



KOGSEKTION

[da] BRUGSANVISNING

**T68.F6...**





		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Indholdsfortegnelse

 <b>Brugsbetingelser</b> . . . . .	<b>5</b>	 <b>ShortBoost funktion</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> . . . . .	<b>6</b>	Gode råd om anvendelsen . . . . .	20
 <b>Årsager til skader</b> . . . . .	<b>7</b>	Aktivere . . . . .	20
Oversigt . . . . .	7	Deaktivere . . . . .	21
 <b>Miljøbeskyttelse</b> . . . . .	<b>8</b>	 <b>Varmholdningsfunktion</b> . . . . .	<b>21</b>
Råd om energibesparelse . . . . .	8	Aktivere . . . . .	21
Miljøvenlig bortskaffelse . . . . .	8	Deaktivere . . . . .	21
 <b>Madlavning med induktion</b> . . . . .	<b>8</b>	 <b>Overføring af indstillinger</b> . . . . .	<b>22</b>
Fordele ved madlavning med induktion . . . . .	8	Aktivere . . . . .	22
Kogegrej . . . . .	8	 <b>Kogeassistentfunktioner</b> . . . . .	<b>23</b>
 <b>Lær apparatet at kende</b> . . . . .	<b>10</b>	Funktionstype kogeassistent . . . . .	23
Betjenings panel . . . . .	10	Egnede gryder og pander . . . . .	24
Kogezonerne . . . . .	11	Sensorer og ekstra tilbehør . . . . .	24
Menuoversigt . . . . .	11	Funktioner og kogetrin . . . . .	24
Restvarmeindikator . . . . .	12	Anbefalede retter . . . . .	27
 <b>Betjening af maskinen</b> . . . . .	<b>12</b>	Teppan Yaki og Grill til FlexZonen . . . . .	35
Den første ibrugtagning . . . . .	12	Madlavningsassistent . . . . .	37
Tænde og slukke kogetoppen . . . . .	12	 <b>Trådløs temperatursensor</b> . . . . .	<b>37</b>
Indstille kogezone . . . . .	12	Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor . . . . .	37
Gåde råd om tilberedning . . . . .	13	Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet . . . . .	38
 <b>Flex zone</b> . . . . .	<b>16</b>	Rengøring . . . . .	38
Anbefalinger for brug af kogegrej . . . . .	16	Udskiftning af batteriet . . . . .	39
Som to uafhængige kogezoner . . . . .	16	Overensstemmelseserklæring . . . . .	39
Som en enkelt kogezone . . . . .	16	 <b>Børnesikring</b> . . . . .	<b>40</b>
 <b>Move-funktion</b> . . . . .	<b>17</b>	Aktivere/deaktivere børnesikring . . . . .	40
Aktivere . . . . .	17	Permanent børnesikring . . . . .	40
Deaktivere . . . . .	17	 <b>Aftørringssikring</b> . . . . .	<b>40</b>
 <b>FlexPlus zone</b> . . . . .	<b>18</b>	Aktivere . . . . .	40
Oplysninger om gryder og pander . . . . .	18	Deaktivere . . . . .	40
Aktivere . . . . .	18	 <b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> . . . . .	<b>40</b>
Deaktivere . . . . .	18	 <b>Grundindstillinger</b> . . . . .	<b>41</b>
 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	<b>19</b>	Åbne grundindstillinger: . . . . .	41
Programmere tilberedningstiden . . . . .	19	Menu Grundindstillinger . . . . .	41
Minuturet . . . . .	19	Forlade Grundindstillinger . . . . .	41
Stopur-funktion . . . . .	19	Gemme eller annullere ændringer . . . . .	41
 <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .	<b>20</b>		
Aktivere . . . . .	20		
Deaktivere . . . . .	20		

	<b>Visning af energiforbrug</b> . . . . .	<b>42</b>
	<b>Test af gryder/pander</b> . . . . .	<b>42</b>
	<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>43</b>
	<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>43</b>
	Opsætning . . . . .	43
	Home Connect indstillinger . . . . .	45
	Softwareopdatering . . . . .	47
	Fjerndiagnostik . . . . .	48
	Oplysning om datasikkerhed . . . . .	48
	Overensstemmelseserklæring . . . . .	48
	<b>Forbindelse emhætte</b> . . . . .	<b>48</b>
	Opsætning . . . . .	49
	Afbryde fra netværk . . . . .	49
	Styring af emhætte via kogetop . . . . .	49
	Indstillinger for emhættestyring . . . . .	50
	<b>Rengøring</b> . . . . .	<b>51</b>
	Kogesektion . . . . .	51
	Kogetoppens ramme . . . . .	51
	<b>Hyppe stillede spørgsmål og svar (FAQ)</b> . . . . .	<b>52</b>
	<b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?</b> . . . . .	<b>53</b>
	Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser . . . . .	53
	Tips . . . . .	53
	Demotilstand . . . . .	54
	<b>Kundeservice</b> . . . . .	<b>55</b>
	E-nummer og FD-nummer . . . . .	55
	<b>Prøveretter</b> . . . . .	<b>56</b>

---

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.

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

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 4000 meter over havets overflade.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadecomst, 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.

Ved anvendelse af kogefunktionerne skal den indstillede kogezone stemme overens med den kogezone, hvor gryden med temperatursensoren befinder sig.

Personer, der har implanteret et medicinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller en defibrillator), skal konsultere deres læge for at sikre, at det pågældende apparat stemmer overens med direktivet 90/385/EØF fra Rådet fra de Europæiske Fællesskaber af 20.juni 1990 samt med DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og at det pågældende apparat er valgt, implanteret og programmeret i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis der endvidere anvendes køkkenredskaber og håndtag på gryder og pander, som ikke er af metal, er der ingen risiko forbundet ved brug af induktions-kogesektion i henhold til sit formål.

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

### **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.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

### **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.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

### **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 – Fare pga. af magnetfelt!**

Den trådløse temperatursensor er magnetisk. De magnetiske elementer kan beskadige elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Derfor bør personer, som har et elektronisk implantat, ikke lægge temperatursensoren i lommerne på beklædningen og sørge for at overholde en minimumafstand på 10 cm mellem temperatursensoren og en pacemaker eller et lignende medicinsk apparat.

### **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.

**⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!**

- Den trådløse kogesensor er udstyret med et batteri, som kan blive beskadiget, hvis det udsættes for høje temperaturer. Tag kogesensoren af gryden, og opbevar den med god afstand til alle former for varmekilder.
- Temperatursensoren kan være meget varm, når den tages af gryden. Brug køkkenhandsker eller et viskestykke, når den tages af.
- Ved tilberedning i vandbad kan 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.

**🔪 Årsager til skader****Pas på!**

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

**Oversigt**

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand.	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder eller pander ridser kogetoppen.	Kontroller gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slidmærker fra gryder og pander.	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

## Miljøbeskyttelse

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

### Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinet er for højt, spildes der energi.

### 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.

Den trådløse temperatursensor er udstyret med et batteri. Bortskaf brugte batterier under hensyntagen til miljøet.

## 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.

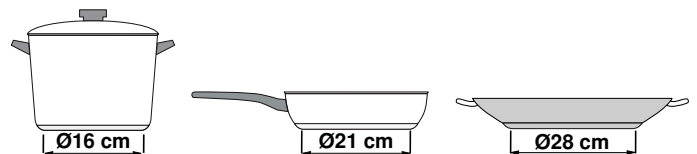
### Kogegrej

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

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegne 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.



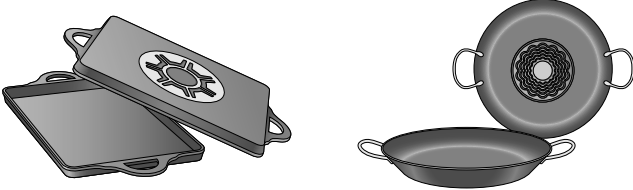
Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone".



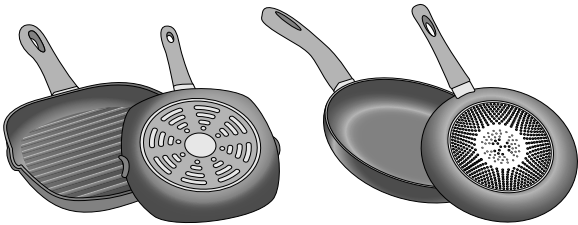


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- 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 kogegrej

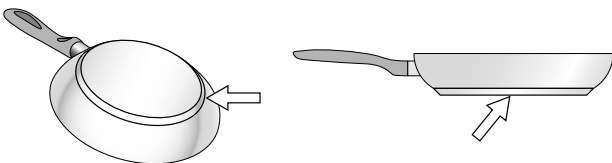
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- 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 kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

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

### Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

### Registrering af gryder og pander

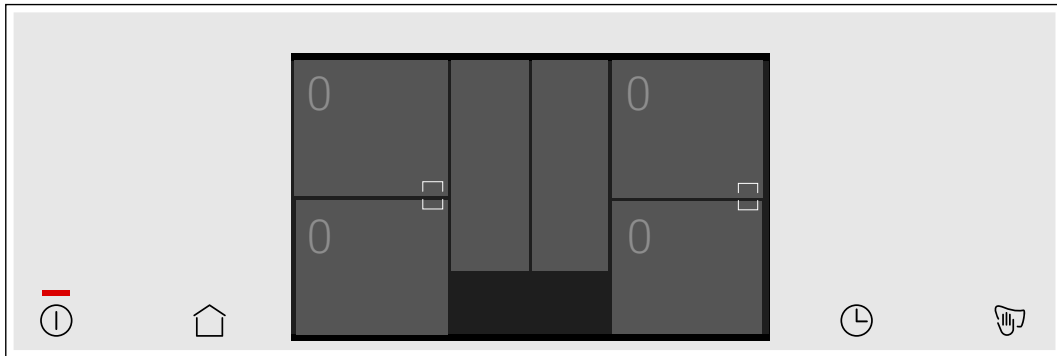
Alle kogezonerne har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pander.

























## Lær apparatet at kende

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

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

### Betjenings panel



Betjeningsfelter	
	Hovedafbryder
	Hovedmenu
	Børnesikring
	Grundindstillinger
	Info-menu
	Tidsmenu
	Stop-/æggeur-funktion
	Minutur
	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
	FlexZone
0... Boost	Indstillingsområde
	Varmholdningsfunktion
1-9	Effektrin
	PowerBoost-funktion
	ShortBoost-funktion
	Indstilling af tilberedningstid
	Menuen kogemodus
	Effektrin
	Madlavningsassistent
	Stegesensor
	Kogefunktioner
	Move-funktion
	Emhættestyring
	Emhættebelysning
	WLAN
	Tilbage

### Sensorfelter

Sensorfelterne er touch-felter. Berør det pågældende symbol for at vælge en funktion. I displayet vises de tilgængelige funktioner.

### Anvisninger

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på touch-displayet. Elektronikken kan blive overophedet.

## Kogezonerne

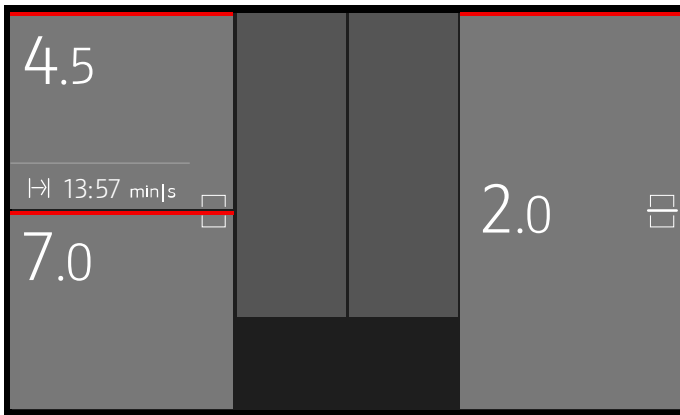
Kogezone	
	Enkelt kogezone Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
	Fleksibel kogezone Se afsnit → "Flex zone"
	FlexPlus-kogezone FlexPlus-kogezoner tændes altid i forbindelse med hhv. den højre eller den venstre fleksible kogezone. Se afsnit → "FlexPlus zone"
Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit → "Madlavning med induktion"	

## Menuoversigt

Kogesektionens intuitive menustruktur gør det let at finde sig til rette. Her findes en nærmere beskrivelse af de vigtigste menuer.

### Hovedmenu

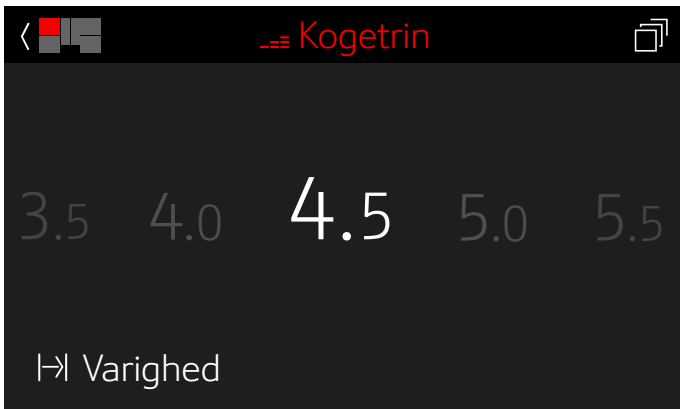
I hovedmenuen vises en oversigt over de kogezoner, som findes på kogesektionen. I de aktive kogezoner vises kogemodus, effekttrin og tidsfunktioner.



### Indstillingsområde

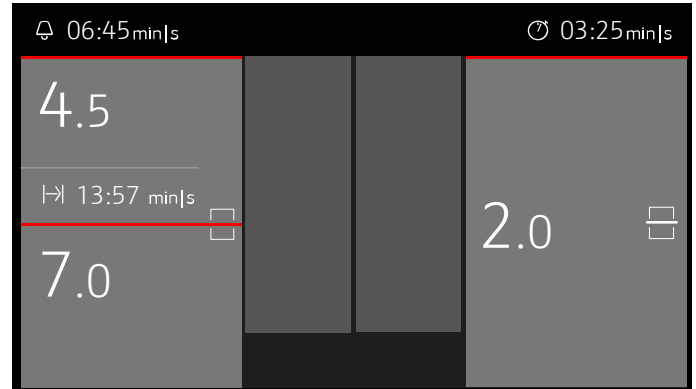
I indstillingsområdet for en kogezone kan effekttrin, tilberedningstider og de forskellige kogemodi for kogezonen indstilles.

Berør det ønskede kogetrin for at åbne indstillingsområdet.

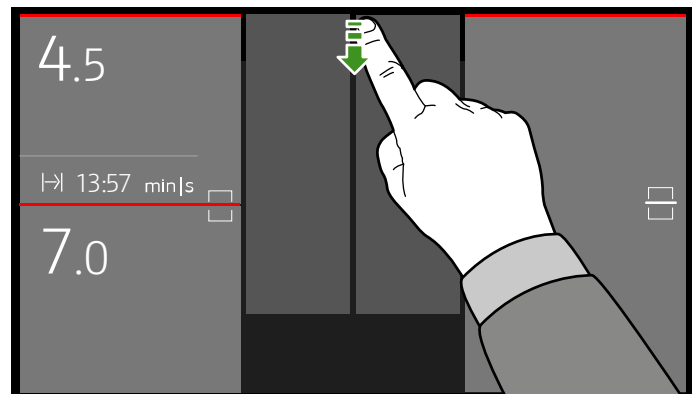


### Statuslinje

På statuslinjen vises minut- og æggeur, stop-/æggeur-funktion samt andre foretagne indstillinger.



Træk fingeren oppefra og nedad over displayet for at blænde statuslinjen ind.



Træk statuslinjen opad igen for at blænde den ud.


### Hovedmenu

I hovedmenuen er der adgang til grundindstillingerne, børnesikringen og informationsmenuen.

Hovedmenuen åbnes ved at berøre sensoren .

### Info-menu


I denne menu kan apparatets produktdata vises.






Berør symbolet  for at åbne info-menuen.

Endvidere kan der vises oplysninger om aktuelle funktioner. Berør symbolet for den ønskede funktion i nogle sekunder. Der vises en beskrivelse af den aktuelle funktion i info-vinduet.

## Menuen kogemodus

Kogesektionen har flere forskellige kogemodus-funktioner.

Berør symbolet  på statuslisten let for at åbne menuen kogemodus.

Kogemodus-funktioner	Funktion	
	Kogetrin	Valg af effektrin for kogezone.
	Madlavningsassistent	Stegning og kogning med forvalg af retter.
	Stegesensor	Stegning med kogesektionens automatiske temperaturregistrering.
	Kogefunktioner	Kogning med automatisk temperaturregistrering via den trådløse kogesensor. <b>Bemærk:</b> Funktionen kan først anvendes, når forbindelsen mellem den trådløse kogesensor og betjeningsfeltet er oprettet.
	PowerMove	Indstilling af temperatur via grydens/pandens placering på kogezoneerne.

## Restvarmeindikator

Kogesektionen 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:

- Restvarme høj
- Restvarme lav

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

Når kogezone slukkes, lyser restvarmeindikatoren vedvarende. Restvarmeindikatoren lyser, så længe kogezone er varm, også når kogetoppen er slukket.



## Betjening af maskinen

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

### Den første ibrugtagning

Når apparatet tændes første gang, vises en menu til valg af de første indstillinger.

Derefter vises hovedmenuen.

**Bemærk:** Det valgte sprog og alle andre indstillinger kan når som helst ændres. Der findes yderligere oplysninger om valg af sprog i kapitlet → "Grundindstillinger".

### Tænde og slukke kogetoppen

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør sensoren ①. Der lyder et signal, og touch-displayet lyser. Efter en kort opstartstid er kogesektionen klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ①, til indikatoren ved siden af hovedafbryderen slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

### Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 30 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 10 minutter, efter at kogesektionen er blevet slukket. Hvis kogesektionen tændes igen indenfor dette tidsrum, bliver de forrige indstillinger aktiveret igen. Der er oplysninger om ændring af det tidsrum, hvor de valgte indstillinger gemmes, i kapitlet → "Grundindstillinger".

### Indstille kogezone

Indstil det ønskede effektrin fra 1 til 9.

Effektrin 1 = laveste trin.

Effektrin 9 = højeste trin.

Hvert effektrin har et mellemtrin.

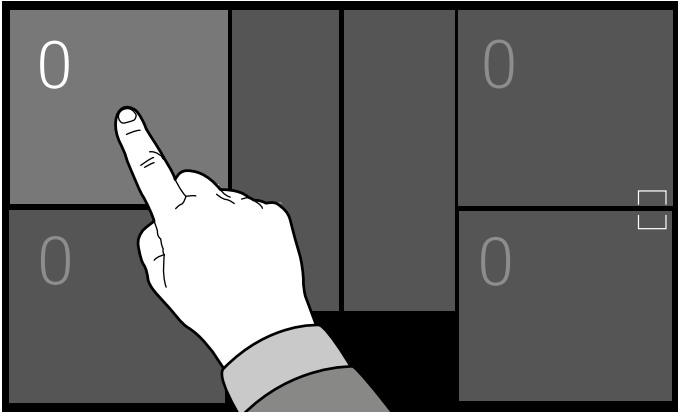
### Anvisninger

- 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.

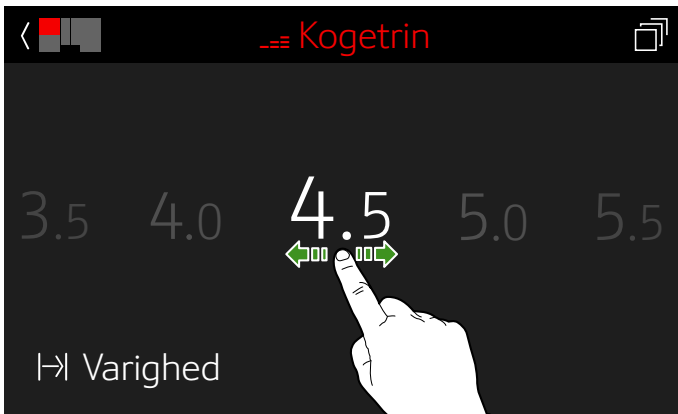
## Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre den tilhørende indikator. I displayfeltet vises indstillingsområdet for den valgte kogezone.



2. Bevæg fingeren hen over indstillingsområdet, og berør det ønskede kogetrin let.



Kogetrinet er indstillet.

Berør symbolet < let for at vende tilbage til hovedmenuen.

**Bemærk:** Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på den aktive kogezone, blinker det valgte kogetrin. Efter en vis tid slukkes kogezone.

## Ændre kogetrin

Vælg kogezone, og indstil et nyt kogetrin i indstillingsområdet.

## Slukke kogezone

Vælg kogezone, og indstil kogetrin 0 i indstillingsområdet. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

## EasyAdjust

Bevæg fingeren mod højre over kogezone for at indstille effektrin 9.0 eller mod venstre for at indstille effektrin 0.0. Der findes yderligere oplysninger om aktivering af denne i funktion i kapitlet

→ "Grundindstillinger"

## 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 kogetrinet, 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	Tilberedningstid (min.)
<b>Smeltning</b>		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
<b>Opvarmning og varmholdning</b>		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
<b>Trække, simre</b>		
Kartoffelkløbe (tysk specialitet)*	4.5 - 5.5	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
<b>Kogning, dampning</b>		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
<b>Grydestegning</b>		
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 - 8.5		

	Kogetrin	Tilberedningstid (min.)
<b>Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*</b>		
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)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6-7	10-20
Fisk og fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk og fiskefilet, paneret	6-7	8-20
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
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5-7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5-4.5	3-10
Spejlæg	5-6	3-6
<b>Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)</b>		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6-7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6-7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5		

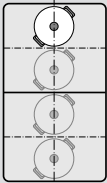
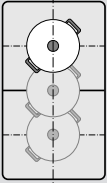
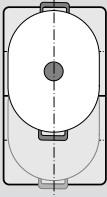
## Flex zone

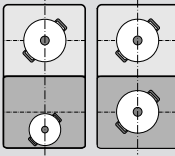
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

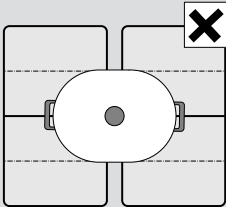
Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

### Anbefalinger for brug af kogegrej

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

Som en enkelt kogezone	
	Diameter mindre eller lig med 13 cm Placer gryder eller pander på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.
	Diameter over 13 cm Placer gryder 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.

Gode råd	
	Ved kogetoppe med mere end én fleksibel kogezone skal gryder og pander placeres, så de kun dækker den ene af de fleksible kogezone. Ellers bliver kogezoneerne ikke korrekt aktiveret, og resultatet af madlavningen bliver ikke tilfredsstillende.

### 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 en gryde eller pande på.
2. Berør symbolet  for den kogezone, hvor gryden eller panden befinder sig.  
Den fleksible kogezone lyser som én kogezone, og symbolet  lyser.
3. Vælg den fleksible kogezone, og indstil kogetrinet.

Flex-kogezone er aktiveret.

#### Ændre kogetrin

Vælg den fleksible kogezone, og korriger derefter til det ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

#### Tilføje en ny gryde eller pande

Sæt gryden eller panden på den fleksible kogezone, og følg anvisningerne i displayfeltet.

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

#### Adskille de to kogezone

Berør symbolet .

Flex-kogezone er deaktiveret. De to kogezone fungerer derefter som to uafhængige kogezone.

#### Anvisninger

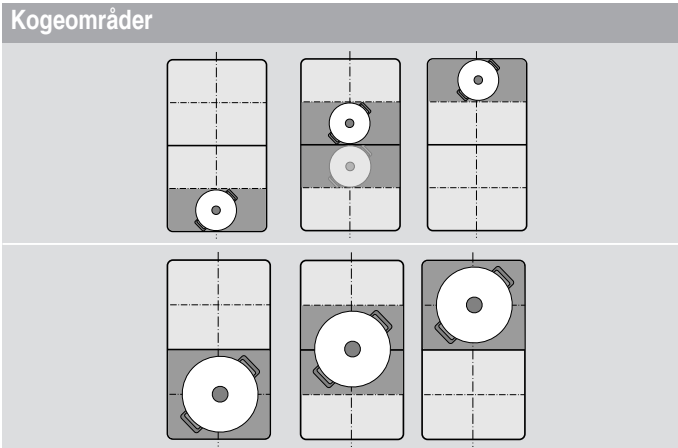
- Hvis kogetoppen slukkes og senere tændes igen, bliver den fleksible kogezone omstillet til to uafhængige kogezone igen.
- Der findes oplysninger om, hvordan konfigurationsindstillingen for den fleksible zone ændres i kapitel → "Grundindstillinger".



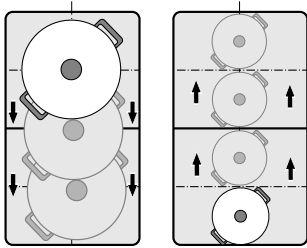
## Move-funktion

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 9.0.

Mellemste område = kogetrin 5.0.



Bageste område = kogetrin  $\ominus$ .

De forindstillede kogetrin kan ændres separat for hvert kogeområde. Ændring af 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 kogetrinet 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 kogezone i den fleksible kogezone.
2. Berør symbolet  i indstillingsområdet for kogezone.
3. Vælg optionen  PowerMove.  
Funktionen er aktiveret.

### Ændre kogetrin

Kogetrinnene for de enkelte kogeområder kan ændres under madlavningen. Berør det ønskede kogeområde let, og korriger kogetrinet i indstillingsområdet.

**Bemærk:** Hvis funktionen deaktiveres, bliver kogetrinnene for de tre områder indstillet til de forindstillede værdier.

### Deaktivere

Vælg kogeområdet, og berør feltet Deaktiver i indstillingsområdet. Kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren tændes.

Funktionen er deaktiveret.

## FlexPlus zone

Kogetoppen har to FlexPlus kogezone, som befinder sig mellem de to fleksible kogezone, og som er i drift i forbindelse med enten den venstre eller den højre fleksible kogezone. Derved kan der anvendes større gryder eller pander, og der kan opnås bedre resultater af madlavningen.

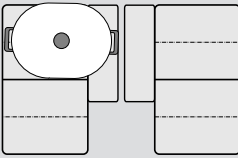
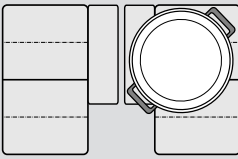
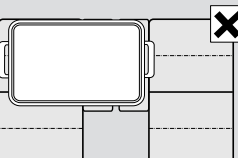
De to FlexPlus kogezone aktiveres altid i forbindelse med hhv. den højre eller den venstre fleksible kogezone. Det er ikke muligt at tænde for dem separat.

### Oplysninger om gryder og pander

For at opnå en god varmeregistrering og -fordeling skal gryder og pander så vidt muligt placeres centreret.

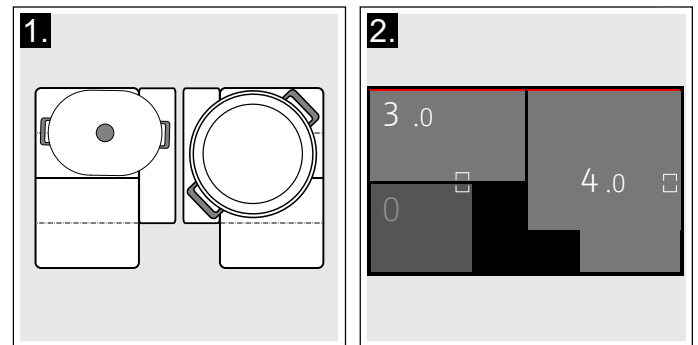
Gryder og pander skal dække kogezone i siden og FlexPlus kogezone.

Afhængigt af grydens eller pandens størrelse kan den fleksible kogezone aktiveres som to uafhængige kogezone eller som én sammenhængende kogezone:

Placering af gryder/pander	
	Aflange gryder og pander: Aktiver den fleksible kogezone som to uafhængige kogezone eller som én kogezone.
	Store, runde gryder og pander: Aktiver den fleksible kogezone som én kogezone.
	Gryden eller panden må ikke dække begge FlexPlus kogezone samtidig.

### Aktivere

1. Sæt gryden eller panden på kogezone, og sørg for, at den også dækker FlexPlus kogezone.
2. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin. FlexPlus-indikatoren lyser.



FlexPlus kogezone er aktiveret.

### Deaktivere

Tag gryden eller panden af kogezone. Indikatorerne slukkes.

FlexPlus kogezone er deaktiveret.

## 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 effekttrin.
2. Berør  $\rightarrow$  Varighed.
3. Indstil den ønskede tilberedningstid.
4. Berør Start.

Tilberedningstiden begynder at tælle ned og bliver vist i kogezonens indikator.

#### Anvisninger

- Hvis FlexZonen er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tilberedningstid den samme for hele kogezonen.
- Hvis Move-funktionen er valgt, 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.

#### Kogefunktioner

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og en af kogefunktionerne er aktiveret, begynder den indstillede tilberedningstid først, når temperaturen for det valgte område er nået.

#### Ændre eller slette tid

Vælg kogezonen, og berør  $\rightarrow$  Varighed for at vise tilberedningstiden.

Indtast en ny tilberedningstid, og berør Start.

Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Berør Gendan for at slette den indstillede tid. Tilberedningstiden bliver sat til 00:00:00.

Berør symbolet  $\leftarrow$  let for at vende tilbage til hovedmenuen.

#### Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes. Der lyder et signal, og effekttrinnet bliver sat på 0.0.

Tidsindikatoren og det akustiske signal slukkes, når kogezonen berøres.

## Minuturet

Minuturet fungerer uafhængigt af kogezoner og andre indstillinger. Når tiden er gået, lyder der et signal. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

#### Indstilling

1. Berør sensoren  $\ominus$ .
2. Berør  $\rightarrow$  Minutur.
3. Indstil den ønskede tid.
4. Berør Start.

Tiden begynder at tælle ned og bliver vist i statuslisten.

#### Ændre, slette eller sætte tid på pause

Berør symbol  $\ominus$  på statuslisten for at åbne minuturet.

Indtast en ny tilberedningstid, og berør Start.

Tiden begynder at tælle ned.

Berør Pause for at sætte tilberedningstiden på pause. Berør Start for at aktivere den igen.

Berør Gendan for at slette den indstillede tid. Minuturet er deaktiveret.

#### Når tiden er udløbet

Når tiden er udløbet, lyder der et signal.

Tidsindikatoren indstilles til 00:00. Berør symbolet  $\ominus$ , og indikatoren slukkes.

## 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

1. Berør sensoren  $\ominus$ .
2. Berør  $\rightarrow$  Indstillet tid.

Tiden begynder at tælle ned og bliver vist i statuslisten.

#### Sætte på pause eller deaktivere

Berør Pause for at sætte stop-/æggeuret på pause. Berør Start for at aktivere det igen.

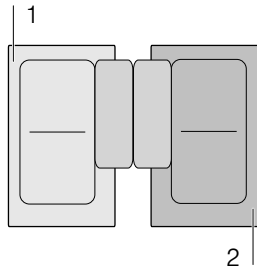
Tryk på symbolet  $\ominus$  på statuslisten, og berør derefter Gendan for at slukke for stop-/æggeuret.

Funktionen er deaktiveret.

Berør symbolet  $\leftarrow$  let for at vende tilbage til hovedmenuen.



## PowerBoost-funktion

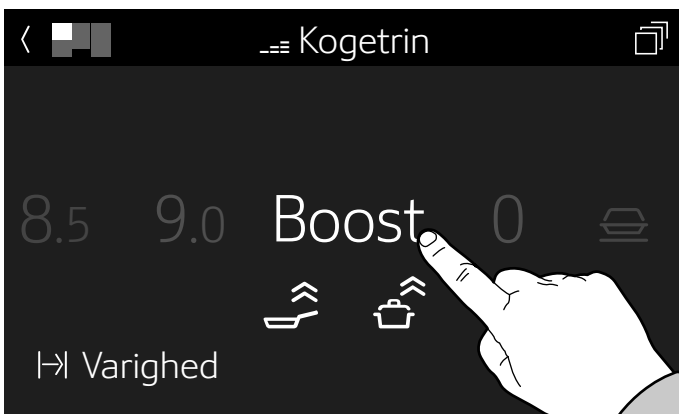
Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin 9. Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



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

### Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Indstil Boost i indstillingsområdet. Symbolerne  og  lyser.



3. Berør symbolet . Funktionen er aktiveret.

### Deaktivere

Vælg kogezone, og indstil et andet kogetrin i indstillingsområdet.

Funktionen er deaktiveret.

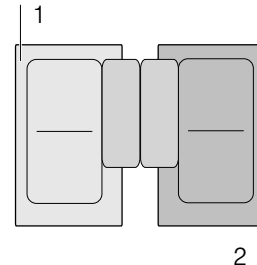
**Bemærk:** I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

## 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).





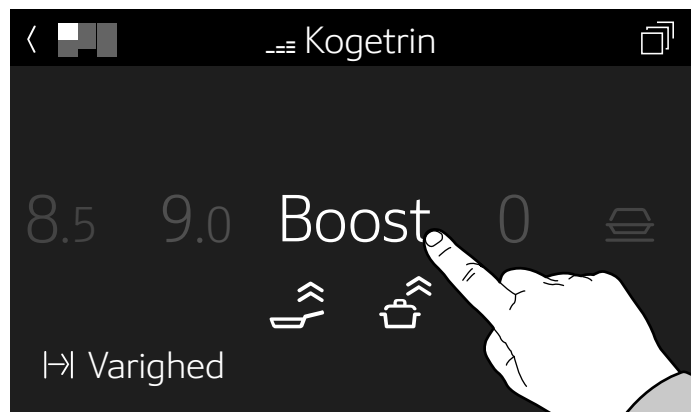
**Bemærk:** Ved den fleksible kogezone kan Shortboost-funktionen også aktiveres, når den anvendes som én kogezone.


### 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 opsigt.
- 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 en kogezone.
2. Indstil Boost i indstillingsområdet. Symbolerne  og  lyser.



3. Berør symbolet . Funktionen er aktiveret.

## Deaktivere

Vælg kogezone, og indstil et andet kogetrin i indstillingsområdet.

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 en kogezone.
  2. Vælg symbolet  i indstillingsområdet. I kogezoneindikatoren vises symbolet .
- Funktionen er aktiveret.

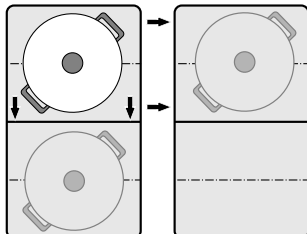
### Deaktivere

1. Vælg kogezone.
  2. Indstil kogetrinnet til 0 i indstillingsområdet. Indikatoren  og kogezone slukkes.
- Funktionen er deaktiveret.

## Overføring af indstillinger

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

For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til en 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 aktive kogezone til en anden.  
Gryden eller panden bliver registreret. Efter kort tid vises en forespørgsel i displayet, om de hidtidige indstillinger skal overtages på den nye kogezone.
2. Bekræft indstillingerne.

Indstillingerne bliver overført til den nye kogezone. Den oprindelige kogezone bliver deaktiveret.

### Anvisninger

- Hvis gryden eller panden sættes på den samme placering igen, bliver indstillingerne bibeholdt.
- Flyt gryden eller panden til en kogezone, der ikke er tændt, som endnu ikke er forindstillet, eller hvor der forinden ikke stod en anden 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 flyttes mere end en pande eller gryde, er funktionen kun klar til brug for den sidst flyttede gryde eller pande.

## Kogeassistentfunktioner

Kogeassistentfunktionerne sikrer, at madlavningen kan udføres enkelt og let med optimalt resultat. De anbefalede temperaturtrin er egnede til alle tilberedningsmåder.

De sørger for, at tilberedningen kan udføres uden for kraftig opkogning, og garanterer et perfekt resultat af såvel kogning som stegning.

Under hele madlavningsprocessen måler sensorerne grydens eller pandens temperatur. På den måde kan kogetrinnet reguleres, så den korrekte temperatur kan bibeholdes.

Når den valgte temperatur er nået, kan retten lægges i. Temperaturen holdes hele tiden konstant, uden at det er nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.

Kogefunktionerne kan bruges på alle kogezone, når der anvendes en trådløs kogesensor.



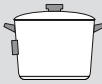









I dette kapitel findes oplysninger om:

- Kogeassistentfunktioner
- Egnede gryder og pander
- Sensorer og ekstra tilbehør
- Funktioner og kogetrin
- Anbefalede retter

### Funktionstype kogeassistent

Med kogeassistentfunktionerne er det muligt at vælge den bedst egnede tilberedningsmåde for alle retter.

Tabellen viser de tilgængelige funktionsindstillinger for kogeassistenten:

Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Gryder og pander	Tilgængelighed	Aktiveres
<b>Stegesensor</b>				
Grydestegning/stegning med lidt fedt	1, 2, 3, 4, 5		Alle kogezone	
<b>Kogefunktioner</b>				
Opvarmning / varmholdning	1 / 70 °C		Alle kogezone	
Simrekogning	2 / 90 °C		Alle kogezone	
Kogning	3 / 100 °C		Alle kogezone	
Tilberedning i trykkoger	4 / 120 °C		Alle kogezone	
Fritering med meget olie i gryden*	5 / 170 °C		Alle kogezone	

\*Forvarmning med låg og fritering uden låg.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs kogesensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren, via vores kundeservice eller på vores officielle hjemmeside.

## Egnede gryder og pander

Vælg den kogezone, som passer bedst i størrelsen til grydens bund, og placer den midt på kogezone.

Ved kogefunktionerne skal der anvendes en gryde, der er så høj, at den krævede vandmængde når op over den trådløse kogesensoren silikone-patch.

Der findes pander, som er optimalt egnede til brug med stegesensoren. De kan efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside. 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.
- Z9455X0, pande med en diameter på 28 cm. Kun anbefalet til brug på FlexPlus-kogezone.
- 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 slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt fedtstof.

### Anvisninger

- Stegesensoren er specielt afpasset til pander af denne type og størrelse.
- På de fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med forkert størrelse eller placering. Se kapitlet → "*Flex zone*".
- Andre pandetyper kan blive overophedet, eller temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Vælg først det laveste temperaturtrin, som om ønsket kan ændres.

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

I tabellen over kogeassistentfunktionerne er den bedste egnede gryde eller pande angivet for hver funktion.

## Sensorer og ekstra tilbehør

Under hele kogeprocessen måler sensorerne grydens temperatur. Derved bliver kogeeffekten reguleret med stor nøjagtighed, så madlavningen altid sker ved korrekt temperatur.

For at muliggøre optimale resultater er kogesektionen udstyret med to forskellige systemer til temperaturmåling:

- Temperaturfølere, som er placeret inde i kogesektionen, og som kontrollerer temperaturen i bunden af gryder og pander. Egnede til brug med stegesensoren.
- Trådløs kogesensor, som sender oplysninger om grydens temperatur videre til betjeningsfeltet. Egnede til kogefunktionerne.

Kogesensoren er absolut nødvendig for at kunne anvende kogefunktionerne.

Hvis kogesektionen ikke har en trådløs kogesensor, kan den efterfølgende købes hos forhandleren, hos vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside ved angivelse af referencenummer Z31PX10X0.

Der findes oplysninger om den trådløse kogesensor i afsnit

## Funktioner og kogetrin

### Stegesensor

Med denne funktion bliver den egnede temperatur bibeholdt under stegningen.

### Fordele

- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen. På den måde kan der spares på energien, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegesensoren meddeler, når temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olien og efterfølgende af retterne.

### Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænklåg til beskyttelse mod fedtsprøjt.
- Anvend kun egnede olie eller fedt. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, koldpresset olivenolie eller svinefedt.
- Opvarm aldrig fedtstoffer eller olie uden opsyn.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver kogesensoren ikke aktiveret korrekt.
- Anvend altid kogefunktionen "Fritering med meget olie i gryden" på trin 5 ved fritering med meget olie i en gryde.





**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.

**Indstilling**

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

- Vælg en kogezone.
- Berør , og vælg optionen  Stegesensor.
- Vælg det ønskede temperaturtrin.  
Funktionen er aktiveret.  
Den røde streg i den øverste del af kogezone begynder at lyse, til den valgte temperatur er nået. Så lyder der et signal, og temperaturindikatoren lyser fortsat.
- 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.
- Sæt temperaturtrinnet på 0.  
Funktionen er deaktiveret.

**Bemærk:** Vælg en anden kogemodus for at forlade stegesensor-funktionen.

**Kogefunktioner**

Disse funktioner kan bruges til opvarmning, tilberedning, kogning af madvarer, til kogning med trykkoger eller til fritering i en gryde med rigeligt olie ved kontrollerede temperaturer.

Disse funktioner er til rådighed for alle kogezone.

**Fordele**

- Kogezone varmer kun, når det er nødvendigt for at opretholde temperaturen. Det sparer på energien, og olie og fedt bliver ikke overophedet.
- Temperaturen bliver kontrolleret kontinuerligt. På den måde forhindres det, at retterne koger over. Endvidere er det ikke nødvendigt at ændre temperaturtrinnet.
- Et lydssignal angiver, når vandet eller olien har nået den korrekte temperatur for ilægning af retten. Hvis en madvare skal lægges i straks fra starten, er det angivet i tabellen.

**Anvisninger**

- De anvendte gryder og pander skal have en plan og tyk bund. Anvend ikke gryder og pander, hvis bund er tynd eller deformeret.
- Fyld så meget i gryden, at indholdet når en højde, hvor kogesensorens silikone-patch bliver dækket.
- Anvend stegesensoren ved stegning med lidt olie.
- Placer gryden, så kogesensoren vender ud mod siden af kogesektionen.
- Fjern ikke kogesensoren fra gryden under tilberedningen.
- Fjern kogesensoren fra gryden efter tilberedningen. Pas på! Kogesensoren kan være meget varm.

**Temperaturområder og -trin**

Kogefunktioner	Temperaturtrin	Temperaturområde	Velegnet til
Opvarmning / varmholdning	1/70 °C	60 - 70 °C	f.eks. suppe, punch
Tilberedning ved lav varme	2/90 °C	80 - 90 °C	f.eks. ris, mælk
Kogning	3/100 °C	90 - 100 °C	f.eks. pasta, grøntsager
Tilberedning i trykkoger	4/120 °C	110 - 120 °C	f.eks. kylling, sammenkogt ret.
Fritering med meget olie i gryden	5/170 °C	170 - 180 °C	f.eks. donuts, frikadeller

## Tips om tilberedning med kogefunktionerne

- Funktionen opvarmning / varmholdning: dybfrostprodukter i portionsstørrelse, f.eks. spinat. Læg dybfrostproduktet i gryden. Tilsæt den vandmængde, som er angivet af producenten. Læg låg på, og vælg trin 1 / 70 °C. Rør rundt af og til.
- Funktionen simrekogning: Denne funktion er velegnet til tilberedning af madvarer ved lave temperaturer og reducere af saucer og gryderetter. Vælg trin 2 / 90 °C.
- Funktionen kogning: Med denne funktion kan vand koges under låg, uden at det koger over. Effektiv madlavning takket være temperaturkontrol. Vælg trin 3 / 100 °C.
- Funktionen kogning i trykkoger: Følg producentens anvisninger. Fortsæt tilberedningen i den anbefalede tid efter lydsignalet. Vælg trin 4 / 120 °C.
- Funktionen fritering med meget olie i en gryde: Opvarm olien under låg. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien (hvis der ikke er andre angivelser i tabellen over anbefalede retter). Vælg trin 5 / 170 °C.

## Anvisninger

- Læg altid låg på under tilberedning. Undtagelse: "Fritering med meget olie i gryden", temperaturtrin 5/170 °C.
- Kontroller, at der er lagt låg på gryden, hvis der ikke lyder et akustisk signal.
- Opvarm aldrig olie uden opsyn. Anvend olie eller fedt, der er egnet til fritering. Anvend ikke blandinger med forskellige slags friturefedt, som f.eks. olie blandet med svinefedt. Fedtblandinger kan skumme op, når de bliver opvarmet.
- Hvis resultatet af tilberedningen ikke er tilfredsstillende, skal der anvendes mere vand næste gang, samtidig med at det anbefalede temperaturtrin bibeholdes.

## Indstilling af kogepunkt



Vands kogepunkt afhænger af, hvor højt boligen er placeret over havets overflade. Hvis vandet koger for kraftigt eller for svagt, kan kogepunktet indstilles. Dette gøres på følgende måde:

- Vælg grundindstillingen Indstil kogepunkt, se kapitlet → "*Grundindstillinger*"
- Som standard er grundindstillingen indstillet til 200 - 400 m. Hvis boligen befinder sig mellem 200 til 400 meter over havets overflade, er det ikke nødvendigt at indstille kogepunktet. Vælg i modsat fald den indstilling, som svarer til boligens højde over havets overflade.


**Bemærk:** Temperaturtrin 3/100 °C er tilstrækkeligt til kogning, også selv om vandet ikke bobler særlig kraftigt ved dette trin. Kogepunktet kan ændres. Vælg en lavere højde, hvis der f.eks. ønskes en kraftigere kogning.

## Indstilling

Inden kogefunktionen anvendes første gang, skal forbindelsen mellem den trådløse kogesensor og betjeningsfeltet være oprettet. Der findes oplysninger om dette i kapitlet → " *Trådløs temperatursensor*"

1. Fastgør temperatursensoren på gryden, se kapitlet → "*Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor*"
2. Stil en gryde med tilstrækkelig meget væske på den ønskede kogezone, og læg låg på.
3. For at anvende kogesensoren skal den kogezone, hvor gryden med kogesensoren befinder sig, vælges.
4. Berør symbolet , og vælg optionen  kogefunktion.

**Bemærk:** Kogefunktions-modus kan først anvendes, når forbindelsen mellem den trådløse temperatursensor og betjeningsfeltet er oprettet. Se kapitlet → "*Trådløs temperatursensor*".

5. Berør symbolet  for den trådløse temperatursensor.
6. Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Funktionen er aktiveret. Den røde streg i den øverste del af kogezonen begynder at lyse, til den valgte temperatur er nået. Så lyder der et signal, og temperaturindikatoren lyser fortsat.
7. Tag låget af efter lydsignalet, og læg madvarerne i olien. Læg låg på gryden under tilberedningen.

**Bemærk:** Læg ikke låg på gryden ved funktionen "Fritering med meget olie i gryden".

## Deaktivere kogefunktion
























1. Vælg kogezonen.
2. Sæt temperaturtrinnet på 0. Funktionen er deaktiveret.

## Anbefalede retter

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddeltipe. Temperatur og tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

Kogeassistentfunktioner:

	Stegesensor til pander
	Kogesensor

Kød	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Schnitzel, naturel <sup>1</sup>		4	6 - 10
Schnitzel, paneret <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>		4	6 - 10
Koteletter <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Wienerschnitzel <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Kød i strimler <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Bacon <sup>1</sup>		2	5 - 8
Hakket kød <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburgers (tykkelse 1,5 cm) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Frikadeller (2 cm tykke) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Fyldte frikadeller <sup>1</sup>		3	10 - 20
Pølser, kogte <sup>1</sup>		3	8 - 20
Pølser, rå <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Simrekogning</b>			
Pølser <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Kogning</b>			
Kødboller <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Suppehøne <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Kogt oksekød "Tafelspitz" <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Vend flere gange.

<sup>2</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.









<sup>3</sup> Rør rundt jævnlige.









<sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.











<sup>5</sup> Læg retten i med det samme.
















<sup>6</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.







Kød	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Suppehøne <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Kogt oksekød "Tafelspitz" <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere kyllingestykker <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere kødboller <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Vend flere gange. <sup>2</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. <sup>3</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. <sup>5</sup> Læg retten i med det samme. <sup>6</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Fisk	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>		4	10 - 20
Fiskefilet, paneret <sup>1</sup>		3	10 - 20
Små rejer <sup>1</sup>		4	4 - 8
Store rejer <sup>1</sup>		4	4 - 8
Helstegt fisk <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Simrekogning</b>			
Dampet fisk <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere fisk i øldej <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere paneret fisk <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Vend flere gange. <sup>2</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. <sup>3</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Retter med æg	Køgeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Spejlæg stegt i smør <sup>1</sup>		2	2-6
Spejlæg <sup>2</sup>		4	2-6
Røræg <sup>3</sup>		2	4-9
Omelet <sup>4</sup>		2	3-6
Crepes <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		3	4-8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10-15
<b>Kogning</b>			
Kogte æg <sup>5</sup>		3-100 °C	5-10
<sup>1</sup> Læg smør og madvarer på efter lydsignalet. <sup>2</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. <sup>3</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>4</sup> Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. <sup>5</sup> Læg retten i med det samme.			

Grøntsager og bælgfrugter	Køgeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Hvidløg <sup>1</sup>		2	2-10
Løg, dampede <sup>1</sup>		2	2-10
Løgringe <sup>1</sup>		3	5-10
Squash <sup>2</sup>		3	4-12
Auberginer <sup>2</sup>		3	4-12
Peberfrugter <sup>1</sup>		3	4-15
Stege grønne asparges <sup>2</sup>		3	4-15
Svampe <sup>1</sup>		4	10-15
Dampe grøntsager i olie <sup>1</sup>		1	10-20
Glaserede grøntsager <sup>1</sup>		3	6-10
<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>2</sup> Vend flere gange. <sup>3</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvarerne på panden efter lydsignalet. <sup>4</sup> Læg retten i med det samme. <sup>5</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			






Grøntsager og bælgfrugter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Kogning</b>			
Broccoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Blomkål <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Rosenkål <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Grønne bønner <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Kikærter <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Ærter <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Linser <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Grøntsager i trykkoger <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Kikærter i trykkoger <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Hvide bønner i trykkoger <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Linser i trykkoger <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere panerede grøntsager <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere grøntsager i øldej <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere panerede svampe <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere svampe i øldej <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>2</sup> Vend flere gange. <sup>3</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Læg madvarerne på panden efter lydssignalet. <sup>4</sup> Læg retten i med det samme. <sup>5</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Kartofler	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydssignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Stegte kartofler af pillekartofler <sup>1</sup>		5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Kartoffelpuffer <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glaserede kartofler <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Simrekogning</b>			
Simrekogning af kartoffelkløbe <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>2</sup> Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. <sup>3</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydssignalet. <sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydssignalet. <sup>5</sup> Læg retten i med det samme.			

Kartofler	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Kogning</b>			
Kogning af kartofler <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Kartofler i trykkoger <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>2</sup> Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. <sup>3</sup> Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. <sup>4</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. <sup>5</sup> Læg retten i med det samme.			

















Pasta og kornprodukter	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Simrekogning</b>			
Ris <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Semuljegrød <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Kogning</b>			
Dejprodukter <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Ravioli <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Ris i trykkoger <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8
<sup>1</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet. <sup>2</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>3</sup> Læg retten i med det samme.			










Suppe	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Simrekogning</b>			
Pulver-cremesuppe <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Kogning</b>			
Hjemmelavet bouillon <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Pulversuppe <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Tilberedning i trykkoger</b>			
Hjemmelavet bouillon i trykkoger <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30
<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>2</sup> Læg retten i med det samme.			

Sauce	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Tomatsauce med grøntsager <sup>1</sup>		1	25 - 35
Bechamelsauce <sup>1</sup>		1	10 - 20
Ostesauce <sup>1</sup>		1	10 - 20
Reducere sauce <sup>1</sup>		1	25 - 35
Søde saucer <sup>1</sup>		1	15 - 25
<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.			

Dessert	Kogeassistent-funktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Simrekogning</b>			
Mælkeris <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Havregrød <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Chokoladebudding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Kogning</b>			
Kompot <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere berlinere <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere doughnuts <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere Buñuelos <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Rør rundt jævnlgt.			
<sup>2</sup> Læg retten i med det samme.			
<sup>3</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			



Dybfrostprodukter	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Schnitzel <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Fjerkræbryst <sup>1</sup>		4	10 - 30
Kyllingenuggets <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>		3	10 - 20
Fiskefilet, paneret <sup>1</sup>		3	10 - 20
Fiskepinde <sup>1</sup>		4	8 - 12
Stege pommes frites <sup>2</sup>		5	4 - 6
Panderetter <sup>2</sup>		3	6 - 10
Forårsruller <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Varmholdning, opvarmning</b>			
Grøntsager i flødesauce <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Kogning</b>			
Grønne bønner, dybfrost <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Fritering med meget olie</b>			
Fritere pommes frites <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Vend flere gange.			
<sup>2</sup> Rør rundt jævnlgt.			
<sup>3</sup> Opvarmning og tilberedning med låg. Tilsæt retterne efter lydsignalet.			
<sup>4</sup> Opvarm olien under låg. Steges efter hinanden og uden låg.			

Andet	Kogeassistentfunktioner	Temperaturtrin	Samlet tilberedningstid fra lydsignal (min.)
<b>Stegning med lidt olie</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Croutoner <sup>2</sup>		3	6 - 10
Tør-færdigretter <sup>3</sup>		1	5 - 10
Riste mandler <sup>4</sup>		4	3 - 15
Riste nødder <sup>4</sup>		4	3 - 15
Riste pinjekerner <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Varmholdning, opvarmning</b>			
Opvarme gullaschsuppe <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Opvarme gløgg <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Simrekogning</b>			
Opvarme mælk <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10
<sup>1</sup> Vend flere gange. <sup>2</sup> Rør rundt jævnlgt. <sup>3</sup> Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger. <sup>4</sup> Læg retten i efter lydsignalet. <sup>5</sup> Læg retten i med det samme.			

## Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til FlexZonen og optimalt til brug med stegesensoren.

### Grill

































Grill tilpasser sig til FlexZonen. Der kan sundt og enkelt tilberedes store og små mængder kød, fisk, friske grøntsager og brød med meget lidt olie. Rillerne sørger for, at madvarerne optager mindre fedt. Den enkle anvendelse gør det muligt at grille retter, så de ser ud og smager, som om de var tilberedt på en traditionel grill. Hæld lidt olie på grillen eller på rettens overflade for at lette varmeoverførslen.



### Teppan Yaki

Med Teppan Yaki kan kød, fisk, skaldyr, grøntsager, kager og brød tilberedes sundt og enkelt med meget lidt olie. Teppan Yaki tilpasser sig perfekt til FlexZonen. Den direkte kontakt med pladen og den ensartede varmeoverførsel bevirker, at madvarernes konsistens, farve og saftighed bevares ved stegning og bruning.

Den følgende tabel indeholder et udvalg af retter, som er sorteret efter levnedsmiddeltipe. Temperatur og tilberedningstid er afhængig af fødevarernes mængde, tilstand og kvalitet.

**Bemærk:** Indstil FlexZonen som den eneste kogezone for at aktivere funktionen korrekt.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
<b>Kød</b>			
Schnitzel, naturel <sup>1</sup>	 / 	4	6-10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6-10
Koteletter <sup>1</sup>	 / 	3	10-15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6-8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8-12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8-12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10-20
Bacon <sup>1</sup>	 / 	3	5-8
Hamburgers <sup>1</sup>	 / 	3	6-15
Pølser, kogte <sup>1</sup>	 / 	4	8-20
Pølser, rå <sup>1</sup>	 / 	4	8-20
Gyros <sup>2</sup>		4	7-12
Hakket kød <sup>2</sup>		4	6-10
<b>Fisk og skaldyr</b>			
Fiskefilet, naturel <sup>1</sup>	 / 	4	10-20
Små rejer <sup>1</sup>	 / 	4	4-8
Store rejer <sup>1</sup>	 / 	4	4-8
Stegning af fisk, hel <sup>1</sup>	 / 	3	15-30
<sup>1</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.			
<sup>2</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnlgt.			
<sup>3</sup> Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.			
<sup>4</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.			
<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.			
<sup>6</sup> Læg madvarerne på efter lydsignalet.			

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydssignal (min.)
<b>Grøntsager</b>			
Squash <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Auberginer <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Peberfrugter <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Stegning af grønne asparges <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Svampe <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Hvidløg <sup>2</sup>		2	2 - 10
Svitsning af løg <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glasering af grøntsager <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Kartofler</b>			
Stegte kartofler af pillekartofler <sup>2</sup>		5	6 - 12
Kartoffelpuffer <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Retter med æg</b>			
Spejlæg med smør <sup>3</sup>		2	2 - 6
Spejlæg med olie <sup>1</sup>		4	2 - 6
Røræg <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pandekager <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Arme riddere <sup>4</sup>		3	4 - 8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Andet</b>			
Ristning <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Croutoner <sup>2</sup>		3	6 - 10
Ristning af mandler <sup>6</sup>		4	3 - 15
Ristning af nødder <sup>6</sup>		4	3 - 15
Ristning af pinjekerner <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>2</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Rør rundt jævnlgt.

<sup>3</sup> Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>4</sup> Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.



<sup>5</sup> Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.

<sup>6</sup> Læg madvarerne på efter lydssignalet.

## Madlavningsassistent

Denne funktion kan bruges til tilberedning af mange meget forskellige retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

### Vælge og indstille program

1. Vælg en kogezone.
  2. Berør symbolet  i indstillingsområdet for kogezone.
  3. Vælg optionen „ Madlavningsassistent“.
  4. Vælg den ønskede programgruppe.
  5. Vælg den ønskede ret.
- I indikatoren vises oplysninger om retterne. Berør Start for at bekræfte.

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret og giver anvisninger om tilberedningen.

### Afbryde program

Stil temperaturen på 0, eller vælg en anden tilberedningstype for at afbryde programmet.

## Trådløs temperatursensor

Inden kogefunktionen anvendes første gang, skal forbindelsen mellem den trådløse temperatursensor og betjeningsfeltet oprettes.

### Klargøring og pleje af den trådløse temperatursensor

I dette afsnit findes oplysninger om:

- Påklæbning af silikone-patch
- Placering af den trådløse kogesensor
- Rengøring
- Udskiftning af batteriet

Silikone-patchen og kogesensoren kan efterfølgende købes hos forhandleren, vores tekniske kundeservice eller på vores officielle hjemmeside. Angiv det pågældende referencenummer:

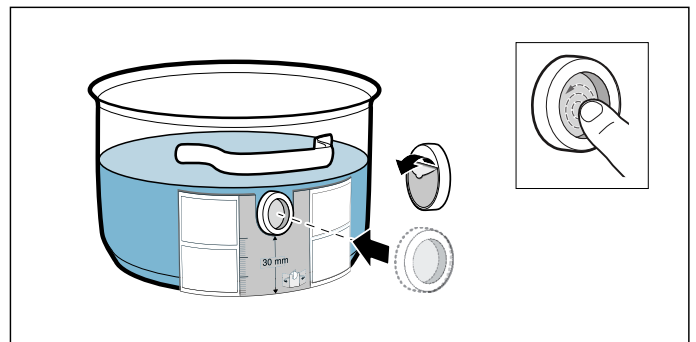
00577921	Sæt med 5 silikone-patches
Z31PX10X0	Kogesensor og sæt med 5 silikone-patches

### Påklæbning af silikone-patchen

Silikone-patchen fikserer temperatursensoren på gryden.

Når en gryde anvendes med kogefunktionerne første gang, skal silikone-patchen placeres direkte på den. **Vigtigt!**

1. Påklæbningsstedet på gryden skal være fedtfrit. Rengør gryden, tør den grundigt, og gnid påklæbningsstedet af f.eks. med sprit.
2. Fjern beskyttelsesfolien fra silikone-patchen. Klæb silikone-patchen fast udvendigt på gryden på den korrekte højde ved hjælp af den leverede skabelon.



3. Tryk hele silikone-patchen flade fast på gryden, også i midterområdet.

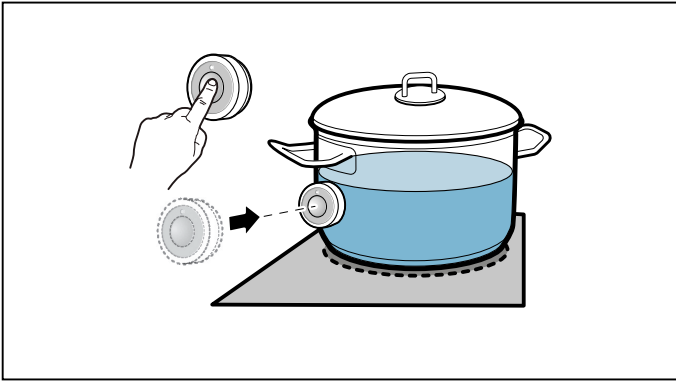
Det tager 1 time, før limen er hærdet tilstrækkeligt. I dette tidsrum må gryden ikke benyttes eller rengøres.

### Anvisninger

- Lad ikke gryder med en silikone-patch ligge i opvaskevandet i længere tid.
- Hvis en silikone-patch har løsnet sig, skal der sættes en ny på.

### Placere den trådløse temperatursensor

Placer temperatursensoren på silikone-patchen, så den ligger fuldstændig til.



#### Anvisninger

- Silikone-patchen skal være helt tør, inden temperatursensoren placeres.
- Placer gryden eller panden, så temperatursensoren vender mod ydersiden af kogesektionen i siden.
- For at forhindre overophedning må temperatursensoren må ikke være rettet mod en anden varm gryde eller pande.
- Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et rent og sikkert sted og ikke i nærheden af varmekilder.
- Der kan anvendes op til tre temperatursensorer samtidig.

### Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet

Den trådløse temperatursensor forbindes med betjeningsfeltet på følgende måde:


1. Tryk let på sensorfeltet .
2. Vælg optionen  MyProfile.
3. Vælg optionen Tilføj ny kogesensor. Tryk på symbolet  på den trådløse temperatursensor indenfor 30 sekunder. Efter nogle få sekunder vises status for temperatursensorens forbindelse med betjeningsfeltet på displayet.

Så snart kogesensoren er korrekt forbundet med betjeningsfeltet, kan kogefunktionerne anvendes.

#### Anvisninger

- Der kan være følgende grunde til problemer ved forbindelsen pga. en fejl ved kogesensoren:
  - Bluetooth-kommunikationsfejl.
  - Der er ikke blevet trykket på symbolet på kogesensoren indenfor 30 sekunder, efter at kogezonen er valgt.
  - Kogesensorens batteri er brugt op.Nulstil kogesensoren, og udfør forbindelsesproceduren igen.
- Hvis forbindelsen mislykkedes som følge af en overførselsfejl, skal forbindelsesproceduren udføres igen. Kontakt den tekniske kundeservice, hvis der fortsat er fejl ved forbindelsen.

### Nulstille trådløs temperatursensor

1. Berør  symbolet i ca. 8-10 sekunder. I løbet af dette tidsrum tændes temperatursensorens LED-indikator tre gange. Tredje gang LED'en tændes, begynder nulstillingen. Flyt samtidig fingeren væk fra symbolet. Så snart LED'en slukkes, er den trådløse temperatursensor nulstillet.
2. Gentag forbindelsesproceduren.

### Rengøring

Den trådløse temperatursensor må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

#### Temperatursensor

Rengør temperatursensoren med en fugtig klud. Må aldrig rengøres i opvaskemaskine. Må ikke dyppes i vand eller holdes under rindende vand.

Tag temperatursensoren af gryden efter tilberedningen. Opbevar den på et på et rent og sikkert sted, f.eks. i emballagen, og ikke i nærheden af varmekilder.

#### Silikone-patch

Rens og tør silikone-patchen, inden den placeres på temperatursensoren. Egnede til opvaskemaskine.

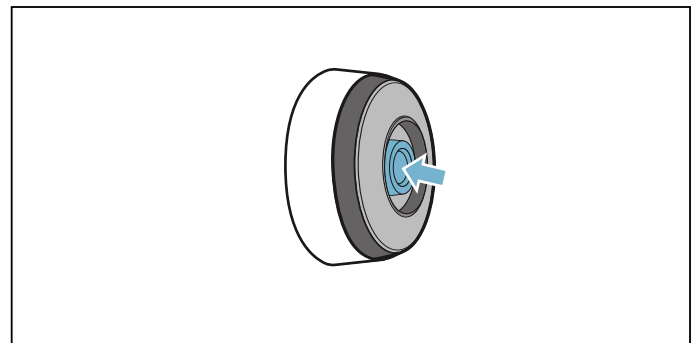
#### Bemærk:

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

#### Temperatursensorens rude

Sensorruden skal altid være ren og tør. Dette gøres på følgende måde:

- Fjern regelmæssigt fedtstænk og smuds.
- Brug en ren klud eller vatpinde og et rudevaskemiddel til rengøringen.



#### Anvisninger

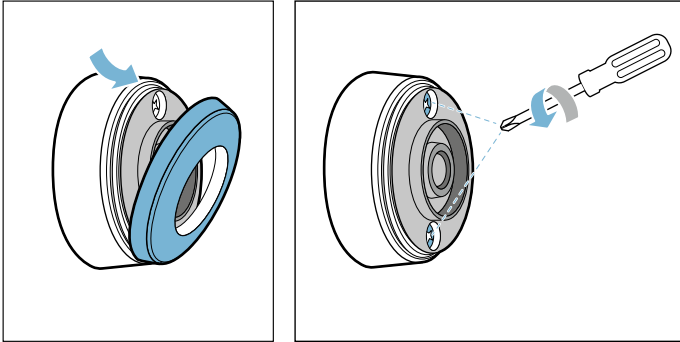
- Anvend ikke ridsende rengøringsmidler, som skuresvampe, skurebørster eller skurecreme.
- Rør ikke ved sensorruden med fingrene. Den kan blive tilsmudset eller ridset.

## Udskiftning af batteriet

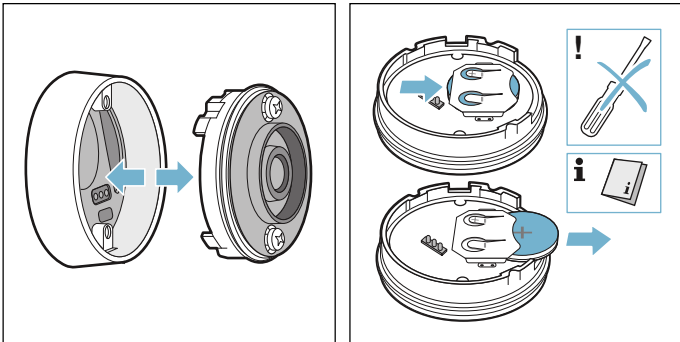
Hvis temperatursensoren ikke begynder at lyse, når der trykkes på symbolet, er batteriet brugt op.

Udskiftning af batteriet:

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

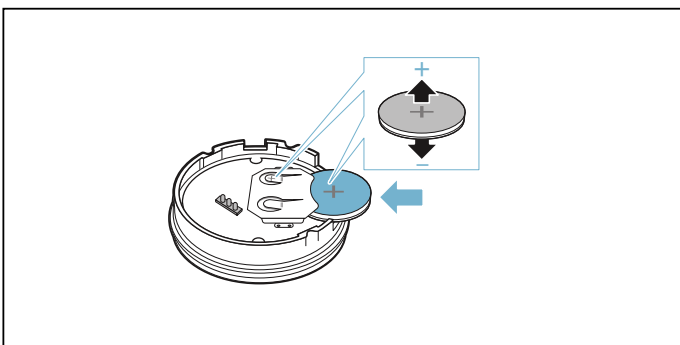


2. Luk temperatursensorens dæksel op. Tag batteriet ud af kabinettets underdel, og sæt et nyt batteri i (vend batteriets poler korrekt).

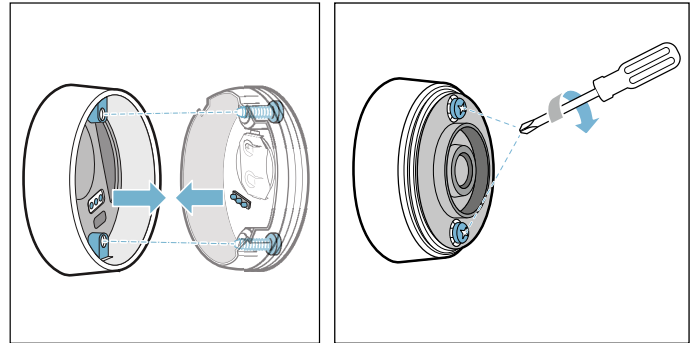


### Pas på!

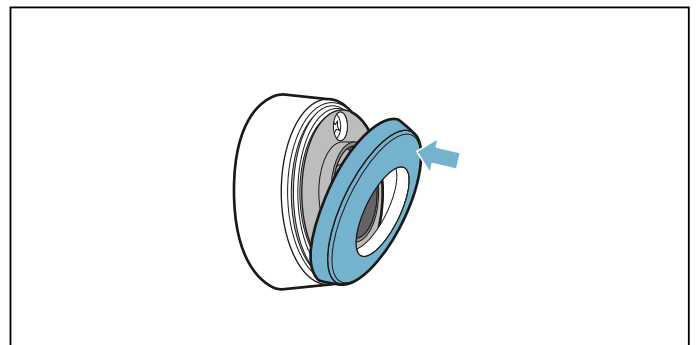
Der må ikke anvendes genstande af metal til at fjerne batteriet med. Rør ikke ved batteriets tilslutningspunkter.



3. Luk temperatursensorens dæksel (udsparingerne til skruerne på dækslet skal være placeret over fordybningerne i kabinettets underdel). Skru skruerne fast med en skruetrækker.



4. Sæt silikoneafdækningen på underdelen af temperatursensorens kabinet.



### Bemærk:

Brug kun kvalitetsbatterier af typen CR2032, som har en længere levetid.

## Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, at dette apparat med funktionen trådløs temperatursensor er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).

Logoerne og mærket Bluetooth® er registrerede varemærker og er Bluetooth SIGs ejendom, og enhver form for anvendelse af disse mærker af Constructa-Neff Vertriebs-GmbH sker under licens. Alle andre mærker og varemærker er de pågældende firmaers ejendom.

## Børnesikring

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

### Aktivere/deaktivere børnesikring

Alle kogezoneer skal være slukket.

#### Aktivere

1. Tryk let på sensorfeltet .
2. Vælg optionen  Børnesikring, og følg anvisningerne i displayfeltet. Børnesikringen er aktiveret. Kogesektionen er låst.

#### Deaktivere

Følg anvisningerne i displayfeltet. 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. For at undgå dette har kogesektionen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

### Aktivere

Tryk let på sensorfeltet .

Der lyder et signal. Betjeningsfeltet er låst i 30 sekunder.

Nu kan betjeningsfeltets overflade tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

### Deaktivere

Efter 30 sekunder lyder der et signal, og betjeningsfeltet bliver låst op. Følg anvisningerne i displayfeltet for at deaktivere funktionen før tiden.

**Bemærk:** Rengøringslåsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogesektionen 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 displayet vises en meddelelse.

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

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





## Grundindstillinger

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

Indstillinger	Beskrivelse og optioner
Sprog	Sproget for apparatet kan ændres.
Home Connect	Med Home Connect kan apparatet forbindes med hjemmenetværket og en mobil enhed.
Ventilationsstyring	Med emhættestyringen er det muligt at styre de vigtigste funktioner i emhætten via kogesektionen, som f.eks. ventilationstrin og lys.
Lydsignaler	Det er muligt at vælge, hvilke lydsignaler apparatet skal anvende.
Signalvarighed	Det er muligt at ændre lydsignalernes varighed.
Tastelyd	Det er muligt at vælge, om apparatet skal afgive en lyd ved berøring af felter og symboler på Touch-displayet.
Lysstyrke i betjeningsfelt	Displayets lysstyrke kan ændres.
FlexZone	Det er muligt at vælge, om Flex-zonerne skal fungere separat eller som en enhed, når der tændes for kogesektionen.
PowerMove-trin	De forindstillede trin for Move-funktionens områder kan ændres.
Børnesikring	Kogesektionen kan låses med børnesikringen, så det forhindres, at børn utilsigtet betjener den.
EasyAdjust	Til hurtig indstilling af kogetrin 0.0 eller 9.0 direkte via hoveddisplayet.
Logo	Det kan indstilles, om firmalogoet skal vises, når der tændes for kogesektionen.
Gendan indstillinger	Det kan indstilles, hvor længe apparatet skal gemme de sidst anvendte indstillinger efter slukning.
Maksimalt effektforbrug	Kogesektionens samlede effektforbrug kan begrænses og tilpasses til den lokale nettilslutning.
Energiforbrug	Det kan indstilles, om apparatet skal vise energiforbruget, efter at det er blevet slukket.
Kogesensor	Der kan tilføjes en ny temperatursensor.
Indstille kogepunkt	Den aktuelle højde over havets overflade kan angives, så kogesensoren fungerer mere præcist.
Test af gryder/pander	Det er muligt at kontrollere, om gryden eller panden er egnet til brug med induktion.
Info om apparatet	Det er muligt at vise apparatets data.
Fabriksindstillinger	Alle indstillinger kan nulstilles til fabriksindstillingerne.

### Åbne grundindstillinger:


Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.

### Menu Grundindstillinger

Træk fingeren oppefra og nedefter for at vise de tilgængelige indstillinger. Berør en indstilling for at åbne valgmulighederne i undermenuen.

Berør symbolet  i undermenuen for at vende tilbage til den forrige menu.

### Forlade Grundindstillinger

Berør symbolet  for at forlade menuen Grundindstillinger.

### Gemme eller annullere ændringer

Hvis der er foretaget ændringer, åbnes et bekræftelsesskærmbillede, når grundindstillingerne forlades, hvor ændringerne kan gemmes eller annulleres.



## Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning. Efter slukningen vises forbruget i kWh i 10 sekunder. 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 pande.

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

1. Sæt gryden med ca. 200 ml vand ved stuetemperatur midt på den kogezone, der passer bedst i størrelsen til grydebunden.
2. Åbn grundindstillingerne, og vælg optionen Test af gryder/pander. Følg anvisningerne i displayfeltet. Funktionen er aktiveret.

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

Hvis resultatet af testen ikke er tilfredsstillende, kan gryden testes igen på en mindre kogezone.

Åbn grundindstillingerne, og vælg optionen Test af gryder/pander for at udføre testen igen.

### Anvisninger

- Den fleksible kogezone fungerer som én kogezone, så anvend kun én gryde eller pande.
- Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, 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 har kogesektionen flere komponenter, som automatisk foretager en intelligent fordeling af den tilgængelige effekt på de tændte kogezoneer.

Når funktionen Power-Manager er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. Hvis der tændes for en kogezone, og den maksimale effekt nås, vises en meddelelse om dette i indikatoren. Apparatet regulerer og vælger automatisk det højest mulige effektrin.

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

## Home Connect

Dette apparat kan bruges med WLAN, indstillinger kan sendes til apparatet via en mobil slutenhed.

Hvis apparatet ikke er forbundet med et hjemmenetværk, fungerer det som en kogetop uden netværkstilslutning. Kogetoppen kan altid betjenes via betjeningsfeltet.

Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af Home Connect-tjenesternes tilgængelighed i det pågældende land. Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Der findes yderligere oplysninger om dette på [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Anvisninger

- Kogetoppe må ikke bruges uden opsyn - kogning skal overvåges.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne i brugsanvisningen, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen. Overhold også anvisningerne i Home Connect app. → "Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 6
- Med Home Connect-appen kan indstillinger sendes til apparatet, hvor de skal bekræftes. Betjening af apparatet fra undervejs er ikke muligt.
- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.

### Opsætning

Før der kan foretages indstillinger med Home Connect, skal Home Connect App være installeret og sat op på den mobile enhed.

Følg anvisningerne om dette i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.


For at foretage indstillingerne skal de trin udføres, som bliver angivet i app'en.

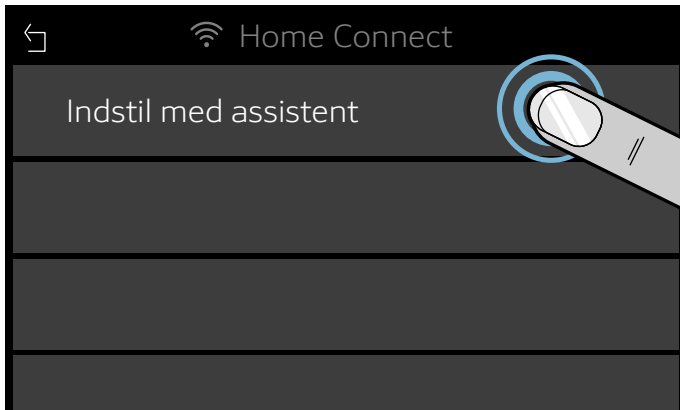
App'en skal være åbnet, før opsætningen kan udføres.

### Automatisk forbindelse til hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren. Hvis dette ikke er tilfældet, skal følgende trin i "Manuel forbindelse til hjemmenetværk" udføres.

1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Indstil med assistent" for at starte Home Connect assistenten.



Der vises en meddelelse om den mobile enhed.

4. Tryk på "Frem" for at fortsætte.
5. Tryk på WPS-knappen på routeren inden for 2 minutter.

Når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket, vises en meddelelse om dette.


**Bemærk:**

Start assistenten igen, eller forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, hvis der ikke kunne oprettes forbindelse.

Der vises en meddelelse om, at apparatet nu kan forbindes med app'en.

6. Berør "Frem" for at starte forbindelsen til app'en.



Når tilmeldingsprocessen er afsluttet korrekt, vises en meddelelse om dette. I betjeningsfeltets hovedområde vises symbolet .

### Manuel forbindelse til hjemmenetværk

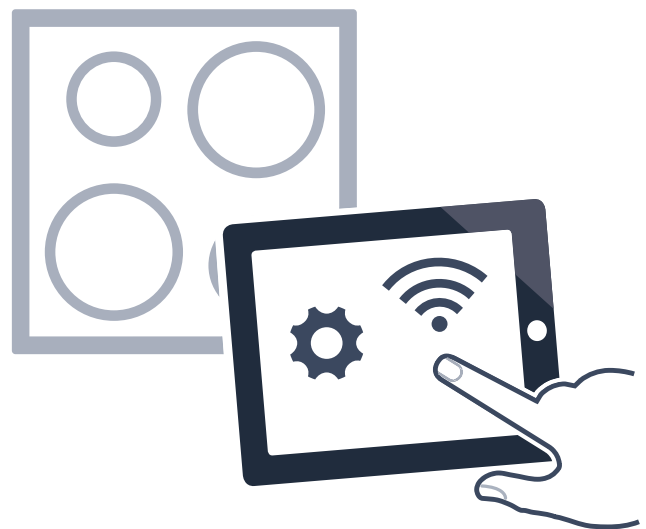
1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Indstil med assistent" for at starte Home Connect assistenten.

Der vises en opfordring til at trykke på WPS-tasten på routeren.

4. Vælg "Ingen WPS-funktion".



5. Følg anvisningen, og berør "Start" for at fortsætte.
6. Åbn netværksindstillingerne på den mobile enhed, og opret forbindelse mellem den mobile enhed og kogesektionens netværk SSID "HomeConnect" ved hjælp af tasten "HomeConnect".




**Bemærk:**

Start assistenten igen, og forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, hvis der ikke kunne oprettes forbindelse.

7. Følg anvisningen i app'en, og indtast netværksnavn og password for hjemmenetværket (WLAN).  
Der vises en meddelelse om, at apparatet nu kan forbindes med app'en.
8. Berør "Frem" for at starte forbindelsen til app'en.



Når tilmeldingsprocessen er afsluttet korrekt, vises en meddelelse om dette. I betjeningsfeltets hovedområde vises symbolet .

## Home Connect indstillinger

Home Connect kan når som helst tilpasses til de individuelle behov.

Naviger i kogetoppens grundindstillinger til Home Connect-indstillingerne for at få vist netværks- og apparatinformationer.


Indstilling	Beskrivelse og optioner
Indstil med assistent	Kogesektionen kan forbindes med hjemmenetværket automatisk eller manuelt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Indstil med assistent: (automatisk forbindelse med hjemmenetværk)*.</li> <li>■ Indstil med assistent: ingen WPS-funktion (manuel forbindelse med hjemmenetværk).</li> </ul> <b>Bemærk:</b> Indstillingen vises kun, når kogesektionen endnu ikke er forbundet med hjemmenetværket.
Forbind med app	Forbindelsen kan oprettes med en eller flere Home Connect accounts. <b>Bemærk:</b> Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
Indstilling via app	Det kan indstilles, om det er muligt at sende indstillinger til kogesektionen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nej - i app'en vises udelukkende kogesektionens aktuelle tilstand.</li> <li>■ Ja* - der kan sendes indstillinger fra app'en til kogesektionen. De sendte indstillinger skal bekræftes på kogesektionen.</li> </ul> <b>Bemærk:</b> Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
Wi-Fi	Kogesektionens trådløse modul kan deaktiveres, så forbindelsen til WLAN dermed afbrydes. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktiveret - trådløst modul deaktiveret.</li> <li>■ Aktiveret* - trådløst modul aktiveret.</li> </ul> <b>Bemærk:</b> Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
Afbryd forbindelse	De gemte forbindelser til hjemmenetværket kan altid nulstilles. <b>Bemærk:</b> Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
Info om apparatet	Der vises oplysninger om Home Connect og om netværket. <b>Bemærk:</b> Indstillingen vises kun, når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket.
* Forindstilling ved levering	

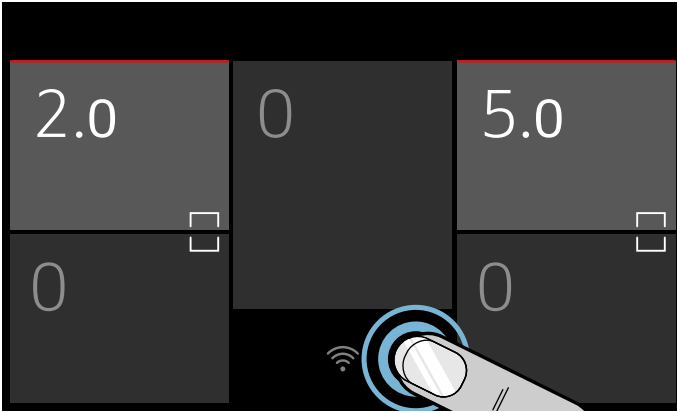
### Bemærk:

"Indstil med assistent" vises kun, når der ikke er forbindelse til hjemmenetværket. Alle andre indstillinger vises kun, når forbindelsen til netværket er blevet oprettet.

## WLAN-symboler

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

Der vises en beskrivelse af de viste symboler, når symbolet  berøres.



## Deaktivere WLAN


Hvis Wi-Fi er aktiveret, kan Home Connect funktionaliteten anvendes.

### Bemærk:

Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.

1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Wi-Fi".
4. Berør "Deaktiveret".



WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

## Afbryde fra netværk


Kogesektionens forbindelse til netværket kan altid afbrydes.

### Bemærk:

Når kogesektionens forbindelse til netværket er afbrudt, er betjening via Home Connect ikke mulig.

1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Slet netværk".
4. Bekræft med "Frem".





Apparatets forbindelse til hjemmenetværket er afbrudt, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

### Bemærk:

Netværksforbindelsen bliver også slettet, hvis apparatet nulstilles til fabriksindstillingerne.

## Forbinde netværk

1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Indstil med assistent" for at starte Home Connect assistenten.
4. Følg anvisningerne for hhv. → "Automatisk forbindelse til hjemmenetværk" eller → "Manuel forbindelse til hjemmenetværk".

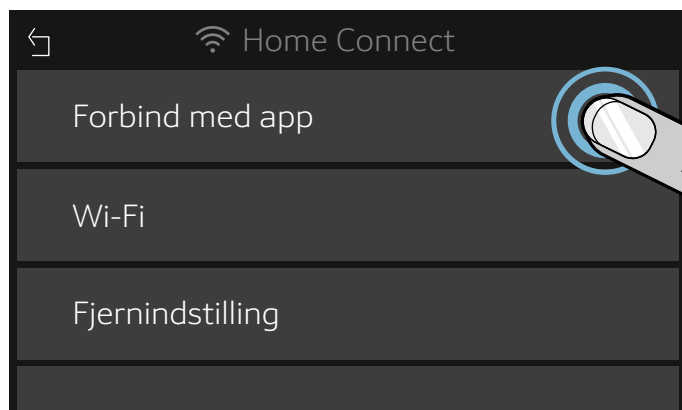
## Forbind med App

Når Home Connect app er installeret på den mobile enhed, kan den forbindes med kogesektionen.

### Anvisninger

- Apparatet skal være forbundet med netværket.
- App'en skal være åbnet og være indstillet.
- Hvis der er oprettet en direkte forbindelse til en emhætte, skal kogesektionens forbindelse til hjemmenetværket først afbrydes, og derefter skal forbindelsen startes igen. → "Afbryde fra netværk" på side 46 → "Forbinde netværk" på side 46

1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Forbind med app".



Det er også muligt at forbinde endnu en Home Connect account med kogesektionen. Berør "Forbind med app".

4. Følg anvisningerne i app'en for at afslutte forbindelsesproceduren.

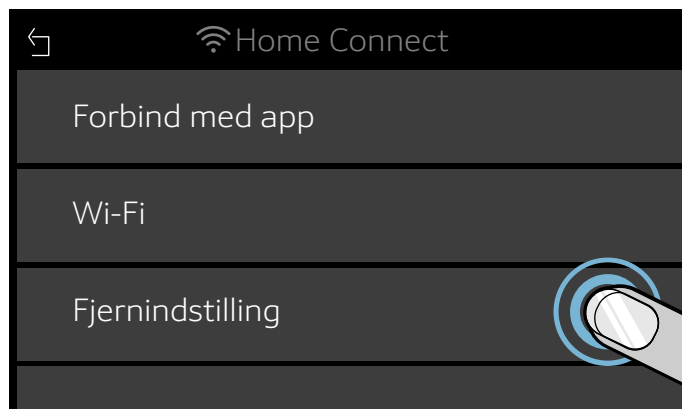
### Indstillinger via app

Med Home Connect app er det let at åbne kogesektionens grundindstillinger og sende indstillingerne for kogezonerne til kogesektionen.

### Anvisninger

- Kogesektionen skal være slukket for at ændre grundindstillingerne.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under en sådan betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect app.
- Ved levering er overførsel af indstillinger aktiveret.
- Hvis overførsel af indstillinger er deaktiveret, er det kun kogesektionens driftstilstand, der vises i Home Connect app.

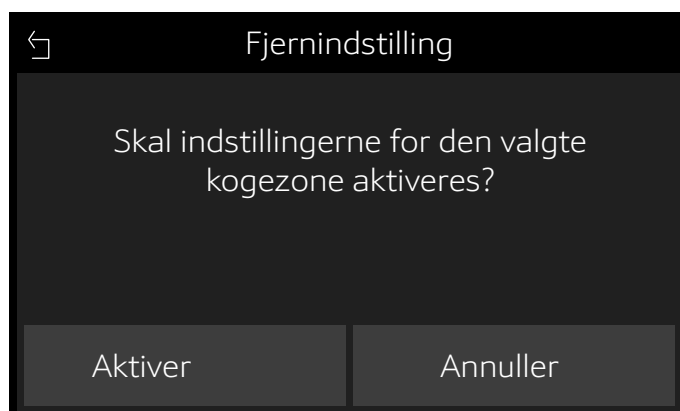
1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør indstillingen "Home Connect".
3. Berør "Fjernindstilling".



4. Berør "Ja" for at aktivere overførsel og "Nej" for at deaktivere overførsel.

### Bekræft kogeindstillingerne

Når der er blevet overført indstillinger til en kogezone, vises en meddelelse på kogesektionen. Der vises et spørgsmål, om indstillingerne skal aktiveres. Berør "Aktiver" for at bekræfte indstillingerne. Berør "Annuller" for at afvise indstillingerne.



### Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver kogesektionens software opdateret (f.eks. optimering, fejlf afhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer). En forudsætning for dette er, at man er registreret som Home Connect-bruger, at app'en er installeret på den mobile enhed og er forbundet med Home Connect-serveren.

Så snart der er kommet en software update, får brugeren en meddelelse over Home Connect app, hvorefter software updaten kan startes via app'en eller via kogesektionen. Åbn grundindstillingerne i kogesektionen. Der vises en assistent, som viser vejen gennem update-proceduren.

Efter en korrekt download kan installationen også via Home Connect app i det lokale lokale netværk.

Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er blevet udført korrekt.

### Anvisninger

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

## Fjerndiagnostik

Ved en fejl kan kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik.

Kontakt kundeservice, sørg for, at apparatet er forbundet med Home Connect-serveren, og kontroller, om fjerndiagnostik-tjenesten er tilgængelig i det pågældende land.

### Bemærk:

Der findes flere oplysninger om tilgængeligheden af fjerndiagnostik-tjenesten i det pågældende land under Hjælp & Support på Home Connect hjemmesiden: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

### Bemærk:

Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.

## Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, at dette apparat med trådløs funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

5 GHz bånd: 100 mW maks.

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

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

## Forbindelse emhætte

Dette apparat kan forbindes med en passende emhætte, så emhættens funktioner kan styres via kogesektionen.

Apparaterne kan forbindes med hinanden på forskellige måder:

### Home Connect

Hvis begge apparater kan anvendes med Home Connect, kan der oprettes en forbindelse via Home Connect app.

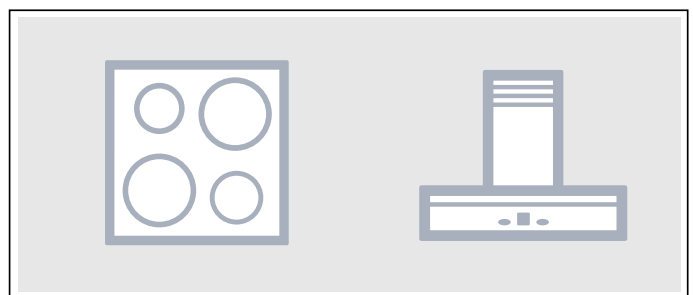
Begge apparater kan betjenes med app'en og via betjeningsfeltet.

Følg anvisningerne om dette i den medfølgende dokumentation fra Home Connect og i kapitlet Home Connect. → "Home Connect" på side 43



### Forbinde apparater direkte

Hvis apparatet forbindes direkte med en emhætte, kan emhætten betjenes via kogesektionen. En forbindelse med hjemmenetværket eller med app'en er ikke længere mulig. Begge apparater kan betjenes via betjeningsfeltet.

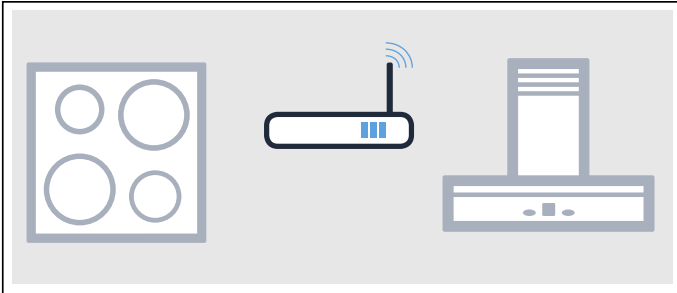




## Forbinde apparater via hjemmenetværk

Brug denne forbindelsesmåde, hvis ingen eller kun et af apparaterne er forbundet med Home Connect app.

Hvis apparaterne forbindes med hinanden via hjemmenetværket, kan både emhættestyringen og Home Connect bruges på kogesektionen.



### Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i emhættens brugsanvisning, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via emhættestyringen i kogesektionen. → "Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 6
- Betjening direkte på emhætten har altid forrang. I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via emhættestyringen i kogesektionen.
- Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.

## Opsætning

Kogetoppen skal være tændt for at oprette forbindelse mellem kogetop og emhætte.



### Direkte forbindelse

Sørg for, at emhætten er slukket.

Se kapitlet "Forbindelse kogesektion" i emhættens brugsanvisning.

### Bemærk:

Hvis kogesektionen forbindes direkte med emhætten, er forbindelse til hjemmenetværket ikke længere mulig, og Home Connect kan ikke længere bruges.



1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør "Ventilationsstyring".
3. Berør "Forbind husholdningsapparat".
4. Start forbindelsen på emhætten inden for 2 minutter. Når kogesektionen er forbundet med emhætten, vises en meddelelse om dette. I indstillingsområdet vises symbolerne for emhættestyring fra kogesektionen.

## Forbindelse via hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren. Følg trinnene "Direkte forbindelse", hvis dette ikke er tilfældet.

Kontroller først, om emhætten er forbundet med det samme hjemmenetværk.

1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
2. Berør "Ventilationsstyring".
3. Berør "Forbind med netværk".
4. Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren. Når kogesektionen er forbundet med hjemmenetværket, vises en meddelelse om dette.
5. Start forbindelsen på emhætten inden for 2 minutter. Når kogesektionen er forbundet med emhætten, vises en meddelelse om dette. I indstillingsområdet vises symbolerne for emhættestyring fra kogesektionen.

### Bemærk:

Forbindelsen kan kun oprettes, når begge apparater er forbundet med hjemmenetværket og forbindelsesprocessen er aktiv. Hvis tiden for forbindelsesprocessen allerede er udløbet for et af apparaterne, skal forbindelsen startes igen.

## Afbryde fra netværk

De gemte forbindelser til hjemmenetværket og til emhætten kan altid nulstilles.

1. Berør sensoren , og vælg derefter optionen  MyProfile for at åbne grundindstillingerne.
  2. Berør "Ventilationsstyring".
  3. Berør "Slet netværk".
- Forbindelsen blev oprettet igen.



## Styring af emhætte via kogetop

I kogezoneens grundindstillinger kan emhættens forhold indstilles afhængigt af aktivering og deaktivering af kogetoppen eller enkelte kogezone. → "Indstillinger for emhættestyring" på side 50

Flere indstillinger kan foretages via betjeningsfeltet.

### Indstilling af ventilator

#### Aktivere


1. Berør symbolet  i statuslinjen. I displayet vises det forindstillede ventilationstrin.
2. Vælg det ønskede ventilationstrin. Berør P1 eller  int for at vælge det intensive trin. Ventilatoren blev aktiveret.

#### Deaktivere

1. Berør symbolet  i statuslinjen.
2. Vælg ventilatortrin 0. Ventilatoren er deaktiveret.

## Indstilling af automatikdrift

### Aktivere

1. Berør symbolet  i statuslinjen.
2. Vælg **Automatik**.  
Automatisk drift er aktiveret.  
Ventilatoren starter automatisk, når der udvikles damp.

### Deaktivere

1. Berør symbolet  i statuslinjen.
2. Vælg ventilatortrin 0.  
Automatisk drift er deaktiveret.

## Indstilling af emhættens belysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogesektionens betjeningsfelt.

Berør symbolet  i statuslinjen.

## Indstillinger for emhættestyring

Emhættestyringen via kogesektionen kan når som helst tilpasses til individuelle behov.

### Bemærk:

Indstillingerne vises kun, når apparatet er forbundet med en emhætte.

Indstilling	Beskrivelse og optioner
Emhættestyring (automatisk start)	Det kan indstilles, om og hvordan emhætten skal starte, når der tændes for kogesektionen. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktiveret - ved behov skal emhætten tændes manuelt.</li><li>■ Aktivering med automatisk drift* - emhætten aktiveres med automatisk drift, når en kogezone aktiveres.</li><li>■ Aktivering med standarddrift - emhætten aktiveres med et fast trin, når en kogezone aktiveres.</li></ul>
Ventilatorefterløb	Ventilatorefterløbet sørger for, at resterende madlavningslugt fjernes, hvorefter ventilatoren automatisk slukkes. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ventilator fra.</li><li>■ Aktivering med automatisk modus.*</li><li>■ Aktivering med standard-ventilatorefterløb.</li><li>■ Ingen ændring af ventilatorindstillinger, når kogesektionen slukkes.</li></ul>
Lys tændes automatisk	Det kan indstilles, om lyset i emhætten skal tændes automatisk sammen med kogesektionen. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fra</li><li>■ Til* - belysningen tændes, når kogesektionen aktiveres.</li></ul>
Lys slukkes automatisk	Det kan indstilles, om lyset i emhætten skal slukkes automatisk sammen med kogesektionen. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fra*</li><li>■ Til - Belysningen slukkes, når kogesektionen deaktiveres.</li></ul>
Afbryde forbindelse	De gemte forbindelser til hjemmenetværket og til emhætten kan altid nulstilles.
* Forindstilling ved levering	

## Rengøring

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

### Kogesektion

#### Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

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

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

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrensere eller dampstråler

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

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

Ved pletter	
Rester af vand og kalk	Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.*
Sukker, ris-stivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.*
* Rengør bagefter med en fugtig rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud.	

**Bemærk:** Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

#### Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

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

## Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

### Anvendelse

#### I displayfeltet vises intet billede.

Lysstyrken er muligvis ikke indstillet korrekt. Se på displayet oppefra, og indstil lysstyrken i Grundindstillingerne. Der findes yderligere oplysninger om indstillingerne i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

#### Hvorfor kan kogeassistentfunktionerne ikke aktiveres?

Apparatets maksimale effektforbrug er nået, eller funktionen PowerManager er aktiveret. Sluk eller reducer effekttrinnet for de aktive koge-zoner.

Der findes flere oplysninger om denne funktion i kapitlet → "*PowerManager*"

### 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*".

#### 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?**

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se derfor følgende anvisninger og tips igennem, inden kundeservice kontaktes:

**Anvisninger, advarsler og fejlmeddelelser**

Hvis der opstår et problem, bliver der vist anvisninger, advarsler eller fejlmeddelelser i displayet. Følg anvisningerne i Touch-displayet for at afhjælpe problemet.

**Anvisninger**

- Ved nogle advarsler bliver der også vist en fejlkode. Oplys i givet fald denne fejlkode til kundeservice.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.


**Tips**

Problem	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Touch-displayet reagerer ikke eller er blokeret.	Betjeningsområdet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det. Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Kogezonens effekttrin kan ikke forøges.	Kogesektionens samlede effektforbrug er blevet begrænset. Indstil det samlede effektforbrug under Maksimalt effektforbrug i Grundindstillingerne. Meget store gryder/pander kan påvirke det maksimale effekttrin på den samme halvdel af kogesektionen. Sæt gryden/panden på igen.
Der lyder et signal, når der ligger en genstand på Touch-displayet.	Fjern genstanden, og indstil kogesektionen igen. Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.
Kogesektionen reagerer usædvanligt eller kan ikke betjenes korrekt.	Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet med sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet. Vent nogle sekunder, og tilslut apparatet igen.
Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezoner er blevet slukket.	
Der befinder sig en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern den pågældende gryde/pande. Vent nogle sekunder. Når fejlindikatoren slukkes, kan madlavningen fortsættes.
Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.

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

Problem	Afhjælpning
Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres.	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis, uden at funktionen Indstillingsoverførsel benyttes. Kontakt teknisk kundeservice.
FlexPlus-kogezonen kan ikke aktiveres.	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezoner. Kontakt teknisk kundeservice.
Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet
Kogesektionen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket eller emhætten. <b>E 70 10</b>	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt sensorfelt. Madlavningen kan fortsættes på normal vis uden en forbindelse. Kontakt teknisk kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
Kogesensoren er overophedet, og kogezonen er blevet slukket. <b>E8202</b>	Vent, til kogesensoren er tilstrækkelig afkølet, og aktiver derefter funktionen igen.
Kogesensoren er blevet overophedet, og alle kogezoner er blevet slukket. <b>E8203</b>	Når kogesensoren ikke anvendes, skal den fjernes fra gryden og opbevares med god afstand til andre kogezoner og varmekilder. Tænd for kogezonen igen.
Kogesensorens batteri er næsten brugt op. <b>E8204</b>	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet"
Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt. <b>E8205</b>	Deaktiver funktionen, og aktiver den igen.
Kogesensoren er defekt. <b>E8206</b>	Kontakt teknisk kundeservice.
Kogesensorens indikator lyser ikke, og kogesensoren reagerer ikke.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet" Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Se afsnit Kontakt teknisk kundeservice, hvis problemet stadig ikke er løst.
Indikatoren på sensoren blinker to gange. Kogesensorens batteri er næsten brugt op. Den næste tilberedning kan blive afbrudt, fordi batteriet bliver brugt op.	Udskift batteriet 3V CR2032. Se afsnit → "Udskiftning af batteriet"
Indikatoren på sensoren blinker tre gange. Forbindelsen til kogesensoren er afbrudt.	Tryk vedvarende på symbolet på kogesensoren i 8-10 sekunder, hvis problemet fortsætter, og forbind kogesensoren med kogesektionen igen. Se afsnit → "Forbinde den trådløse temperatursensor med betjeningsfeltet"
Der er fejl i driftsspændingen, den er udenfor det normale driftsområde. <b>E9000/E90 10</b>	Kontakt elselskabet.
Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt <b>U400</b>	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, at kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.

## Demotilstand

Hvis symbolet  vises i displayet, er demotilstanden aktiveret. Apparatet varmer ikke i demotilstand. Afbryd strømforsyningen til apparatet. Vent et par sekunder, og tilslut strømforsyningen til apparatet igen. Deaktiver derefter demotilstanden indenfor de næste 3 minutter i grundindstillingerne.

## 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. E-nummeret, kundeserviceindeks (KI) og FD-nummeret 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

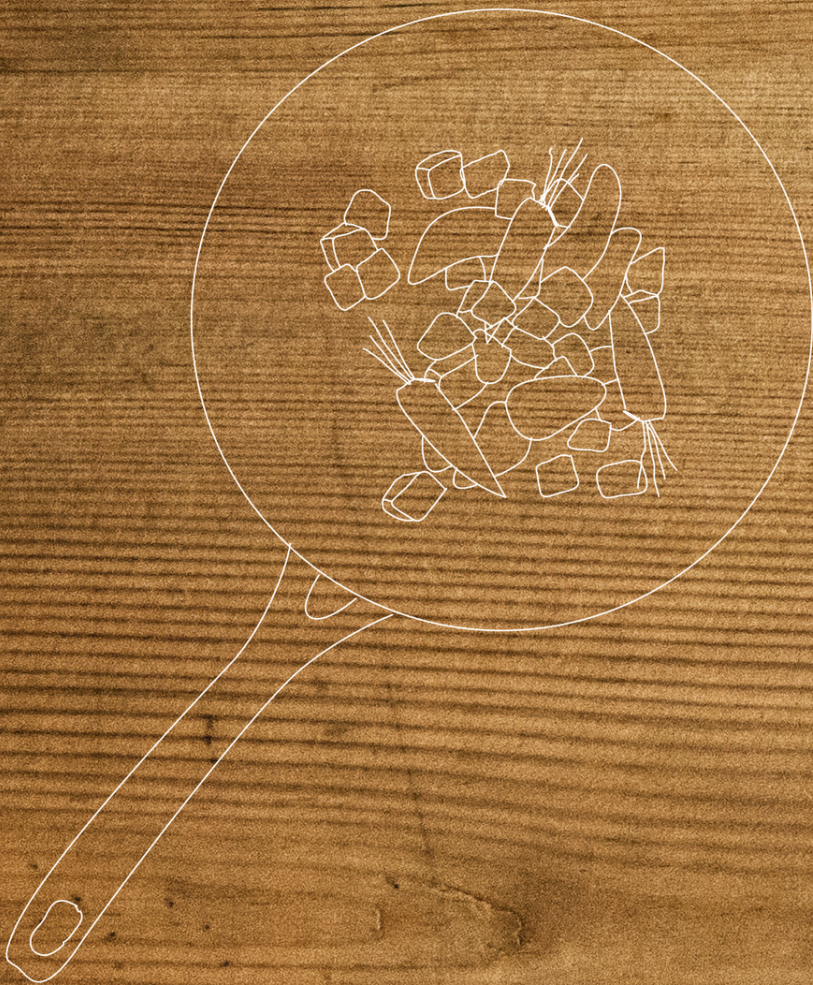
Prøveretter	Fade og beholdere:	Kogetrin	Forvarmning		Tilberedning	
			Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
<b>Smeltning af chokolade</b>						
Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nej
<b>Opvarmning og varmholdning af linsegryderet</b>						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	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	1.5	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
<b>Tilberedning af bechamelsauce</b>						
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
<b>Tilberedning af mælkeris</b>						
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	8.5	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	8.5	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	8.5	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	8.5	Ca. 5:30	Nej	2.5	Nej
<b>Tilberedning af ris*</b>						
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	2.5	Ja
<b>Steg af svinemørbrad</b>						
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
<b>Tilberedning af pandekager**</b>						
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
<b>Fritering af dybfrosne pommes frites</b>						
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](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001387676  
981004(01)  
da