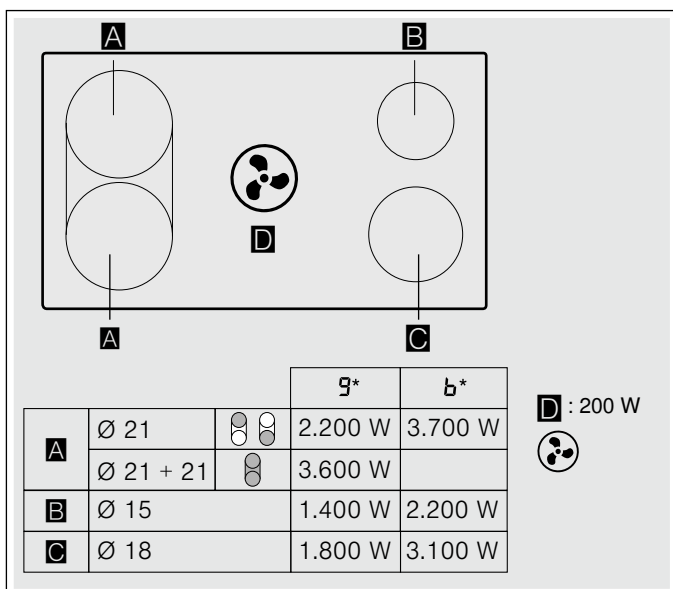




INDUKTIONSKOGESEKTION MED
INTEGRERET VENTILATIONS-SYSTEM

da Brugsanvisning

T48TD1BN0, T48PD1BX0



Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	4		Stegesensorik	19
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	5	Fordele ved stegning	19	
	Årsager til skader	7	Til stegning med stegesensoren	19	
	Miljøbeskyttelse	8	Temperaturtrin	20	
	Energibesparelse	8	Tabel	20	
	Miljøvenlig bortskaffelse	8	Indstilling	21	
	Madlavning med induktion	8		Børnesikring	22
	Fordele ved madlavning med induktion	8	Aktivering/deaktivering af børnesikring	22	
	Kogegrej	8	Permanent børnesikring	22	
	Lær apparatet at kende	10		Aftørringssikring	22
	Det nye apparat	10		Automatisk sikkerhedsafbrydelse	22
	Ekstra tilbehør	10		Grundindstillinger	23
	Betjenings panel	11	Sådan åbnes grundindstillingerne:	24	
	Restvarmeindikator	11		Visning af energiforbrug	25
	Ventilationens driftstyper	11		Test af gryder/pander	25
	Før apparatet tages i brug første gang	12		PowerManager	26
	Første ibrugtagning	12		Rengøring	26
	Betjening af maskinen	13	Rengøringsmidler	26	
	Tænde og slukke kogesektionen	13	Komponenter, der skal rengøres	27	
	Indstille kogezone	13	Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)	27	
	Aktivere / deaktivere ventilation	13	Kogesektion	28	
	Intensivt trin	14	Ventilation	28	
	Automatisk start	14	Rense overløbsbeholder	30	
	Efterløbsfunktion	14		Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) ...	31
	Gåde råd om tilberedning	15		Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	32
	Kombi-zone	17		Kundeservice	33
	Oplysninger om gryder og pander	17	E-nummer og FD-nummer	33	
	Aktivere	17		Prøveretter	34
	Deaktivere	17			
	Tidsfunktioner	17			
	Programmere tilberedningstiden	17			
	Minuturet	18			
	PowerBoost-funktion	18			
	Aktivere	18			
	Deaktivere	18			
	Varmholdningsfunktion	19			
	Aktivere	19			
	Deaktivere	19			

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

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

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

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

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

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.

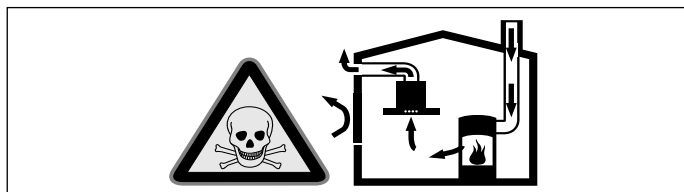
Advarsel – Fare for kvælning!

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

Advarsel – Livsfare!

Retursugning af forbrændingsgas kan medføre forgiftning.

Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når apparatet anvendes med aftræksfunktion i samme rum som et ildsted, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet.



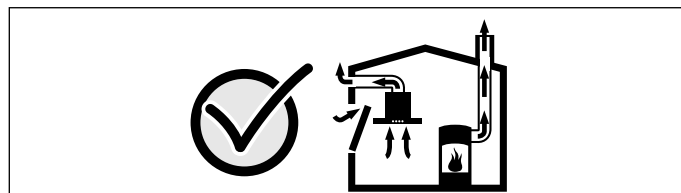
Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluft fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). En tændt emhætte trækker indeluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Hvis lufttilførslen er utilstrækkelig, opstår der et undertryk. Derved bliver giftige gasser fra skorsten eller aftrækskakt suget tilbage ind i opholdsrummene.

- Derfor skal der altid sørges for tilstrækkelig lufttilførsel.
- En murkasse til indblæsnings-/udsugningsluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes.

Farefri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor ildstedet befinder sig, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette opnås, når den nødvendige forbrændingsluft kan strømme ind gennem åbninger, som ikke kan lukkes, f.eks. i døre eller vinduer, murkasser til indblæsnings-/udsugningsluft eller i form af andre tekniske foranstaltninger.

Udsugningsluften må ikke ledes ud i skorstene, som anvendes til aftræk af røggasser, eller i skakte, som bruges til afledning af luft fra rum, hvor der findes installationer til forbrænding.

Hvis aftræksluften ledes ind i en nedlagt skorsten til røggas, skal installationen godkendes af den ansvarshavende skorstensfejmester.



Kontakt under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejmester, som kan bedømme husets samlede ventilationstilstand, og som kan rådgive om korrekt ventilation.

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 kogesectionsramme, 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 induktionskogesectionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesectionen.
- Filterdækslet af metal på kogesectionen bliver hurtigt meget varmt. Læg aldrig filterdækslet på kogesectionen. Placer ikke gryder eller andre varme genstande på filterdækslet.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesectionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesectionen 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.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesectionen 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 kogezonen. 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.

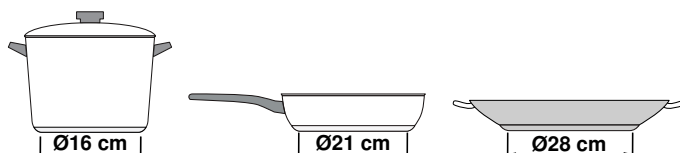
Kogegrej

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.

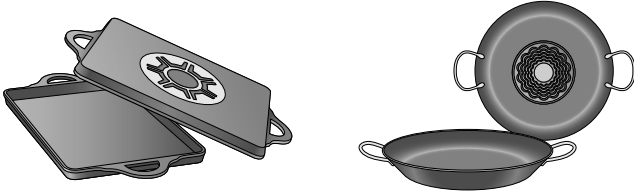


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Kombi-zone" på side 17.

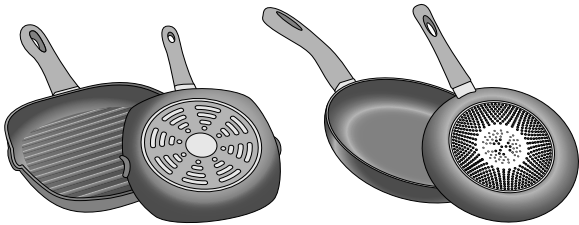


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- 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 pander ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegej

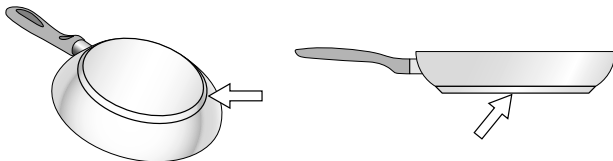
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegej af:

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

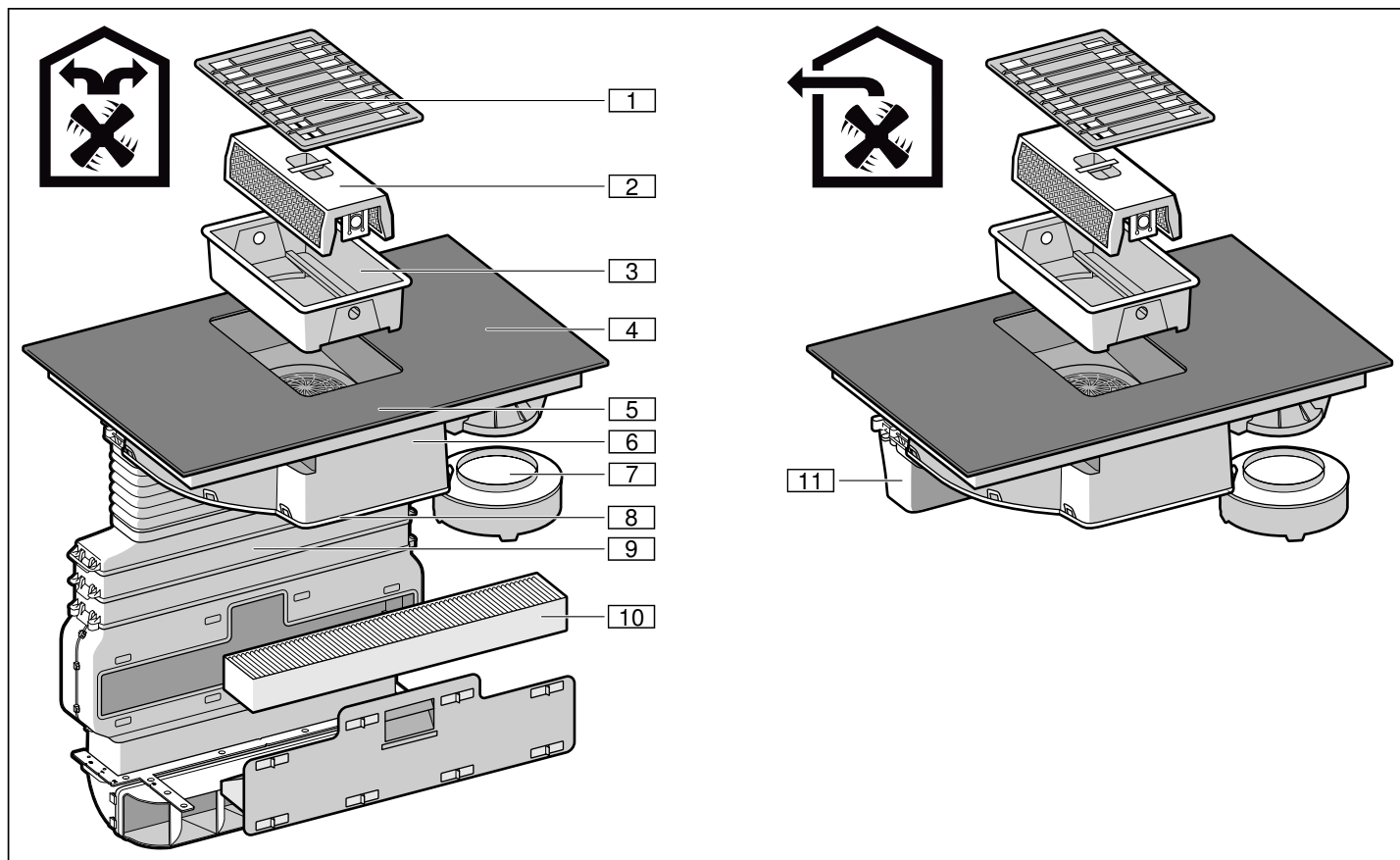
Lær apparatet at kende

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	Ventilator kabinet
7	Overløbsbeholder
8	Kabinetsafdækning
9	Rørføring*
10	Aktivt kulfilter*
11	Aftræksrør**
*kun ved recirkulationsdrift	
**kun ved drift med aftræk	

Ekstra tilbehør

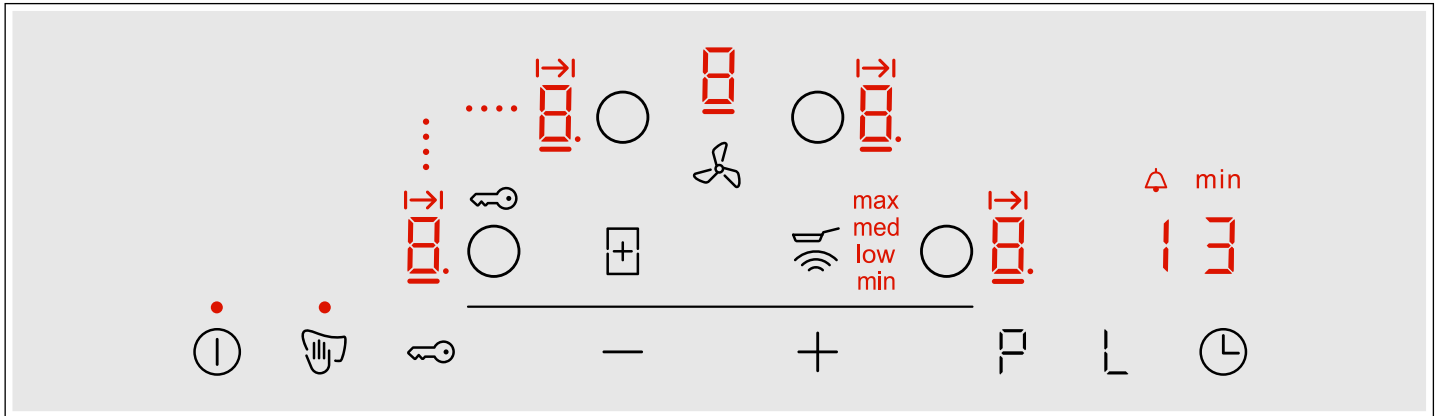
Aftræks-sæt	Z8100X0
Recirkulations-sæt	Z8200X0
Aktivt kulfilter	Z8500X0

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

Betjenings panel



Betjeningsfelter

ⓘ	Tænd/sluk af apparat
🔒	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
🔑	Aktivering af børnesikring
○	Valg af kogezone
🌀	Skift mellem indstillingsområde for kogetop og ventilation / nulstilling af udskiftningsindikatorer
—+	Indstilling af kogetrin / indstilling af ventilation / indstilling af temperaturtrin
⊕	Aktivering af funktionen Kombi-zone
🌀	Aktivering af stegesensor
P	Aktivering af PowerBoost-funktion / aktivering af intensivt trin for ventilation
L	Aktivering af varmholdningsfunktion
🕒	Programmering af tilberedningstid og minur

Indikatorer

●	Driftstilstand
1-9	Kogetrin / ventilationstrin
H/h	Restvarme
00	Timer-funktion
🔑	Børnesikring
🔒	Betjeningsfelt er låst af hensyn til rengøring
P	PowerBoost-funktion / intensivt trin for ventilation
L	Varmholdningsfunktion
⋮	Kombi-zone funktion
🌀	Stegesensor
⌂	Indstilling af tilberedningstid
min, low, med, max	Temperaturtrin
🕒	Minutur
min	Tids-indikator

Betjeningsfelter

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt forringer 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 kogezone, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

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

Ventilationens driftstyper

Dette apparat kan bruges med aftræksdrift eller recirkulationsdrift.

Drift med aftræksfunktion



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

Hvis aftræksluften ledes gennem en ydervæg, bør der anvendes en teleskop-murkasse.

Recirkulationsdrift



Den indsugede luft renses i fedtfiltrene og et aktivt kulfilter og ledes tilbage i køkkenet igen.

Bemærk: Ved recirkulationsdrift skal der være monteret et aktivt kulfilter for at binde lugt i den udsugede luft. De forskellige muligheder for drift af apparatet med recirkulationsdrift er beskrevet i brochuren, kontakt evt. også forhandleren. Det nødvendige tilbehør fås hos forhandleren, 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 0 (fabriksindstilling) indstillet ved indikatoren 0 .
- Ved drift med aftræk er værdien 1 indstillet ved indikatoren 1 .

Omstille apparatet til drift med aftræk, se
→ "Grundindstillinger" på side 23.

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 kogesektionen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbolet . Der lyder et signal. Indikatoren over hovedafbryderen og kogezone-indikatorerne  lyser. Kogesektionen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet , til indikatoren slukkes. Alle kogezoneer er slukket. Restvarmeindikatoren lyser, indtil 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

Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne **+** og **−**.

Kogetrin **1** = laveste trin.

Kogetrin **9** = højeste trin.

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

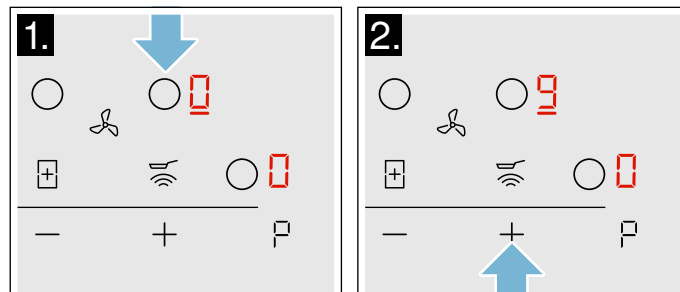
Anvisninger

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

Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Vælg kogezone med symbolet .
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbol **+** eller **−**. Følgende grundindstilling vises:
Symbol **+**: kogetrin **9**
Symbol **−**: kogetrin **4**



Kogetrinnet er indstillet.

Ændre kogetrin

Vælg kogezone, og berør symbolet **+** eller **−**, indtil det ønskede kogetrin vises.

Slukke kogezone

Vælg kogezone, og berør derefter symbolet **+** eller **−**, indtil  vises.

Kogezonen 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 14

Aktivere / deaktivere ventilation

Bemærk: Tilpas altid effektrinet 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 26

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

Hvis ventilationen ikke kan startes, skal metalfedtfilteret sættes korrekt på plads.

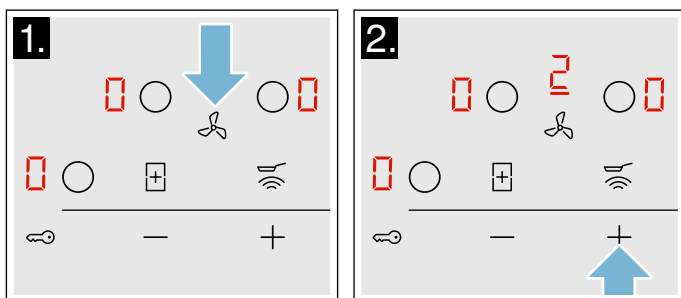
1. Berør symbolet .

Ventilationen starter på effektttrin 2. Det indstillede effektttrin vises.

Anvisninger

- Under indstillingen af effektttrin for ventilationen kan kogetrinnene ikke ændres.
- I et tidsrum på nogle sekunder kan der vælges et effektttrin for ventilationen. Derefter kan symbolerne + og – igen bruges til indstilling af kogetrin.

2. Vælg det ønskede effektttrin med symbolerne + og –.
Det indstillede effektttrin vises.



3. Berør symbolet  for at indstille et andet effektttrin, og vælg det ønskede effektttrin med symbolerne + og –.
Det indstillede effektttrin vises.

Deaktivere ventilation

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

1. Berør symbolet .
2. Indstil effektttrinnet 0 med symbolet –.
Ventilationens effektttrin bliver sat til 0.
3. Berør symbolet  for at skifte til kogesektionens indstillingsområde.

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

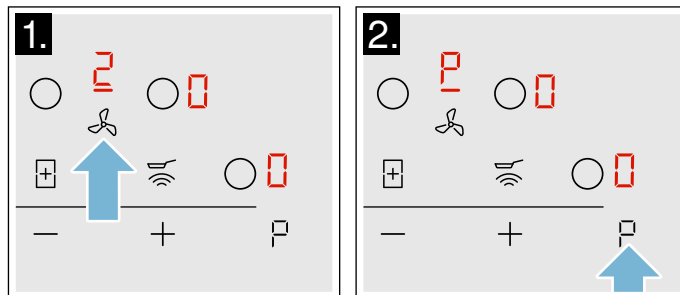
Intensivt trin

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 .
- I displayfeltet vises 2. Stregen under effektttrin 2 lyser.
2. Berør symbolet .

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



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

Slukke

1. Berør symbolet .
2. Indstil effektttrinnet 0 med symbolet –.
Ventilationens effektttrin bliver sat til 0.
3. Berør symbolet  for at skifte til kogesektionens indstillingsområde.

Automatisk start

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

- Ventilationen starter ikke.
- Ventilationen starter på et fastlagt effektttrin.

Vælg den ønskede option i grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger" på side 23

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 (→ Side 23) kan følgende indstillinger vælges for efterløbet:

- Deaktivere efterløb
- Aktivere efterløb for fastlagt varighed på et fastlagt effektttrin

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

Slukke

Berør symbolet .

Efterløbsfunktionen afsluttes med det samme.

Hvis en af følgende betingelser er opfyldt, slukkes efterløbsfunktionen:

- Efterløbstiden er afsluttet.
- Apparatet bliver tændt igen.

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.	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

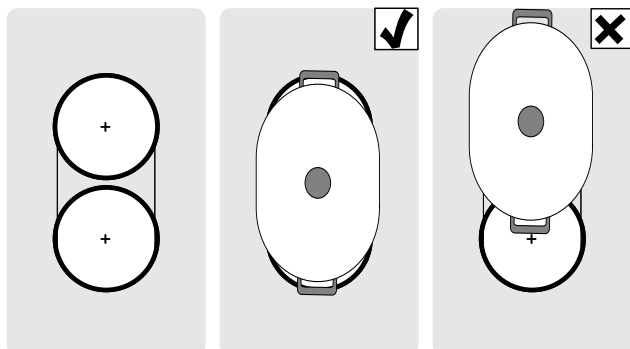
	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 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.		

Kombi-zone

Med denne funktion kan de to lige store kogezone i venstre side kombineres. Det betyder, at begge kogezone bliver indstillet til samme kogetrin. Denne funktion er særlig velegnet til madlavning med aflange gryder eller pander.

Oplysninger om gryder og pander

Det bedste resultat opnås, når der anvendes en oval gryde eller pande, som dækker begge kogezone. Sæt gryden/panden midt på kogezoneerne.



Hvis der kun er placeret en gryde/pande på den ene af de to kogezone, kan den flyttes over på den anden kogezone. I så fald bliver både kogetrinnet og de valgte indstillinger bibeholdt.

Aktivere

Kogetoppen skal være tændt.

1. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til Kombi-zonen, og indstil kogetrinnet.
2. Berør symbolet . Indikatoren lyser. Kogetrinnet lyser i indikatorerne for begge kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Ændre kogetrin

Vælg den ene af de to kogezone, som hører til Kombi-zonen, og indstil kogetrinnet med symbolet eller .

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

Tidsfunktioner

Kogetoppen har to Timer-funktioner:

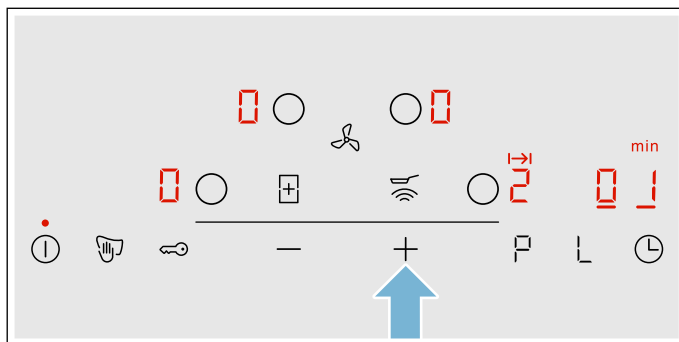
- Programmere tilberedningstiden
- Minutur

Programmere tilberedningstiden

Kogezone slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

1. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin.
2. Berør symbolet . I indikatoren for kogezone lyser . I Timer-indikatoren lyser .
3. Berør symbolet eller . Grundindstillingen vises:
Symbol : 30 minutter.
Symbol : 10 minutter.



4. Vælg den ønskede tilberedningstid med symbolet eller .

Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

Anvisninger

- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone 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 funktionen Kombi-zone vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for begge kogezone.

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 kogezone . Berør symbolet , og korrigér tilberedningstiden med symbolet eller , eller indstil tiden til .

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes. Der lyder et signal. I Timer-indikatoren lyser **00** i 60 sekunder.

Berør symbolet , indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

Anvisninger

- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezone, er det altid tidsangivelsen for den valgte kogezone, der vises i Timer-indikatoren.
- 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 kogezoneerne og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstilling

1. Berør symbolet  flere gange, til indikatoren  lyser. I Timer-indikatoren lyser **00**.
2. Berør symbolet **+** eller **-**. Grundindstillingen vises. Symbolet **+** = 10 minutter. Symbolet **-** = 05 minutter.
3. Indstil den ønskede tid med symbolet **+** eller **-**. Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

Ændre eller slette tilberedningstid

Berør symbolet  flere gange, til indikatoren  lyser. Korrigér tiden, eller indstil tiden til **00** med symbolet **+** eller **-**.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. I Timer-indikatoren vises **00**. Efter 60 sekunder slukkes indikatorerne.

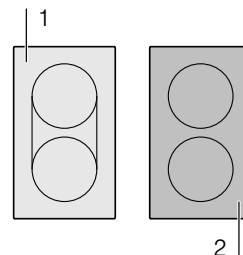
Ved berøring af symbolet  slukkes indikatorerne, og signalet holder op.



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 området for Kombi-zonen kan powerboost-funktionen kun aktiveres, når de to kogezone anvendes uafhængigt af hinanden.

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet **P**. I displayet lyser **P**. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet **P**. Indikatoren **P** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **9**. Funktionen er deaktiveret.

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

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.

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 stænelåg 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.

Til stegning med stegesensoren

Der kan købes pander, der er optimalt egnede til brug med stegesensoren, hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv 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.

Panderne er beklædt med en slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt olie.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Sørg for, at pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.
- 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
min	lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
low	lavt - mellem	Stegning af fisk og rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.
med	mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager.
max	højt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, 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.

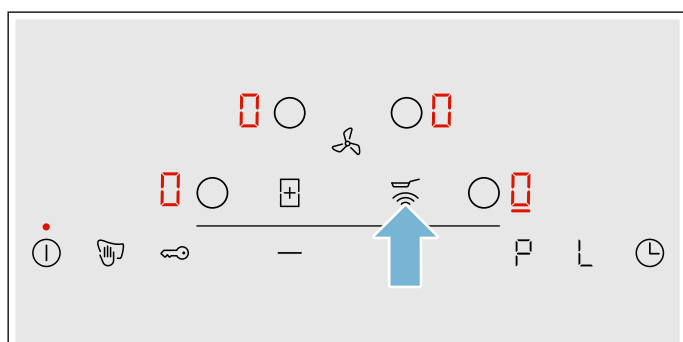
	Temperatur- trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel eller paneret	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletter*	low	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	med	10 - 15
Steak, blodig (3 cm tyk)	max	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)	med	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)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

	Temperatur-trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Grøntsager		
Hvidløg, løg	min	2 - 10
Squash, auberginer	low	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	low	4 - 15
Svampe	med	10 - 15
Glaserede grøntsager	low	6 - 10
Dybfrostprodukter		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Fjerkræbryst*	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret	low	10 - 20
Fiskepinde	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	low	6 - 10
Forårsruller	med	10 - 30
Camembert/ost	low	10 - 15
Andet		
Camembert/ost	low	7 - 10
Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta	min	5 - 10
Croutoner	low	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner	med	3 - 15
* Vend flere gange.		
** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		

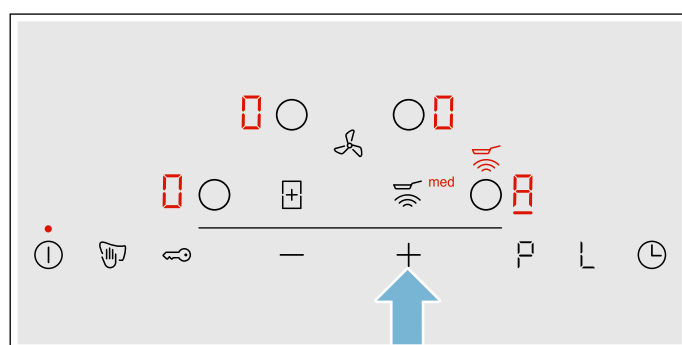
Indstilling

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

1. Vælg kogezone, og berør symbolet .



2. Vælg indenfor de næste 5 sekunder det ønskede temperaturtrin.



Funktionen er aktiveret. Temperatursymbolet  lyser, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder et signal, og temperatursymbolet slukkes.

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 kogetoppen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. Derfor har kogetoppen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

Aktivere: Berør symbolet . Der lyder et akustisk signal. Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Efter 35 sekunder bliver betjeningsfeltet låst op. Berør symbolet  for at ophæve funktionen før tiden.

Anvisninger

- 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 kogezonen 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 12	Gryder og pander, kontrol af egnethed 0 Ikke egnet 1 Ikke optimal 2 Velegnet

* Fabriksindstilling

** Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

Indikator	Funktion
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: Ventilationen starter på et fastlagt effektrtrin.*
c 20	Indstille efterløb 0 Deaktiveret. 1 Aktiveret: Ved drift med aftræk fortsætter ventilationen driften i ca. 6 minutter på effektrtrin 3 og ved drift med recirkulation i ca. 30 minutter på effektrtrin 1. Efter dette tidsrum slukkes ventilationen automatisk.*
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger 0 Individuelle indstillinger.* 1 Nulstille til fabriksindstillinger.
* Fabriksindstilling	
** Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.	

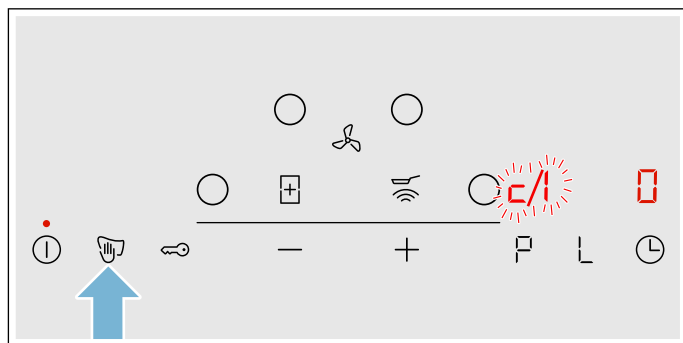
Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Tryk indenfor de næste 10 sekunder vedvarende på symbolet  i ca. 4 sekunder.
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne.
Berør symbolet **+** eller **-** for at se de enkelte indikatorer.

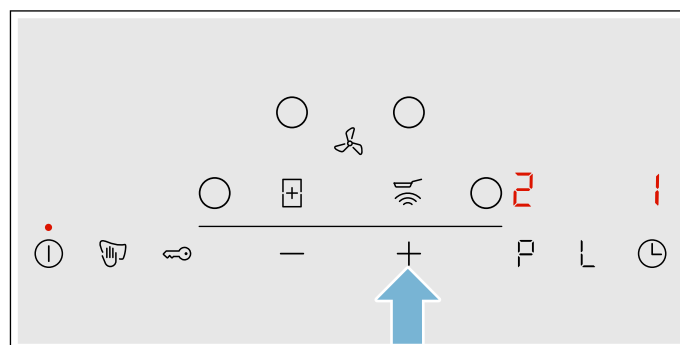
Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	05

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



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

5. Vælg derefter den ønskede indstilling med symbol **+** eller **-**.



6. 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"*

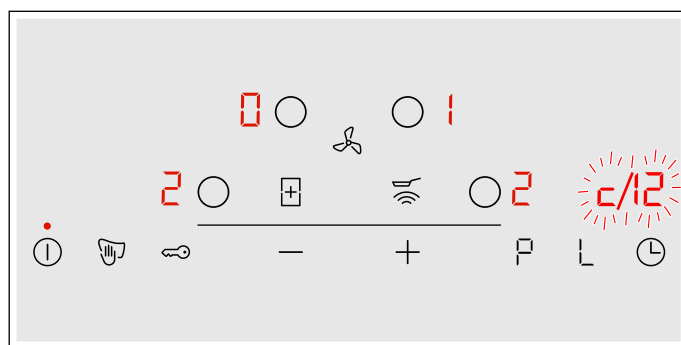
Test af gryder/pander

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 den kolde gryde/pande med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, hvis diameter bedst passer til gryde-/pandebunden.
2. Luk Grundindstillinger op, og vælg indstillingen **c 12**.
3. Berør symbolet **+** eller **-**. I kogezone-indikatoren blinker **-**. Funktionen er aktiveret.

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



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

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

Berør symbolet **+** eller **-** for at aktivere funktionen igen.

Anvisninger

- 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 kapitlet → *"Madlavning med induktion"*.

PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

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

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

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

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 højtryksrenser eller dampstråler.

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

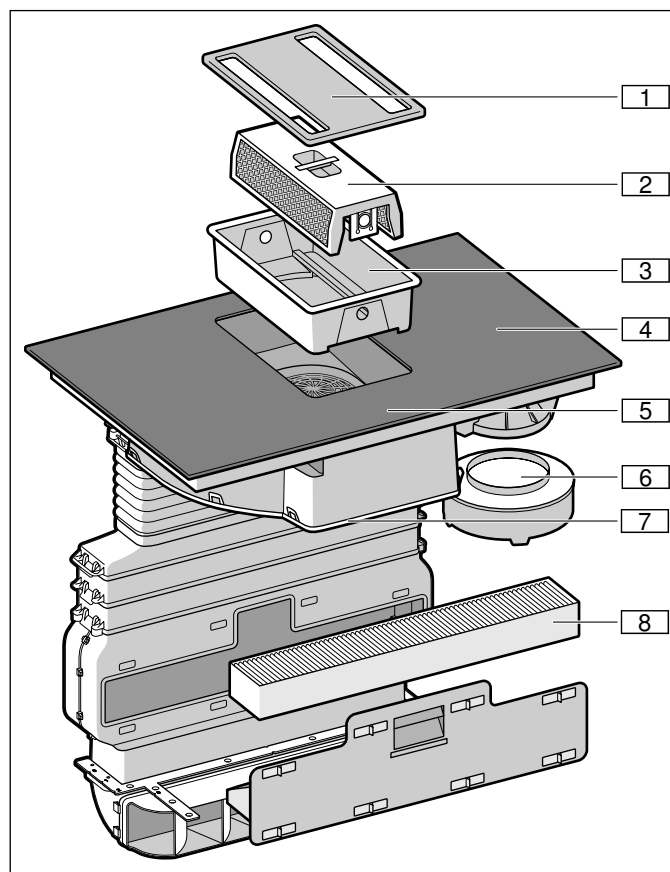
- ikke ufortyndet opvaskemiddel
- ikke rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- ikke skurende rengøringsmidler
- ikke højtryksrenser eller dampstråler
- ikke ovnrensemidler
- ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde, ridsende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

Pas på!**Beskadigelse af overflader**

Vask altid nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug!

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 rengøringssvamp, 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.
Betjeningselementer	Varmt opvaskevand eller et egnet rengøringsmiddel til glas (artikel-nr. 00311499): Rengør med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Filterdæksel	Varmt opvaskevand: Rengør med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.

Komponenter, der skal rengøres

Nr.	Betegnelse
1	Filterdæksel
2	Metalfedfilter
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.

Hårnakket 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 fedtfilteringsgrad 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:** $F \text{ } \square$ lyser
- **Aktivt kulfilter:** $F \text{ } ||$ lyser
- **Metalfedtfiltre og aktivt kulfilter:** $F \text{ } \square$ og $F \text{ } ||$ 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 $F \text{ } \square$ og $F \text{ } ||$ holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser $F \text{ } \square$ eller $F \text{ } ||$.

1. Berør symbolet ⌂ .
Der lyder et signal. Indikatoren for rensning af metalfedtfiltret er blevet nulstillet.
2. Berør symbolet ⌂ igen, hvis $F \text{ } ||$ lyser.
Der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

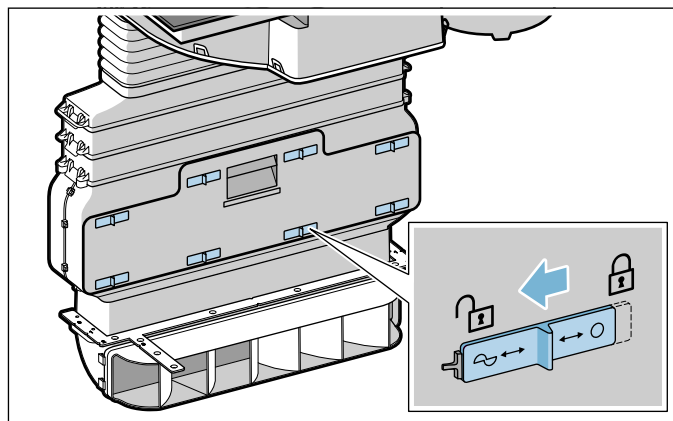
Skifte aktivkulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

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

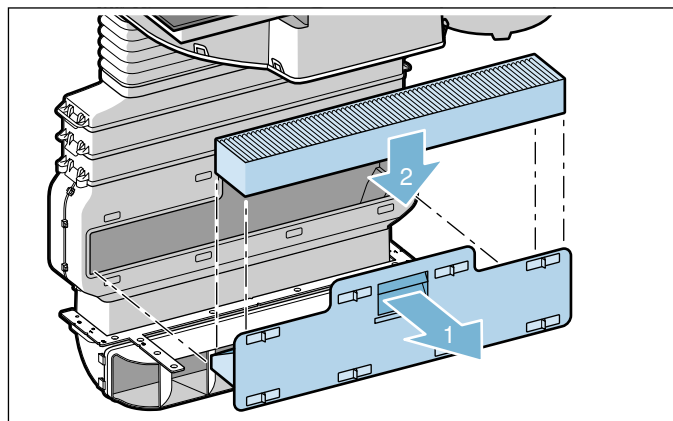
Anvisninger

- 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.



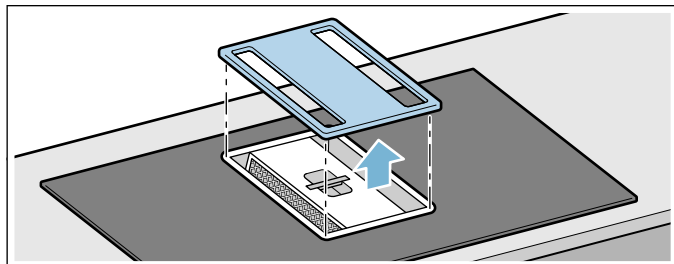
3. Sæt et nyt aktivt kulfilter på plads.
4. Luk skuffen i fladkanalen, og luk alle lukkemekanismerne.

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

Afmontere metalfedtfiltre

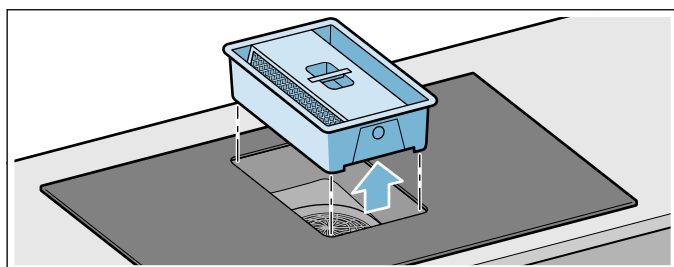
Metalfedtfiltrene filtrerer fedtet ud af emmen fra madlavningen. For at kunne opnå den optimale funktion, skal filtrene renses mindst engang om måneden.

1. Tag filterdækslet af.



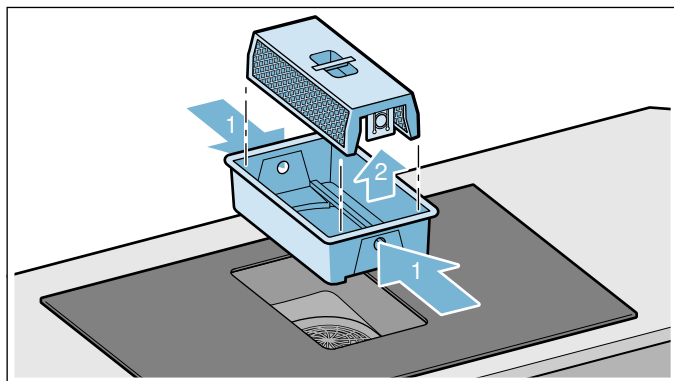
Bemærk: Pas på, at filterdækslet ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.

2. Tag metalfedtfiltret og beholderen ud.



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

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



4. Tøm om nødvendigt beholderen.
5. Rengør metalfedtfiltret og filterdækslet.
6. Rengør apparatet indvendigt, når metalfedtfiltret 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.

Metalfedtfiltre rengøres

Anvisninger

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

Manuelt:

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

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

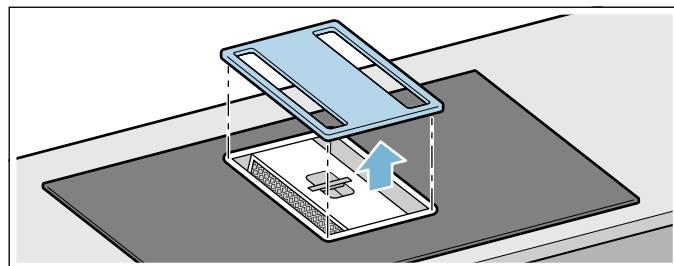
I opvaskemaskinen:

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

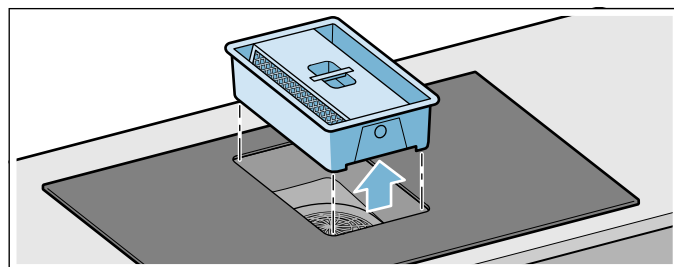
Afmontage og rengøring af flere komponenter

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

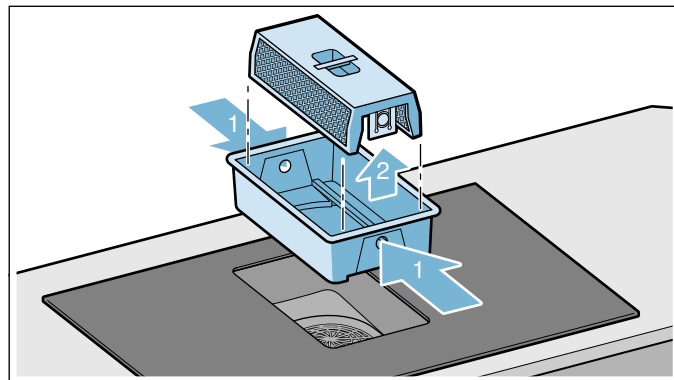
1. Tag filterdækslet af, og rengør det med en fugtig klud.



2. Tag metalfedtfiltret og beholderen ud.

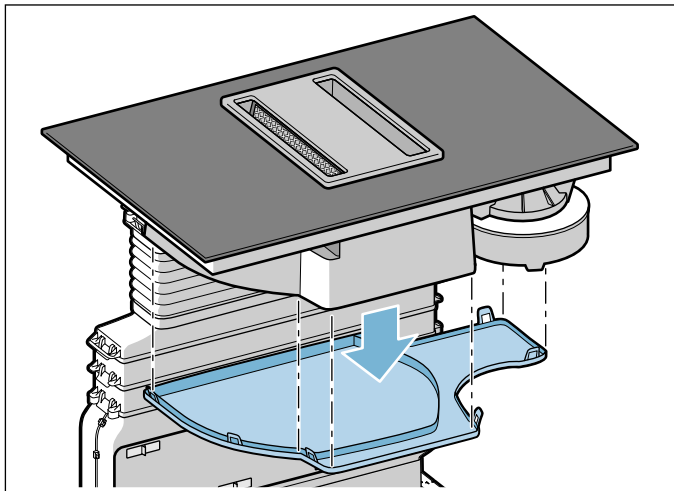


3. Tryk på begge lukkemekanismerne på siden af beholderen for at adskille fedtfiltret fra beholderen.



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 metalfedtfiler på plads

1. Sæt beholderen på plads.
2. Sæt metalfedtfileret i.
Bemærk: Kontroller, om metalfedtfileret 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 indikatorer nulstilles, så indikatorerne **F 1** 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 metalfedtfileret er blevet nulstillet.
2. Berør symbolet  igen, hvis **F 11** lyser.
Der lyder et signal. Udskiftningsindikatoren for det aktive kulfilter er blevet nulstillet.

Rense overløbsbeholder

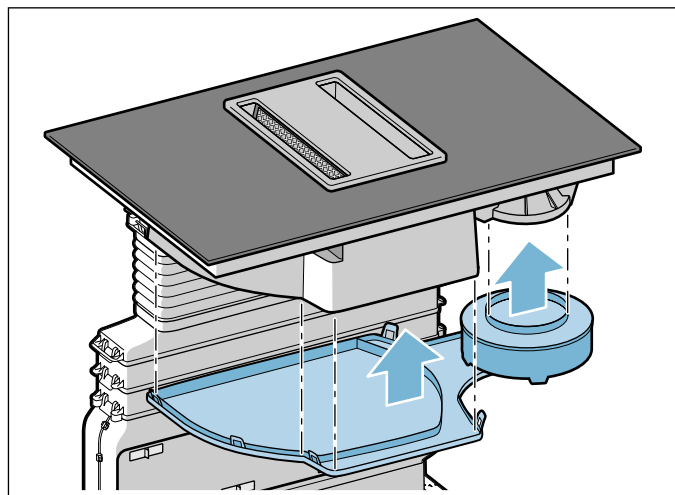
Anvisninger

- 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 metalfedtfileret 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 metalfedtfileret 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.

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 den rigtige kogezone.

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

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

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 den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel → "*Madlavning med induktion*" og → "*Kombi-zone*".

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. Sensoren til filterregistrering fungerer ikke.	Kontakt kundeservice. Kontakt kundeservice.
Ventilationen fungerer ikke. Symbolet lyser  ikke.	Metalfedtfiltret er ikke sat korrekt på plads.	Sæt metalfedtfiltret korrekt på plads.
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. Se kapitlet → "Automatisk sikkerhedsafbrydelse"
F10	Metalfedtfiltret skal renses.	Rengør metalfedtfiltret. → Side 26
F11	Det aktive kulfilter skal udskiftes.	Udskift det aktive kulfilter. → Side 26
F10 / F11	Udskiftnings-/rensningsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensede hhv. udskiftet.	Nulstil udskiftnings-/rensningsindikatoren. → "Nulstil udskiftningsindikator" på side 30
Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.		

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
E9000 E90 10	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningselskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, at tilslutningen er udført iht. strømtegningen.
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

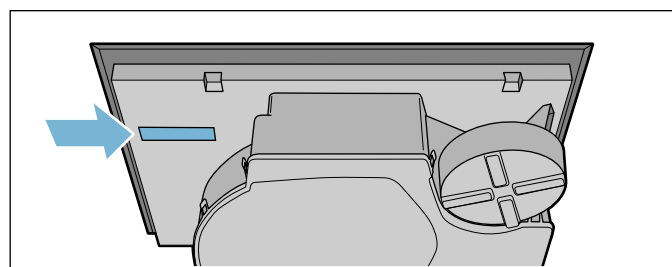
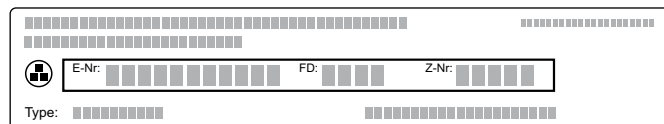
Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

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.



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

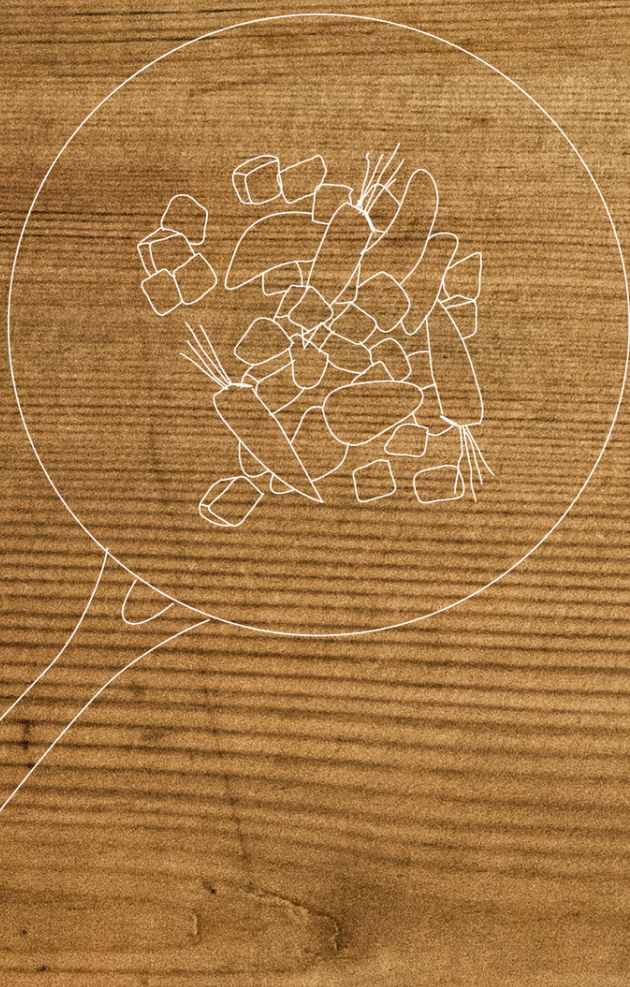
Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af vores apparater.

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 beholde- re:	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

9001370336
981111
da