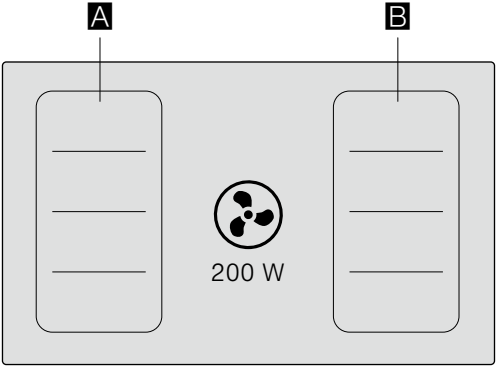




INDUKTIONSKOGESEKTION MED
INTEGRERET VENTILATIONS-SYSTEM

[da] BRUGSANVISNING

T5..L6E..



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	5
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	6
	Årsager til skader	8
	Miljøbeskyttelse	8
	Energisparetips	8
	Miljøvenlig bortskaffelse	8
	Madlavning med induktion	9
	Fordele ved madlavning med induktion	9
	Kogegrej	9
	Lær apparatet at kende	11
	Det nye apparat	11
	Ekstra tilbehør	11
	Betjenings panel	12
	Kogezonerne	13
	Restvarmeindikator	13
	Funktioner	14
	Drift med aftræksfunktion	14
	Cirkulationdrift	14
	Twist-pad med Twist knap	14
	Fjern Twist-knappen	14
	Opbevare Twist-knappen	14
	Drift uden Twistknap	15
	Før apparatet tages i brug første gang	15
	Indstille driftstype	15
	Betjening af maskinen	16
	Tænde og slukke kogetoppen	16
	Indstille kogezone	16
	Gåde råd om tilberedning	17
	Manuel emhættestyring	19
	Intensivt trin	19
	Automatisk start	19
	Automatisk drift med sensorstyring	19
	Efterløbsfunktion	19
	Flex zone	20
	Anbefalinger for brug af kogegrej	20
	Som to uafhængige kogezoner	20
	Som en enkelt kogezone	20
	Move-funktion	21
	Aktivere	21
	Deaktivere	21
	Tidsfunktioner	22
	Programmere tilberedningstiden	22
	Minuturet	22
	Stopur-funktion	23
	PowerBoost-funktion	23
	Aktivere	23
	Deaktivere	23
	ShortBoost funktion	24
	Gode råd om anvendelsen	24
	Aktivere	24
	Deaktivere	24
	Varmholdningsfunktion	24
	Aktivere	24
	Deaktivere	24
	Overføring af indstillinger	25
	Aktivere	25
	Stegesensorik	25
	Fordele ved stegning	25
	Pander til stegesensoren	25
	Temperaturtrin	26
	Tabel	26
	Teppan Yaki og Grill til FlexZonen	29
	Indstilling	31
	Børnesikring	31
	Aktivering/deaktivering af børnesikring	31
	Permanent børnesikring	31
	Aftørringssikring	32
	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	32
	Grundindstillinger	33
	Sådan åbnes grundindstillingerne:	35
	Visning af energiforbrug	35
	Test af gryder/pander	36
	PowerManager	36

	Home Connect	37
	Opsætning	37
	Home Connect indstillinger	38
	Softwareopdatering	40
	Fjerndiagnostik	40
	Oplysning om datasikkerhed	40
	Overensstemmelseserklæring	40
	Rengøring	41
	Rengøringsmidler	41
	Komponenter, der skal rengøres	42
	Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)	42
	Kogesektion	42
	Ventilation	42
	Rense overløbsbeholder	44
	Twistknap	44
	Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) ...	45
	Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? ..	47
	Kundeservice	48
	Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.).	48
	Prøveretter	49

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 2000 meter over havets overflade.

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

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

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

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

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

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 opsyn 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 opsyn.

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

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.

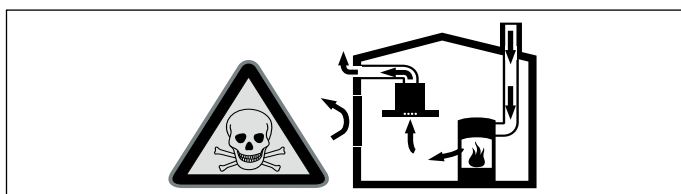
Vigtige sikkerhedsanvisninger

Advarsel – Fare for kvælning!

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

Advarsel – Livsfare!

Retursugning af forbrændingsgas kan medføre forgiftning. Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når apparatet anvendes med aftræksfunktion i samme rum som et ildsted, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet.



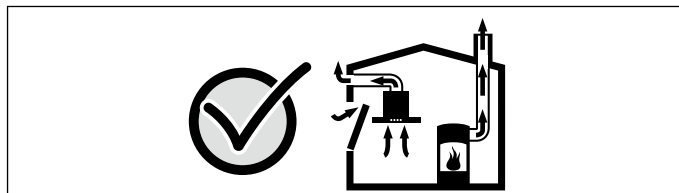
Ildsteder, hvis lufttilførsel sker fra luften i rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluft fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). En tændt emhætte trækker indeluft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

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

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

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

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



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

Benyttes emhætten udelukkende i cirkulationsdrift, kan den benyttes uden indskrænkninger.

Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Fedtaflejringer i fedtfiltret kan blive antændt. Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Når ventilationen er tændt, kan fedtaflejringer i fedtfiltret blive antændt. Der må ikke arbejdes ved åben ild (f.eks. flambering) i nærheden af apparatet. Apparatet må kun installeres i nærheden af et ildsted til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis der forefindes en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke kunne forekomme gnister.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

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

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser 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!

Aftagelige betjeningsselementer er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære et betjeningsselement tæt ved kroppen (f.eks. i bryst- eller bukselommer), og det tilrådes at overholde en mindsteafstand på 10 cm.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

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

Miljøbeskyttelse

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

Energisparetips

- Anvend altid et låg, som passer til gryden. Madlavning uden låg forbruger betydeligt mere energi. Brug et glaslåg. Så kan man se ned i gryden uden at tage låget af.
- Anvend gryder / pander med en plan bund. En ujævn bund forøger energiforbruget.
- Sørg for, at gryders og panders bund passer i størrelsen til den anvendte kogezone. Bemærk: Producenterne angiver ofte den øvre diameter på gryder, som for det meste er større end bundens diameter.
- Anvend små gryder til små mængder. En stor gryde, som kun er lidt fyldt op, bruger meget energi.
- Tilbered retterne med små mængder vand. Det sparer på energien, og grøntsager bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
- Skru ned til et lavere kogetrin i god tid. Ellers går der energi til spilde.
- Sørg for tilstrækkelig god lufttilførsel under madlavningen, så ventilationen kan arbejde effektivt og med så ringe driftsstøj som muligt.
- Tilpas ventilationstrinnet efter intensiteten af dampen fra madlavningen. Anvend om nødvendigt det intensive trin. Et lavere ventilationstrin forbruger mindre energi.
- Vælg i god tid et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen. Hvis dampen fra madlavningen allerede har fordelt sig i køkkenet, skal ventilationen være i drift i længere tid.
- Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.
- For at forøge ventilationens effektivitet og for at forhindre brandfare skal filtrene udskiftes hhv. renses ofte.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

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

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

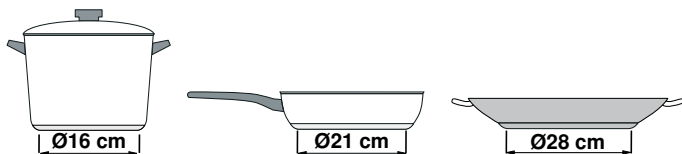
Kogegrej

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

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

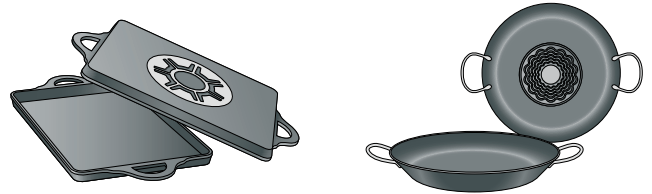


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone".

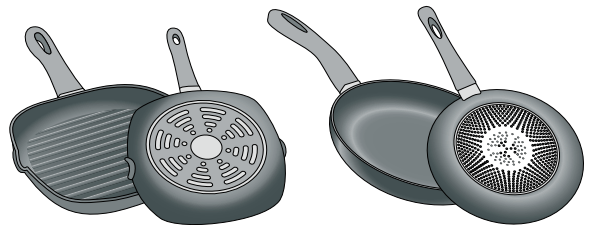


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



Uegnet kogegrej

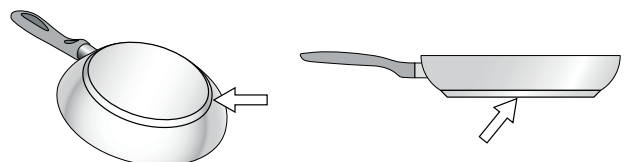
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- 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 kogegej eller kogegej med tynd bund

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

Registrering af gryder og pander

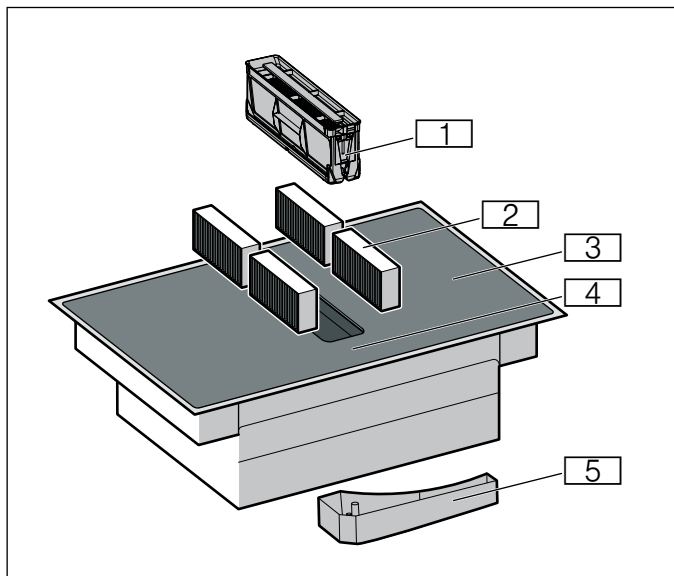
Alle kogezoneerne har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

Lær apparatet at kende

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

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

Det nye apparat



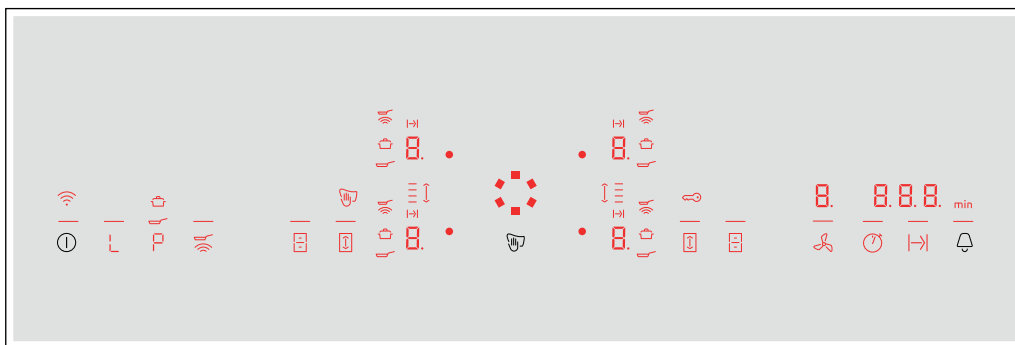
Nr.	Betegnelse
1	Metalfedtfilter
2	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk*
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder
*Afhængigt af apparatets udstyr	

Ekstra tilbehør

Afhængigt af apparatets indbygningsmåde findes der forskelligt tilbehør, som kan erhverves hos forhandleren, hos kundeservice eller via vores officielle website:

- Aftræks-sæt
- Recirkulations-sæt
- Aktivt kulfilter: Til recirkulationsdrift
- Akustikfilter: Til drift med aftræksluft

Betjenings panel



Valg-sensorer	
①	Hovedafbryder
L	Varmholdningsfunktion
P	PowerBoost- og ShortBoost-funktion
📶	Stegesensor
📶	FlexZone
↕	Move-funktion
⌛	Stopurs-funktion
I→I	Automatisk tilberedningstid
🔒	Minutur og børnesikring
🔗	Manuel emhættestyring

Indikator	
0	Driftstilstand
1-9	Effekttrin
H/h	Restvarme
P	PowerBoost- og ShortBoost-funktion
P.	Intensivt ventilationstrin I
P.	Intensivt ventilationstrin II
R	Sensor-emhættestyring
t	Overførsel af indstillinger
🔒	PowerBoost-funktion
🔒	ShortBoost-funktion
L	Varmholdningsfunktion
📶	Stegesensor
📶	FlexZone
↕	Move-funktion
I→I	Automatisk tilberedningstid
000	Tidsfunktioner
min	Tidsindikator
🔒	Børnesikring
👉	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring
📶	WLAN

Betjeningsfelter

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

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

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

Kogezonerne

Kogezone		
	Enkelt kogezone	Anvend gryder og pander med en passende størrelse.
	Fleksibel kogezone	Se afsnit → " <i>Flex zone</i> "
Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit → " <i>Madlavning med induktion</i> "		

Restvarmeindikator

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

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

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

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

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

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

Funktioner

Dette apparat kan bruges til aftræksdrift eller luftcirkulationsdrift.

Drift med aftræksfunktion



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

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

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

Cirkulationdrift



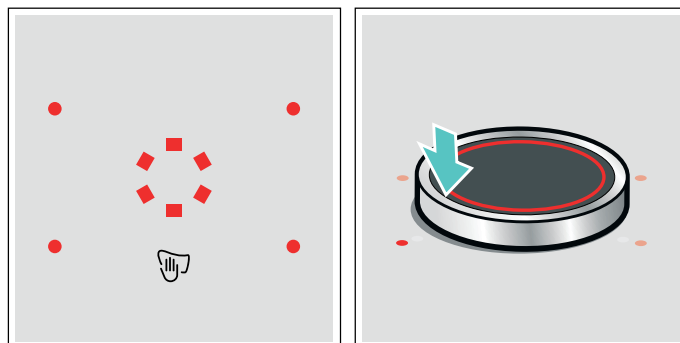
Den opsugede luft renses i fedtfiltrene og et aktivfilter og ledes tilbage i køkkenet igen.

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

Twist-pad med Twist knap

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

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



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

Anvisninger

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

Fjern Twist-knappen.

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

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

Advarsel – Brandfare!

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

Opbevare Twist-knappen

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

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

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

Drift uden Twistknap

Kogesektionen kan også betjenes uden Twist-knappen:

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

Kogezonen er aktiveret.

Anvisninger

- Timer-funktionen kan ikke aktiveres uden Twist-knappen.
- Twist-knappen kan når som helst placeres på Twistpad igen.



Før apparatet tages i brug første gang

Gør følgende, inden apparatet bruges første gang:

Rengør apparatet og tilbehørsdelene grundigt.

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

Kogesektionen tændes og slukkes med hovedafbryderen .

Indstille driftstype

Apparatet leveres med forindstillet recirkulationsdrift.

Hvis kogesektionen er installeret med luftaftræk til det fri, skal indstillingen  konfigureres til denne modus. Se kapitlet → "Grundindstillinger".



Betjening af maskinen

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

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

Bemærk: Brug aldrig apparatet uden metalfedtfiler og overløbsbeholder.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Berør symbolet ①. Symbolerne, der hører til kogezoneerne, samt de aktuelt tilgængelige funktioner lyser. Ved siden af kogezoneerne lyser . Læg Twist-knappen på indstillingsområdet. Kogesektionen er klar til brug.

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

Anvisninger

- Kogesektionen slukkes automatisk, når kogezoneerne har været slukket i nogle sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogesektionen er blevet slukket. Hvis kogesektionen tændes igen indenfor dette tidsrum, bliver den aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Indstil det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

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

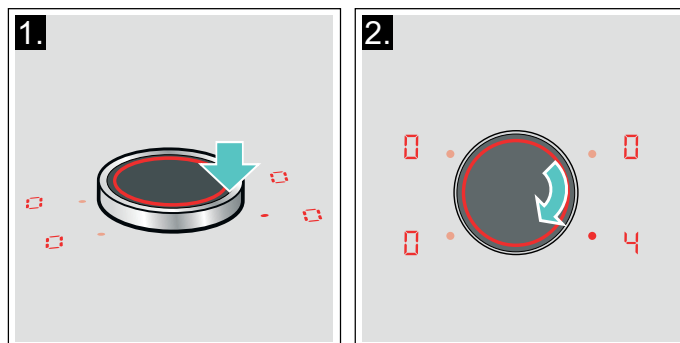
Anvisninger

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

Vælg kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

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



Kogetrinnet er indstillet.

Bemærk: Når der placeres en gryde eller pande på en Flex Zone, registrerer kogezoneen gryden/panden, og kogezoneen bliver automatisk valgt. Der findes yderligere oplysninger om Flex Zonen i kapitlet → "Flex zone".

Ændre kogetrin

Korriger kogezoneen og det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

Slukke kogezone

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

Anvisninger

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

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

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

Tilberedningstabel

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

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk*	1. - 2.	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 9.		

	Kogetrin	Tilberednings- tid (min.)
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6. - 7.	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3. - 4.	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-
* Uden låg		
** Vend flere gange		
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.		

Manuel emhættestyring

Ventilationstrinnet kan styres manuelt.

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

Aktivere

1. Berør symbolet .
Ventilationen starter med det forindstillede effektttrin.
2. Vælg indenfor de næste 10 sekunder det ønskede kogetrin med Twist-betjeningsselementet.
Det indstillede kogetrin lyser.
3. Berør symbolet  for at bekræfte den valgte indstilling.
Ventilationen er aktiveret.

Ændre og deaktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede kogetrin, eller indstil med Twist-betjeningsselementet .

Intensivt trin

Ventilationen har to intensive trin. Når de intensive trin aktiveres, arbejder ventilationen i kort tid med maksimal effekt.

Aktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede intensive trin.

- **Intensivt trin I:** Drej Twist-betjeningsselementet, til indikatoren  på symbolet  lyser. Det intensive trin er aktiveret.
- **Intensivt trin II:** Drej Twist-betjeningsselementet, til indikatoren  på symbolet  lyser. Det intensive trin er aktiveret.

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

Ændre og deaktivere

Berør symbolet , og vælg det ønskede kogetrin, eller indstil med Twist-betjeningsselementet .

Automatisk start

Når der vælges et kogetrin for en kogezone, aktiveres automatisk start.

Kogesektionen bliver som standard leveret med sensorstyret automatisk start. Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet → "Grundindstillinger".

Automatisk start med sensorstyring

Luftkvalitetssensoren registrerer automatisk dampen fra madlavningen, vælger det optimale kogetrin, og tænder indikatoren .

Automatisk start via kogetrin

Ventilationen aktiveres svarende til et bestemt kogetrin for den pågældende kogezone.

Automatisk drift med sensorstyring

Kogesektionen har en luftkvalitetssensor, som automatisk registrerer dampen fra madlavningen og aktiverer ventilationen.

Når automatisk drift er aktiveret eller er indstillet i relation til kogetrin, kan drift med sensorstyring altid aktiveres manuelt.

Aktivere

Drej Twist-betjeningsselementet, til indikatoren  på symbolet  lyser. Det optimale effektttrin bliver automatisk indstillet af sensoren.

Deaktivere

Berør symbolet .

Vælg et andet kogetrin med Twist-betjeningsselementet. Indikatoren  slukkes. Sensorstyringen er deaktiveret.

Bemærk: Indstilling af sensorfølsomhed er beskrevet i kapitlet → "Grundindstillinger".

Efterløbsfunktion

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter, at kogesektionen er slukket. På den måde bliver den resterende em fra madlavningen fjernet. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

Som standard bliver kogesektionen leveret med den maksimale driftstid for efterløbet. Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet → "Grundindstillinger".

Aktivere

Tidsstyret efterløbsdrift svarende til den konfigurerede grundindstilling er mulig:

- Via luftkvalitetssensorens styring. Symbolet  lyser.
- Med den maksimale efterløbstid. Indikatoren  over symbolet  lyser.

Bemærk: Efterløbet bliver først aktiveret, når mindst én kogezone har været tændt i mindst ét minut.

Deaktivere

Manuel

Berør symbolet . Efterløbsfunktionen bliver deaktiveret.

Automatik

I følgende tilfælde bliver efterløbsfunktionen deaktiveret:

- Efterløbstiden er afsluttet.
- Apparatet bliver tændt igen.
- Sensor registrerer, at luftkvaliteten er i orden.

Flex zone

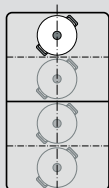
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

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.

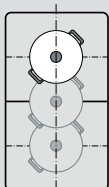
Anbefalinger for brug af kogegrej

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

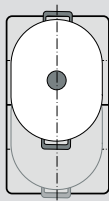
Som en enkelt kogezone



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

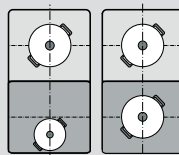


Diameter over 13 cm
Placer gryde eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



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

Som to uafhængige kogezone



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

Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.

Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af maskinen"

Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

Forbinde de to kogezone

Afhængigt af grydens eller pandens placering bliver kogezone automatisk forbundet med hinanden eller adskilt.

Forbinde manuelt:

1. Sæt gryden eller panden på. Vælg den ene af de to kogezone, som hører til Flex Zonen, og indstil kogetrinnet.
2. Berør symbolet . Indikatoren  begynder at lyse. Flex Zonen er aktiveret.

Bemærk: Kogetrinnet vises i begge Flex Zonen indikatorer.

Ændre kogetrin

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

Tilføj en ny gryde eller pande

1. Placer den nye gryde eller pande på en position, som er egnet til grydens eller pandens størrelse. Når gryden eller panden er korrekt placeret, bliver den registreret af apparatet. Apparatet adskiller zonerne, og vælger den automatisk.
2. Vælg kogetrinnet med Twist-betjeningsselementet.

Anvisninger

- Hvis gryden eller panden på den aktive kogezone flyttes eller løftes, starter kogezone en automatisk søgning, og det forinden valgte kogetrin bibeholdes.
- Den automatiske registrering af gryder/pander kan deaktiveres. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger".

Adskille begge kogezone

Afhængigt af grydens eller pandens placering bliver kogezone automatisk forbundet med hinanden eller adskilt.

Vælg en af de to kogezone, der hører til Flex Zonen, for at adskille dem manuelt, og berør symbolet .

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

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

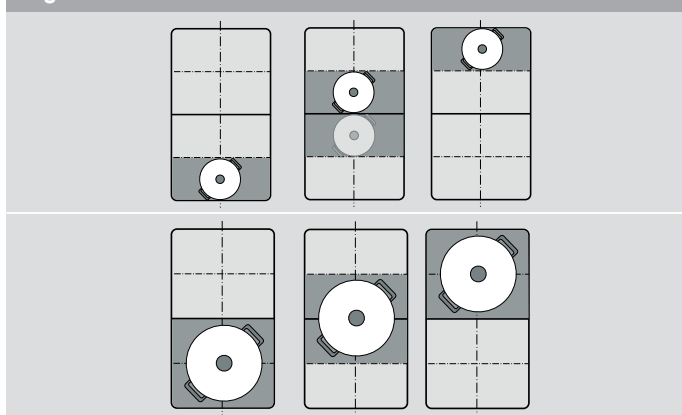


Move-funktion

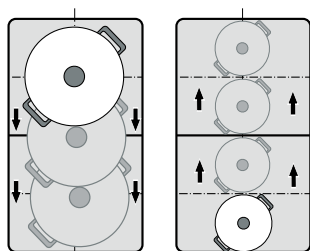
Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

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

Kogeområder



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



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin 9

Mellemste område = kogetrin 5

Bageste område = kogetrin 1.

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

Anvisninger

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

Aktivere

1. Vælg en af de to kogezone, som hører til den fleksible kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatoren ved siden af symbolet  lyser. Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone.

Kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser i indikatoren for den forreste kogezone.

Funktionen er aktiveret.

Ændre kogetrin

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

Anvisninger

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

Deaktivere

Berør symbolet . Indikatoren ved siden af symbolet  slukkes.

Funktionen er deaktiveret.

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

Tidsfunktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Programmere tilberedningstiden

Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

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



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



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Anvisninger

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

Stegesensor

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

Ændre eller slette tid

Vælg kogezonen, og berør derefter symbolet .

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

Når tiden er udløbet

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

Anvisninger

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

Minuturet

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

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

Sådan indstilles funktionen

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

Ændre eller slette tid

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

Når tiden er udløbet

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

Stopur-funktion

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

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

Aktivere

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

Tiden begynder at tælle ned.

Deaktivere

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

Funktionen er deaktiveret.

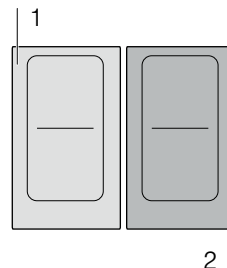
Bemærk: For at deaktivere stopuret skal denne funktion være valgt.



PowerBoost-funktion

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

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 kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatorerne  og  lyser. Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

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

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

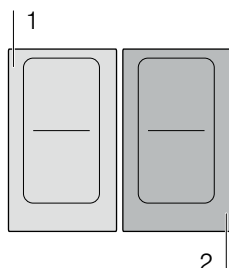


ShortBoost funktion

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

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 opsig.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Sæt gryden/panden midt på kogezone. Sørg for, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezone's størrelse.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i afsnit → "Madlavning med induktion"

Aktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet  to gange. Indikatorerne  og  lyser.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet . Indikatorerne  og  slukker. I indikatoren for kogezone lyser kogetrinnet .

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Efter 30 sekunder deaktiveres denne funktion automatisk.



Varmholdningsfunktion

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

Aktivere

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

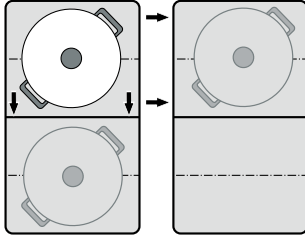
Deaktivere

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

Overføring af indstillinger

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

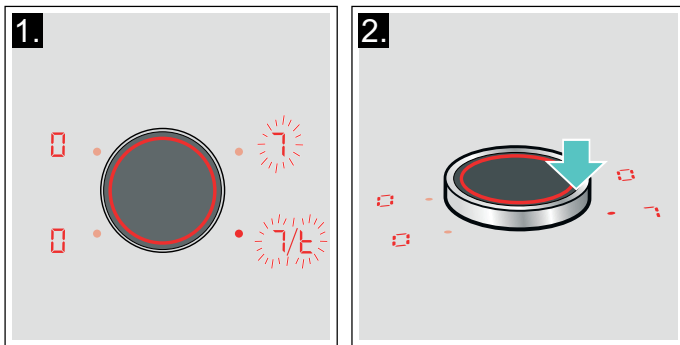
For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til den anden kogezone.



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

Aktivere

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



Funktionen er aktiveret.

Indstillingerne blev overført til den nye kogezone.

Anvisninger

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

Stegesensorik

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

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for Stegefunktionen.

Fordele ved stegning

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

Anvisninger

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

Pander til stegesensoren

Der kan købes pander, som er specielt egnet til brug med stegesensoren. Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. I vores brochurer eller på internettet findes et omfattende sortiment af tilbehør til dette apparat.

Udvalget og mulighederne for online-bestillinger afhænger af det pågældende land. Der findes nærmere oplysninger om dette i salgspapirerne.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Angiv altid apparatets nøjagtige betegnelse (E-nr.) ved køb af tilbehør → "Kundeservice".

Ekstratilbehør

Pande med en diameter på 15 cm

Anbefalet tilbehør til stegesensoren.

Pande med en diameter på 19 cm

Anbefalet tilbehør til stegesensoren.

Pande med en diameter på 21 cm

Anbefalet tilbehør til stegesensoren.

Teppan Yaki-fad

Anbefalet tilbehør til stegesensoren. Kun til brug på den fleksible kogezone.

Grill-fad

Anbefalet tilbehør til stegesensoren. Kun til brug på den fleksible kogezone.

Panderne er beklædt med en slip-let-belægning, så der kan steges med meget lidt fedtstof.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Vær opmærksom på, at pandebundens diameter skal svare til kogezoneens størrelse. Sæt panden på midten af kogezone.

- På den fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering. Se kapitlet → *"Flex zone"*.
- Andre pander kan blive overophedet. Temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

Temperaturtrin

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

Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

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

	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel ¹	4	6 - 10
Schnitzel, paneret ¹	4	6 - 10
Filet ²	4	6 - 10
Koteletter ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹	4	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ²	5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ²	5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹	3	10 - 20
Småkød ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Bacon ¹	2	5 - 8
Hakket kød ³	4	6 - 10
Hamburgers (tykkelse 1,5 cm) ¹	3	6 - 15
¹ Vend flere gange.		
² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.		
³ Rør rundt jævnlige.		
⁴ Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.		
⁵ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.		
⁶ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.		
⁷ Tilsæt madvarer efter lydsignalet.		

	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Frikadeller (tykkelse 2 cm) ¹	3	10 - 20
Fyldte frikadeller ¹	3	10 - 20
Forkogte stegepølser ¹	3	8 - 20
Rå stegepølser ¹	3	8 - 20
Fisk		
Fiskefilet, naturel ¹	4	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹	3	10 - 20
Rejer ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Fisk, stegt, hel ¹	3	10 - 20
Retter med æg		
Spejlæg med smør ⁴	2	2 - 6
Spejlæg med olie ²	4	2 - 6
Røræg ³	2	4 - 9
Omelet ⁵	2	3 - 6
Pandekager ⁵	5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁵	3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁵	3	10 - 15
Grøntsager og bælgrugter		
Hvidløg ³	2	2 - 10
Stegte løg klare ³	2	2 - 10
Ristede løg ³	3	5 - 10
Squash ¹	3	4 - 12
Auberginer ¹	3	4 - 12
Peberfrugter ¹	3	4 - 15
Stegning af grønne asparges ¹	3	4 - 15
Svampe ³	4	10 - 15
Dampning af grøntsager i olie ³	1	10 - 20
Glasering af grøntsager ³	3	6 - 10
Kartofler		
Stegte kartofler af pillekartofler ³	5	6 - 12
Stegte kartofler af rå kartofler ³	4	15 - 25
Kartoffelpuffer ⁵	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti ⁴	2	50 - 55

¹ Vend flere gange.² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet.³ Rør rundt jævnlige.⁴ Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet.⁵ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.⁶ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger.⁷ Tilsæt madvarer efter lydsignalet.

	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Glaserede kartofler ³	3	10 - 15
Saucer		
Tomatsauce med grøntsager ³	1	25 - 35
Bechamelsauce ³	1	10 - 20
Ostesauce ³	1	10 - 20
Reducering af sauce ³	1	25 - 35
Søde saucer ³	1	15 - 25
Dybfrostprodukter		
Schnitzel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Fjerkræbryst ¹	4	10 - 30
Chicken nuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Fiskefilet, naturel ¹	3	10 - 20
Fiskefilet, paneret ¹	3	10 - 20
Fiskepinde ¹	4	8 - 12
Stegning af pommes frites ³	5	4 - 6
Panderetter ³	3	6 - 10
Forårsruller ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Andet		
Camembert ¹	3	7 - 10
Croutoner ³	3	6 - 10
Tør-færdigretter ⁶	1	5 - 10
Ristning af mandler ⁷	4	3 - 15
Ristning af nødder ⁷	4	3 - 15
Ristning af pinjekerner ⁷	4	3 - 15
¹ Vend flere gange. ² Læg olie og madvarer på panden efter lydsignalet. ³ Rør rundt jævnlgt. ⁴ Læg smør og madvarer på panden efter lydsignalet. ⁵ Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. ⁶ Tilsæt vand efter lydsignalet. Tilsæt madvarerne, så snart vandt koger. ⁷ Tilsæt madvarer efter lydsignalet.		

Teppan Yaki og Grill til FlexZonen



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.)
Kød			
Schnitzel, naturel ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletter ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Bacon ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgers ¹	 / 	3	6 - 15
Pølser, kogte ¹	 / 	4	8 - 20
Pølser, rå ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Hakket kød ²		4	6 - 10
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet, naturel ¹	 / 	4	10 - 20
Små rejer ¹	 / 	4	4 - 8
Store rejer ¹	 / 	4	4 - 8
Stegning af fisk, hel ¹	 / 	3	15 - 30
Grøntsager			
Squash ¹	 / 	3	4 - 12
Auberginer ¹	 / 	3	4 - 12
Peberfrugter ¹	 / 	3	4 - 15
Stegning af grønne asparges ¹	 / 	3	4 - 15

¹ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

² Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Rør rundt jævnlgt.

³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

⁴ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydsignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

⁵ Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydsignalet. Vend om nødvendigt.

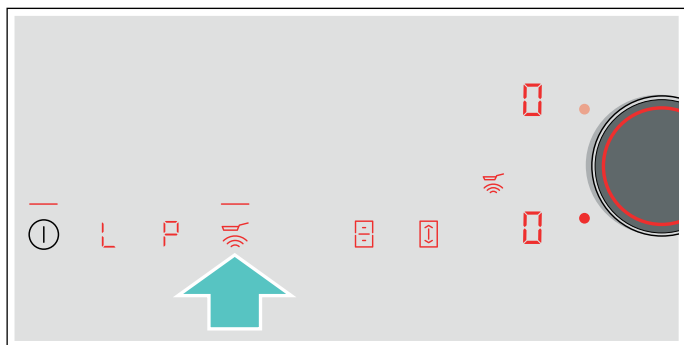
⁶ Læg madvarerne på efter lydsignalet.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydssignal (min.)
Svampe ²	 / 	4	10 - 15
Hvidløg ²		2	2 - 10
Svitsning af løg ²		2	2 - 10
Glasering af grøntsager ²		3	6 - 10
Kartofler			
Stegte kartofler af pillekartofler ²		5	6 - 12
Kartoffelpuffer ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler ²		3	10 - 15
Retter med æg			
Spejlæg med smør ³		2	2 - 6
Spejlæg med olie ¹		4	2 - 6
Røræg ²		2	4 - 9
Omelet ⁴		2	3 - 6
Pandekager ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Andet			
Ristning ⁵	 / 	4	4 - 6
Croutoner ²		3	6 - 10
Ristning af mandler ⁶		4	3 - 15
Ristning af nødder ⁶		4	3 - 15
Ristning af pinjekerner ⁶		4	3 - 15
¹ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt. ² Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Rør rundt jævnligt. ³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt. ⁴ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. ⁵ Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt. ⁶ Læg madvarerne på efter lydssignalet.			

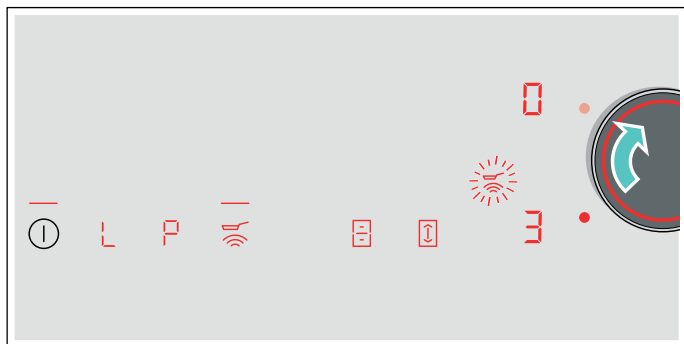
Indstilling

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

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



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



Funktionen er aktiveret.

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

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

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Vælg kogezone, og berør symbolet . Funktionen er deaktiveret.

Børnesikring

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

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

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

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

Permanent børnesikring

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

Tænde og slukke

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



Aftørringssikring

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

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

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

Anvisninger

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



Automatisk sikkerhedsafbrydelse

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

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

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

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

Grundindstillinger

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

Indikator	Funktion
c 1	Børnesikring 0 Manuel*. 1 Automatisk. 2 Funktion deaktiveret.
c 2	Lydsignaler 0 Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. 1 Kun fejlsignal er aktiveret. 2 Kun kvitteringssignal er aktiveret. 3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c 3	Vise energiforbrug 0 Deaktiveret.* 1 Aktiveret.
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstid 00 Deaktiveret.* 0 1:59 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydssignal for Timer-funktion 1 10 sekunder. 2 30 sekunder. 3 1 minut.*
c 7	Power-management funktion. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt. 0 Deaktiveret. Kogesektionens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumeffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalet ved 13 ampere. 3. 3500 W anbefalet ved 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalet ved 20 ampere. ... 9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt.**
c 9	Tidsinterval for valg af kogezone 0 Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.* 1 Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.
c 11	Ændre forindstillede effekttrin til Move-funktionen -9 Forindstillet effekttrin for det forreste kogeområde. -5 Forindstillet effekttrin for det midterste kogeområde. -L Forindstillet effekttrin for det bageste kogeområde.

c 12	Gryder og pander og kontrol af egnethed
0	Ikke egnet
1	Ikke optimal
2	Velegnet
c 17	Indstille drift med recirkulation eller aftræk
0	Konfigurere recirkulationsdrift.*
1	Konfigurere aftræksluftdrift.
c 18	Indstille automatisk start
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret: Automatisk drift med sensorstyring.*
2	Aktiveret: Ventilationen starter svarende til de pågældende kogetrin for kogezoneerne.
c 19	Indstille ventilationssensorens følsomhed
1	Laveste indstilling af sensorfølsomhed.
2	Mellemindstilling af sensorfølsomhed.*
3	Højeste indstilling af sensorfølsomhed.
c 20	Indstille efterløb
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret: Automatisk funktion med sensorstyret efterløb.
2	Aktiveret*: Hvis kogesektionen arbejder med aftræksdrift, aktiveres ventilationen i ca. 6 minutter ved kogetrin 3. Hvis kogesektionen arbejder med recirkulationsdrift, aktiveres ventilationen i ca. 30 minutter ved kogetrin 1. Efter dette tidsrum slukkes efterløbsfunktionen automatisk.
c 25	Automatisk gryde/pande-registrering
0	Deaktiveret: Vælg den ønskede kogezone manuelt.
1	Aktiveret: Kogesektionen registrerer grydens/pandens størrelse og placering og vælger den/de passende kogezone/r*.
HC	Home Connect → "Home Connect indstillinger"
c 0	Nulstille til standardindstillinger
0	Individuelle indstillinger.*
1	Nulstille til fabriksindstillinger.
*Fabriksindstilling	
**Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.	

Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

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

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

3. Når symbolet  berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
I indikatorerne vises  1 og  som forindstilling.



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



6. Berør symbolet  i mindst 3 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.



Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogesektionens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

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

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

Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

Test af gryder/pander

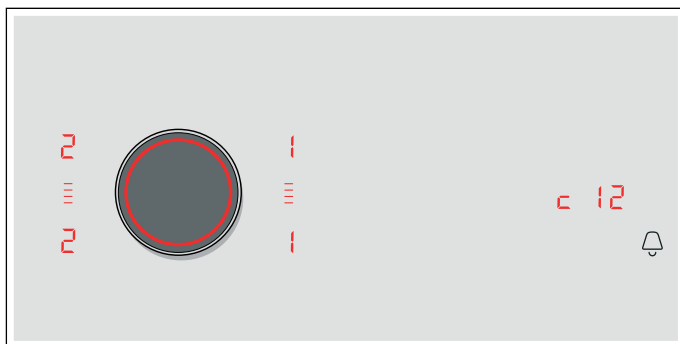
Med denne funktion er det muligt at kontrollere hastighed og kvalitet af tilberedningen afhængigt af den anvendte gryde eller pander.

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

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

Funktionen er aktiveret.

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



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

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

Funktionen kan aktiveres igen ved at dreje Twist-knappen.

Anvisninger

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

PowerManager

Med funktionen Power-Manager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

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

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

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

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

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.

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.

De trin, som angives i appen, skal udføres for at foretage indstillingerne.

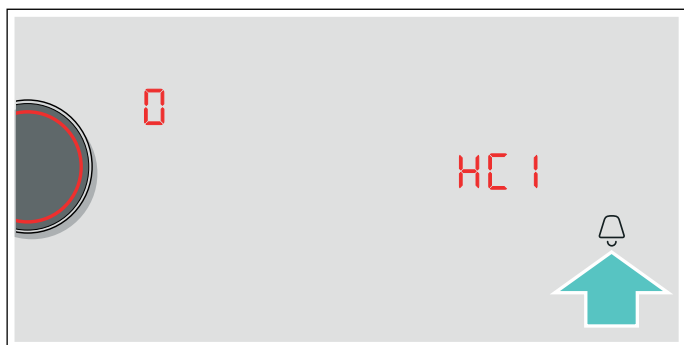
Appen skal åbnes, før opsætningen kan udføres.

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. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser .



4. Indstil værdien **1** med Twist-knappen. I betjeningsfeltet blinker **1** og symbolet .
5. Tryk indenfor 2 minutter på WPS tasten på routeren. Når symbolet  ikke længere blinker men lyser konstant i betjeningsfeltet, er kogesektionen forbundet med netværket.

Bemærk:

Hvis der ikke kan oprettes forbindelse, vises værdien **2** „Forbind manuelt“. Forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, eller start den automatiske forbindelse igen.

Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en, og indstillingen **HC 2** vises. I indstillingsområdet blinker værdien **1**.

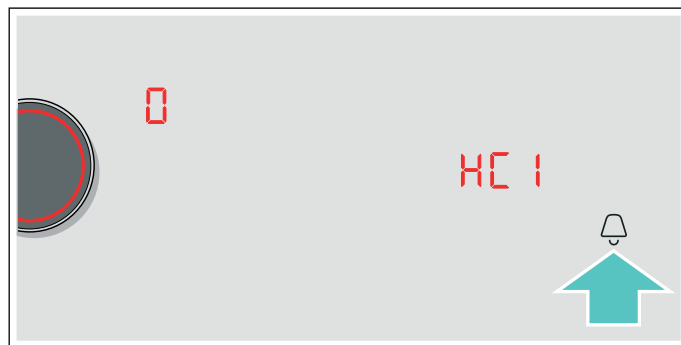


6. Start appen på den mobile enhed, og følg anvisningerne for oprettelse af den automatiske netværksforbindelse.

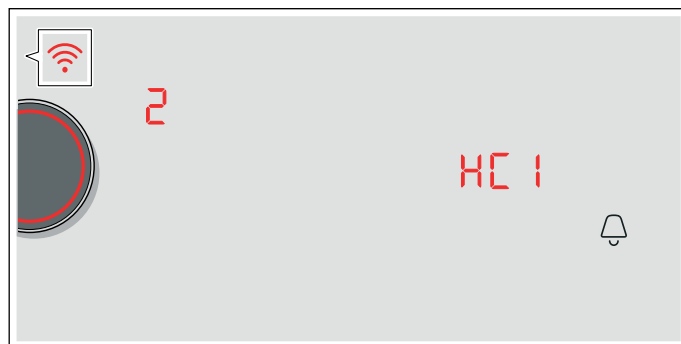
Forbindelsen er oprettet, når værdien  vises i kogezone-indikatoren.

Manuel forbindelse til hjemmenetværk

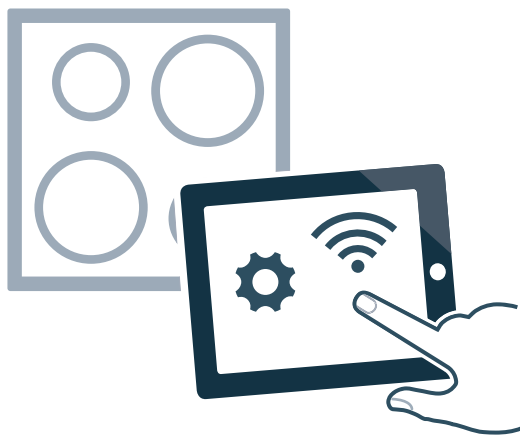
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser .



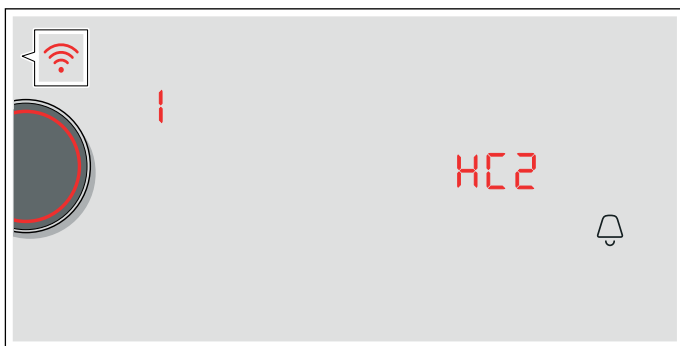
4. Indstil værdien **2** med Twist-knappen. I betjeningsfeltet blinker **2** og symbolet .



5. Opret forbindelse mellem en mobil enhed og kogesektionens netværk med SSID „HomeConnect” og password „HomeConnect”.



Når symbolet  ikke længere blinker men lyser konstant i betjeningsfeltet, er kogesektionen forbundet med netværket. Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til app'en, og indstillingen **HC2** vises. I indstillingsområdet blinker værdien **1**.



6. Start appen på den mobile enhed, og følg anvisningerne for manuel oprettelse af netværksforbindelse. Forbindelsen er oprettet, når værdien **0** vises i kogezone-indikatoren.

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.

Indikator	Funktion
HC1	Forbindelse til hjemmenetværk (WLAN)
0	Ikke forbundet/afbryd netværksforbindelse.
1	Forbind automatisk.
2	Forbind manuelt.
3	Forbundet.
HC2	Forbindelse med app
0	Ikke forbundet.
1	Opret forbindelse.
HC3	Forbindelse med WLAN
0	Trådløst modul deaktiveret.
1	Trådløst modul aktiveret.
HC4	Indstillinger via app
0	Deaktiveret.
1	Aktiveret.*
HC5	Softwareopdatering
1	Opdatering tilgængelig og parat til installation.
2	Start installationen.
HC6	Fjernadgang via kundeservice
0	Ikke tilladt.
1	Tilladt.
HC7	WLAN-signalstyrke
0	Ikke forbundet med netværk (WLAN).
1	Signalstyrke 1 (dårlig)
2	Signalstyrke 2 (middel)
3	Signalstyrke 3 (god)
HC8	Forbindelse til Home Connect-server
0	Ikke forbundet.
1	Forbundet.

* Grundindstilling

Anvisninger

- Indstillingen **HC2** vises kun, hvis apparatet er forbundet med hjemmenetværket.
- Indstillingen **HC3** vises kun, hvis apparatet allerede har været forbundet med hjemmenetværket en gang.
- Indstillingen **HC5** vises kun, hvis en opdatering er tilgængelig.
- Indstillingen **HC6** vises kun, hvis kundeservice forsøger at oprette forbindelse til apparatet. Efter tildelt adgang kan denne til hver en tid afsluttes.
- Indstillingerne **HC7** og **HC8** vises kun, hvis der er oprettet forbindelse til WLAN.

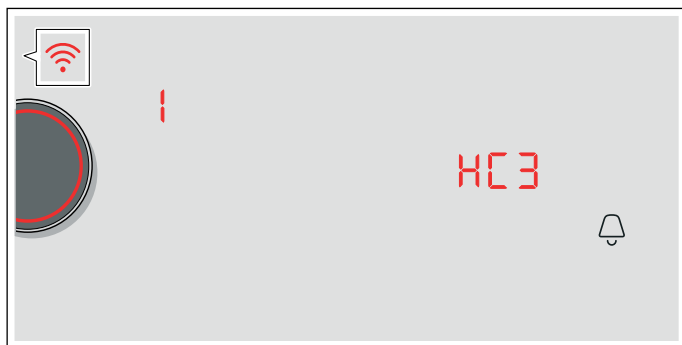
Deaktivere WLAN

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

Bemærk:

Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 3** vises. I kogezone-indikatoren lyser **!**.



4. Indstil værdien **0** med Twist-knappen. WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Afbryde fra netværk

Kogesektionens forbindelse til netværket kan altid afbrydes.

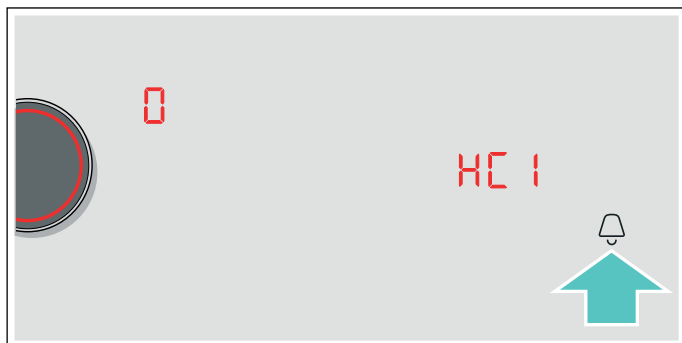
Bemærk:

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

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser **3**.
4. Indstil værdien **0** med Twist-knappen. Apparatets forbindelse til hjemmenetværket er afbrudt, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .

Forbinde netværk

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser **0**.



4. Indstil værdien **1** "Forbind automatisk" eller værdien **2** "Forbind manuelt" med Twist-knappen.
5. Følg anvisningerne for hhv. → "Automatisk forbindelse til hjemmenetværk" eller → "Manuel forbindelse til hjemmenetværk".

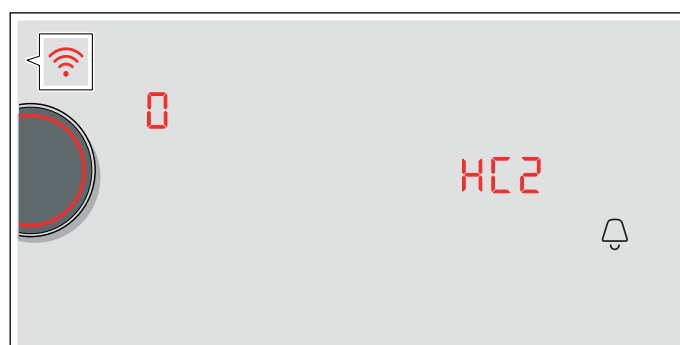
Forbind med App

Når Home Connect-appen er installeret på den mobile slutenhed, kan der oprettes forbindelse til kogetoppen fra den mobile enhed.

Anvisninger

- Apparatet skal være forbundet med netværket.
- Appen skal være åben og oprettet.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 2** vises. I kogezone-indikatoren lyser **0**.



4. Indstil værdien **1** ved hjælp af Twist-knappen.
5. 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 indstillinger for kogezoneerne til kogesektionen.

Anvisninger

- For at ændre grundindstillingerne skal kogesektionen slukkes.
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. I dette tidsrum kan apparatet ikke betjenes 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. Tænd for kogetoppen.
2. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktoplysningerne vises.
3. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC4** vises.
4. Vælg værdien **1** med Twist-knappen for at aktivere overførslen, og vælg værdien **0** for at deaktivere overførslen.



Bekræft kogeindstillingerne

Så snart kogeindstillingerne overføres til en kogezone, begynder afhængigt af indstillingen kogezone-indikatoren eller Timer-indikatoren at blinke. Berør Twist-knappen i området for den ønskede kogezone for at bekræfte indstillingerne. Tryk på en anden tast på kogesektionen for at afvise indstillingerne.

Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver kogesektionens software opdateret (f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer). En forudsætning for dette er, at man er registreret som Home Connect-bruger, har installeret app'en 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, hvor opdateringen også kan downloades.

Når downloaden er foretaget korrekt, kan installationen startes via kogesektionen (grundindstillinger, indstilling **HC5**) eller i Home Connect app, hvis du befinder dig i det lokale netværk.

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

Anvisninger

- Du kan fortsat bruge kogesektionen 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

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med Home Connect serveren, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Bemærk:

Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: 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.



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								

Rengøring

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

Anvisninger

- Brug ikke for meget vand ved rengøringen, der må ikke trænge vand ind i apparatet.
- Tag alle slags smykker af arme og hænder inden rengøringen.
- Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogesektionen er varm, fordi det kan give pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Rengøringsmidler

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

Følg de anvisninger og advarsler, som er vedlagt rengøringsmidlerne.

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

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend:

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

Pas på!

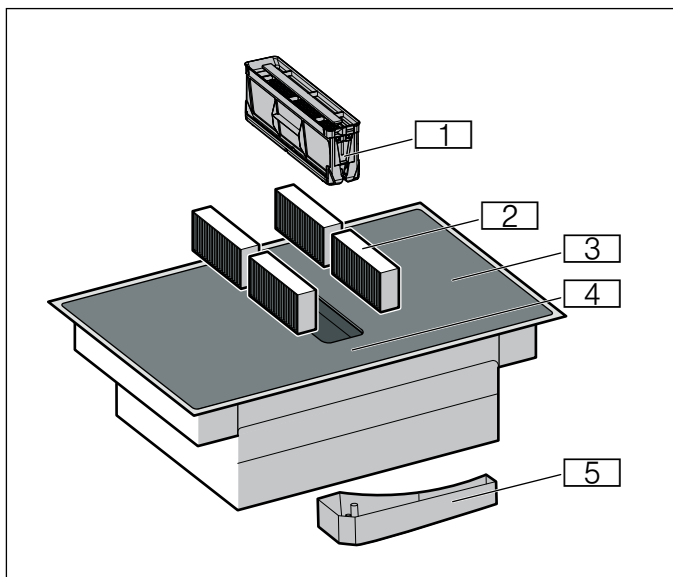
Beskadigelse af overflader

Vask altid nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug!

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget af forkerte rengøringsmidler.

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

Komponenter, der skal rengøres



Nr.	Betegnelse
1	Metalfedtfilter
2	Aktivt kulfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk*
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder
*Afhængigt af apparatets udstyr	

Kogetopramme (kun ved apparater med kogetopramme)

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringsvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig skurende eller skarpe rengøringsmidler.
- Brug ikke glasskraber eller spidse genstande.
- Brug ikke hårde, ridsende opvaskevampe, børster eller skuresvampe.

Kogesektion

Rengør altid kogetoppen efter madlavningen. Derved forhindres det, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket. Fjern altid overkogt væske med det samme, og lad ikke madrester tørre ind.

Lad metalfedtfilteret blive i apparatet under rengøring af kogetoppen. Derved opsamles snavs og madrester i metalfedtfilteret og kommer ikke ind i selve apparatet. Metalfedtfilteret kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

Hårnakket smuds fjernes bedst med en almindelig glasskraber eller med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Følg producentens anvisninger.

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

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

Ventilation

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

Metalfedtfilter

Metalfedtfilteret skal rengøres med regelmæssige mellemrum.



Advarsel – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan blive antændt. Rengør fedtfilteret regelmæssigt. Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.

Aktivt kulfilter

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

Hvis apparatet kun anvendes med aftræksdrift, skal det akustikfilteret udskiftes, så snart det er snavset.

Filterindikator

Når de aktive kulfiltre skal udskiftes, lyder der et signal, når apparatet er blevet slukket.

I indikatorfeltet lyser **F**.

Senest på dette tidspunkt skal de aktive kulfiltre udskiftes.

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **F** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F**.

Tryk vedvarende på symbolet for ventilationen, til der lyder et signal.

Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

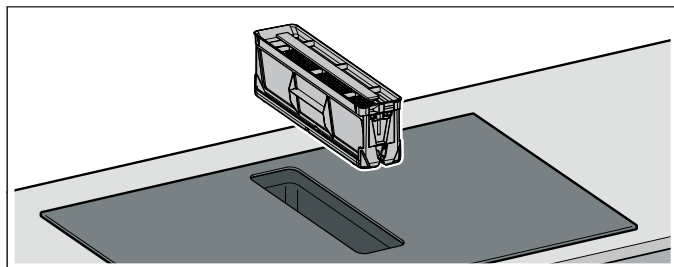
Skifte aktivkulfilter (kun ved recirkulationsdrift)

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

Anvisninger

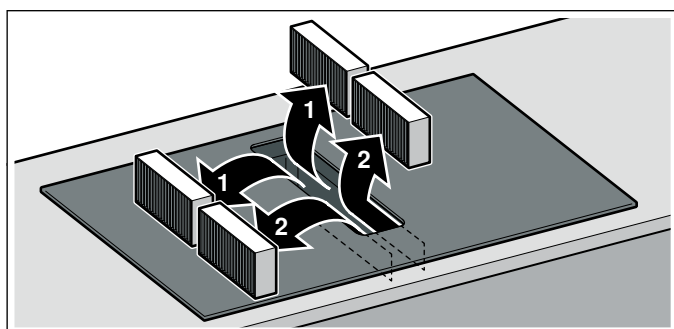
- De aktive kulfiltre og akustikfiltre er indeholdt i leveringen. Der kan fås aktive kulfiltre eller akustikfiltre til udskiftning hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.
- De aktive kulfiltre og akustikfiltrene kan ikke renses eller aktiveres igen.
- Anvend kun originale filtre. Derved sikres en optimal funktion.

1. Tag metalfedtfiltret ud.

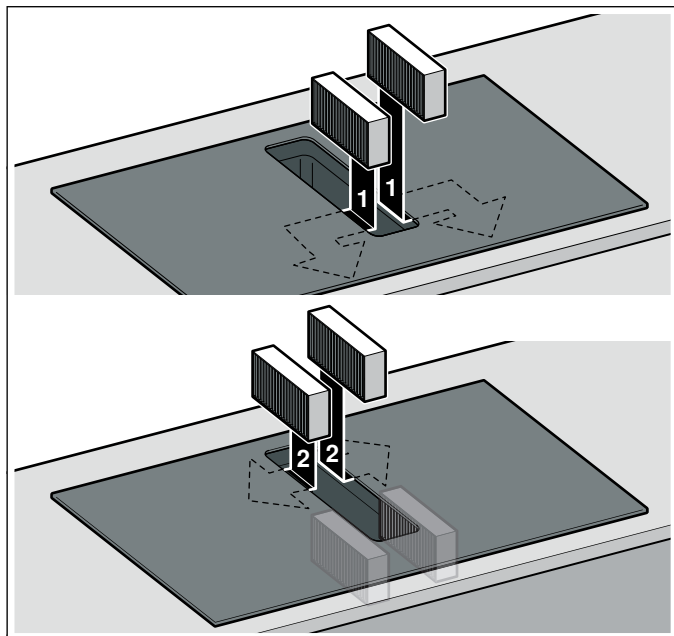


Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
 - Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.
2. Tag de fire aktive kulfiltre eller akustikfiltre ud, og bortskaf dem korrekt.



3. Sæt to aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.



4. Sæt de andre aktive kulfiltre eller akustikfiltre ind i venstre og højre side af apparatet.
5. Sæt metalfedtfiltret i.

Nulstilte udskiftningsindikator

Når de aktive kulfiltre er blevet udskiftet, skal udskiftningsindikatoren nulstilles, så indikatoren **F** holder op med at lyse.

Når apparatet er blevet slukket, lyser **F**.

Tryk vedvarende på symbolet for ventilationen, til der lyder et signal.

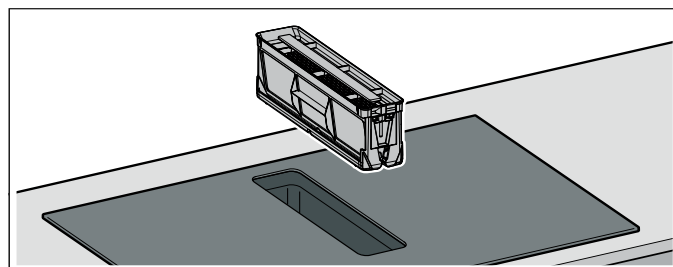
Udskiftningsindikatoren for de aktive kulfiltre er blevet nulstillet.

Afmontere metalfedtfiltre

Metalfedtfiltret filtrerer fedtet ud af dampen fra madlavningen. For at opnå den optimale funktion skal metalfedtfiltret rengøres med jævne mellemrum.

Rengør også bordemfanget indvendigt med regelmæssige mellemrum. Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs.

1. Tag metalfedtfiltret ud.



Anvisninger

- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe metalfedtfiltret for at forhindre, at der drypper fedt ned.
 - Pas på, at metalfedtfiltret ikke falder ned og beskadiger kogesektionen.
2. Metalfedtfiltrene kan rengøres i opvaskemaskine eller med varmt opvaskevand. → "Rensning af metalfedtfiltre" på side 43
 3. Tag om nødvendigt de aktive kulfiltre ud efter demontagen af metalfedtfiltret, og gør apparatet rent indvendigt.
 4. Sæt det tørre metalfedtfiltre på plads igen efter rengøringen.

Rensning af metalfedtfiltre

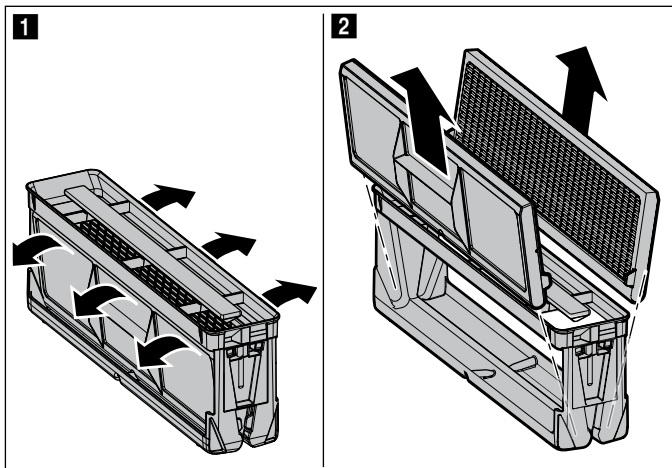
Anvisninger

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

Manuelt:

Bemærk: Brug et specielt fedtløsende middel til meget fastsiddende snavs. Det kan bestilles i online-shoppen.

- Afmonter metalfedtfilteret.



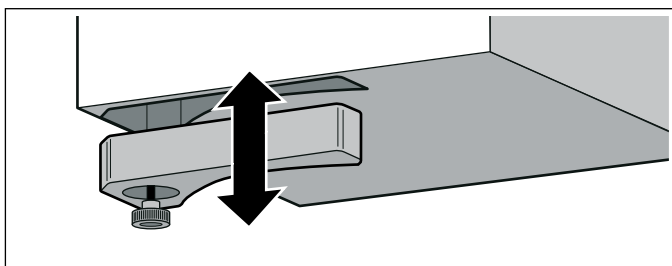
- Læg metalfedtfilteret i blød i varmt opvaskevand.
- Rengør metalfedtfilteret med en børste, og skyl det grundigt bagefter.
- Lad metalfedtfilteret dryppe af.

I opvaskemaskinen:

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

Rense overløbsbeholder

1. Skru overløbsbeholderen af med begge hænder.
Bemærk: Hold overløbsbeholderen vandret, så der ikke løber væske ud.



2. Tøm overløbsbeholder, og skyl den ren.
3. Fjern befæstigelsesskruen, og rengør om nødvendigt overløbsbeholderen uden skruen i opvaskemaskinen.
4. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.

Anvisninger

- Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, når apparatet er kølet af. Hertil skal metalfedtfiltret tages ud.
- Hvis der kommer væske ind i apparatet oppefra, bliver det opsamlet i overløbsbeholderen. Skru overløbsbeholderen af, og tøm den.

Twistknap

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

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

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

Hvor blinker lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?

Fjern væske eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande fra betjeningsfeltet.

Der findes oplysninger om, hvordan lydsignalet deaktiveres i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Hvorfor kan stegesensoren ikke aktiveres?

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

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

Ventilationen starter ikke, selv om der er indstillet automatisk start.

Aktiver ventilationen manuelt, eller kontroller konfigurationen af den automatiske start. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Ventilationen arbejder for kraftigt eller for svagt i sensorstyringsmodus.

Ventilationssensorens følsomhed er ikke korrekt konfigureret.

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

Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezonerne.

Sluk ventilationen manuelt.

Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Betjening af maskinen*".

Ventilationen aktiveres, selv om der er slukket for apparatet.

Indstillingen efterløbs-funktion med sensorstyring er valgt.

Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Luftaftrækket er for lavt.

Kontroller, at metafedtfiltret er rent.

Rensning og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → "*Rengøring*".

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.

Knitrede 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.

Lyde

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 en induktionskogesektion rengøres?

Det bedste resultat opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrerede midler) eller skuresvampe.

Rengøring og pleje af kogesektionen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Der er vand i skabet under kogesektionen.

Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?

Overløbsbeholderen skal rengøres ofte.

Rengøring af overløbsbeholderen er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

Med hvilke tidsintervaller skal metalfedtfilter renses?

Rens metalfedtfilteret ofte.

Rensning og pleje af filtre er beskrevet i kapitlet → *"Rengøring"*.

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

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

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Fejl i elektronikken.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om strømforsyningen er afbrudt. Kontroller, om apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen. Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt, eller der befinder sig en genstand på det.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren — blinker i kogezoneindikatorerne.	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at bekræfte fejlen.
F	Det aktive kulfilter er snavset, eller udskiftnings-/rensingsindikatoren lyser, selvom filtrene er blevet rensset hhv. udskiftet.	Udskift filtret, og nulstil filterindikatoren. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Rengøring".
F2 / E 70 15	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
F4 / E 70 15	Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezoneer er blevet slukket.	
FS + effekttrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern den pågældende gryde/pande. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.
FS og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern den pågældende gryde/pande. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når fejlindikatoren er slukket, kan madlavningen fortsættes.
F1 / F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Tænd derefter for kogezonen igen.
F0	Funktionen Indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres.	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig sensor. Madlavningen kan fortsættes uden at benytte funktionen Indstillingsoverførsel. Kontakt teknisk kundeservice.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse er aktiveret. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet .
E 70 10	Kogesektionen kan ikke oprette forbindelse til hjemmenetværket.	Bekræft fejlindikatoren ved at berøre en vilkårlig sensor. Der kan laves mad uden forbindelse. Kontakt teknisk kundeservice, hvis indikatoren vises igen.
E9000 E90 10	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde.	Kontakt elselskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt.	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Kontroller, om kogesektionen er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
DE	Demo-modus er aktiveret.	Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

Sæt ikke varme gryder eller pander på betjeningsfeltet.

Anvisninger

- Hvis **E** vises i indikatoren, skal der trykkes vedvarende på Twist-knappen ud for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.



Kundeservice

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

Produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.)

Angiv altid apparatets produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice.

Typeskiltet med disse numre findes følgende steder:

- I apparatets papirer.
- Foran på undersiden af kogesektionen.

Produktnummeret (E-nr.) findes også på glaskeramik-kogesektionen. Kundeserviceindeks (KI) og fabrikationsnummer (FD-nr.) kan vises i Grundindstillingerne. Der er oplysninger om dette i kapitlet → "*Grundindstillinger*".

Vi gør opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

Prøveretter

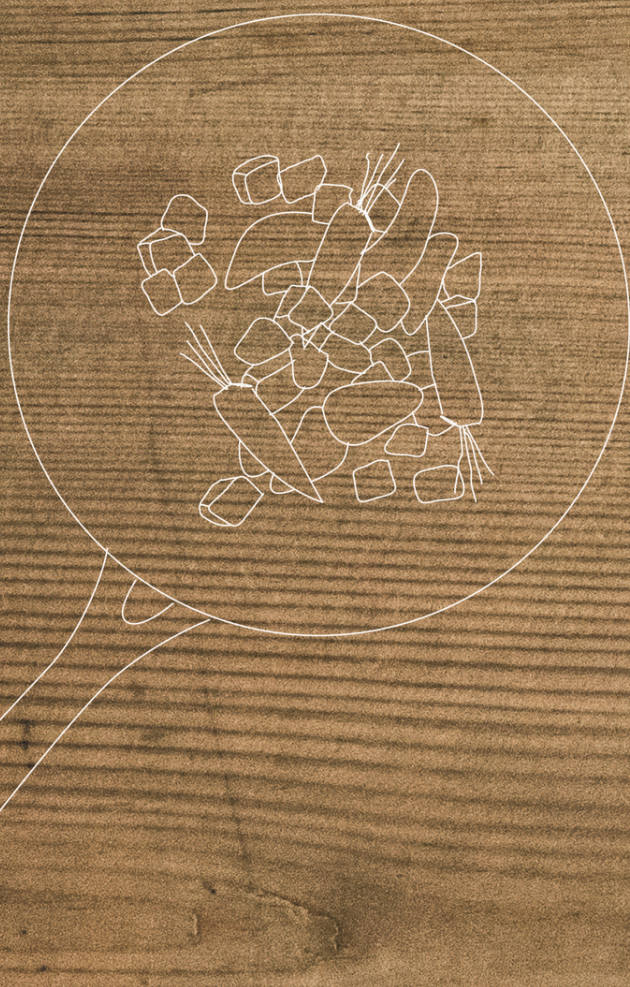
Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af vores apparater.

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

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

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

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001469397
000108(01)
da