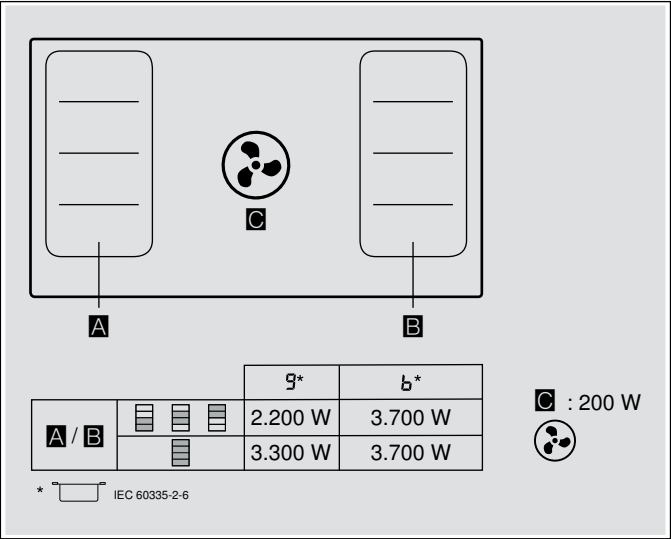




FLEX-INDUKTIONSKOGESEKTION MED
INTEGRERET VENTILATIONS-SYSTEM

da Brugsanvisning

T58TS6BN0, T58PS6BX0



Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5
	Årsager til skader	7
	Miljøbeskyttelse	8
	Energibesparelse	8
	Miljøvenlig bortskaffelse	8
	Madlavning med induktion	8
	Fordele ved madlavning med induktion	8
	Kogegrej	8
	Lær apparatet at kende	10
	Det nye apparat	10
	Ekstra tilbehør	10
	Betjenings panel	11
	Restvarmeindikator	11
	Funktioner	12
	Før apparatet tages i brug første gang	12
	Første ibrugtagning	12
	Twist-pad med Twist knap	13
	Fjern Twist-knappen	13
	Opbevare Twist-knappen	13
	Drift uden Twist-knap	13
	Betjening af maskinen	14
	Tænde og slukke kogetoppen	14
	Indstille kogezone	14
	Aktivere / deaktivere ventilation	15
	Intensivt trin	15
	Automatisk start	15
	Automatisk drift med sensorstyring	16
	Efterløbsfunktion	16
	Gåde råd om tilberedning	16
	Flex zone	19
	Anbefalinger for brug af kogegrej	19
	Som to uafhængige kogezone	19
	Som en enkelt kogezone	19
	Move-funktion	20
	Aktivere	20
	Deaktivere	20
	Tidsfunktioner	21
	Programmere tilberedningstiden	21
	Minuturet	21
	Stopur-funktion	21
	PowerBoost-funktion	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	ShortBoost funktion	22
	Gode råd om anvendelsen	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	Varmholdningsfunktion	23
	Aktivere	23
	Deaktivere	23
	Overføring af indstillinger	23
	Aktivere	23
	Stegesensorik	24
	Fordele ved stegning	24
	Pander til stegesensoren	24
	Temperaturtrin	24
	Tabel	25
	Indstilling	27
	Børnesikring	27
	Aktivering/deaktivering af børnesikring	27
	Permanent børnesikring	27
	Aftørringssikring	28
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	28
	Grundindstillinger	29
	Sådan åbnes grundindstillingerne:	31
	Visning af energiforbrug	31
	Test af gryder/pander	32
	PowerManager	32
	Rengøring	33
	Rengøringsmidler	33
	Komponenter, der skal rengøres	34
	Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)	34
	Kogesektion	34
	Ventilation	34
	Rense overløbsbeholder	37
	Twistknap	37

	Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . .	38
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . .	40
	Kundeservice	41
	E-nummer og FD-nummer	41
	Prøveretter	42

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.neff-international.com** og Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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

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

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

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

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

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

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Sikkerheden under brug er kun sikret, hvis emhætten er blevet monteret korrekt iht. monteringsvejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

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

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

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

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

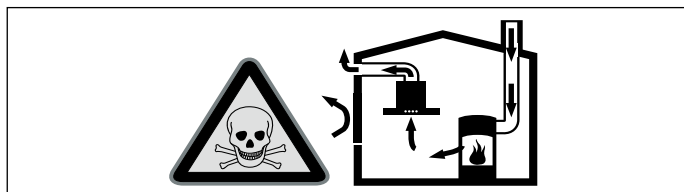
Advarsel – Fare for kvælning!

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

Advarsel – Livsfare!

Retursugning af forbrændingsgasser kan medføre forgiftning.

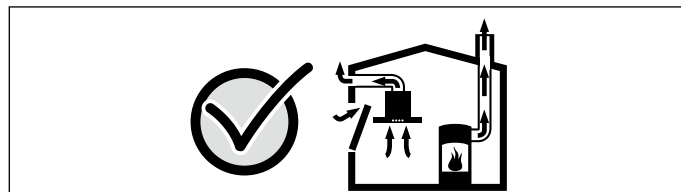
Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når emhætten anvendes med aftræksfunktionen i samme rum som et ildsted, hvis lufttilførsel sker fra indeluften.



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

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

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



Spørg under alle omstændigheder den afsvarende skorstensfejmester til råds. Vedkommende kan bedømme husets samlede ventilationssituation og forslå en passende ventilationsforanstaltning. Benyttes emhætten udelukkende i cirkulationsdrift, kan den benyttes uden indskrænkninger.

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt. **Fedtfiltret skal renses mindst én gang om måneden.** Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Fedtaflejringerne i filtrene kan blive antændt. Rengør apparatet, som beskrevet. Overhold rengøringsintervallerne. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

- Når ventilationen er tændt, kan fedtaflejringer i fedtfiltret blive antændt. Der må ikke arbejdes ved åben ild (f.eks. flambering) i nærheden af apparatet. Apparatet må kun installeres i nærheden af et ildsted til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis der forefindes en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke kunne forekomme gnister.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Filterdækslet af metal på kogesektionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesektionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal apparatet køle af i mindst to timer, inden filterdækslet, metalfedtfiltret, beholderen, overløbsbeholderen eller apparatets afdækning fjernes.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

⚠ Advarsel – Elektromagnetiske farer!

- Apparatet opfylder normerne for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet. Personer med pacemaker eller insulinpumper bør dog ikke betjene apparatet. Det er ikke muligt at garantere, at 100 % af disse anordninger, der måtte findes på markedet, opfylder de gældende bestemmelser vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet og således ikke forårsager forstyrrelser, som kan påvirke deres funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, såsom høreapparater, kan opleve et vist ubehag.
- Det aftagelige betjeningsselement er magnetisk og kan påvirke elektroniske implantater, som f.eks. pacemakere eller insulinpumper. For brugere af elektroniske implantater: Læg aldrig betjeningsselementet i en lomme i tøjet. Minimumafstand til pacemakere: 10 cm.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Kogegrej og kogetop bliver meget varme. Stik aldrig hænderne ind over den varme kogetop og over varmt kogegrej.
- Uegnede wok-pander kan medføre tilskadekomst. Anvend kun den wok-pande, der kan købes som ekstra tilbehør hos producenten.

⚠ Advarsel – Fare for fejl!

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator på undersiden. Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små eller spidse genstande i skuffen, og heller ikke papir eller viskestykker. Disse genstande kan blive suget op og beskadige ventilatoren eller forringe kølingen. Der skal minimum være en afstand på 2 cm mellem genstandene i skuffen og ventilatorens indgangsåbning.

🔧 Årsager til skader**Pas på!**

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

Miljøbeskyttelse

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

Energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

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

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

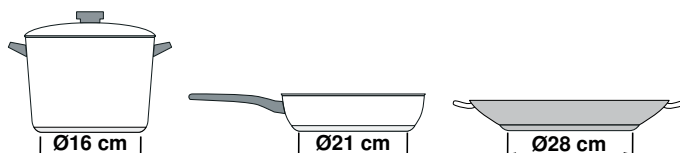
Kogegrej

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

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

Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet → "Test af gryder og pander".

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

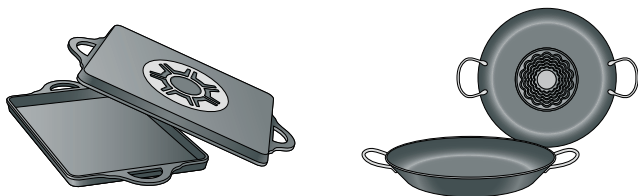


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet.

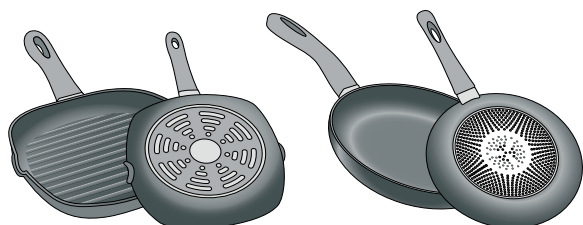


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



Uegnet kogegej

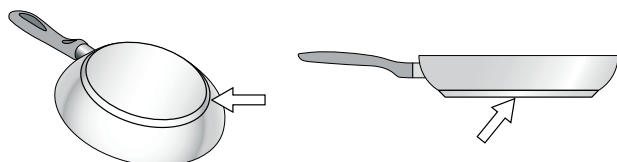
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

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

Egenskaber for gryde-/pandebund

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

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



Intet kogegej eller kogegej i uegnet størrelse

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

Tomt kogegej eller kogegej med tynd bund

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

Registrering af gryder og pander

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

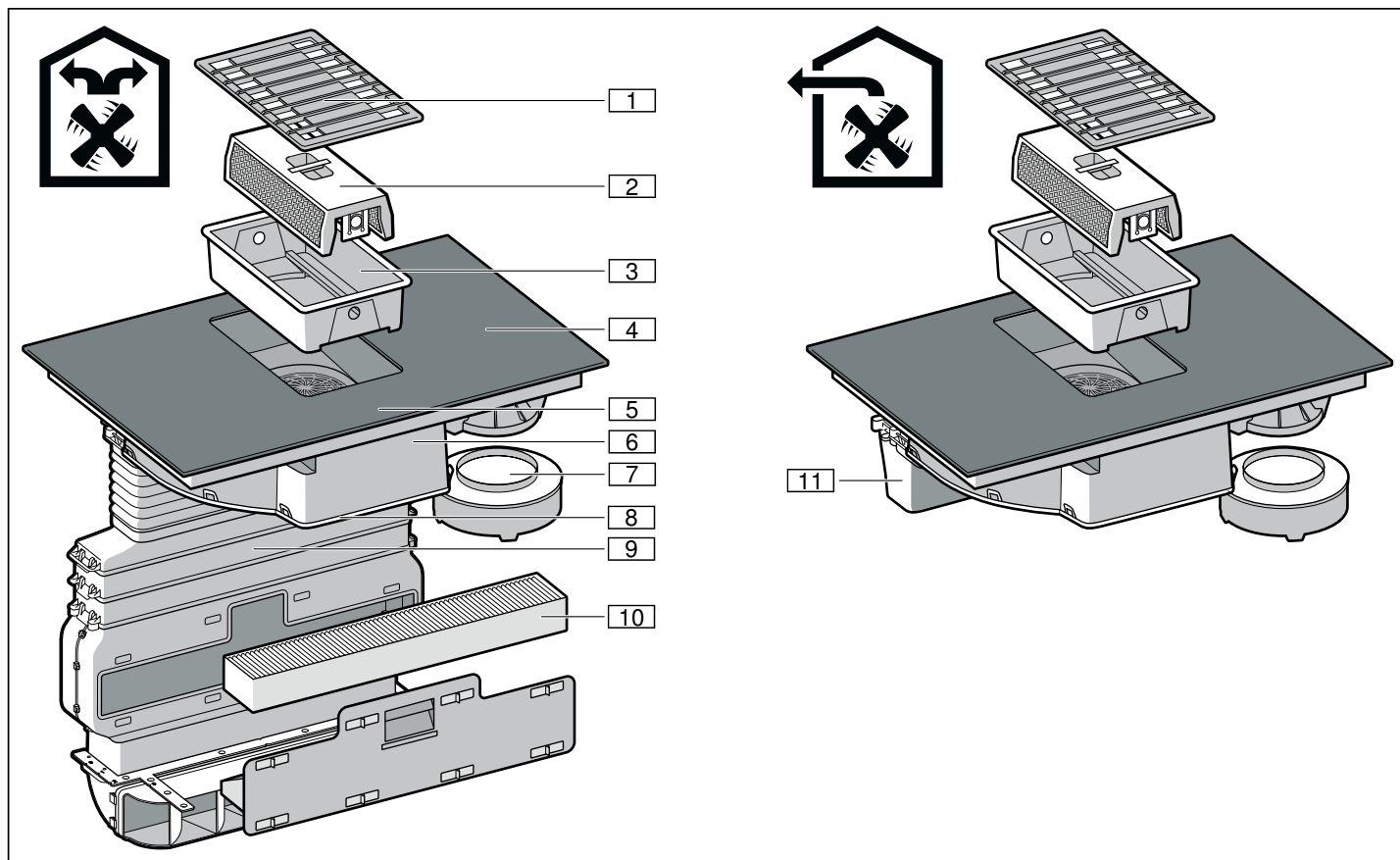
Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i → Side 2

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

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

Det nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Filterdæksel
2	Metalfedtfilter
3	Beholder
4	Kogetop
5	Betjeningsfelt
6	Ventilatorkabinet
7	Overløbsbeholder
8	Kabinetsafdækning
9	Rørføring*
10	Aktivt kulfilter*
11	Aftræksrør**
*kun ved recirkulationsdrift	
**kun ved drift med aftræk	

Ekstra tilbehør

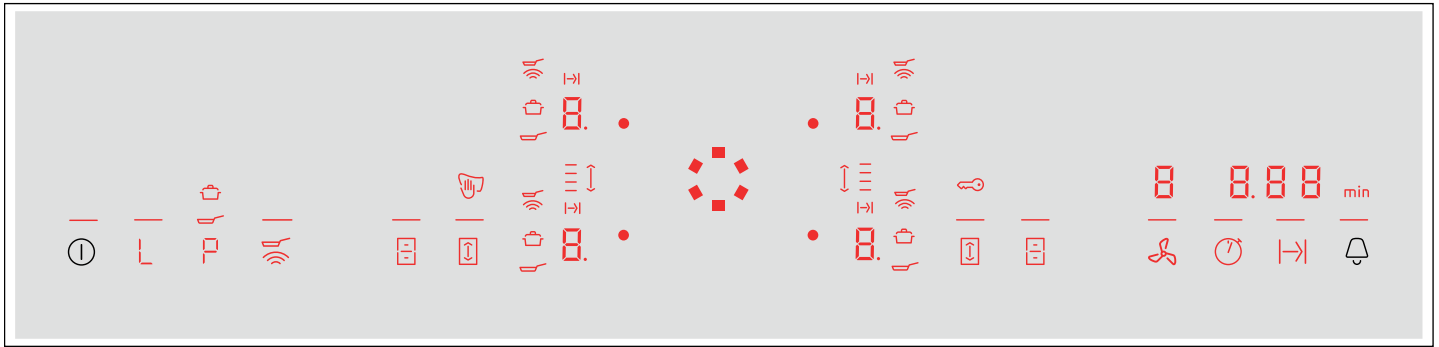
Aftræks-sæt	Z8100X0
Recirkulations-sæt	Z8200X0
Aktivt kulfilter	Z8500X0

Egnede gryder og pander

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

Pande med en diameter på 15 cm	Z9451X0
Pande med en diameter på 19 cm	Z9452X0
Pande med en diameter på 21 cm	Z9453X0
Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.	Z9417X2
Grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.	Z9416X2

Betjenings panel



Betjeningsfelter

ⓘ	Tænde / slukke for apparatet
L	Aktivering af varmholdningsfunktion
P	Aktivering af PowerBoost- og ShortBoost-Funktion
📶	Aktivering af stegesensor
📏	Aktivering af fleksibel kogezone
📏	Aktivering af Move-funktion
🔄	Skift mellem indstillingsområde for kogesektion og ventilation / indstilling af ventilation / aktivering af intensivt trin og automatisk start af ventilation
⏸	Aktivering af stop-/æggeur funktion
⌚	Programmering af tilberedningstid
🔔	Programmering af minutur / aktivering af børnesikring

Indikatorer

0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin / ventilationstrin
H/h	Restvarme
00	Timer-funktion
🔒	Betjeningsfelt er låst af hensyn til rengøring
P	PowerBoost- og ShortBoost-funktion / intensivt trin til ventilation
A	Automatisk drift med sensorstyring af ventilation / automatisk funktion med sensorstyret efterløb
🔥	PowerBoost-funktion
🔥	ShortBoost-funktion
L	Varmholdningsfunktion
🔑	Børnesikring
📶	Stegesensor
⌚	Indstilling af tilberedningstid
≡	Fleksibel kogezone
↕	Move-funktion
min	Tids-indikator

Betjeningsfelter

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

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Betjeningsfladernes symboler lyser afhængigt af deres tilgængelighed. Kogezonernes indikatorer eller de valgte funktioner lyser kraftigere.
- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.
- Placer ikke gryder eller pander i nærheden af indikatorer og sensorer. Elektronikken kan blive overophedet.

Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezonen er varm.

Funktioner

Denne emhætte kan bruges til ventilations- eller cirkulationsdrift.

Drift med aftræksfunktion



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

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

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

Cirkulationsdrift



Den opsugede luft renses i fedtfiltrene og et aktivfilter og ledes tilbage i køkkenet igen.

Bemærk: Der skal være monteret et aktivfilter for at binde køkkendunsten i forbindelse med cirkulationsdrift. De forskellige muligheder at bruge emhætten på i cirkulationsdrift er forklaret i brochuren. Du kan også kontakte faghandlen. Det nødvendige tilbehør fås i faghandlen, hos kundeservice eller i online-shoppen.



Før apparatet tages i brug første gang

Gør følgende, inden apparatet bruges første gang:

Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt.

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

Første ibrugtagning

Bemærk: Ved leveringen er apparatet indstillet til recirkulationsdrift.

Mulige indstillinger:

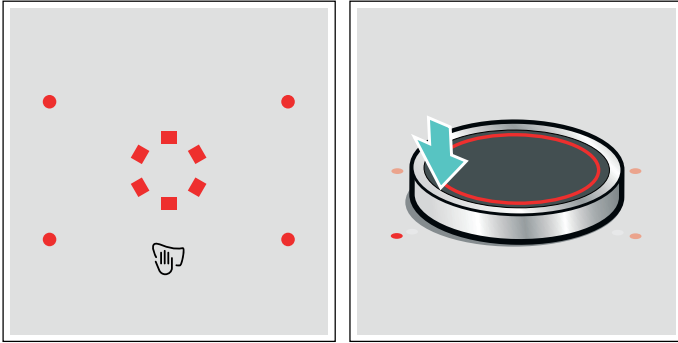
- Ved recirkulationsdrift er værdien $\square$ (fabriksindstilling) indstillet ved indikatoren $\text{C } 17$.
- Ved drift med aftræk er værdien I indstillet ved indikatoren $\text{C } 17$.

Omstille apparatet til drift med aftræk, se $\rightarrow$ "Grundindstillinger" på side 29.

Twist-pad med Twist knap

Twistpad er det indstillingsområde, hvor der kan vælges kogezone og indstilles kogetrin med Twist-knappen. I Twistpad-området centrerer Twist-knappen sig automatisk.

Twist-knappen er magnetisk og bliver placeret på Twistpad. For at aktivere en kogezone skal Twist-knappen berøres ud for den ønskede kogezone. Vælg kogetrinnet ved at dreje Twist-knappen.



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

Anvisninger

- Selv om Twist-knappen ikke er helt centreret, påvirker det ikke dens funktion.
- Hold altid Twist-knappen ren. Snavs kan forringe dens funktion.

Fjern Twist-knappen.

Når Twist-knappen fjernes, aktiveres funktionen til låsning af betjeningsfelt ved rengøring.

Twist-knappen kan fjernes under madlavningen. Funktionen til låsning af betjeningsfelt ved rengøring aktiveres i 35 sekunder. Hvis Twist-knappen ikke sættes tilbage på sin position efter dette tidsrum, slukkes kogetoppen.

Advarsel – Brandfare!

Hvis der i løbet af disse 35 sekunder lægges en metalgenstand på Twistpad-området, kan det ske, at kogetoppen fortsætter med at varme. Sluk derfor altid for kogesektionen med hovedafbryderen.

Opbevare Twist-knappen

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

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

Bemærk: Twist-knappen er magnetisk. Metalpartikler på dens underside kan ridse kogetoppens overflade. Rens altid Twist-knappen grundigt.

Drift uden Twist-knap

Kogesektionen kan også betjenes uden Twist-knappen:

1. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør samtidigt inden for de næste 5 sekunder symbolerne  og  i 4 sekunder. Der lyder et signal.
3. Berør symbolet  gentagne gange, indtil indikatoren for den ønskede kogezone lyser.
4. Indstil derefter det ønskede kogetrin med symbolerne  eller .

Kogezonen er aktiveret.

Anvisninger

- Timer-funktionen for kogesektionen kan ikke aktiveres uden Twist-pad.
- Det er også muligt at betjene ventilations-funktionen uden Twist-knappen.
- Twist-knappen kan når som helst placeres på Twistpad igen.

Betjening af maskinen

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

Filterdækslet af metal på kogesektionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesektionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.

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

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

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet ①. Indikatoren over hovedafbryderen tændes. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren over hovedafbryderen slukkes. Alle kogezoneer er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezoneer har været slukket i mere end 30 sekunder, og ventilationen er slukket.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogesektionen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Indstil det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med en prik.

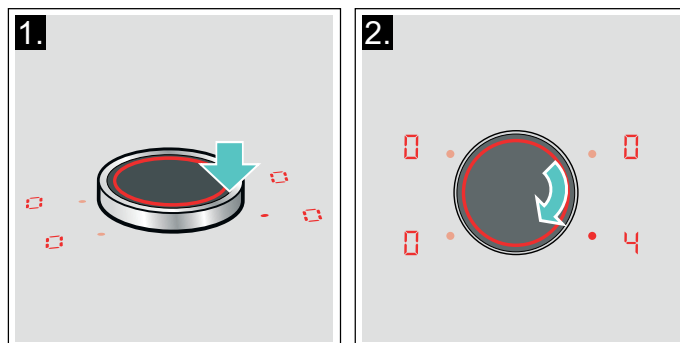
Anvisninger

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

Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

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



Kogetrinnet er indstillet.

Ændre kogetrin

Korriger kogezoneen og det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Slukke kogezone

Vælg kogezoneen, og drej Twist-knappen, til 0 vises. Kogezoneen slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registreret, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet. Hvis du placere mere end et kogegrej på kogepladen og tænder, registreres kun det ene kogegrej.
- Ventilationen skal slukkes separat. → "Deaktivere ventilation" på side 15

Aktivere / deaktivere ventilation

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

Bemærk: Hvis metalfedtfilteret ikke er monteret, kan ventilationen ikke startes. Sæt metalfedtfilteret på plads. Kogetoppens funktioner kan også anvendes uden metalfedtfilter. → "Rengøring" på side 33

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

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

Aktivere ventilation

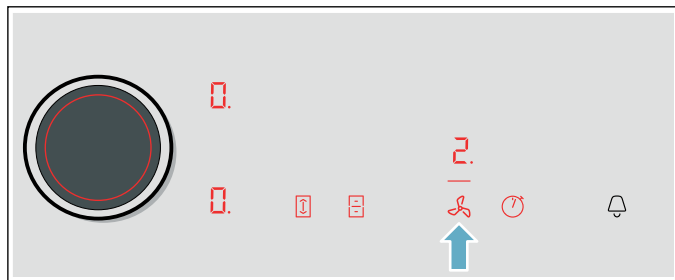
Bemærk: Hvis symbolet  ikke er tilgængeligt, skal metalfedtfilteret sættes korrekt på plads. → "Rengøring" på side 33
Symbolet  er tilgængeligt. Ventilationen kan startes.

1. Berør symbolet .
Ventilationen starter på effektrin 2. Det indstillede effektrin vises i displayfeltet. Indikatoren ventilatorsymbolet blinker.

Anvisninger

- Under indstillingen af effektrin for ventilationen er det ikke muligt at ændre kogetrin.
- I et tidsrum på nogle sekunder kan der vælges et effektrin for ventilationen. Derefter kan Twist-knappen igen bruges til indstilling af kogetrin.

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



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

Deaktivere ventilation

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

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

Bemærk: Afhængigt af de valgte indstillinger starter efterløbet, når der er blevet slukket for apparatet.

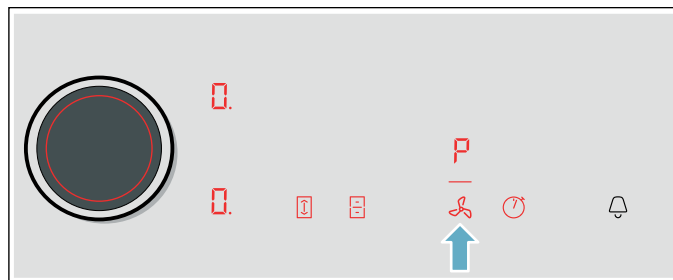
Intensivt trin

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

Tænde

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

I displayfeltet vises **P**. Stregen under symbolet **P** blinker. Det intensive trin er aktiveret.



Bemærk: Efter 8 minutter skifter apparatet automatisk ned til effektrin 2.

Slukke

1. Berør symbolet .
2. Indstil effektrinnene  med Twist-knappen. Ventilationens effektrin bliver sat til .

Automatisk start

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

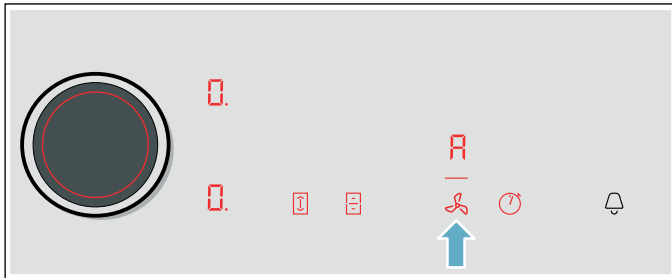
- Ventilationen starter ikke.
- Ventilationen starter på det effektrin, som sensoren har valgt.
- Ventilationen starter på et fastlagt effektrin.

Vælg den ønskede option i grundindstillingerne. Endvidere kan sensorens følsomhed indstilles i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger" på side 29

Automatisk drift med sensorstyring

Tænde

1. Berør symbolet .
Ventilationen starter på effektttrin 2.
2. Drej Twist-knappen, til **A** vises.
3. Berør symbolet .
Stregen under symbolet **A** holder op med at blinke.
Det optimale effektttrin bliver indstillet automatisk ved hjælp af en sensor.



Slukke

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

Bemærk: Ventilationen fortsætter driften på det valgte ventilationstrin.

Efterløbsfunktion

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

I grundindstillingerne kan følgende indstillinger vælges for efterløbet:

- Deaktivere efterløb
- Aktivere automatisk funktion med sensorstyret efterløb
- Aktivere efterløb for fastlagt varighed på et fastlagt effektrin

Bemærk: Efterløbet bliver kun aktiveret, hvis mindst en kogezone har været tændt i mindst et minut.

Hvis den automatiske funktion med sensorstyret efterløb er aktiveret, lyser symbolet , strengen over symbolet  og symbolet  under efterløbet.

Slukke

Berør symbolet .

Efterløbsfunktionen afsluttes med det samme.

Hvis en af følgende betingelser er opfyldt, slukkes efterløbsfunktionen:

- Efterløbstiden er afsluttet.
- Apparatet bliver tændt igen.
- Hvis sensoren ved aktiveret automatisk funktion med sensorstyret efterløb registrerer en tilfredsstillende luftkvalitet.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tyktflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinnet så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet → "*Miljøbeskyttelse*"

Tilberedningstabel

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

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk*	1. - 2.	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4. - 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
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

Flex zone

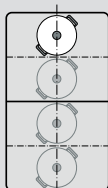
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

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.

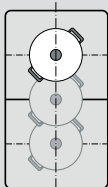
Anbefalinger for brug af kogevej

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

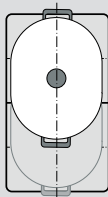
Som en enkelt kogezone



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

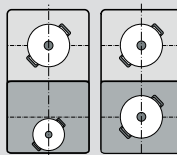


Diameter over 13 cm
Placer gryde eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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

Som to uafhængige kogezone



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

Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af maskinen"

Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

Forbinde de to kogezone

1. Sæt gryden eller panden på. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible zone, og indstil kogetrinnet.
2. Berør symbolet . Indikatoren  lyser. Den fleksible kogezone er aktiveret.

Bemærk: Kogetrinnet vises i begge indikatorer for den fleksible kogezone.

Ændre kogetrin

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

Tilføj nye gryde eller pander

Sæt den nye gryde eller pande på en af de to kogezone i den fleksible kogezone, og berør derefter symbolet  to gange. Den nye gryde eller pande bliver registreret, og det forinden valgte kogetrin bibeholdes.

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

Adskille de to kogezone

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone, og berør symbolet .

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

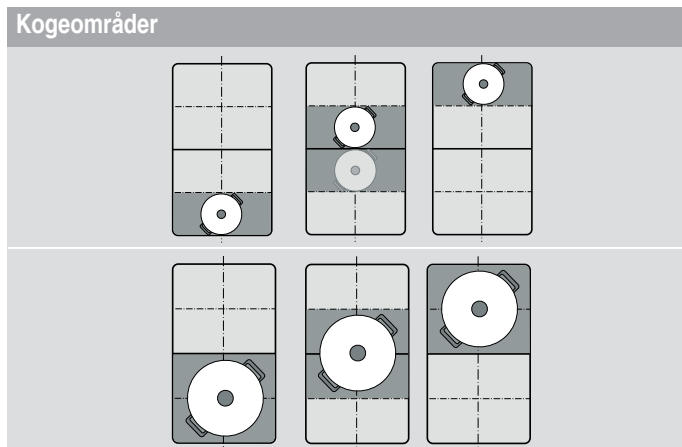
Bemærk: Hvis kogetoppen slukkes og senere tændes igen, bliver den fleksible kogezone omstillet til to uafhængige kogezone igen.



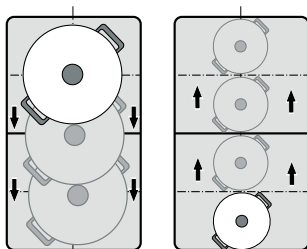
Move-funktion

Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

Anvend kun én gryde eller pande. Størrelsen af kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande, og om denne er korrekt placeret.



Dermed kan en gryde eller pande under tilberedningen flyttes til et andet kogeområde med et andet temperaturtrin:



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin 9

Mellemste område = kogetrin 5

Bageste område = kogetrin 1.

De forindstillede kogetrin kan ændres uafhængigt af hinanden. Ændring af de forindstillede kogetrin er beskrevet i kapitlet → "Grundindstillinger"

Anvisninger

- Hvis der registreres mere end én gryde eller pande på den fleksible kogezone, bliver funktionen deaktiveret.
- Hvis gryden eller panden bliver flyttet eller løftet indenfor den fleksible kogezone, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet for området, hvor gryden eller panden blev registreret, bliver indstillet.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

Aktivere

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren ved siden af symbolet lyser. Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone. Kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser i indikatoren for den forreste kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Ændre kogetrin

Kogetrinnene for de enkelte kogeområder kan ændres under madlavningen. Placer gryden eller panden på kogeområdet, og korriger kogetrinnet med Twist-knappen.

Anvisninger

- Det er kun kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, der ændres.
- Hvis funktionen deaktiveres, bliver kogetrinnene for de tre områder indstillet til de forindstillede værdier.

Deaktivere

Berør symbolet . Indikatoren ved siden af symbolet slukkes.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Hvis et af kogeområderne bliver sat på , deaktiveres funktionen indenfor få sekunder.

Tidsfunktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

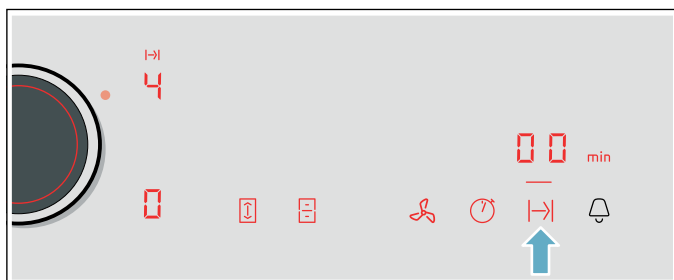
- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Programmere tilberedningstiden

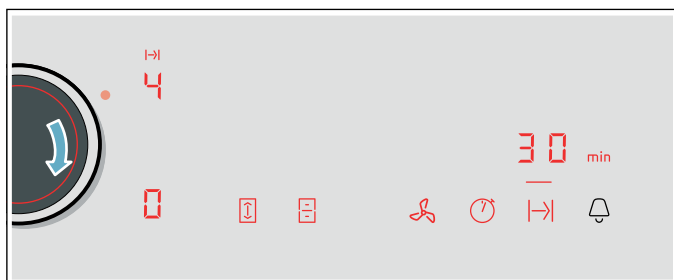
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . Indikatoren  for kogezonen lyser. I Timer-indikatoren lyser .



3. Vælg derefter den ønskede tilberedningstid med Twist-knappen.



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Anvisninger

- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezoner automatisk. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre.
Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i afsnit → "Grundindstillinger"
- Hvis den fleksible kogezone er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tid den samme for hele kogezonen.
- Hvis funktionen Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for alle tre kogezoner.

Stegesensor

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensoren er aktiveret, begynder tilberedningstiden først at tælle ned, når den valgte temperatur er nået.

Ændre eller slette tid

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet .

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

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes. Der lyder et signal, kogezonen viser , og i Timer-indikatoren vises  i et minut. Indikatoren  for kogezonen blinker. Berør et symbol, indikatorerne slukker, og lydsignalet holder op.

Anvisninger

- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezoner, vises altid den tilberedningstid i Timer-indikatoren, som slutter først. Indikatoren  for kogezonen lyser.
- Vælg den pågældende kogezone for at vise den resterende tilberedningstid. Tilberedningstiden vises i 10 sekunder.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Minuturet

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

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

Sådan indstilles funktionen

1. Berør symbolet . I Timer-displayet vises  og indikatoren .
2. Vælg den ønskede tid med Twist-knappen.
3. Berør igen symbolet  for at aktivere den valgte tid. Tiden begynder at tælle ned.

Ændre eller slette tid

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

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal i et minut. I Timer-indikatoren blinker symbolet . Berør igen symbolet . Indikatorerne slukkes, og signalet holder op.

Stopur-funktion

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

Det fungerer uafhængigt af kogezoner og andre indstillinger. Funktionen kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Aktivere

Berør symbolet . I Timer-displayet lyser symbolet  og indikatoren .

Tiden begynder at tælle ned.

Deaktivere

Berør symbolet . I Timer-indikatoren vises  og slukkes derpå.

Funktionen er deaktiveret.

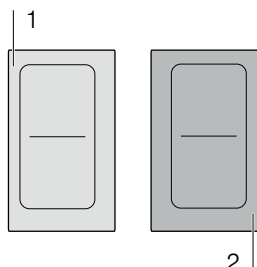
Bemærk: For at deaktivere stopuret skal denne funktion være valgt.



PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin 9.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning). I modsat fald blinker P og 9 i indikatoren for den valgte kogezone, og derefter bliver kogetrin 9 automatisk indstillet, uden at funktionen aktiveres.



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

Aktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet P. Indikatorerne P og  lyser. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet P. Indikatorerne P og  slukkes. I indikatoren for kogezone lyser kogetrinnet 9. Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

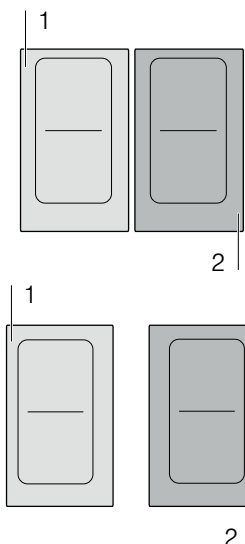


ShortBoost funktion

Med ShortBoost-funktionen bliver gryder og pander opvarmet hurtigere end med kogetrin 9.

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning). I modsat fald blinker P og 9 i indikatoren for den valgte kogezone, og derefter bliver kogetrin 9 automatisk indstillet, uden at funktionen aktiveres.



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

Gode råd om anvendelsen

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

Aktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet P to gange. Indikatorerne P og  lyser. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet P. Indikatorerne P og  slukkes. I indikatoren for kogezone lyser kogetrinnet 9. Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.

Varmholdningsfunktion

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

Aktivere

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

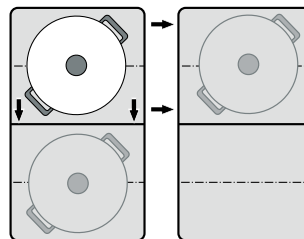
Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet .
Indikatoren  slukkes. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.
Funktionen er deaktiveret.

Overføring af indstillinger

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

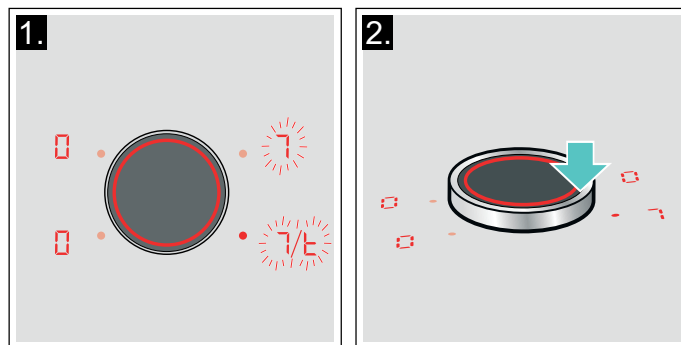
For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til den anden kogezone.



Bemærk: Der findes flere oplysninger om korrekt placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone"

Aktivere

1. Flyt gryden eller panden fra den tændte kogezone til en anden kogezone.
Ved den oprindelige kogezone blinker kogetrinnet. Gryden eller panden bliver registreret, og i indikatoren for den nye kogezone blinker det kogetrin, der var valgt forinden, og symbolet .
2. Vælg den nye kogezone for at bekræfte indstillingerne.
Kogetrinnet for den oprindelige kogezone bliver indstillet til .



Funktionen er aktiveret.

Indstillingerne blev overført til den nye kogezone.

Anvisninger

- Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der ikke forinden stod en gryde eller pande.
- PowerBoost- eller ShortBoost-funktionen kan kun flyttes fra venstre til højre eller fra højre til venstre, når der ikke er aktiveret en kogezone.
- Hvis der stilles en ny gryde eller pande på en anden kogezone, inden indstillingen blev bekræftet, kan denne funktion bruges til begge gryder eller pander.
- Hvis flere gryder eller pander flyttes, kan funktionen kun bruges med den gryde eller pande, der sidst blev flyttet.



Stegesensorik

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

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for Stegefunktionen.

Fordele ved stegning

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

Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænkelåg til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend egnet olie eller fedt til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, ekstra jomfruolivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsyn under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver stegesensoren ikke aktiveret korrekt.

Pander til stegesensoren

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

- Z9451X0, pande med en diameter på 15 cm.
- Z9452X0, pande med en diameter på 19 cm.
- Z9453X0, pande med en diameter på 21 cm.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.
- Z9416X2 grillplade. Kun anbefalet til brug på den fleksible kogezone.

Disse pander er beklædt med en slip-let-belægning, så madvarerne kan steges med meget lidt fedtstof.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Vær opmærksom på, at pandebundens diameter skal svare til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.
- På den fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering. Se kapitlet → "Flex zone".
- Andre pander kan blive overophedet. Temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

Temperaturtrin

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

Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

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

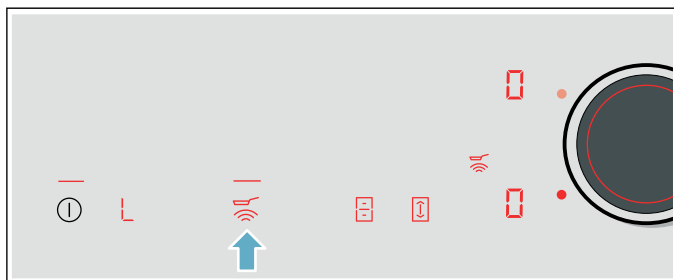
	Temperatur- trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel eller paneret	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	4	10 - 15
Steak, blodig (3 cm tyk)	5	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)	4	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	3	10 - 20
Pølser, kogte eller rå	3	8 - 20
Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller*	3	6 - 30
Ragout, gyros	4	7 - 12
Hakket kød	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	3 - 4	10 - 20
Rejer	4	4 - 8
Retter med æg		
Pandekager**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Spejlæg	2 - 4	2 - 6
Røræg	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Kartofler		
Stegte kartofler (af pillekartofler)	5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	2	50 - 55
Brunede kartofler	3	15 - 20
* Vend flere gange.		
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		

	Temperatur- trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Grøntsager		
Hvidløg, løg	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	3	4 - 15
Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter	1	10 - 20
Svampe	4	10 - 15
Glaserede grøntsager	3	6 - 10
Ristede løg	3	5 - 10
Dybfrostprodukter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fiskefilet, naturel eller paneret	3	10 - 20
Fiskepinde	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	3	6 - 10
Forårsruller	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
Sauce		
Tomatsauce med grøntsager	1	25 - 35
Bechamelsauce	1	10 - 20
Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce	1	10 - 20
Reducerede saucer, f.eks. tomat sauce, sauce Bolognese	1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsinsauce	1	15 - 25
Andet		
Camembert/ost	3	7 - 10
Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta	1	5 - 10
Croutoner	3	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner	4	3 - 15
* Vend flere gange.		
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		

Indstilling

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

1. Vælg kogezone, og berør symbolet . I kogezone-indikatoren lyser .



2. Vælg inden for de næste 5 sekunder det ønskede temperaturtrin med Twist-knappen.



Funktionen er aktiveret.

Temperatursymbolet  blinker, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder et signal, og temperatursymbolet lyser fortsat.

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

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Vælg kogezone, og berør symbolet . Funktionen er deaktiveret.

Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezoneerne.

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Kogetoppen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

Permanent børnesikring

Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.

Tænde og slukke

I kapitlet → "Grundindstillinger" beskrives, hvordan den automatiske børnesikring aktiveres.



Aftørringssikring

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

Aktivere: Fjern Twist-knappen. Indikatoren  lyser. Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Nu kan betjeningsfeltets overflade tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Efter 35 sekunder bliver betjeningsfeltet låst op. Funktionen kan deaktiveres før tiden ved at sætte Twist-knappen på igen og dreje den, indtil indikatoren  slukkes.

Anvisninger

- Minuturet viser, hvor lang tid der er gået, siden låsningen blev aktiveret. Der lyder et signal 30 sekunder efter aktiveringen. Det angiver, at funktionen snart bliver afsluttet.
- Rengøringslåsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogetoppen kan slukkes når som helst.



Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H**.

Indikatoren slukkes ved berøring af et vilkårligt symbol. Så kan kogezone indstilles igen.

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

Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
c 1	Automatisk børnesikring 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	Vise energiforbrug 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstid 00 Deaktiveret.* 0 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydsignal for Timer-slut 1 10 sekunder. 2 30 sekunder. 3 1 minut.*
c 7	Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt. 0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumeffekt. 1. 1500 W. ... 3 3000 W anbefalet ved 13 ampere. 3. 3500 W anbefalet ved 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalet ved 20 ampere. ... 9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt.**
c 9	Tidsinterval for valg af kogezone 0 Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.* 1 Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.
c 11	Ændre forindstillede kogetrin for Move-funktionen -9 Forindstillet kogetrin for den forreste kogezone. -5 Forindstillet kogetrin for den mellemste kogezone. -L Forindstillet kogetrin for den bageste kogezone.

* Fabriksindstillinger

** Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

Indikator	Funktion
c 12	Gryder og pander, kontrol af egnethed 0 Ikke egnet 1 Ikke optimal 2 Velegnet
c 17	Indstille drift med recirkulation eller aftræk 0 Recirkulationsdrift er indstillet.* 1 Drift med aftræk er indstillet.
c 18	Indstille automatisk start 0 Deaktiveret. 1 Aktiveret: Automatisk drift med sensorstyring.* 2 Aktiveret: Ventilationen starter på et fastlagt effektttrin.
c 19	Indstille sensorens følsomhed for ventilation 1 Laveste indstilling af sensorfølsomhed. 2 Mellemindstilling af sensorfølsomhed.* 3 Højeste indstilling af sensorfølsomhed.
c 20	Indstille efterløb 0 Deaktiveret. 1 Aktiveret: Automatisk funktion med sensorstyret efterløb. 2 Aktiveret: Ved drift med aftræk fortsætter ventilationen driften i ca. 6 minutter og ved drift med recirkulation i ca. 30 minutter på effektttrin 1. Efter dette tidsrum slukkes ventilationen automatisk.*
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger 0 Individuelle indstillinger.* 1 Nulstille til fabriksindstillinger.
* Fabriksindstillinger	
**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.	

Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Tryk indenfor de næste 10 sekunder vedvarende på symbolet  i ca. 3 sekunder.
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Drej Twist-knappen for at se de enkelte indikatorer.
3. Tryk indenfor de næste 10 sekunder vedvarende på symbolet  i ca. 4 sekunder.
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Drej Twist-knappen for at se de enkelte indikatorer.

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

4. Når symbolet  berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
I indikatorerne vises **c 1** og **0** som forindstilling.



5. Berør symbolet  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
6. Vælg derefter den ønskede indstilling med Twist-knappen.



7. Berør symbolet  i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.



Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når kogesektionen er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer, f.eks. **1.08 kWh**, i 10 sekunder.

Visningens nøjagtighed afhænger bl.a. af spændingskvaliteten i strømforsyningsnettet.

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

Test af gryder/pander

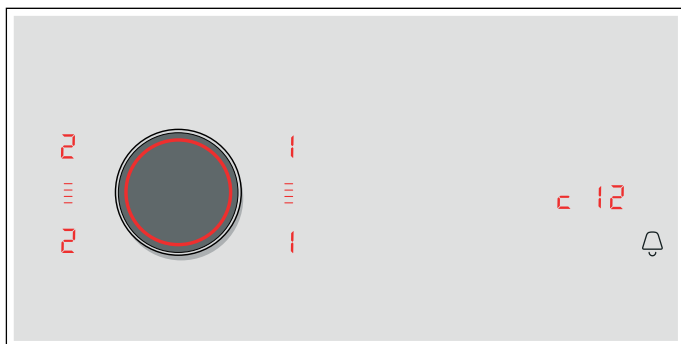
Med denne funktion er det muligt at kontrollere hastighed og kvalitet af tilberedningen afhængigt af den anvendte gryde eller pander.

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

1. Sæt en kold gryde/pande med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, hvis diameter bedst passer til gryde-/pandebunden.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen **c 12**.
3. Drej Twist-knappen. I kogezone-indikatorerne blinker **—**.

Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises oplysninger om kvalitet og hastighed for tilberedningen i kogezone-indikatorerne.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezone og bliver derfor ikke opvarmet.*
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.
* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen af testes på den lille kogezone.	

Funktionen kan aktiveres igen ved at dreje Twist-knappen.

Anvisninger

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

PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

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

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

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

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

Rengøring

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen. Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal apparatet køle af i mindst to timer, inden filterdækslet, metalfedtfilteret, beholderen, overløbsbeholderen eller apparatets afdækning fjernes.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Bemærk: Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.

Anvisninger

- Tag alle smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Rengøringsmidler

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

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend:

- ikke ufortyndet opvaskemiddel
- ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- ikke skurende rengøringsmidler
- ikke højtryksrensere eller dampstråler
- ikke ovnrensemidler
- ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde, ridsende opvaskesvampe, børster eller skuresvampe

Pas på!

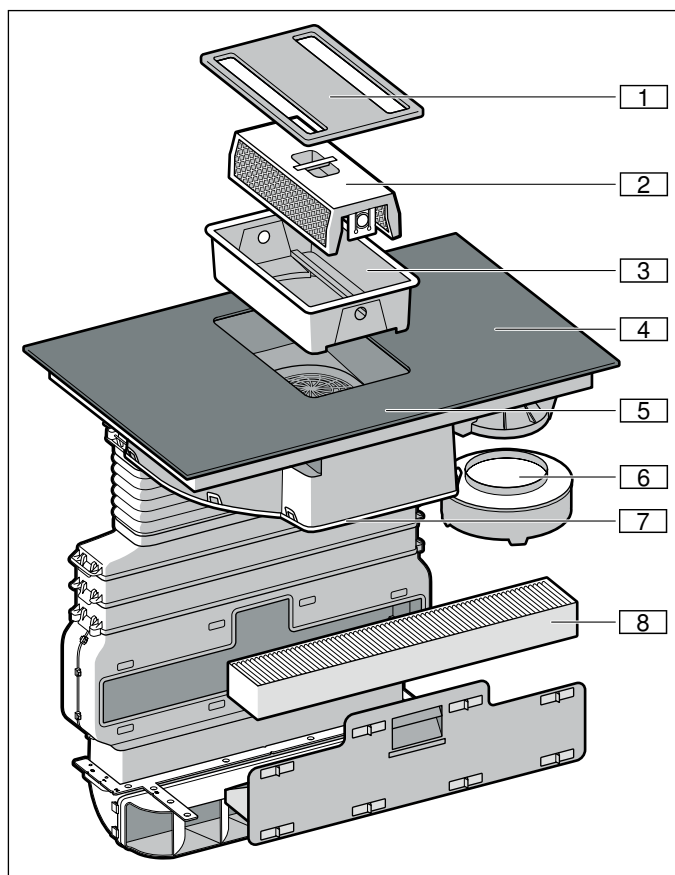
Beskadigelse af overflader

Vask altid nye rengøringsssvampe grundigt ud inden brug!

Følg anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

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

Komponenter, der skal rengøres



Nr.	Betegnelse
1	Filterdæksel
2	Metalfedtfiltre
3	Beholder
4	Kogetop
5	Betjeningsfelt
6	Overløbsbeholder
7	Kabinetsafdækning
8	Aktivt kulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid straks væske, der er kogt over, og lad ikke madrester tørre ind.

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

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger, eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

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

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

Ventilation

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

Metalfedtfiltre

Metalfedtfiltrene skal rengøres for hver 30 driftstimer, dog mindst en gang om måneden.

⚠ Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt.

Fedtfilteret skal renses mindst én gang om måneden.

Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

Aktivt kulfilter

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

Filterindikator

Når metalfedtfiltrene eller det aktive kulfilter skal renses/udskiftes, lyder der et signal, når apparatet bliver slukket.

I displayfeltet lyser følgende symboler:

- **Metalfedtfiltre:** *F 10* lyser
- **Aktivt kulfilter:** *F 11* lyser
- **Metalfedtfiltre og aktivt kulfilter:** *F 10* og *F 11* lyser skiftevis

Senest på det tidspunkt skal metalfedtfiltret renses, eller det aktive kulfilter skal udskiftes.

Når et filter er blevet rensat eller udskiftet, skal den pågældende indikatorer nulstilles, så indikatorerne *F 10* og *F 11* holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser *F 10* eller *F 11*.

1. Berør symbolet .
Der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedtfiltret er blevet nulstillet.
2. Berør symbolet  igen, hvis *F 11* lyser.
Der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

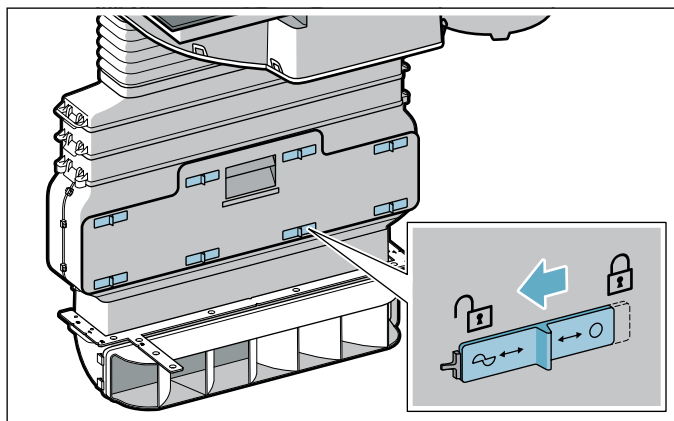
Skifte aktivkulfiler (kun ved recirkulationsdrift)

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

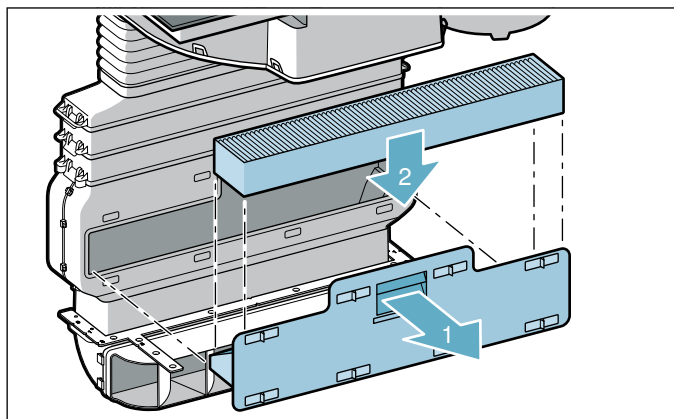
Anvisninger

- Det aktive kulfilter er ikke indeholdt i leveringen. Det aktive kulfilter (artikel-nr. Z8500X0) fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- Det aktive kulfilter kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres det, at apparatet fungerer optimalt.

1. Luk alle lukkemekanismer op i skuffen i fladkanalen inde i køkkenskabet.



2. Luk skuffen i fladkanalen op, og tag det aktive kulfilter ud.



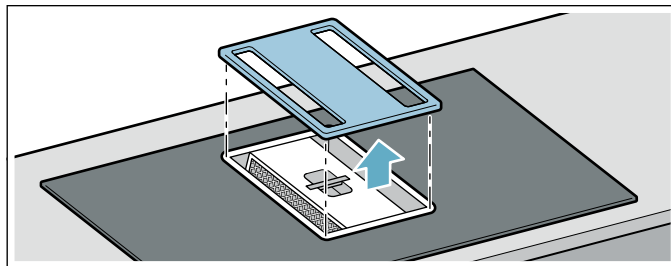
3. Sæt et nyt aktivt kulfilter på plads.
4. Luk skuffen i fladkanalen, og luk alle lukkemekanismerne.

Bemærk: Kontroller, at alle lukkemekanismer er korrekt lukket. I modsat fald kan der opstå støj, og ventilationens effekt kan blive forringet.

Afmontere metalfedtfilter

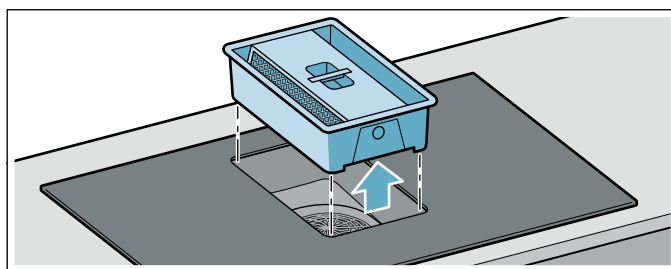
Metalfedtfilterne filtrerer fedtet ud af emmen fra madlavningen. For at kunne opnå den optimale funktion, skal filterne renses mindst engang om måneden.

1. Tag filterdækslet af.



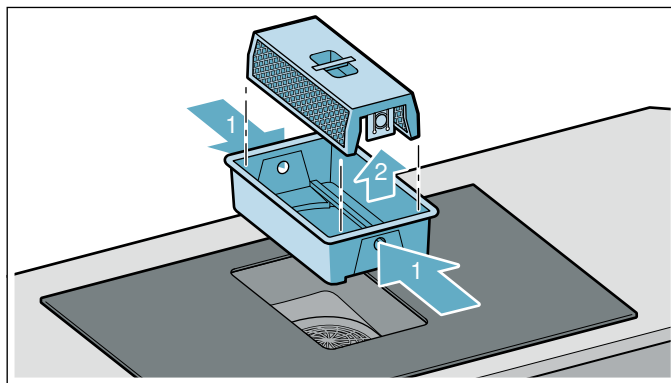
Bemærk: Pas på, at filterdækslet ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.

2. Tag metalfedtfilteret og beholderen ud.



Bemærk: Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfilteret for at undgå, at der drypper fedt ned.

3. Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfilteret fra beholderen.



4. Tøm om nødvendigt beholderen.
5. Rengør metalfedtfilteret og filterdækslet.
6. Rengør apparatet indvendigt, når metalfedtfilteret er afmonteret.

Bemærk: Der kan danne sig dråber på ventilatorhjulet. Dette er normalt og skyldes, at emmen fra madlavning kondenserer. Det medfører ingen sikkerhedsrisiko eller fare for beskadigelse. De elektriske komponenter i apparatet er beskyttet.

Metalfedtfilter rengøres

Anvisninger

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

Manuelt:

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

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

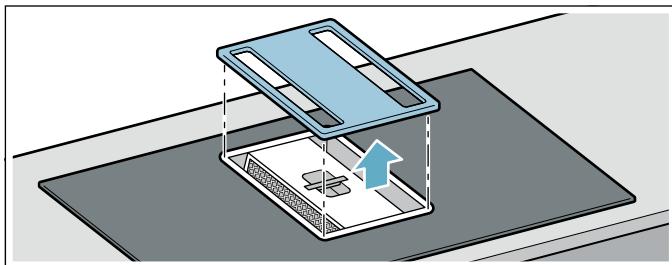
I opvaskemaskinen:

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

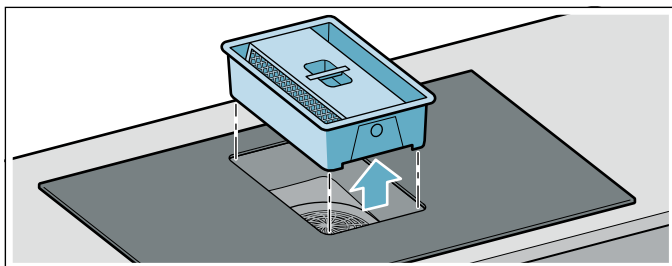
Afmontage og rengøring af flere komponenter

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

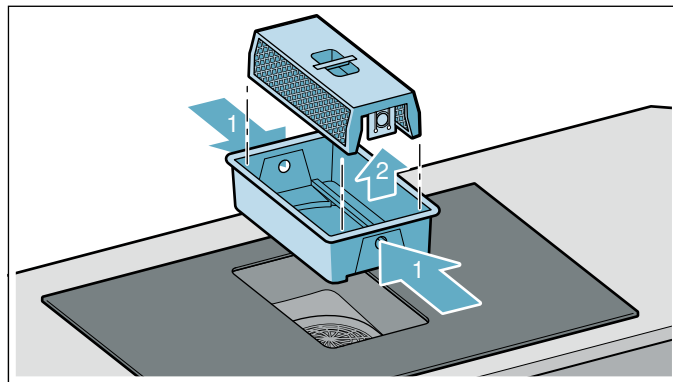
1. Tag filterdækslet af, og rengør det med en fugtig klud.



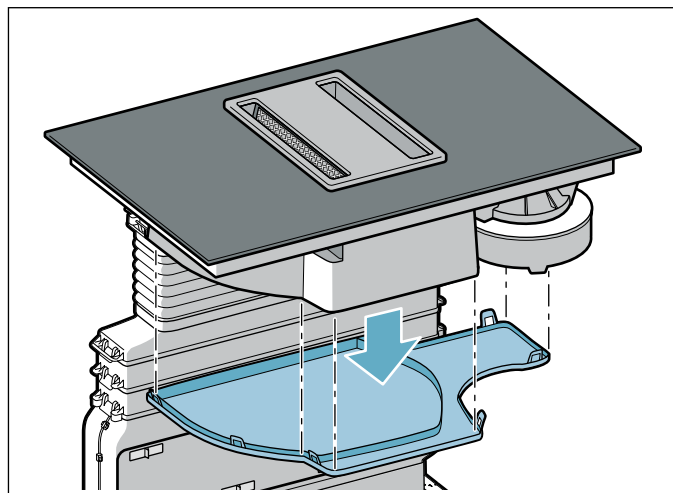
2. Tag metalfedtfilteret og beholderen ud.



3. Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfilteret fra beholderen.



4. Tøm om nødvendigt beholderen.
5. Vask metalfedtfilteret og beholderen i opvaskemaskinen.
6. Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen under apparatet af, og rengør den.



7. Monter delene igen efter rengøringen, når de er tørre.

Sætte metalfedtfilter på plads

1. Sæt beholderen på plads.
 2. Sæt metalfedtfilteret i.
- Bemærk:** Kontroller, om metalfedtfilteret er sat korrekt på plads. Ellers fungerer ventilationen ikke.
3. Sæt filterdækslet på.

Nulstille udskiftningsindikator

Når et filter er blevet rensat eller udskiftet, skal den pågældende indikator nulstilles, så indikatorerne **F10** og **F11** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F10** eller **F11**.

1. Berør symbolet .
Der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedtfilteret er blevet nulstillet.
2. Berør symbolet igen, hvis **F11** lyser.
Der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

Rense overløbsbeholder

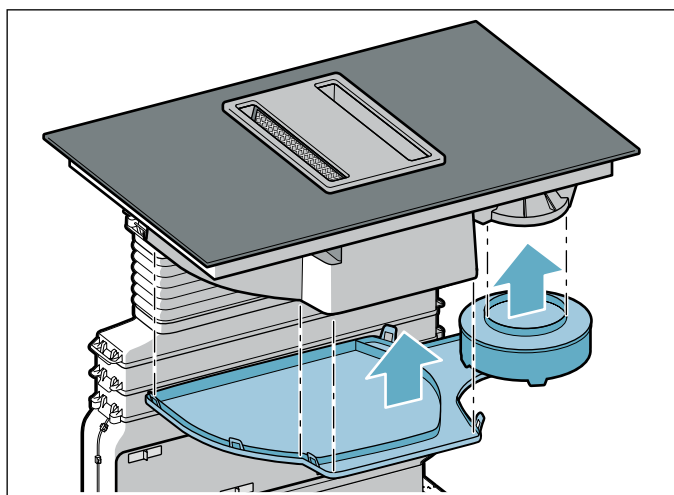
Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Tag filterdækslet af, og tag metalfedtfilteret og beholderen ud.
- Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den. Tag om nødvendigt kabinetsafdækningen af.

1. Skru overløbsbeholderen af med begge hænder.

Anvisninger

- Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.
- Tag kabinettets afdækning af, hvis der er løbet væske ind i apparatet gennem ventilatorgitteret, mens metalfedtfilteret og beholderen er afmonteret.



2. Tøm overløbsbeholderen og evt. kabinetafdækningen, og skyl dem af.
3. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.
4. Fastgør kabinetsafdækningen igen.

Twistknap

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan jeg ikke tænde for kogetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

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

Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

Fjern væde eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.

Der findes en vejledning om, hvor lydsignalet deaktiveres, i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

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

Dyb fløjtelyd:

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

Knitrende lyd:

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

Høje fløjtelyde:

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

Ventilatorlyd:

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

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

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

Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

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

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

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

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "*Madlavning med induktion*", → "*Flex zone*" og → "*Move-funktion*".

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

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

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → *"Madlavning med induktion"*, → *"Flex zone"* og → *"Move-funktion"*.

Rengøring**Hvordan skal kogetoppen rengøres?**

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

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

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

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Belysningen af symbolerne fungerer ikke.	Styreenheden er defekt	Kontakt kundeservice.
Indikatorerne blinker	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezone-indikatorerne	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.
Ventilationen fungerer ikke.	Motoren eller styringen er defekt.	Kontakt kundeservice.
	Sensoren til filterregistrering fungerer ikke.	Kontakt kundeservice.
Ventilationen fungerer ikke. Symbolet lyser  ikke.	Metalfedtfilteret er ikke sat korrekt på plads.	Sæt metalfedtfilteret korrekt på plads. → "Rengøring" på side 33
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoner.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Madlavningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. → "Automatisk sikkerhedsafbrydelse" på side 28
F10	Metalfedtfilteret skal renses.	Rengør metalfedtfilteret. → "Rengøring" på side 33
F11	Det aktive kulfilter skal udskiftes.	Udskift det aktive kulfilter. → "Rengøring" på side 33
F10/F11	Udskiftnings-/rensningsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensede hhv. udskiftet.	Nulstil udskiftnings-/rensningsindikatoren. → "Nulstille udskiftningsindikator" på side 36
E9000 E9010	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, at tilslutningen er udført iht. strømtegningen.
DE	Demotilstand er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

Anvisninger

- Hvis **E** vises i indikatoren, skal der trykkes vedvarende på sensorfeltet for den pågældende kogezone for at aflæse 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.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- På undersiden af kogesektionen.

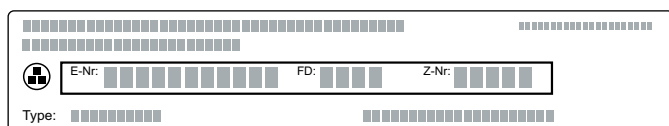
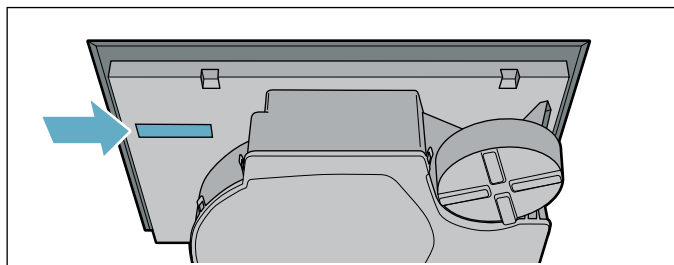


Diagram of a label with the following fields:

- E-Nr: []
- FD: []
- Z-Nr: []
- Type: []



E-nummeret findes også på glaskeramikken på kogesektionen. Kundeserviceindeks (KI) og FD-nummer kan kontrolleres i Grundindstillingerne. Der findes oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger".

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Prøveretter

Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af vores apparater.

Oplysningerne i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt med 4 deler til kogesektion Z9442X0) med følgende dimensioner:

- Kasserolle-Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde-Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde-Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Pande-Ø 24 cm, l til kogefelter med Ø 18 cm

Proveretter	Fade og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning	Tilberedning		
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Smeltning af chokolade						
Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryderet						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrøring)	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrøring)	Ja	1.	Ja
Linsegryderet på dåse						
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 500 g	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 1:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.	Ja
Tilberedning af bechamelsauce						
Mælkens temperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt						
1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm massen.	Kasserolle Ø 16 cm	2	Ca. 6:00	Nej	-	-
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.		7	Ca. 6:30	Nej	-	-
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 minutter på kogezone under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.		-	-	-	2	Nej
*Opskrift iht. DIN 44550						
**Opskrift iht. DIN EN 60350-2						

Prøveretter	Fade og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning		
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg	
Tilberedning af mælkeris							
Mælkeris, tilberedt med låg Mælkens temperatur: 7 °C Opvarm mælken, til den begynder at skumme op.Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Tilberedningstid inklusive forvarmning ca. 45 min.							
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja	
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja	
Mælkeris, tilberedt uden låg Mælkens temperatur: 7 °C Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Vælg det anbefalede kogetrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.							
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.	Ca. 5:30	Nej	3	Nej	
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.	Ca. 5:30	Nej	2.	Nej	
Tilberedning af ris*							
Vandtemperatur: 20 °C							
Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2	Ja	
Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2.	Ja	
Steg af svinemørbrad							
Starttemperatur for mørbrad: 7 °C							
Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej	
Tilberedning af pandekager**							
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej	
Fritering af dybfrosne pommes frites							
Mængde: 2 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryde Ø 22 cm	9	Til der er opnået en olie-temperatur på 180 °C	Nej	9	Nej	
*Opskrift iht. DIN 44550							
**Opskrift iht. DIN EN 60350-2							



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001240939
990604
da