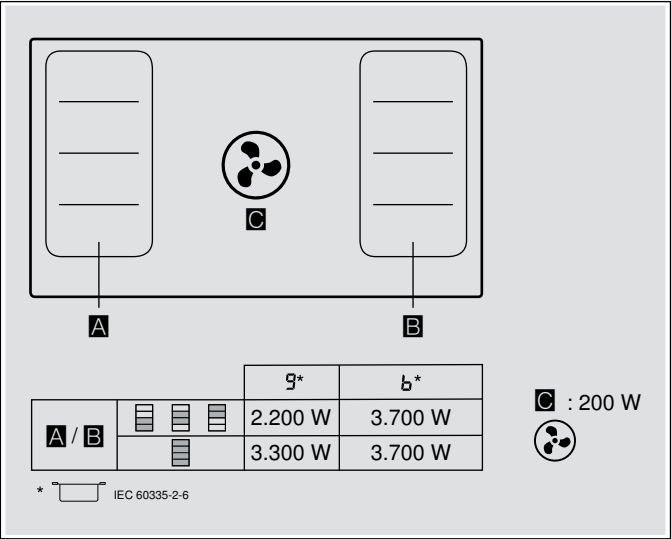




FLEX-INDUKSJONSTOPP MED INTEGRERT
VENTILASJONSSYSTEM

no Bruksveiledning

T58TS6BN0, T58PS6BX0



Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4
	Viktige sikkerhetsanvisninger	5
	Årsaker til skader	7
	Miljøvern	7
	Energisparing	7
	Miljøvennlig håndtering	7
	Koking med induksjon	8
	Fordeler med matlaging med induksjon	8
	Kokekar	8
	Bli kjent med apparatet	9
	Ditt nye apparat	9
	Spesialtilbehør	9
	Bryterpanelet	10
	Restvarmeindikator	10
	Driftstyper	11
	Før første gangs idriftsetting	11
	Første gangs bruk	11
	Twist-pad med Twist knapp	12
	Fjern twist-knappen	12
	Oppbevaring av twist-knappen	12
	Drift uten Twist-knapp	12
	Betjening av apparatet	13
	Slå koketoppen på og av	13
	Innstilling av kokesone	13
	Slå ventilasjonen på og av	14
	Intensivtrinn	14
	Automatisk start	14
	Automatisk drift med sensorstyring	15
	Etterutluftingsfunksjon	15
	Anbefalinger for tilberedning	15
	Flex-sone	18
	Råd for bruk av kar	18
	Som to uavhengige kokesoner	18
	Som en eneste hel kokesone	18
	Move-funksjon	19
	Aktiver	19
	Deaktiver	19
	Tidsfunksjoner	20
	Programmering av tilberedningstid	20
	Varseluret	20
	Stoppeklokkefunksjon	21
	PowerBoost-funksjon	21
	Aktivere	21
	Deaktivere	21
	ShortBoost-funksjon	22
	Anbefalinger ved bruk	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	Varmefunksjon	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	Overføring av innstillinger	23
	Aktiver	23
	Stekesensor	23
	Fordelene når du steker	23
	Panner til stekesensoren	23
	Temperaturtrinn	24
	Tabell	24
	Slik stiller du inn	26
	Barnesikring	26
	Aktivere og deaktivere barnesikring	26
	Permanent barnesikring	26
	Vaskebeskyttelse	27
	Automatisk sikkerhetsutkobling	27
	Grunninnstillinger	28
	Slik kommer du til grunninnstillingene:	30
	Energibruksindikasjon	30
	Test av kokekar	31
	Strømstyring	31
	Rengjøring	32
	Rengjøringsmiddel	32
	Komponenter som må rengjøres	33
	Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)	33
	Koketopp	33
	Ventilasjon	33
	Rengjøre overløpsbeholderen	36
	Twist-knapp	36

	Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ).....	37
	Hva kan du gjøre ved feil?.....	38
	Kundeservice	39
	E-nummer og FD-nummer	39
	Testretter	40

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.neff-international.com** og nettbutikk: **www.neff-eshop.com**

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk kun beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter som vi har godkjent. Uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter kan føre til ulykker.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsveiledningen.

Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Farlige eller eksplosive stoffer og damp må ikke suges opp.

Pass på at ingen små deler eller væsker havner i apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

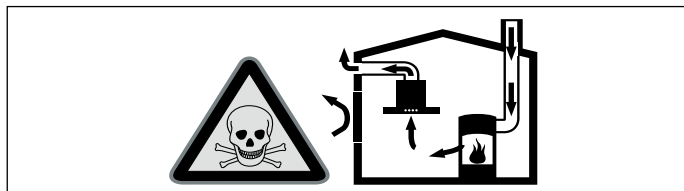
Advarsel – Fare for kvelning!

Emballasjematerialet er farlig for barn. Barn må aldri få leke med emballasjen.

Advarsel – Livsfare!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning.

Sørg alltid for nok tilførselsluft når apparatet skal brukes i utluftingsdrift samtidig med et romluftavhengig ildsted.

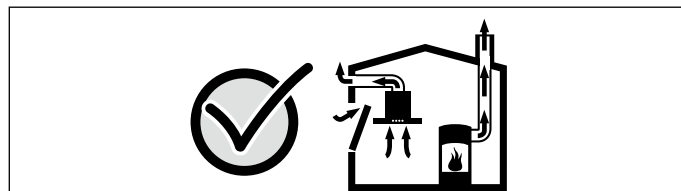


Ildsteder som er avhengig av romluft (f.eks. varmeapparater som drives med gass, olje eller kull, varmtvannsberedere) bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. pipe) i det fri.

I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av – uten tilstrekkelig tilførselsluft oppstår et undertrykk. Giftige gasser fra pipe eller avtrekkssjakt suges tilbake til oppholdsrommene.

- Det må derfor alltid sørges for tilstrekkelig tilførselsluft.
- Bare en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft er ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.

Sikker drift er bare da mulig, dersom undertrykket i rommet hvor ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak.



Du bør i alle fall rådføre deg med skorsteinsfeieren, som kan bedømme husets tilførselsluft og avtrekksluft og foreslår passende tiltak for ventilasjonen. Hvis ventilatoren utelukkende benyttes i sirkulasjonsdrift, kan den brukes uten begrensninger.

Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes. **Rengjør fettfilteret minst én gang i måneden.** Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Fettavleiringene i filtrene kan antennes. Rengjør apparatet som beskrevet. Overhold rengjøringsintervallene. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Når ventilasjonen er slått på, kan fettavleiringene i fettfilteret antennes. Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering). Apparatet må kun installeres over en komfyr for fast brensel (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

Advarsel – Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Filterdekselet blir svært raskt varm på koketoppen. Legg aldri fra deg filterdekselet på koketoppen. Ikke sett kokekar eller andre varme gjenstander på filterdekselet.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles i minst to timer før du fjerner filterdekselet, metallfettfilteret, beholderen, overløpsbeholderen eller husdekselet.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Advarsel – Elektromagnetiske farer!

- Dette apparatet oppfyller forskrifter om sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert pacemaker eller insulinpumpe oppholde seg i nærheten av dette apparatet. Det er umulig å garantere at alle pacemakerne som finnes på markedet oppfyller gjeldende forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet, og det er derfor heller ikke mulig å garantere at det ikke vil oppstå interferens som kan føre til at disse ikke fungerer korrekt. Det er også mulig at personer med andre typer apparater, slik som høreapparater, kan oppleve noe ubehag.
- Det avtakbare betjeningselementet er magnetisk og kan forstyrre elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. For personer med elektroniske implantater: Oppbevar aldri betjeningselementet i lommene på klærne. Minsteavstand til pacemakere er 10 cm.

Advarsel – Fare for skader!

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.
- Kokekar og koketopper blir svært varme. Berør aldri den varme koketoppen eller varme kokekar.
- Uegnede wokpanner kan føre til ulykker. Bruk bare wokpannen som fås som ekstra tilbehør fra produsenten.

Advarsel – Fare for svikt!

Denne platetoppen er utstyrt med en ventilator på undersiden. Dersom det finnes en skuff under platetoppen, må du ikke oppbevare små eller spisse gjenstander, papir eller kjøkkenhåndklær i den. De kan suges inn og skade ventilatoren eller forringe kjøleeffekten. Mellom innholdet i skuffen og innløpet til viften må det være en minimumsavstand på 2 cm.

Årsaker til skader

Obs!

- Fare for skader på grunn av harde og spisse gjenstander. Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på koketoppen.
- Fare for skader dersom kokekaret kokes tomt. La aldri kokekar kokes tomt.
- Fare for skader forårsaket av varme gryter eller panner. Varme gryter eller panner må aldri stilles på betjeningsfeltet, indikatorene, koketoppammen eller filterdekselet.
- Fare for skader forårsaket av aluminiumsfolie eller plastbeholdere. Aluminiumsfolie og plastbeholdere må aldri legges på kokesonen når den er varm. Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- Fare for skader. Fare for brudd i filterdekselet. Vær forsiktig når du tar av filterdekselet. Ikke la filterdekselet falle i gulvet.
- Overflateskader, misfarging og flekker forårsaket av uegnede rengjøringsmidler. Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til denne typen koketopper.
- Overflateskader og misfarging forårsaket av at gryten skrubber. Løft gryter og panner og ikke skyv på dem.
- Overflateskader og flekker som skyldes fastbrent mat. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
- Overflateskader som skyldes salt, sukker og sand. Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
- Kokekar med ru bunn kan forårsake overflateskader. Kontroller kokekaret før bruk.
- Overflateskader eller skjellaktige merker forårsaket av sukker og svært sukkerholdige varer. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

Miljøvern

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

Energisparing

- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Koking uten lokk krever betydelig mer energi. Bruk et glasslokk, slik at du kan se ned i gryten uten at du må løfte av lokket.
- Bruk gryter og panner med jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.
- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokesonene. Obs: Produsenter av kokekar oppgir ofte grytediameteren på toppen av gryten, som ofte er større enn diameteren til grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann til småkoking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokesonen tidsnok ned til et lavere trinn. Dette sparer energi.
- Sørg for at det er tilstrekkelig med lufttilførsel når du tilbereder mat, slik at ventilasjonen fungerer effektivt og med lavt støynivå.
- Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet. Intensivtrinnet skal kun brukes når det er nødvendig. Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.
- Ved intensiv stekeos skal du velge et høyere ventilasjonstrinn i god tid. Dersom stekeosen allerede har spredd seg i kjøkkenet, må du la ventilasjonen gå litt lenger.
- Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.
- For å øke effekten av ventilasjonen og unngå brannfare må filteret rengjøres og skiftes i samsvar med angitte intervaller.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

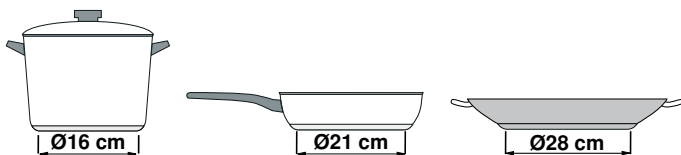
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

For å sjekke om kokekaret er egnet til induksjon, kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

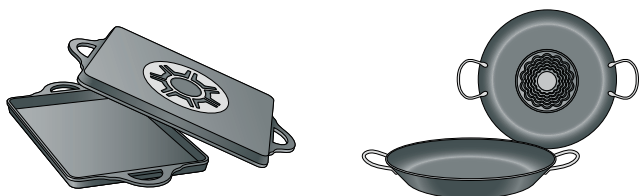


Når den fleksible kokesonen brukes som én enkelt kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel.

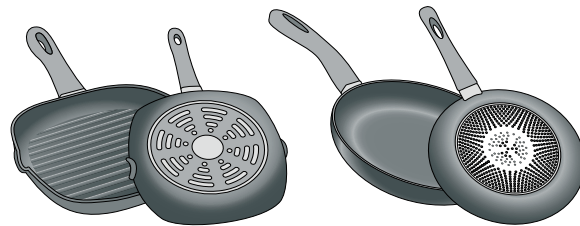


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagnetisk, blir bare den ferromagnetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdel, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnede kokekar

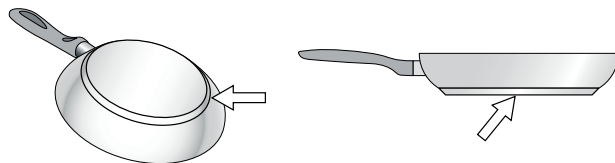
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Keketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

Kokekarsensor

Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

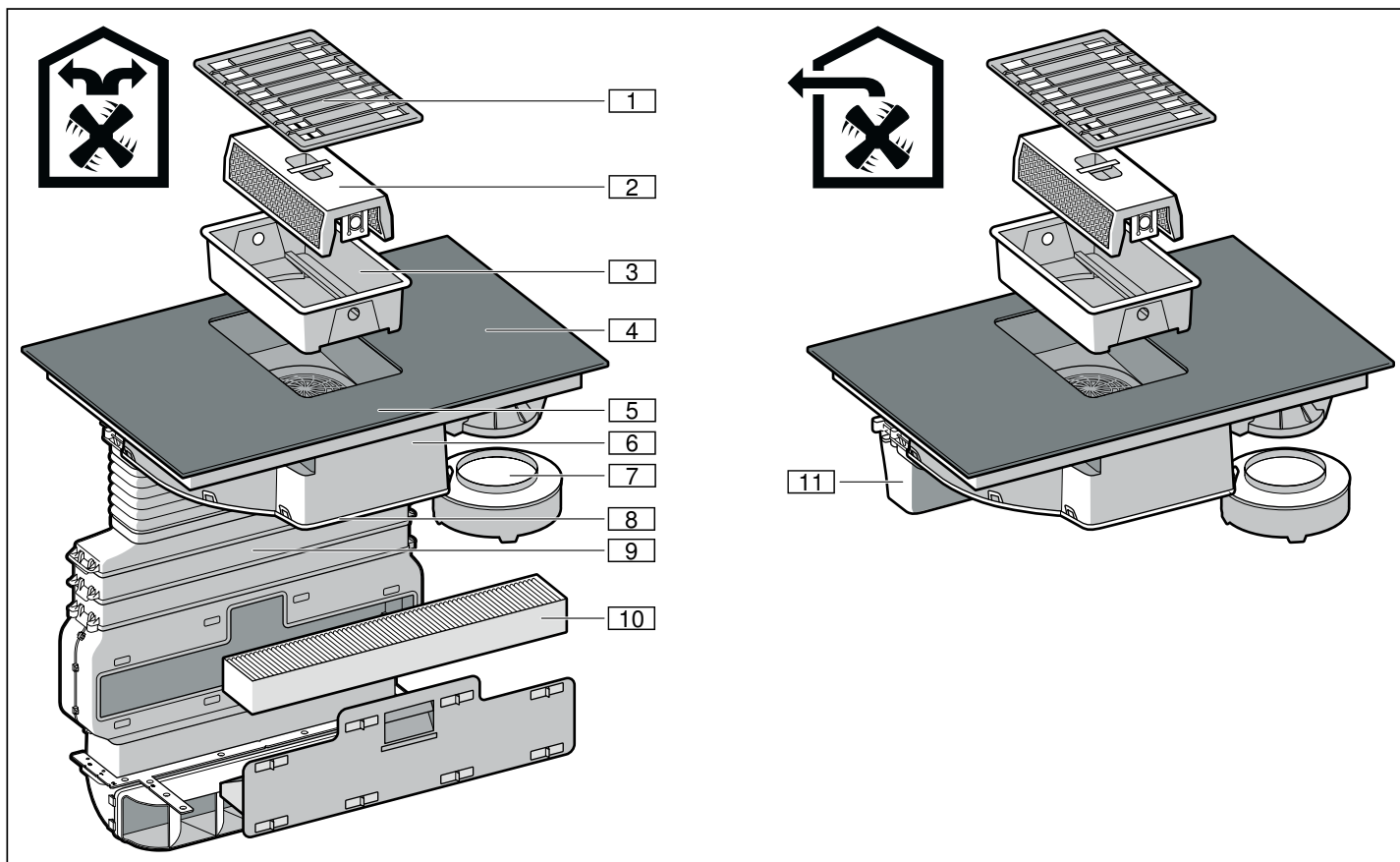
Bli kjent med apparatet

Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i → Side 2

Merk: . Det kan forekomme enkelte forskjeller i farger og detaljer mellom de ulike apparattypene.

I dette kapittelet beskrives displayet og betjeningselementene. I tillegg blir du kjent med de forskjellige funksjonene til apparatet ditt.

Ditt nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Filterdeksel
2	Metallfettfilter
3	Beholder
4	Koketopp
5	Betjeningsfelt
6	Ventilasjonshus
7	Overløpsbeholder
8	Deksel til hus
9	Rørsystem*
10	Aktivkullfilter*
11	Avluftsør**
*kun ved omluftsdrift	
**kun ved sirkulasjonsdrift	

Spesialtilbehør

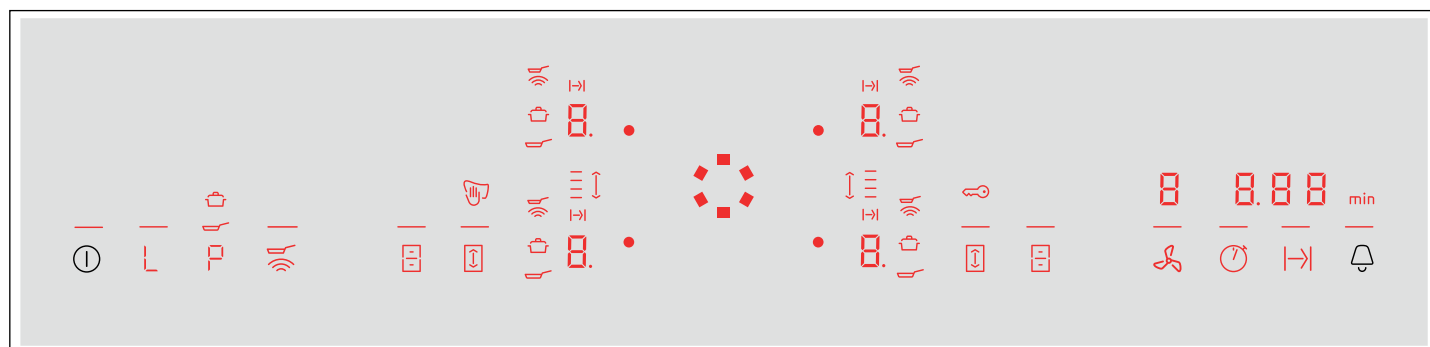
Sirkulasjonsluftsett	Z8100X0
Omluftsett	Z8200X0
Aktivkullfilter	Z8500X0

Egnet kokekar

Det finnes panner som er optimalt egnet for stekesensorfunksjonen. De kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller via teknisk kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

Panne med en diameter på 15 cm	Z9451X0
Panne med en diameter på 19 cm	Z9452X0
Panne med en diameter på 21 cm	Z9453X0
Teppanyaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.	Z9417X2
Stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.	Z9416X2

Bryterpanelet



Betjeningsfelt	
⏻	Slå apparatet av og på
L	Slå på varmholdingsfunksjonen
P	Slå på PowerBoost- og ShortBoost-funksjonen
🔥	Slå på stekesensor
🔧	Slå på fleksibel kokesone
👉	Aktivere Move-funksjonen
🔄	Bytt mellom innstillingsområdet for koketoppen og ventilasjonen / still inn ventilasjonen / slå på intensivtrinn og automatisk start for ventilasjonen
⌚	Slå på stoppeklokkefunksjonen
🕒	Programmere tilberedningstid
🔔	Programmere varselur / slå på barnesikring

Displayer	
0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn/viftetrinn
H/h	Restvarme
00	Tidsurfunksjon
🔒	Betjeningsfeltet er låst ved rengjøring
P	PowerBoost- og ShortBoost-funksjon / intensivtrinn for ventilasjon
A	Automatisk drift med sensorstyring for ventilasjon / automatikkfunksjon med sensorstyrt etterutlufting
🔥	PowerBoost-funksjon
🔥	ShortBoost-funksjon
L	Varmholdingsfunksjon
🔑	Barnesikring
🔥	Stekesensor
🕒	Stille inn tilberedningstid
🔄	Fleksibel kokesone
👉	Move-funksjon
min	Tidsdisplay

Betjeningsfelt

Når koketoppen varmes opp, lyser de av betjeningsfeltenes symboler som står til disposisjon.

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Betjeningsfeltenes tilsvarende symboler lyser opp avhengig av tilgjengelighet. Indikatorene til kokesonene eller de valgte funksjonene lyser opp.
- Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan redusere funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ta ikke på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

- Visning **H**: høy temperatur
- Visning **h**: lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselvis.

Når kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren. Også når platetoppen allerede er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Driftstyper

Dette apparatet kan brukes for avlufts- og sirkulasjonsdrift.

Utluftingsdrift



Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledet ut i det fri igjennom et rørsystem.

Merk: Luften som kommer ut, må ikke ledes igjennom en røk- eller avgasspipe som er i drift, heller ikke igjennom en sjakt som brukes for ventilasjon av fyringsrom.

- Dersom avluften skal føres igjennom en røk- eller avgasspipe som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.
- Dersom avluften skal ledes ut igjennom husveggen, bør det brukes en murkasse med teleskop.

Sirkulasjonsdrift



Den innsugete luften blir rengjort av fettfiltrene og et aktiv kullfilter og blir deretter ført tilbake i kjøkkenet.

Merk: For å binde lukten ved sirkulasjonsdrift, må du montere et aktiv kullfilter. De forskjellige muligheten for å bruke apparatet i sirkulasjonsdrift, finnes i brosjyrer ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det tilbehøret som er nødvendig fåes i faghandelen, hos kundeservice eller i vår Online-Shop.



Før første gangs idriftsetting

Ta hensyn til følgende før du tar apparatet i bruk første gang:

Rengjør apparatet og tilbehørsdelene nøye.

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger.

Første gangs bruk

Merk: Apparatet er stilt inn på sirkulasjonsdrift når det leveres.

Mulige innstillinger:

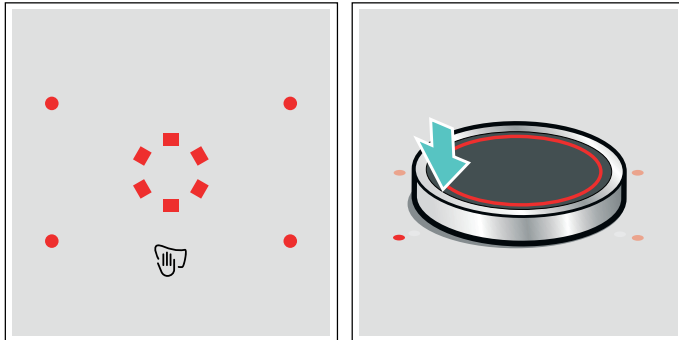
- Når **[17]** vises ved sirkulasjonsdrift, er verdien **0** (fabrikkinnstilling) innstilt.
- Når **[17]** vises ved utluftsdrift, er verdien **1** innstilt.

Dersom du vil stille om apparatet til sirkulasjonsdrift, se → "Grunninnstillinger" på side 28.

Twist-pad med Twist knapp

Twist-paden er innstillingsområdet der du kan velge kokesone og koketrinn med twist-knappen. Twist-knappen midtstilles automatisk i twistpad-området.

Twist-knappen er magnetisk og legges på twist-paden. Du aktiverer en kokesone ved å presse twist-knappen på høyde med ønsket kokesone. Du velger koketrinn ved å vri på twist-knappen.



Plasser TWIST-knappen slik at den befinner seg midt blant indikatorene som avgrenser twistpad-området.

Merknader

- Selv om TWIST-knappen ikke er nøyaktig i midten, vil ikke dette påvirke funksjonen til TWIST-knappen.
- Hold alltid TWIST-knappen ren. Smuss kan ha negativ effekt på funksjonen.

Fjern twist-knappen.

Når twist-knappen fjernes, aktiveres funksjonen Sperring av betjeningsfeltet ved rengjøring.

Twist-knappen kan fjernes under kokingen. Funksjonen Sperring av betjeningsfeltet ved rengjøring aktiveres og er aktiv i 35 sekunder. Dersom twist-knappen ikke settes på plass igjen når denne tiden er omme, slås koketoppen av.

Advarsel – Fare for brann!

Dersom det legges en gjenstand av metall i twist-padområdet i løpet av disse 35 sekundene, kan det hende at koketoppen varmes opp igjen. Derfor må du alltid slå av kokesonen med hovedbryteren.

Oppbevaring av twist-knappen

Inni twist-knappen er det en kraftig magnet. Unngå at twist-knappen kommer i nærheten av magnetiske datamedier som f.eks. kredittkort og kort med magnetstriper. Disse kan bli ødelagt.

I tillegg kan det oppstå svikt i TV-apparater og skjermer.

Merk: Twist-knappen er magnetisk. Metallpartikler som setter seg fast på undersiden, kan lage riper i overflaten på koketoppen. Twist-knappen må alltid rengjøres grundig.

Drift uten Twist-knapp

Koketoppen kan også brukes uten Twist-knapp:

1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Innen de neste 5 sekundene trykker du på symbolene  og  samtidig i 4 sekunder. Du hører et lydsignal.
3. Trykk på symbolet  flere ganger inntil indikatoren for ønsket kokesone lyser.
4. Deretter stiller du inn ønsket koketrinn med symbolene  eller .

Kokesonen er aktivert.

Merknader

- Timerfunksjonen kan ikke aktiveres for koketoppen uten Twist-knapp.
- Ventilasjonsfunksjonen kan også betjenes uten Twistpad-en.
- Twist-knappen kan når som helst settes på Twistpad-en igjen.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Filterdekselet blir svært raskt varm på koketoppen. Legg aldri fra deg filterdekselet på koketoppen. Ikke sett kokekar eller andre varme gjenstander på filterdekselet.

Merk: Slå på ventilasjonen når kokingen starter, og slå den av igjen noen minutter etter at kokingen er ferdig. Slik blir matosen fjernet på mest effektiv måte.

Merk: Apparatet må aldri brukes uten beholder, metallfettfilter og filterdeksel.

Slå koketoppen på og av

Du slår koketoppen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på symbol ①. Indikasjonen over hovedbryteren lyser opp. Koketoppen er klar til bruk.

Slå av: Trykk på symbol ① helt til indikasjonen over hovedbryteren slukkes. Alle kokesonene er koblet ut. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 30 sekunder og ventilasjonen er slått av.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at koketoppen slås av. Hvis du slår på koketoppen i løpet av dette tidsrommet, tas koketoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med twist-knappen.

Koketrinn 1 = laveste trinn

Koketrinn 9 = høyeste trinn.

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med et punkt.

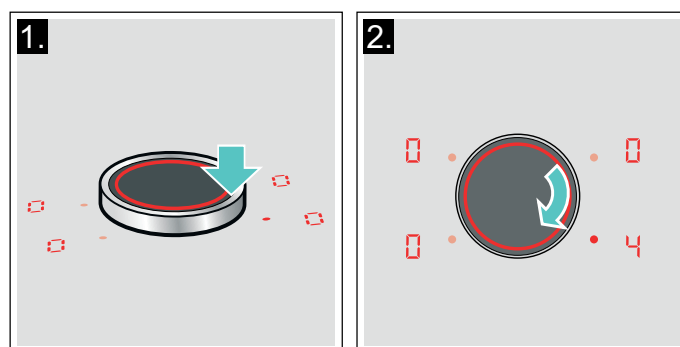
Merknader

- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk overbelastning kan platetoppen redusere effekten midlertidig.
- For å unngå støyutvikling i apparatet kan platetoppen redusere effekten midlertidig.

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Velg kokesone. Press twist-knappen på høyde med ønsket kokesone.
2. Vri på Twist-knappen, til ønsket koketrinn lyser opp i displayet.



Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

Velg kokesone og endre koketrinn med twist-knappen.

Skru av kokesonen

Velg kokesone og vri på twist-knappen til  vises. Kokesonen slås av, og restvarmeindikasjonen lyser.

Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk. Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av. Hvis du plasserer mer enn ett kokekar og slår på kokeplaten, vil kun ett kokekar bli registrert.
- Ventilasjonen må slås av separat. → "Slå av ventilasjonen" på side 14

Slå ventilasjonen på og av

Merk: Effektstyrken skal alltid tilpasses de aktuelle forholdene. Sterk matos krever et høyt effekttrinn.

Merk: Hvis det ikke er montert et metallfettfilter, kan ikke ventilasjonen slås på. Sett inn metallfettfilteret. Funksjonene til koketoppene kan også brukes uten metallfettfilter. → "Rengjøring" på side 32

Merk: Ventilasjonsåpningene må ikke blokkeres av gjenstander. Ikke sett gjenstander på filterdekselet. Ellers reduseres ytelsen til ventilasjonen.

Merk: På høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avsugseffekt. Avsugseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

Slå på ventilasjonen

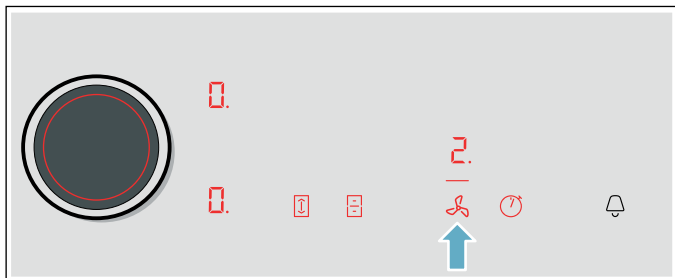
Merk: Hvis symbolet  ikke er tilgjengelig, må du sette inn metallfettfilteret riktig. → "Rengjøring" på side 32
Symbolet  er tilgjengelig. Ventilasjonen kan slås på.

1. Trykk på symbolet .
Ventilasjonen starter på effekttrinnet **2**. Det innstilte effekttrinnet vises i displayet. Indikatoren over viftesymbolet blinker.

Merknader

- Koketrinn kan ikke endres under innstillingen av effekttrinn for ventilasjonen.
- Du kan i løpet av et par sekunder velge et effekttrinn for ventilasjonen. Deretter kan twist-knappen brukes til innstillingen for koketrinn igjen.

2. Velg ønsket effekttrinn med twist-knappen.
Det innstilte effekttrinnet vises i displayet.



3. For å stille inn et annet effekttrinn trykker du på symbol  og stiller inn ønsket effekttrinn med twist-knappen.
Det innstilte effekttrinnet vises i displayet.

Slå av ventilasjonen

Hvis du vil slå av apparatet, må du trykke på symbolet . Hvis du kun vil slå av ventilasjonen, må du gjøre som følger:

1. Trykk på symbolet .
2. Still inn ønsket effekttrinn  med TWIST-knappen.
3. Trykk på symbolet  for å bytte til innstillingsområdet for koketoppen.

Merk: Avhengig av de valgte grunninnstillingene starter etterutluftingen når apparatet slås av.

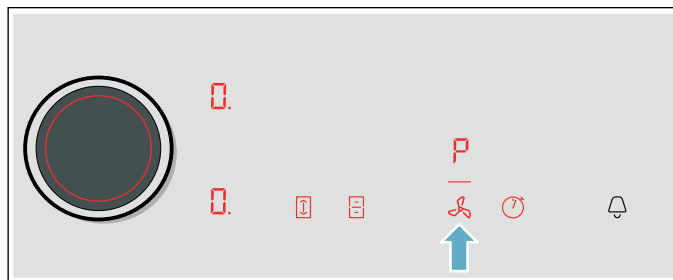
Intensivtrinn

Hvis det oppstår mye lukt- eller os, bør du aktivere intensivtrinnet. Da går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode. Etter en liten stund slår den seg automatisk over til et lavere trinn.

Innkobling

1. Trykk på symbolet .
2. Vri på TWIST-knappen helt til **P** vises.

I displayet vises symbolet **P**. Linjen under symbolet **P** blinker. Intensivtrinnet er aktivert.



Merk: Etter 8 minutter tilbakestilles apparatet automatisk til effekttrinnet **2**.

Utkobling

1. Trykk på symbolet .
2. Still inn ønsket effekttrinn  med twist-knappen.
Effekttrinnet for ventilasjon settes på .

Automatisk start

Avhengig av de valgte grunninnstillingene kan følgende alternativer velges, så snart du velger effekttrinnet til en kokesone:

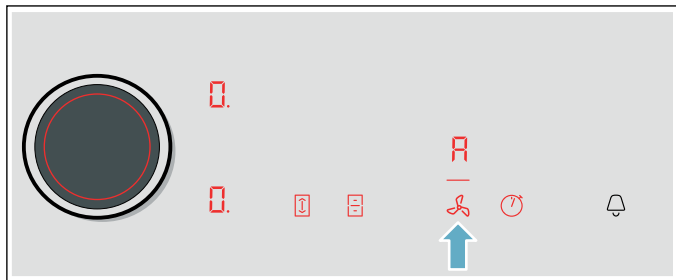
- Ventilasjonen starter ikke.
- Ventilasjonen starter på det effekttrinnet som sensoren velger.
- Ventilasjonen starter på et fastsatt effekttrinn.

Du kan velge ønsket alternativ i grunninnstillingene. Dessuten kan du også tilpasse sensorfølsomheten i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 28

Automatisk drift med sensorstyring

Innkobling

1. Trykk på symbolet .
Ventilasjonen starter på effekttrinnet .
2. Vri på TWIST-knappen helt til  vises.
3. Trykk på symbolet .
Linjen under symbolet  slutter å blinke. Det optimale effekttrinnet stilles automatisk inn via en sensor.



Utkobling

1. Trykk på symbolet .
2. Still inn et annet effekttrinn med Twist-knappen, eller vri Twist-knappen helt til  vises.
Det innstilte effekttrinnet vises i displayet. Automatisk drift med sensorstyring er slått av.

Merk: Ventilasjonen fortsetter å gå på det viftetrinnet som er valgt.

Etterutluftingsfunksjon

Med etterutluftingsfunksjonen vil ventilasjonssystemet fortsette å gå i noen minutter etter at du har slått den av. På den måten fjernes resterende matos. Deretter slås ventilasjonssystemet automatisk av.

I grunninnstillingene kan du velge følgende alternativer for etterutlufting:

- deaktivere etterutlufting
- aktivere automatikkfunksjon med sensorstyrt etterutlufting
- aktivere etterutlufting for en fastsatt varighet på et fastsatt effekttrinn.

Merk: Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokeplate har vært på i minst ett minutt.

Hvis den automatiske funksjonen med sensorstyr etterutlufting, lyser symbolet  under etterutlufting, linjen over symbolet  og symbolet .

Utkobling

Trykk på symbolet .

Etterutluftingsfunksjonen avsluttes umiddelbart.

Etterutluftingen slås av hvis én av de følgende betingelsene gjelder:

- Etterutluftingen er telt ned.
- Apparatet slås på igjen.
- Hvis automatikkfunksjonen med sensorstyrt etterutlufting er aktivert, registrerer sensoren en tilsvarende romluftkvalitet.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremete supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinn 8-9 til oppvarming.
- Under steking med lokk skrus koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at steking er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel → "Miljøvern".

Koketabell

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetball*	4. - 5.	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skrelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180
Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Koking i trykkoker	4. - 5.	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
*** Forvarm med koketrinn 8-8.		

	Koketrinn	Steketid (min)
Surre/steke med lite olje*		
Schnitzel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelett, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfrost**	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)**	4 - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfrost, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Scampi, reker	7 - 8	4 - 10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6 - 7.	-
Omelett (stekes en etter en)	3 - 4.	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfrost	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
*** Forvarm med koketrinn 8-8.		

Flex-sone

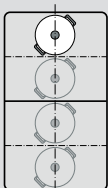
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

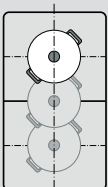
Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

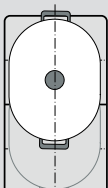
Som en eneste kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm
Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.

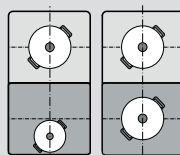


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

Som to uavhengige kokesoner



De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre. Still inn ønsket koketrinn for hver kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.

Aktivere

Se kapittel → "Betjening av apparatet"

Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

Koble sammen de to kokesonene

1. Sett på kokekar. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og still inn koketrinn.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  lyser. Den fleksible kokesonen er aktivert.

Merk: Koketrinnet vises i begge indikatorene til den fleksible kokesonen.

Endre koketrinn

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til den fleksible kokesonen, og still inn koketrinn med twist-knappen.

Legge til et nytt kokekar

Sett på det nye kokekaret, velg en av de to kokesonene til den fleksible kokesonen og trykk deretter to ganger på symbolet . Det nye kokekaret blir registrert og det valgte koketrinnet beholdes.

Merk: Hvis kokekaret forskyves eller løftes fra den kokesonen som brukes, starter koketoppen et automatisk søk og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

Koble fra hverandre de to kokesonene

Velg en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen, og trykk på symbolet .

Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Merk: Hvis kokesonen slås av og senere på igjen, tilbakestilles den fleksible kokesonen til to uavhengige kokesoner igjen.

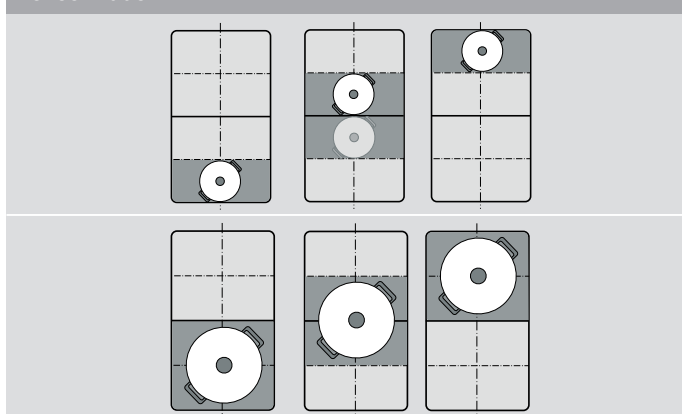


Move-funksjon

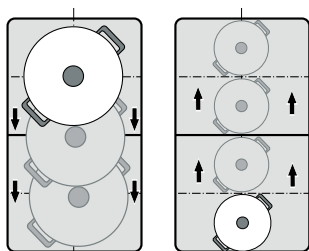
Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

Bruk kun ett kokekar. Størrelsen på kokeområdet avhenger av det kokekaret du bruker, og riktig plassering av kokekaret.

Kokeområder



Dermed kan kokekaret flyttes til et annet kokeområde med et annet koketrinn under kokingen:



Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre område = koketrinn **9**

Midtre område = koketrinn **5**

Bakre område = koketrinn **1**.

De forhåndsinnstilte koketrinnene kan endres uavhengig av hverandre. Se kapittel → "Grunninnstillinger" for informasjon om hvordan du kan endre dem.

Merknader

- Dersom det registreres mer enn ett kokekar på den fleksible kokesonen, deaktiveres funksjonen.
- Dersom kokekaret forskyves eller løftes innenfor den fleksible kokesonen, starter koketoppen et automatisk søk og koketrinnet for det området hvor kokekaret registreres, stilles inn.
- Mer informasjon om størrelse på og plassering av kokekar finner du i kapittel → "Flex-sone"

Aktiver

1. Velg en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren ved siden av symbolet  lyser. Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone. Koketrinnet for det området kokekaret står på, lyser i displayet til fremre kokesone.

Funksjonen er aktivert.

Endre koketrinn

Du kan endre koketrinn for de enkelte kokeområdene under kokingen. Sett kokekaret på kokeområdet og endre koketrinn med twist-knappen.

Merknader

- Det er bare koketrinnet for området som kokekaret befinner seg på, som endres.
- Dersom funksjonen deaktiveres, tilbakestilles koketrinnene for de tre kokeområdene til de forhåndsinnstilte verdiene.

Deaktivere

Trykk på symbolet . Indikatoren ved siden av symbolet  slukker.

Funksjonen ble deaktivert.

Merk: Når et av kokeområdene settes på , deaktiveres funksjonen i løpet av få sekunder.

Tidsfunksjoner

Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

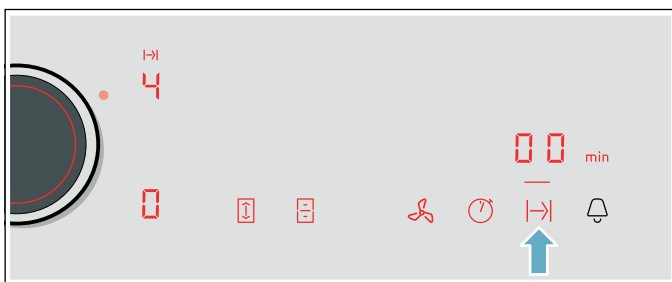
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

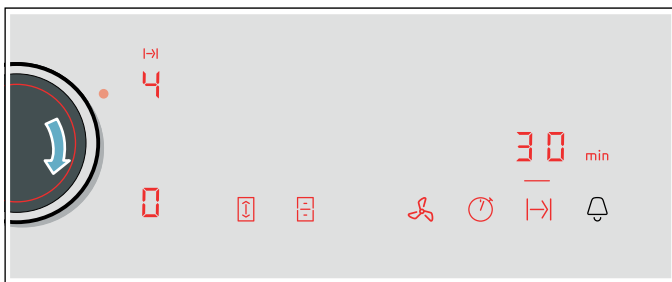
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Slik stiller du inn:

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Trykk på symbolet . Indikatoren  for kokesonen lyser. I tidsurindikasjonen lyser .



3. Velg ønsket tilberedningstid med twist-knappen.



Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merknader

- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre. Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet → "Grunninnstillinger"
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.
- Dersom funksjonen Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for alle de tre kokesonene.

Stekesensor

Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensoren er aktivert, begynner tilberedningstiden først å telle ned når valgt temperaturtrinn er nådd.

Endre eller slette tid

Velg kokesone og trykk på symbolet .

Endre tilberedningstid med twist-knappen eller i innstillingsområdet, eller still inn  for å slette tilberedningstiden.

Når tiden er telt ned

Kokesonen slås av. Du hører et lydsignal, kokesonen viser  og i tidsurindikasjonen vises  i ett minutt. Kokesonens indikator  blinker. Trykk på hvilket som helst symbol. Indikatorene slukkes, og lydsignalet opphører.

Merknader

- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid den korteste tiden i tidsurindikasjonen. Indikatoren  for kokesonen lyser.
- Vil du sjekke gjenstående tilberedningstid for en kokesone, velger du den aktuelle kokesonen. Tilberedningstiden vises i 10 sekunder.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil 99 minutter.

Varseluret

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter.

Det fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Slik stilles funksjonen inn

1. Trykk på symbol  til  og indikatoren  vises i tidsurindikasjonen.
2. Velg ønsket tid med twist-knappen.
3. Trykk på symbol  igjen for å bekrefte den tiden du har valgt.

Tiden begynner å telles ned.

Endre eller slette tid

Trykk på symbol  og endre tid med twist-knappen eller still den på .

Når tiden er telt ned

Du hører et signal i et minutt. i tidsurindikasjonen blinker symbolet . Trykk på symbolet  en gang til. Indikatorene slukkes, og lydsignalet opphører.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

Den fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Aktivere

Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren .

Tiden begynner å telles ned.

Deaktivere

Trykk på symbolet . I tidsurdisplayet vises  og slukker deretter.

Funksjonen er deaktivert.

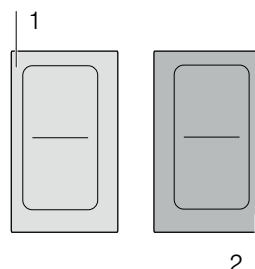
Merk: For å deaktivere stoppeklokken må denne funksjonen være valgt.



PowerBoost-funksjon

Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn .

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde). Ellers blinker indikasjonen for den valgte kokesonen  og , og deretter stilles det sist valgte koketrinnet  inn uten at funksjonen aktiveres.



Merk: I fleksi-området kan powerboost-funksjonen også aktiveres hvis den fleksible kokesonen brukes som eneste kokesone.

Aktivere

1. Velg kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatorene  og  lyser. Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg kokesone.
2. Trykk på symbolet . Indikatorene  og  slukkes. I kokesonens indikasjon lyser koketrinnet . Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

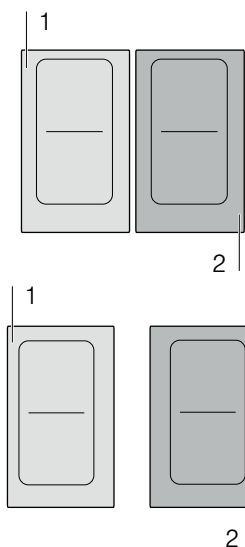


ShortBoost-funksjon

Med ShortBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med koketrinnet **9**.

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde). Ellers blinker indikasjonen for den valgte kokesonen **P** og **9**, og deretter stilles det sist valgte koketrinnet **9** inn uten at funksjonen aktiveres.



Merk: Shortboost-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.

Anbefalinger ved bruk

- Bruk alltid kokekar som ikke har vært varmt først.
- Bruk gryter og panner med jevne bunner. Bruk ingen kar med tynn bunn.
- Varm aldri opp tomt kokekar, olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Legg ikke lokk på kokekaret.
- Sett kokekaret midt på kokesonen. Forsikre deg om at diameteren på kokekarbunnen tilsvarer kokesonestørrelsen.
- Informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i avsnittet → "Koking med induksjon"

Aktivere

1. Velg kokesone.
2. Trykk to ganger på symbol **P**. Indikatorene **P** og  lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg kokesone.
2. Trykk på symbolet **P**. Indikatorene **P** og  slukker. I kokesonens indikasjon lyser koketrinnet **9**.

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.



Varmefunksjon

Denne funksjonen egner seg til smelting av sjokolade eller smør og varmholding av retter.

Aktivere

1. Velg ønsket kokesone.
2. Berør symbolet **L** i løpet av de neste 10 sekundene. I displayet lyser **L**. Funksjonen er aktivert.

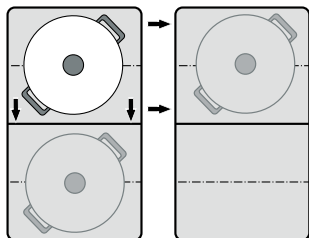
Deaktivere

1. Velg kokeplate.
2. Berør symbolet **L**. Indikasjonen **L** slukker. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikasjonen lyser. Funksjonen er deaktivert.

Overføring av innstillinger

Med denne funksjonen kan du overføre koketrinn og programmert tilberedningstid fra en kokesone til en annen.

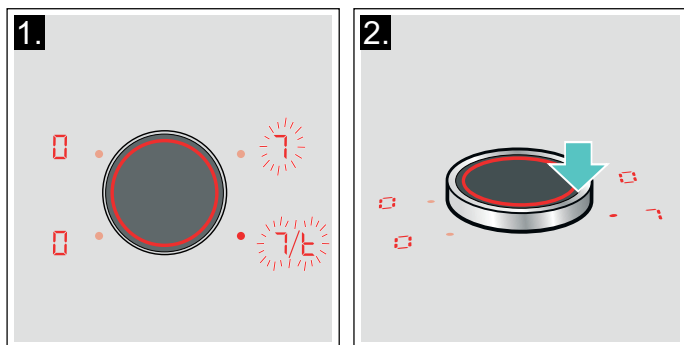
Du overfører innstillingene ved ta kokekaret fra den kokesonen som er slått på, til en annen.



Merk: Mer informasjon om riktig plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone"

Aktiver

1. Flytt kokekaret fra den kokesonen som er slått på, til en annen kokesone.
Koketrinnet til den opprinnelige kokesonen blinker. Kokekaret registreres, og i indikatoren til den nye kokesonen blinker det tidligere valgte koketrinnet og symbolet .
2. Velg den nye kokesonen for å bekrefte innstillingene. Koketrinnet til den opprinnelige kokesonen stilles inn på .



Funksjonen er aktivert.

Innstillingene har blitt overført til den nye kokesonen.

Merknader

- Flytt kokekaret til en kokesone som ikke er slått på, ikke er forhåndsinnstilt, eller som det ikke har stått noe annet kokekar på.
- PowerBoost- eller ShortBoost-funksjonen kan kun stilles fra venstre til høyre eller fra høyre til venstre når ingen kokesone er aktiv.
- Dersom du setter et kokekar på en annen kokesone før du har bekreftet innstillingene, er denne funksjonen klar til bruk for begge kokekarene.
- Dersom flere kokekar flyttes, er funksjonen kun klar til bruk for kokekaret som ble flyttet sist.

Stekesensor

Med denne funksjonen kan du steke samtidig som egnet pannetemperatur opprettholdes.

Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekesensjon.

Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når dette er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du energi og oljen eller fettene blir ikke for varmt.
- Stekefunksjonen melder i fra om når den tomme pannen har perfekt temperatur for å tilsette olje og deretter når matvaren kan legges inn.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som er egnet for steking. Still inn på temperaturnivå 1 eller 2 dersom du bruker smør, margarin, olivenolje native extra eller svinefett.
- La aldri en tom panne stå og varmes opp uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

Panner til stekesensoren

Det finnes spesielle panner som er egnet for stekesensoren. Dette tilbehøret, som er ekstraustyr, kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller hos teknisk kundeservice. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer.

- Z9451X0 Panne med en diameter på 15 cm.
- Z9452X0 Panne med en diameter på 19 cm.
- Z9453X0 Panne med en diameter på 21 cm.
- Z9417X2 Teppanyaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.
- Z9416X2 Stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.

Pannene er non-stick-belagt slik at du kan steke med lite olje.

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokeplaten.
- På den fleksible kokesonen er det mulighet for at stekesensoren ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel → "Flex-sone".
- Andre panner kan bli overopphetet. Temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturnivået. Prøv ut det laveste temperaturnivået først og endre etter behov.

Temperaturtrinn

Temperaturtrinn	Egnet til
1 Svært lavt	Tilberedning og innkoking av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin.
2 Lavt	Steking av mat med kaldpresset olivenolje, smør eller margarin, f.eks. omeletter.
3 Middels-lavt	Steking av fisk og tykke, stekte retter, som karbonader og pølser.
4 Middels-høyt	Steking av biff, gjennomstekt, panerte dypfryste produkter, tynne stekevarer, f.eks. snitsel, strimlet kjøtt og grønnsaker.
5 Høyt	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff, rå eller medium, potetlapper og stekte poteter.

Tabell

I tabellen ser du hvilket temperaturtrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

Forvarm den tomme pannen, tilsett olje og matvare etter signaltonen.

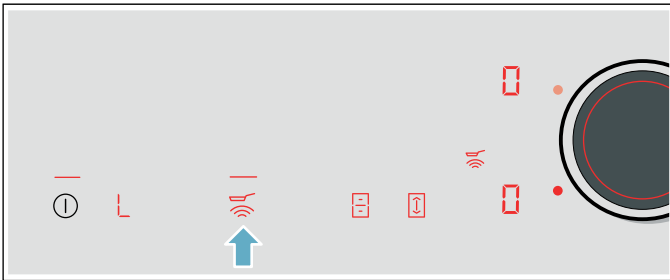
	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Kjøtt		
Schnitzel, naturell eller panert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	5	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	3	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	3	8 - 20
Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller*	3	6 - 30
Ragu, gyros	4	7 - 12
Kjøttdeig	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	3	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	3 - 4	10 - 20
Krabber og reker	4	4 - 8
Eggeretter		
Pannekaker**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Speilegg	2 - 4	2 - 6
Eggerøre	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	3	10 - 15
Fransk toast**	3	4 - 8
* Snu flere ganger		
** Varighet per porsjon Stekes en etter en.		

	Temperaturløst	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Poteter		
Stekte poteter (av kokte poteter)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	4	15 - 25
Potetlapper**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	2	50 - 55
Brunede poteter	3	15 - 20
Grønnsaker		
Hvitløk, løk	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	3	4 - 15
Grønnsaker dampet i olje, f.eks. squash, grønn paprika	1	10 - 20
Sopp	4	10 - 15
Glaserte grønnsaker	3	6 - 10
Sprøstekt løk	3	5 - 10
Dypfryste produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjærkrebryst*	4	10 - 30
Kylling-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fiskefilet, naturell eller panert	3	10 - 20
Fiskepinner	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	3	6 - 10
Vårruller	4	10 - 30
Camembert, ost	3	10 - 15
Saus		
Tomatsaus med grønnsaker	1	25 - 35
Béchamelsaus	1	10 - 20
Ostesaus, f.eks. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Konserverte sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus	1	25 - 35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	1	15 - 25
Annet		
Camembert, ost	3	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	4	3 - 15
* Snu flere ganger		
** Varighet per porsjon Stekes en etter en.		

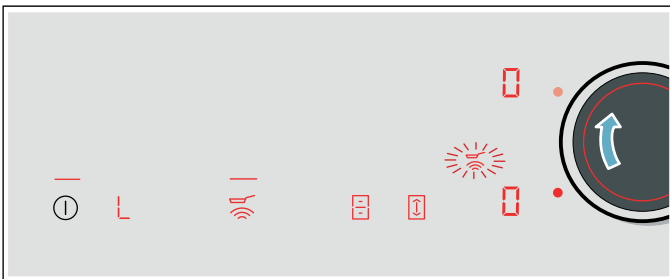
Slik stiller du inn

Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Sett et tomt kokekar på kokesonen.

1. Velg kokesone og trykk på symbolet . I kokesoneindikasjonen lyser .



2. Velg ønsket temperaturtrinn med twist-knappen i løpet av de neste 5 sekundene.



Funksjonen er aktivert.

Temperatursymbolet  blinker til steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet fortsetter å lyse.

3. Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

Velg kokesone og trykk på symbolet . Funksjonen er deaktivert.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

Aktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Indikatoren  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Deaktivere: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Permanent barnesikring

Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.

Inn- og utkobling

Hvordan du slår på den automatiske barnesikringen kan du lese om i → "Grunninnstillinger"

Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en sperrefunksjon for rengjøring.

Aktivere: Fjern twist-knappen. Indikatoren  lyser. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Overflaten til betjeningsfeltet kan nå rengjøres uten at innstillingene endres.

Deaktivere: Etter 35 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet. Du kan avbryte funksjonen før tiden ved å sette på plass twist-knappen igjen og dreie den helt til indikasjonen  slukker.

Merknader

- Korttids-varseluret viser hvor lang tid som er gått siden sperren ble aktivert. Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen snart avsluttes.
- Rengjøringssperren har ingen virkning på hovedbryteren. Koketoppen kan slås av når som helst.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom en kokesone er i bruk over lengre tid uten at det foretas noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen.

Kokesonen varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker **F**, **B** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

Du kan stoppe blinkingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av hvilket koketrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

Det er forskjellige grunninnstillinger på apparatet. Disse kan tilpasses etter dine behov.

I displayet	Funksjon
c 1	Automatisk barnesikring 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert.
c 2	Lydsignaler 0 Bekreftelses- og feilsignal er slått av. 1 Kun feilsignal er slått på. 2 Kun bekreftessignal er slått på. 3 Alle signaltone er slått på.*
c 3	Vis strømforbruk 0 Slått av.* 1 Slått på.
c 5	Automatisk programmering av tilberedningstiden 00 Slått av.* 0 1-99 Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varighet for varselurets sluttsignaltone 1 10 sekunder. 2 30 sekunder. 3 1 minutt.*
c 7	Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt. 0 Deaktivert. Platetoppens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumseffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalt for 13 ampere. 3. 3500 W anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9. Maks. effekt for platetoppen.**
c 9	Tid som kan velges for kokesonen 0 Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt.* 1 Begrenset: Kokesonen blir bare værende valgt i noen sekunder.
c 11	Endre forhåndsinnstilte koketrinn til Move-funksjonen -9 Forhåndsinnstilt koketrinn for fremre kokesone. -5 Forhåndsinnstilt koketrinn for midtre kokesone. -1 Forhåndsinnstilt koketrinn for bakre kokesone.

* Fabrikkinnstillinger

** Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

I displayet	Funksjon
c 12	Sjekke kokekar, resultat av tilberedningsprosessen 0 Ikke egnet 1 Ikke optimalt 2 Egnet
c 17	Stille inn sirkulasjon eller utlufting 0 Sirkulasjon er stilt inn.* 1 Utlufting er stilt inn.
c 18	Stille inn automatisk start 0 Slått av. 1 Slått på: Automatisk modus med sensorstyring* 2 Slått på: Ventilatoren starter på et fastsatt effekttrinn.
c 19	Still inn sensorfølsomhet for ventilasjonen 1 Laveste innstilling for sensorfølsomhet. 2 Middels innstilling for sensorfølsomhet.* 3 Høyeste innstilling for sensorfølsomhet.
c 20	Stille inn etterutlufting 0 Slått av. 1 Slått på: Automatikkfunksjonen med sensorstyrt etterutlufting. 2 Slått på: Ventilasjonen går i ca. 6 minutter på utlufting og i ca. 30 minutter på sirkulasjon på effekttrinnet 1 og slås automatisk av når denne tiden er telt ned.*
c 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger 0 Individuelle innstillinger.* 1 Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.
* Fabrikkinnstillinger	
**Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.	

Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet  i ca. tre sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Vri på twist-knappen for å se hver enkelt visning.
3. Berør symbolet  i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Vri på twist-knappen for å se hver enkelt visning.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	95.
Produksjonsnummer 2	05

4. Hvis du berører symbolet  en gang til, kommer du til grunninnstillingene.
I visningene lyser  og  som forhåndsinnstilling.



5. Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.
6. Velg deretter ønsket innstilling med twist-knappen.



7. Trykk på symbolet  i minst 4 sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket ved forrige matlaging på denne platetoppen.

Etter at platetoppen er slått av, vil forbruket vises i 10 sekunder i kilowatt-timer, f.eks. **1.08 kWh**.

Visningens nøyaktighet avhenger bl.a. av spenningskvaliteten i strømnettet.

Hvordan du slår på denne funksjonen, kan du lese om i kapittel → "Grunninnstillinger".

Test av kokekar

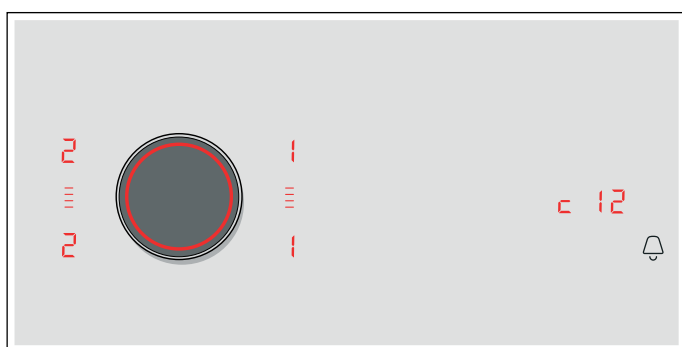
Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

1. Sett det kalde kokekaret med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til kokekarbunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstilling **c 1 2**.
3. Vri på twist-knappen. I kokesoneindikasjonen blinker **—**.

Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises informasjon om kokeprosessen kvaliteten og tid i kokesoneindikasjonene.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
	Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.
* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.	

Vri på twist-knappen for å aktivere funksjonen igjen.

Merknader

- Den fleksible kokesonen er én eneste kokesone; bruk bare ett kokekar.
- Hvis kokesonen som brukes er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "Grunninnstillinger"
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapitlene → "Koking med induksjon" og → "Flex-sone".

Strømstyring

Med funksjonen Power-Manager kan totaleffekten for hele platetoppen stilles inn.

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikk. Maks. effekt står oppgitt på typeskiltet. Med funksjonen Power-Manager kan verdien endres etter kravene i den aktuelle el-installasjonen.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

Mens funksjonen Power-Manager er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til en kokesone synker under den nominelle verdien. Hvis en kokesone slås på og effektbegrensningen nås, vises **_** en kort stund i displayet. Apparatet reguleres og velger automatisk høyest mulig effekttrinn.

Mer informasjon om hvordan du endrer totaleffekten for platetoppen, finner du i kapittel → "Grunninnstillinger"

Rengjøring

Advarsel – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles i minst to timer før du fjerner filterdekselet, metallfettfilteret, beholderen, overløpsbeholderen eller husdekselet.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan føre til elektrisk støt. Apparatet skal bare rengjøres med en fuktig klut. Før rengjøring må nettstøpselet trekkes ut, eller sikringen tas ut i sikringsskapet.

Advarsel – Fare for personskader!

Komponenter inni apparatet kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker under installasjon av apparatet.

Merk: Bruk bare litt vann ved rengjøring, det må ikke trenge vann inn i apparatet.

Merknader

- Ta av alle smykker på hender og armer før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler så lenge koketoppen fortsatt er varm, ettersom det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Rengjøringsmiddel

Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til koketopper. Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på produktpakningen.

Følg alle anvisninger og advarsler som følger med rengjøringsmidlet.

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Obs!

Overflateskader

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- høytrykksspyler eller dampstråle
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- oppvasksvamper, børster eller skuresvamper som er harde og lager riper

Obs!

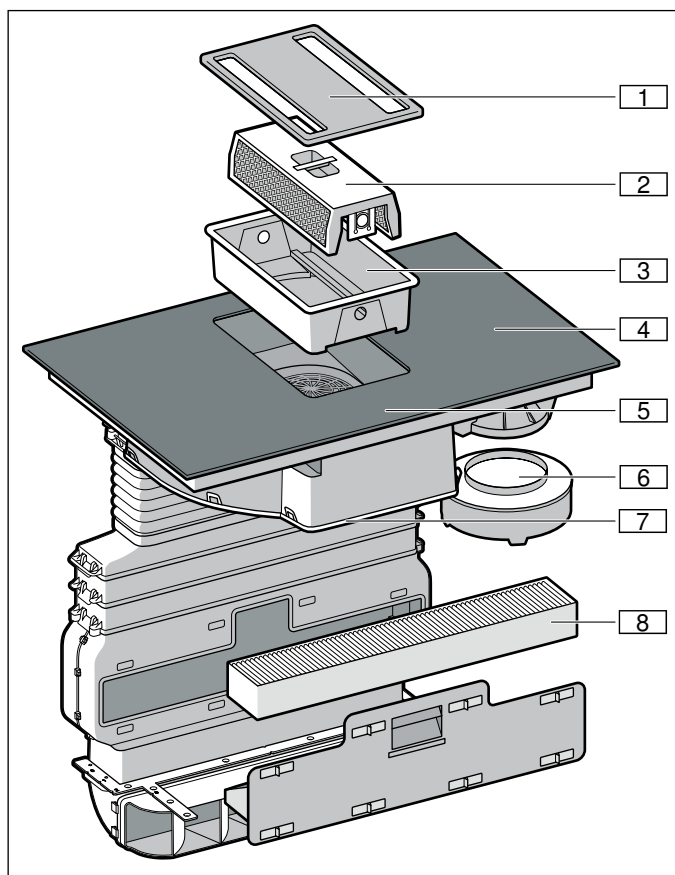
Overflateskader

Vask alltid nye svamper grundig før bruk.

De forskjellige overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å følge opplysningene i tabellen.

Område	Rengjøringsmiddel
Glasskeramikk	Glasspussemiddel ved flekker fra kalk- og vannrester: Rengjør koketoppen med en gang den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramiske koketopper eller glasspussemiddel (artikkelnr. 00311499). Glasskrape (artikkelnr. 00087670) ved flekker fra sukker, risstivelse eller plast: Rengjør umiddelbart. Forsiktig: fare for forbrenning. Rengjør deretter med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en tørr klut. Merk: Bruk aldri rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk bare litt vann, det må ikke trenge vann inn i apparatet. Bløtgjør inntørkede flekker med litt vann og oppvaskmiddel, ikke skur dem bort. Rengjør flater i rustfritt stål bare i sliperetningen. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice, i nettbutikken vår eller i en faghandel (artikkelnr. 00311499). Påfør rengjøringsmidlet i et tynt lag med en myk klut. Merk: Bruk aldri glasskrape til rengjøring av platetoppammen.
Plast	Varmt såpevann: Rengjør med en myk klut eller i oppvaskmaskinen.
Betjeningselementer	Varmt såpevann eller egnet glasspussemiddel (artikkelnr. 00311499): Rengjør med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en myk klut.
Filterdeksel	Varmt såpevann: Rengjør med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en myk klut.

Komponenter som må rengjøres



Nr.	Betegnelse
1	Filterdeksel
2	Metallfettfilter
3	Beholder
4	Koketopp
5	Betjeningsfelt
6	Overløpsbeholder
7	Deksel til hus
8	Aktivkullfilter (bare ved omluftsdriфт)

Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)

Ta hensyn til følgende for å unngå skader på koketoppammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.

Koketopp

Rengjør koketoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør koketoppen først når restvarmeindikatoren har slukket. Fjern overkok umiddelbart, pass på at ingen matrester tørker inn.

Rengjør koketoppen med en fuktig klut og tørk av den med en tørr klut, slik at det ikke oppstår kalkflekker.

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape eller glasspussemiddel for glasskeramikk. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper (artikkelnr. 00087670) gjennom kundeservice eller i nettbutikken vår.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramiske koketopper.

Ventilasjon

For å sikre at filtrene kan fange opp lukt og fett, må de skiftes ut eller rengjøres regelmessig.

Metallfettfilter

Metallfettfiltrene må rengjøres hver 30. driftstime, men minst én gang i måneden.

⚠ Advarsel – Fare for brann!

Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes.

Rengjør fettfilteret minst én gang i måneden.

Bruk aldri apparatet uten fettfilter.

Aktivt kullfilter

Aktivkullfilteret må skiftes ut med regelmessige mellomrom. Følg med på metningsindikatorene på apparatet for å vite når det skal skiftes.

Indikasjon for mettetthet

Når metallfettfilteret eller aktivkullfilteret er mettet, høres det et signal når apparatet slås av.

Følgende symboler lyser i displayet:

- **Metallfettfilter:** *F 10* lyser
- **Aktivkullfilter:** *F 11* lyser
- **Metallfettfilter og aktivkullfilter:** *F 10* og *F 11* lyser vekselvis

Senest nå bør du rengjøre metallfettfilteret eller skifte ut aktivkullfilteret.

Når du har rengjort eller skiftet ut de gjeldende filtrene, må du tilbakestille metningsindikatoren slik at displayene *F 10* og *F 11* slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser *F 10* eller *F 11*.

1. Trykk på symbolet .
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for metallfettfilteret er tilbakestilt.
2. Hvis *F 11* lyser, må du trykke på symbolet  på nytt.
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for aktivkullfilteret er tilbakestilt.

33

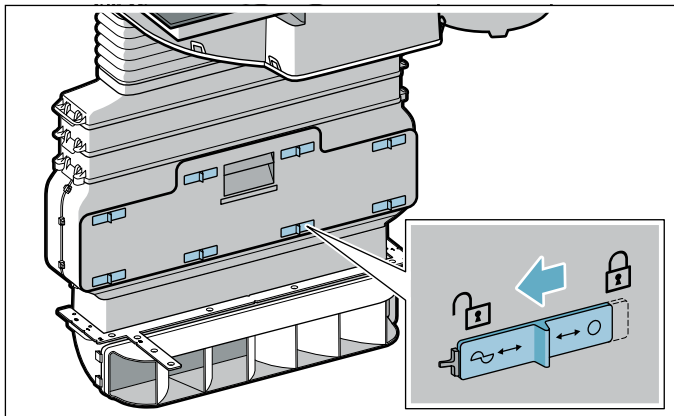
Bytte aktivkullfilter (bare ved sirkulasjonsdrift)

Aktivkullfilter fjerner luktstoffer fra matosen. De brukes kun i sirkulasjonsdrift.

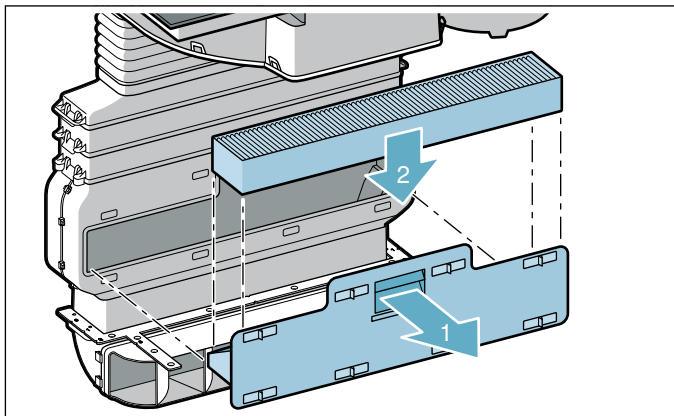
Merknader

- Aktivkullfilteret følger ikke med i leveringsomfanget. Du får aktivkullfilteret (artikkelnr. Z8500X0) hos faghandelen, kundeservice eller i nettbutikken.
- Aktivkullfilteret kan ikke rengjøres eller aktiveres på nytt.
- Bruk kun originalfiltre. På den måten sikrer du optimal funksjon.

1. Åpne alle lukkeelementene på skuffen i flatkanalen på innbyggingsmodulen.



2. Åpne skuffen i flatkanalen og ta ut aktivkullfilteret.



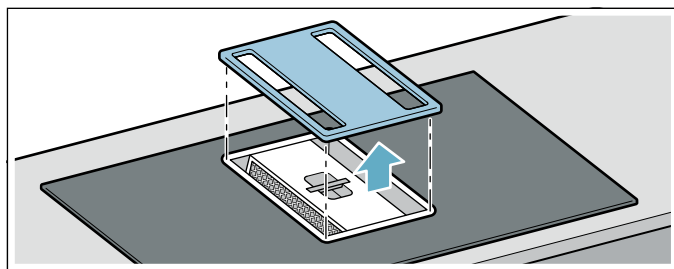
3. Sett inn et nytt aktivkullfilter.
4. Lukk skuffen i flatkanalen og alle lukkeelementene.

Merk: Forsikre deg om at alle lukkeelementene er riktig lukket. Ellers kan det oppstå lyder og ytelsen til ventilasjonen kan reduseres.

Demontering av fettfilteret av metall

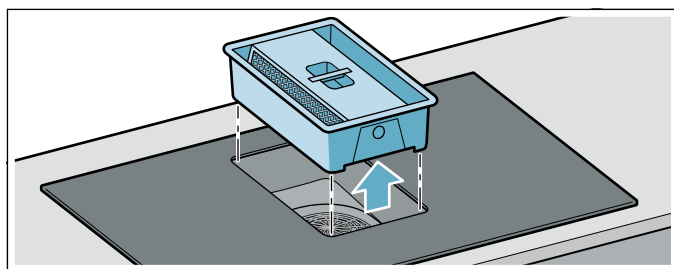
Metallfettfilteret skiller fett fra matosen. For å sikre at filtrene fungerer optimalt, må de rengjøres minst én gang i måneden.

1. Ta av filterdekselet.



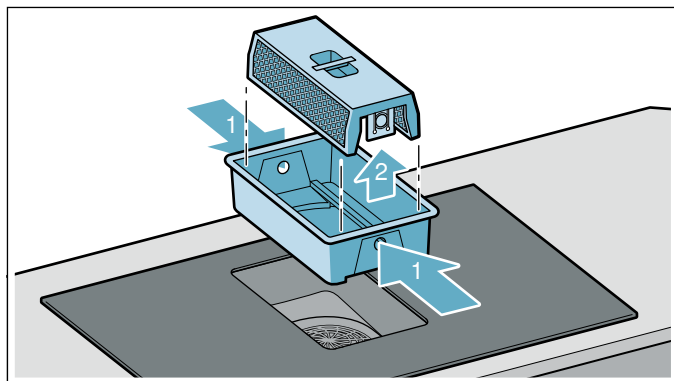
Merk: Pass på at filterdekselet ikke faller ned og skader koketoppen.

2. Ta metallfettfilteret ut av beholderen.



Merk: Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.

3. Trykk på lukkeelementene på begge sider av beholderen for å løsne metallfettfilteret fra beholderen.



4. Tøm beholderen ved behov.
5. Rengjør metallfettfilteret og filterdekselet.
6. Etter at metallfilteret er demontert, rengjøres apparatet fra innsiden.

Merk: Det kan danne seg små dråper på viftehjulet. Dette er normalt og skyldes kondens fra kokedampen. Det er ingen sikkerhetsrisiko og ingen fare for skader. De elektriske komponentene i apparatet er beskyttet.

Rengjøring av metall fettfilter

Merknader

- Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive, eller som inneholder syre eller lut.
- Metallfettfilteret kan rengjøres i oppvaskmaskin eller for hånd.

For hånd:

Merk: Ved hardnakkett smuss kan det brukes et spesielt fettløsningsmiddel (artikkelnr. 00311297). Dette kan bestilles fra nettbutikken.

- Metallfettfilteret bløtes opp i varmt såpevann.
- Vask metallfettfilteret med en børste og skyll det deretter godt.
- La metallfettfilteret dryppe av.

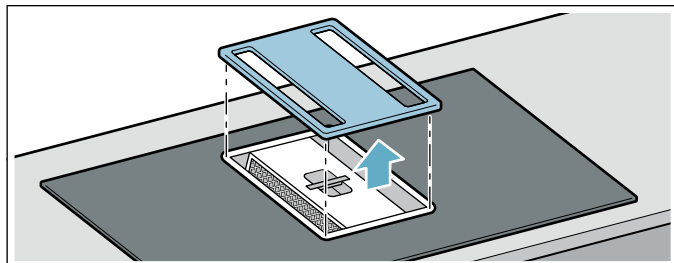
I oppvaskmaskinen:

- Ikke vask metallfettfilter sammen med annen oppvask dersom det er svært skittent.
- Sett metallfettfilteret løst inn i oppvaskmaskinen. Ikke klem inn metallfettfilteret.
- For å få et optimalt rengjøringsresultat bør du legge inn metallfettfilteret i oppvaskmaskinen slik at det ligger på filtersiden.

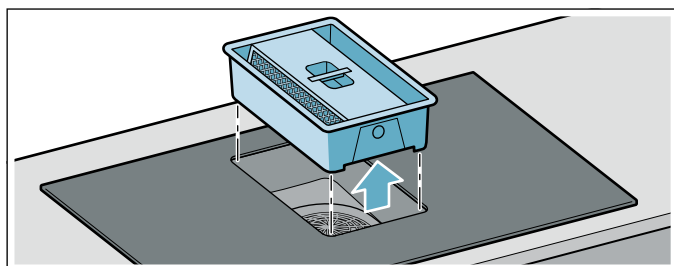
Demontere og rengjøre andre apparatkomponenter

Rengjør også benkeventilasjonen innvendig med jevnt mellomrom. Ved hardnakkett smuss kan det brukes et spesielt fettløsningsmiddel (artikkelnr. 00311297).

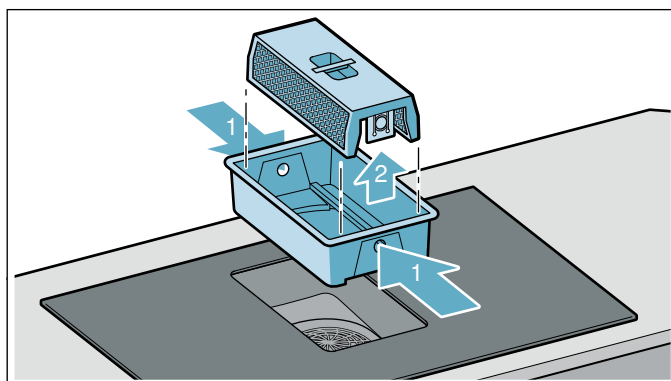
1. Fjern filterdekselet, og rengjør det med en fuktig klut.



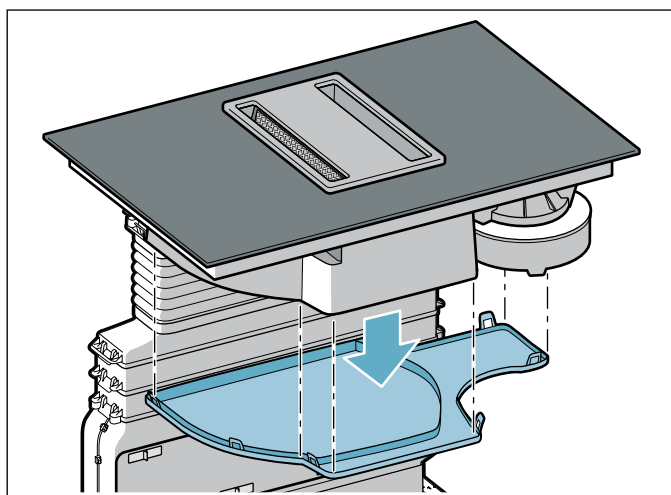
2. Ta metallfettfilteret ut av beholderen.



3. Trykk på lukkeelementene på begge sider av beholderen for å løsne metallfettfilteret fra beholderen.



4. Tøm beholderen ved behov.
5. Rengjør metallfettfilteret og beholderen i oppvaskmaskinen.
6. Fjern og rengjør dekslet til huset på undersiden av apparatet ved behov.



7. Monter på plass igjen etter rengjøring og tørking.

Monter metallfettfilteret

1. Sett inn beholder.
 2. Monter metallfettfilteret.
- Merk:** Forsikre deg om at metallfettfilteret er satt inn riktig. Ellers vil ikke ventilasjonen fungerer.
3. Legg på filterdekselet.

Tilbakestille metningsindikatoren

Når du har rengjort eller skiftet ut de gjeldende filtrene, må du tilbakestille metningsindikatoren slik at displayene **F10** og **F11** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F10** eller **F11**.

1. Trykk på symbolet .
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for metallfettfilteret er tilbakestilt.
2. Hvis **F11** lyser, må du trykke på symbolet  på nytt.
Du hører et lydsignal. Metningsindikatoren for aktivkullfilteret er tilbakestilt.

Rengjøre overløpsbeholderen

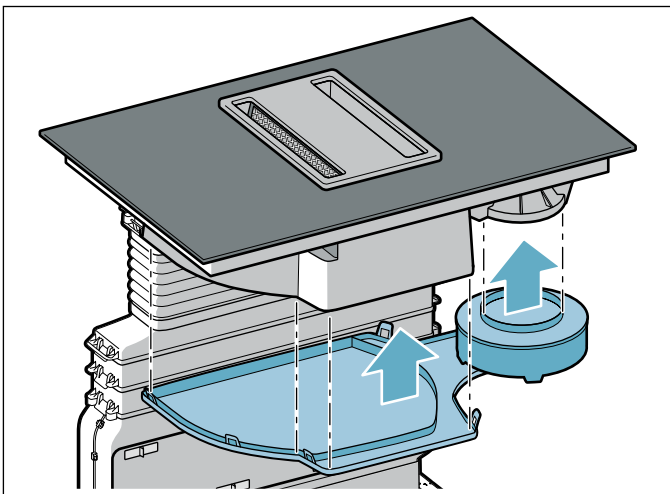
Merknader

- Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokket. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. For å gjøre dette må du ta av filterdekselet, og fjerne metalfettfilteret og beholderen.
- Hvis det kommer væske inn i apparatet ovenfra, samles den opp i overløpsbeholderen. Skru av og tøm overløpsbeholderen. Fjern dekslet til huset ved behov.

1. Skru av overløpsbeholderen med begge hendene.

Merknader

- Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.
- Dersom metalfettfilteret og beholderen er demontert og det kommer væske inn i apparatet gjennom viftegitteret, må du ta av husdekselet.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen og eventuelt husdekselet.
3. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
4. Fest dekslet til huset på plass igjen.

Twist-knapp

Bruk lunkent såpevann når du skal rengjøre twist-knappen. Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler. Twist-knappen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen eller i oppvaskvann. Den kan bli skadet.

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor kan ikke platetoppen slås på, og hvorfor lyser symbolet for barnesikring?

Barnesikringen er aktivert.

Opplysninger om denne funksjonen finner du i kapittel → *"Barnesikring"*.

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor lyder det en signaltone?

Fjern væsker eller spiserester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.

Anvisningen for å deaktivere signaltonen finner du i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens platetoppen er i drift. Disse lydene er vanlige, er en del av induksjonsteknologien og tyder ikke på noen defekt.

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller ved samtidig bruk av kokekar i forskjellig størrelse og av forskjellig materiale. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere når koketrinnet reduseres.

Ventilatorlyd:

Kokefeltet er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at kokefeltet er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-soner"* og → *"Move-funksjon"*.

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt koketrinn?

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"*, → *"Flex-soner"* og → *"Move-funksjon"*.

Rengjøring

Hvordan rengjøres platetoppen?

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Det anbefales ikke å bruke sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du i kapittel → *"Rengjøring"*.

? Hva kan du gjøre ved feil?

Ved feil dreier det seg normalt om bagateller som er lette å rette opp. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

I displayet	Mulig årsak	Utbedring av feil
Ingen	Strømtilførselen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken.	Kontroller om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen ved hjelp av andre elektriske apparater. Kontroller at apparatet er tilkoblet riktig i henhold til koblingsskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Symbolbelysningen fungerer ikke.	Styreenheten er defekt.	Ta kontakt med kundeservice.
Indikatorene blinker	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Indikatoren  blinker i kokeso- nedisplayene.	Det er oppstått en feil i elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsflaten med hånden et kort øyeblikk.
Ventilasjonen fungerer ikke.	Motoren eller styringen er defekt.	Ta kontakt med kundeservice.
	Sensoren for filtergjenkjenning fungerer ikke.	Ta kontakt med kundeservice.
Ventilasjonen fungerer ikke. Symbolet  lyser ikke.	Metallfettfilter er ikke satt inn riktig.	Sett inn metallfettfilteret riktig. → "Rengjøring" på side 32
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på et vilkårlig symbol på platetoppen.
F4	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
F5 + koketrinn og signaltone	En varm gryte står på betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilvisningen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.
F5 og signaltone	En varm gryte står på betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av.	Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilvisningen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/F6	Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte benkeplaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F8	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. → "Automatisk sikkerhetsutkobling" på side 27
F10	Metallfettfilteret er mettet.	Rengjør metallfettfilteret. → "Rengjøring" på side 32
F11	Kullfilteret er mettet.	Skift ut kullfilteret. → "Rengjøring" på side 32
F10/F11	Metningsindikatoren lyser selv om filteret har blitt rensert eller byttet.	Tilbakestill metningsindikatoren. → "Tilbakestill metningsindikatoren" på side 35
E9000 E9010	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med din strømleverandør.
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet	Koble platetoppen fra strømnettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.
dE	Demomodus er aktivert	Koble platetoppen fra strømnettet. Vent 30 sekunder og slå apparatet på igjen. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.

Merknader

- Dersom **E** vises i displayet, må du trykke lenge på sensorfeltet til den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.

- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømnettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Kundeservice

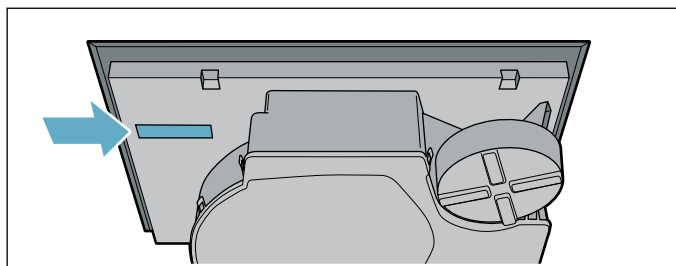
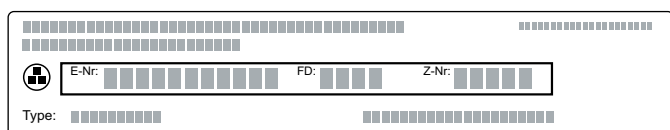
Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet.

Typeskiltet med numrene finner du:

- på apparatpasset
- på undersiden av koketoppen



Du finner også E-nummeret på koketoppens glasskeramikk. Du kan sjekke kunderegisteret (KI) og FD-nummeret ved å gå til grunninnstillinger. Slå opp i kapittel → "*Grunninnstillinger*".

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker som følge av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Testretter

Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

Opplysningene i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for koketopp Z9442X0) med følgende dimensjoner:

- Gryte langt håndtak Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming	Tilberedning		
			Varighet (Min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk
Smelte sjokolade						
Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm						
Linsegryte*						
Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 450 g	Gryte Ø 16 cm	9	1:30 (uten omrøring)	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrøring)	Ja	1.	Ja
Linsegryte på boks f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 500 g	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.	Ja
Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.	Ja
Tilberede béchamelsaus						
Temperatur på melken: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt						
1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp massen.	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nei	-	-
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.		7	ca. 6:30	Nei	-	-
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i to minutter mens gryten står på kokesonen.		-	-	-	2	Nei
*Oppskrift iht. DIN 44550						
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2						

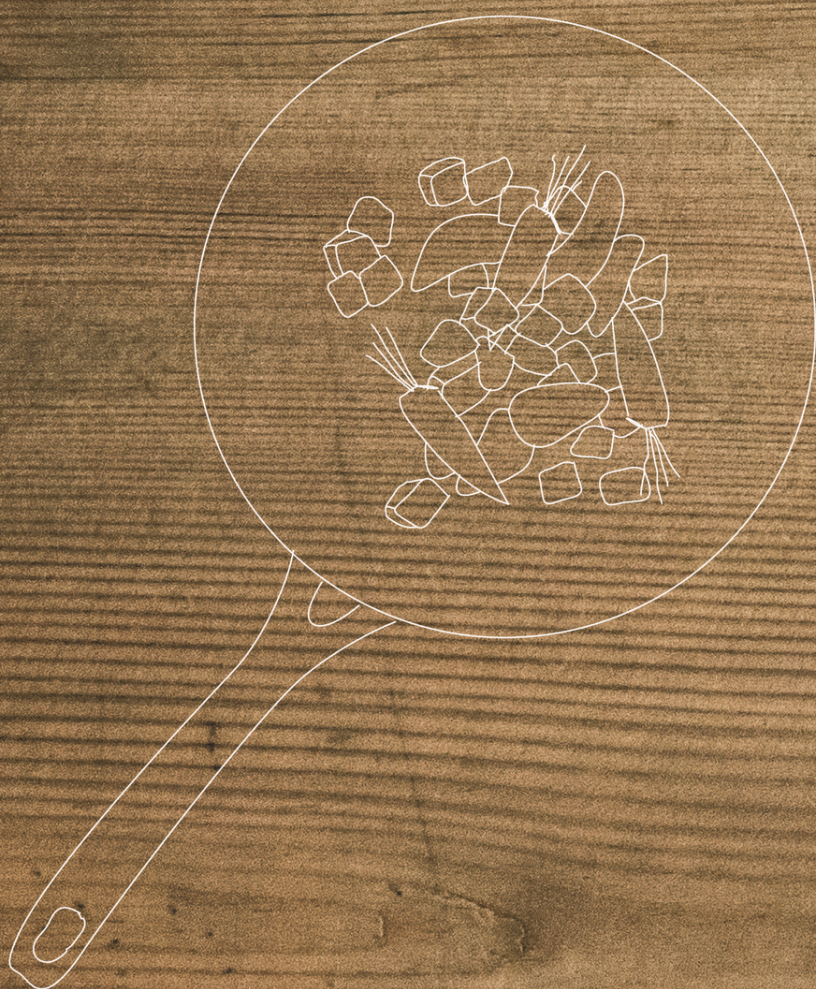
Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming	Lokk	Tilberedning	
			Varighet (Min:sek)		Koketrinn	Lokk
Koke risengrynsgrøt						
Risengrynsgrøt, kokt med lokk						
Temperatur på melken: 7 °C						
Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken.						
Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Risengrynsgrøt, kokt uten lokk						
Temperatur på melken: 7 °C						
Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3	Nei
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nei	2.	Nei
Koke ris*						
Vanntemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
Steke svinefilet						
Starttemperatur på steken: 7 °C						
Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje	Steke- panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Tilberede pannekaker**						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Steke- panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Fritering av dypfryste pommes frites						
Mengde: 2 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryte Ø 22 cm	9	Til oljetempera- turen når 180 °C	Nei	9	Nei
*Oppskrift iht. DIN 44550						
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2						



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001240927
990604
no