniske komponenter mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen reducere effektrinnet midlertidigt.

27.2 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket en eller flere kogezone. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en vilkårlig tast på betjeningsfeltet.
<i>F5</i> + effektrin og lyd-signal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Dette kan overophede elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
<i>F5</i> og et lydsignal	Der står en varm gryde/pande på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▶ Fjern gryder og pander. Vent nogle sekunder. Berør en vilkårlig tast. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
<i>F1/F6</i>	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
<i>F0</i>	Aktiver indstillinger aktiveres ikke. ▶ Bekræft fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig tast. Der kan tilberedes som normalt, men uden Aktiver indstillinger-funktionen. Kontakt kundeservice.
<i>F8</i>	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▶ Individuel sikkerhedsslukning er blevet aktiveret. Berør en vilkårlig tast for at slukke indikatoren, så kogezonen kan indstilles igen.
<i>E 9000/E9010</i>	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▶ Kontakt elseskabet.
<i>U400</i>	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
d E	Demotilstand er aktiveret. ▸ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

27.3 Apparatets normale driftslyde

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

28 Bortskaffelse

28.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. 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.

28.2 Bortskaffe akku'er/batterier

Akku'er/batterier skal indleveres til miljøvenlig recykling. 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.

29 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.gag-genau.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.									

30 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.

30.1 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 16*.

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

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

GAGGENAU



9001741842 da (021028)