

T6..S6...  
Kogesektion  
Kokesone

[da] BRUGSANVISNING .....3  
[no] BRUKSVEILEDNING .....43









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

\* IEC 60335-2-6

# Indholdsfortegnelse

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
|  <b>Brugsbetingelser</b> . . . . .              | <b>5</b>  |  <b>ShortBoost funktion</b> . . . . .               | <b>21</b> |
|  <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> . . . . . | <b>5</b>  | Gode råd om anvendelsen . . . . .  | 21        |
|  <b>Årsager til skader</b> . . . . .            | <b>7</b>  | Aktivere . . . . .   | 21        |
| Oversigt . . . . .  | 7         | Deaktivere . . . . .   | 21        |
|  <b>Miljøbeskyttelse</b> . . . . .              | <b>8</b>  |  <b>Varmholdningsfunktion</b> . . . . .             | <b>21</b> |
| Råd om energibesparelse . . . . .   | 8         | Aktivere . . . . .   | 21        |
| Miljøvenlig bortskaffelse . . . . .   | 8         | Deaktivere . . . . .   | 21        |
|  <b>Madlavning med induktion</b> . . . . .      | <b>8</b>  |  <b>Overføring af indstillinger</b> . . . . .       | <b>22</b> |
| Fordele ved madlavning med induktion . . . . .  | 8         | Aktivere . . . . .   | 22        |
| Kogegrej . . . . .  | 8         |  <b>Stegesensorik</b> . . . . .                     | <b>22</b> |
|  <b>Lær apparatet at kende</b> . . . . .        | <b>10</b> | Fordele ved stegning . . . . .   | 22        |
| Betjenings panel . . . . .  | 10        | Til stegning med stegesensoren . . . . .   | 22        |
| Kogezonerne . . . . .   | 11        | Temperaturtrin . . . . .   | 23        |
| Restvarmeindikator . . . . .  | 11        | Tabel . . . . .  | 23        |
|  <b>Twist-pad med Twist knap</b> . . . . .      | <b>12</b> | Indstilling . . . . .  | 25        |
| Fjern Twist-knappen . . . . .   | 12        |  <b>Børnesikring</b> . . . . .                      | <b>25</b> |
| Opbevare Twist-knappen . . . . .  | 12        | Aktivering/deaktivering af børnesikring . . . . .  | 25        |
| Drift uden Twistknap . . . . .  | 12        | Permanent børnesikring . . . . .   | 25        |
|  <b>Betjening af maskinen</b> . . . . .       | <b>13</b> |  <b>Aftørringssikring</b> . . . . .                | <b>26</b> |
| Tænde og slukke kogetoppen . . . . .  | 13        |  <b>Automatisk sikkerhedsafbrydelse</b> . . . . . | <b>26</b> |
| Indstille kogezone . . . . .  | 13        |  <b>Grundindstillinger</b> . . . . .              | <b>27</b> |
| Gåde råd om tilberedning . . . . .  | 13        | Sådan åbnes grundindstillingerne: . . . . .  | 28        |
|  <b>Flex zone</b> . . . . .                   | <b>16</b> |  <b>Visning af energiforbrug</b> . . . . .        | <b>29</b> |
| Anbefalinger for brug af kogegrej . . . . .   | 16        |  <b>Test af gryder/pander</b> . . . . .           | <b>29</b> |
| Som to uafhængige kogezoner . . . . .   | 16        |  <b>Home Connect</b> . . . . .                    | <b>30</b> |
| Som en enkelt kogezone . . . . .  | 16        | Opsætning . . . . .  | 30        |
|  <b>Move-funktion</b> . . . . .               | <b>17</b> | Home Connect indstillinger . . . . .   | 31        |
| Aktivere . . . . .  | 17        | Softwareopdatering . . . . .   | 33        |
| Deaktivere . . . . .  | 17        | Oplysning om datasikkerhed . . . . .   | 34        |
|  <b>FlexPlus zone</b> . . . . .               | <b>18</b> | Overensstemmelseserklæring . . . . .   | 34        |
| Oplysninger om gryder og pander . . . . .   | 18        |  <b>Forbindelse emhætte</b> . . . . .             | <b>34</b> |
| Aktivere . . . . .  | 18        | Opsætning . . . . .  | 35        |
| Deaktivere . . . . .  | 18        | Nulstille forbindelse . . . . .  | 35        |
|  <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .              | <b>19</b> | Styring af emhætte via kogetop . . . . .   | 35        |
| Programmere tilberedningstiden . . . . .  | 19        | Indstillinger for emhættestyring . . . . .   | 36        |
| Minuturet . . . . .   | 19        |  <b>Rengøring</b> . . . . .                       | <b>37</b> |
| Stopur-funktion . . . . .   | 20        | Kogesektion . . . . .  | 37        |
|  <b>PowerBoost-funktion</b> . . . . .         | <b>20</b> | Kogetoppens ramme . . . . .  | 37        |
| Aktivere . . . . .  | 20        | Twistknap . . . . .  | 37        |
| Deaktivere . . . . .  | 20        |  |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <b>Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) . . .</b>   | <b>38</b> |
|  | <b>Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . .</b> | <b>39</b> |
|  | <b>Kundeservice . . . . .</b>                           | <b>40</b> |
|  | E-nummer og FD-nummer: . . . . .                        | 40        |
|  | <b>Prøveretter . . . . .</b>                            | <b>41</b> |

---

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

## Brugsbetingelser

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

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

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

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

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

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

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

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under 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.

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

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

### **Advarsel – Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Der må ikke anvendes en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

### **⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!**

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

### **⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!**

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

### **⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!**

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

### **⚠ Advarsel – Fare for skader!**

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind. Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

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

### Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

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

## Miljøbeskyttelse

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

### Råd om energibesparelse

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

### Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

## Madlavning med induktion

### Fordele ved madlavning med induktion

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

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

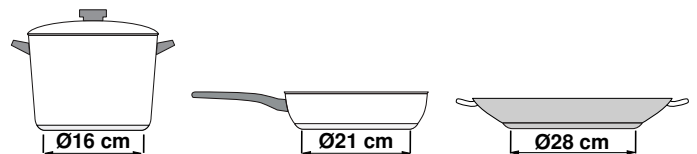
### Kogegrej

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

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

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

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



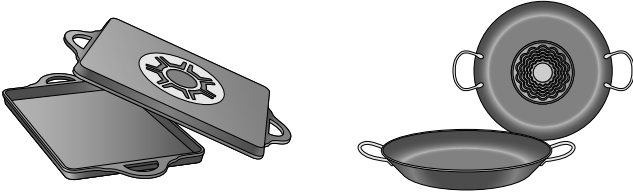
Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnede til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet → "Flex zone".



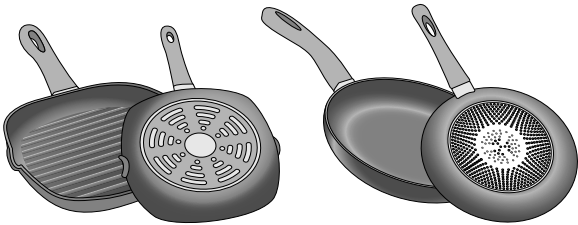


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

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



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



### Uegnet kogegrej

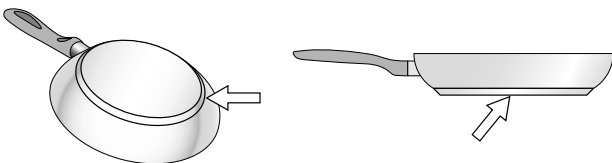
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- 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 kogegrej eller kogegrej med tynd bund

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

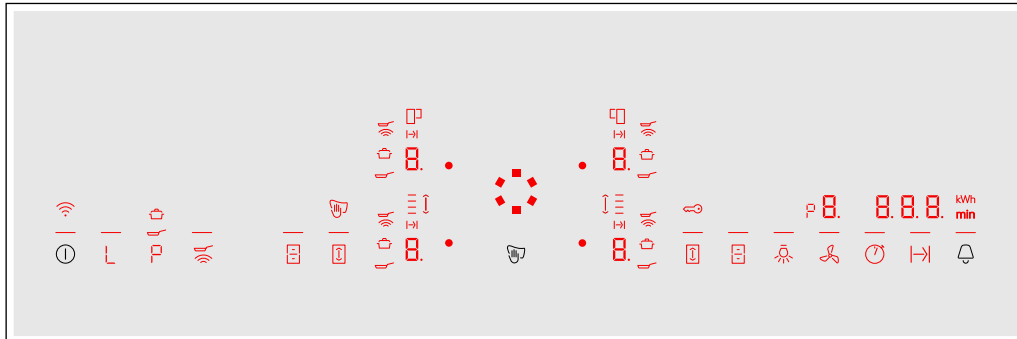
### Registrering af gryder og pander

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



















## Lær apparatet at kende

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

### Betjenings panel



| Betjeningsfelter   |                                    |
|--|------------------------------------|
|    | Hovedafbryder                      |
|    | Varmholdningsfunktion              |
|    | Powerboost- og Shortboost-funktion |
|    | Stegesensor                        |
|   | Fleksibel kogezone                 |
|  | Move-funktion                      |
|  | Stopurs-funktion                   |
|  | Indstilling af tilberedningstid    |
|  | Minutur og børnesikring            |
|  | Emhættestyring                     |
|  | Emhættebelysning                   |

| Indikatorer   |   |
|---|---|
|    | Driftstilstand                          |
|    | Kogetrin                                |
|    | Restvarme                               |
|    | PowerBoost- og ShortBoost-funktion      |
|   | PowerBoost-funktion                     |
|  | ShortBoost-funktion                     |
|  | Varmholdningsfunktion                   |
|  | Stegesensor                             |
|  | Fleksibel kogezone                      |
|  | Move-funktion                           |
|  | FlexPlus-kogezone                       |
|  | Indstilling af tilberedningstid         |
|  | Timer-funktion                          |
|  | Tids-indikator                          |
|  | Børnesikring                            |
|  | Låsning af betjeningsfelt ved rengøring |
|  | Energiforbrug                           |
|  | 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

| Kogezoner  |                    |   |
|--|--------------------|---|
|                                     | Enkelt kogezone    | Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.  |
|                                     | Fleksibel kogezone | Se afsnit → " <i>Flex zone</i> "  |
|                                    | FlexPlus-kogezone  | FlexPlus-kogezonen tændes altid i forbindelse med hhv. den højre eller den venstre fleksible kogezone. Se afsnit → " <i>FlexPlus 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.

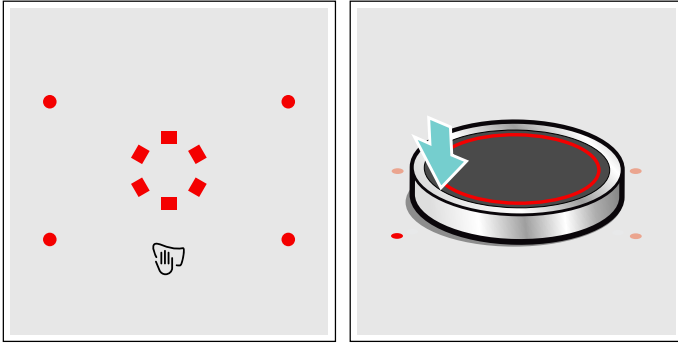
Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende.

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

## 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.


## Betjening af maskinen

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

### Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Berør symbolet . 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 , 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.

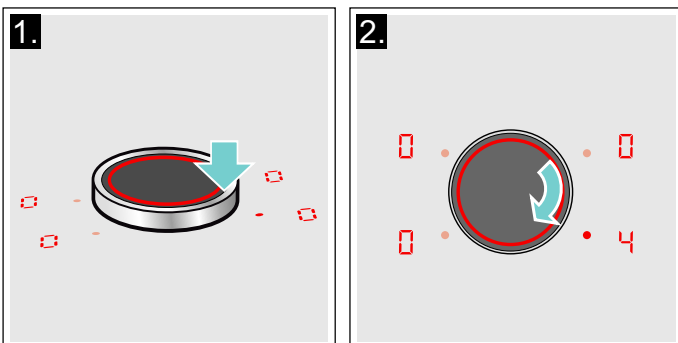
Kogetrin 9 = højeste trin.

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

#### Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

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




Kogetrinnet er indstillet.

### Ændre kogetrin

Korriger kogezoneen og det ønskede kogetrin med Twist-knappen.

### Slukke kogezone

Vælg kogezoneen, og drej Twist-knappen, til  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 tykflydende 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-<br>tid (min.) |
|--|----------|------------------------------|
| <b>Smeltning</b>   |          |                              |
| Chokolade, overtrækschokolade                            | 1 - 1.   | -                            |
| Smør, honning, gelatine                                  | 1 - 2    | -                            |
| <b>Opvarmning og varmholdning</b>                        |          |                              |
| Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde                        | 1. - 2   | -                            |
| Mælk*  | 1. - 2.  | -                            |
| Opvarmning af pølser i vand*                             | 3 - 4    | -                            |
| <b>Optøning og opvarmning</b>                            |          |                              |
| Spinat, dybfrost   | 3 - 4    | 15 - 25                      |
| Gullasch, dybfrost                                       | 3 - 4    | 35 - 55                      |
| <b>Trække, simre</b>                                     |          |                              |
| Kartoffelklöße (tysk specialitet)*                       | 4. - 5.  | 20 - 30                      |
| Fisk*  | 4 - 5    | 10 - 15                      |
| Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce                       | 1 - 2    | 3 - 6                        |
| Monerede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce | 3 - 4    | 8 - 12                       |
| <b>Kogning, dampning</b>                                 |          |                              |
| 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.  | -                            |
| <b>Grydestegning</b>                                     |          |                              |
| Benløse fugle  | 4 - 5    | 50 - 65                      |
| Grydesteg  | 4 - 5    | 60 - 100                     |
| Gullasch***  | 3 - 4    | 50 - 60                      |
| * Uden låg   |          |                              |
| ** Vend flere gange                                      |          |                              |
| *** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.                      |          |                              |

|  | Kogetrin | Tilberednings-<br>tid (min.) |
|--|----------|------------------------------|
| <b>Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*</b>                      |          |                              |
| Schnitzel, naturel eller paneret   | 6-7      | 6-10                         |
| Schnitzel, dybfrost  | 6-7      | 8-12                         |
| 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.    | 3-6                          |
| Spejlæg  | 5-6      | 3-6                          |
| <b>Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)</b> |          |                              |
| Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets                         | 8-9      | -                            |
| Kroketter, dybfrosne   | 7-8      | -                            |
| Kød, f.eks. kyllingestykker  | 6-7      | -                            |
| Fisk, paneret eller i øldej  | 6-7      | -                            |
| Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura                               | 6-7      | -                            |
| Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej                          | 4-5      | -                            |
| * Uden låg   |          |                              |
| ** Vend flere gange  |          |                              |
| *** Forvarmning ved kogetrin 8-8.  |          |                              |

## Flex zone

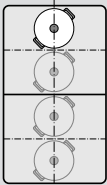
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezone.

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.

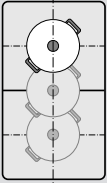
### Anbefalinger for brug af kogegrej

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

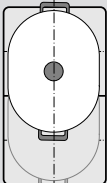
**Som en enkelt kogezone**



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

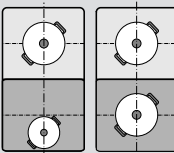


Diameter over 13 cm  
Placer gryde eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



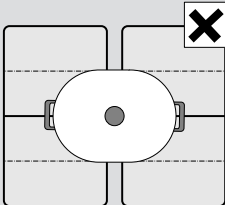
Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

**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.

**Gode råd**



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

### Som to uafhængige kogezone

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezone.



#### Aktivere

Se kapitlet → "Betjening af maskinen"

### Som en enkelt kogezone

Anvendelse af hele kogezone ved at forbinde begge kogezone.

#### Forbinde de to kogezone


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

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

#### Ændre kogetrin


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

#### Tilføj nye gryder eller pander

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

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

#### Adskille de to kogezone

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

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

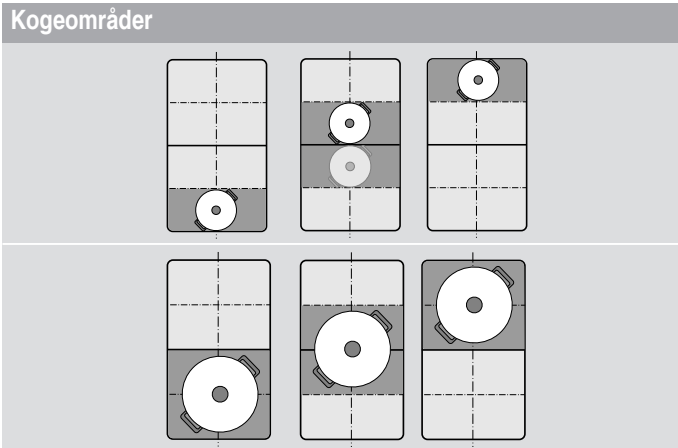
**Bemærk:** Hvis kogetoppen slukkes og senere tændes igen, bliver den fleksible kogezone omstillet til to uafhængige kogezone igen.



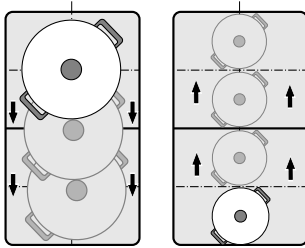
## Move-funktion

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

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



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



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin 9

Mellemste område = kogetrin 5



Bageste område = kogetrin 1.

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

### Anvisninger

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

### Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

### Ændre kogetrin

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

### Anvisninger

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

### Deaktivere

Berør symbolet . Indikatoren ved siden af symbolet  slukkes.

Funktionen er deaktiveret.

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

## FlexPlus zone

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

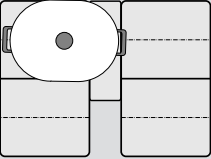
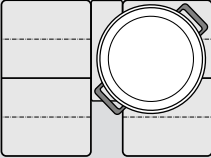
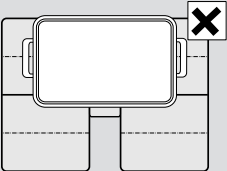
FlexPlus kogezone aktiveres altid i forbindelse med en af de to fleksible kogezone. Det er ikke muligt at aktivere dem uafhængigt af hinanden.

### Oplysninger om gryder og pander

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

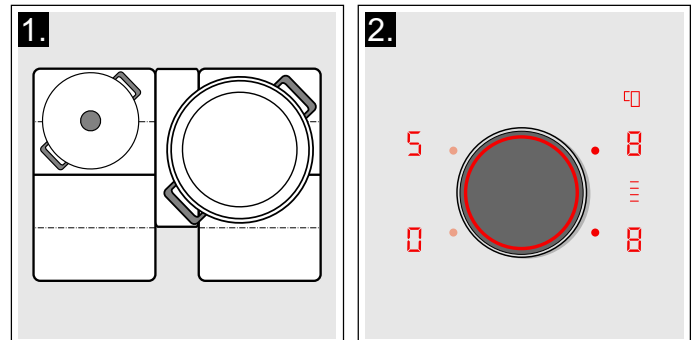
Gryder og pander skal dække kogezone i siden og FlexPlus kogezone.

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

| Placering af gryder/pander  |  |
|---|--|
|   | Aflange gryder og pander<br>Aktiver den fleksible kogezone som to uafhængige kogezone eller som én kogezone. |
|  | Store, runde gryder og pander<br>Aktiver den fleksible kogezone som én kogezone.                             |
|  | Gryden eller panden må ikke dække de to kogezone i siden og FlexPlus kogezone samtidig.                      |

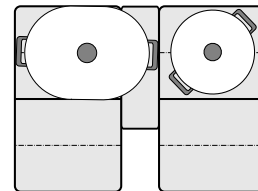
### Aktivere

1. Sæt gryden eller panden på kogezone, og sørg for, at den også dækker FlexPlus kogezone.
2. Vælg kogezone og det ønskede kogetrin. Indikatorerne for kogezone og for FlexPlus kogezone begynder at lyse.



FlexPlus kogezone er aktiveret.

**Bemærk:** Hvis der er placeret en gryde eller en pander på de to kogezone ved siden af FlexPlus kogezone, inden kogezone tændes, blinker indikatoren for FlexPlus kogezone.



Løft gryden / panden, vælg et kogetrin, og sæt gryden / panden ned igen for at tilknytte FlexPlus-kogezone til den pågældende kogezone.

### Deaktivere

Tag gryden eller panden af kogezone. Indikatorerne slukkes.

FlexPlus kogezone er deaktiveret.

## Tidsfunktioner




Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

### Programmere tilberedningstiden

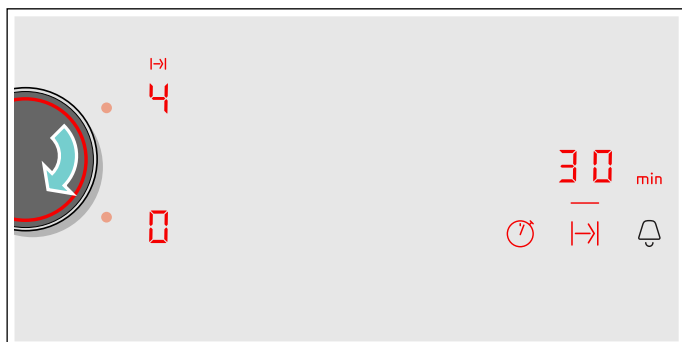
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

#### Indstilling:

1. Vælg kogezonen og det ønskede 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.

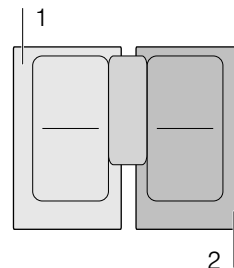
Funktionen er deaktiveret.

**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.

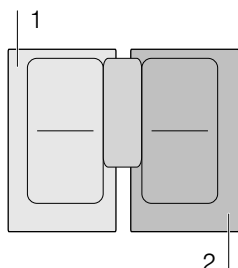
**Bemærk:** I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

## ShortBoost funktion

Med ShortBoost-funktionen bliver gryder og pander opvarmet hurtigere end med kogetrin **5**.

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezone, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).




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

### Gode råd om anvendelsen


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

### Aktivere

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

Funktionen er aktiveret.

### Deaktivere

1. Vælg kogezone.
2. Berør symbolet **P**. Indikatorerne **P** og  slukker. I indikatoren for kogezone lyser kogetrinnet **5**.

Funktionen er deaktiveret.

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

## Varmholdningsfunktion

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

### Aktivere

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

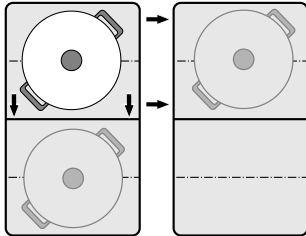
### Deaktivere

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

## Overføring af indstillinger



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

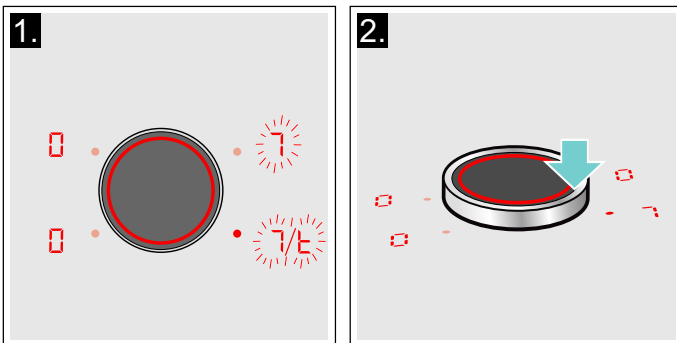
For at overføre indstillingerne skal gryden eller panden flyttes fra den tændte kogezone til den anden kogezone.



**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 kogetrinet. 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.  
Kogetrinet 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.

### Til stegning med stegesensoren

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

- Z9451X0, pande med en diameter på 15 cm.
- Z9452X0, pande med en diameter på 19 cm.
- Z9453X0, pande med en diameter på 21 cm.
- Z9455X0, pande med en diameter på 28 cm. Kun anbefalet til brug på FlexPlus-kogezonen.

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

### Anvisninger

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

## Temperaturtrin

| Temperaturtrin  | Velegnet til  |
|-----------------|---|
| 1 meget lavt    | Tilberedning og reducere af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.    |
| 2 lavt          | Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.  |
| 3 lavt - mellem | Stegning af fisk og rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.  |
| 4 mellem - højt | Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager. |
| 5 højt          | Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, kartoffelpuffer og stegte kartofler.  |

## Tabel

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

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

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



|  | Temperaturtrin | Samlet stegetid fra lydsignal (min.) |
|--|----------------|--------------------------------------|
| <b>Kød</b>   |                |                                      |
| Schnitzel, naturel eller paneret                       | 4              | 6 - 10                               |
| Filet  | 4              | 6 - 10                               |
| Koteletter*  | 3              | 10 - 15                              |
| Cordon bleu, wiener schnitzel*                         | 4              | 10 - 15                              |
| Steak, blodig (3 cm tyk)                               | 5              | 6 - 8                                |
| Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)             | 4              | 8 - 12                               |
| Fjerkræbryst (2 cm tykt)                               | 3              | 10 - 20                              |
| Pølser, kogte eller rå                                 | 3              | 8 - 20                               |
| Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller*      | 3              | 6 - 30                               |
| Ragout, gyros  | 4              | 7 - 12                               |
| Hakket kød   | 4              | 6 - 10                               |
| Bacon  | 2              | 5 - 8                                |
| <b>Fisk</b>  |                |                                      |
| Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller                      | 3              | 10 - 20                              |
| Fiskefilet, naturel eller paneret                      | 3 - 4          | 10 - 20                              |
| Rejer  | 4              | 4 - 8                                |
| <b>Retter med æg</b>                                   |                |                                      |
| Pandekager**   | 5              | 1,5 - 2,5                            |
| Omelet**   | 2              | 3 - 6                                |
| Spejlæg  | 2 - 4          | 2 - 6                                |
| Røræg  | 2              | 4 - 9                                |
| Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)                  | 3              | 10 - 15                              |
| French toast**   | 3              | 4 - 8                                |
| * Vend flere gange.                                    |                |                                      |
| ** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden. |                |                                      |

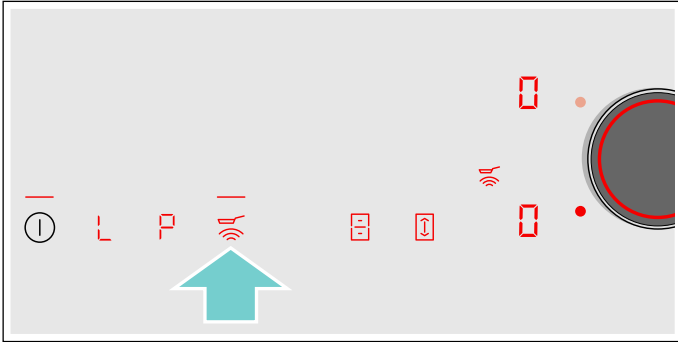
|   | Temperatur-trin | Samlet stegetid fra lydsignal (min.) |
|---|-----------------|--------------------------------------|
| <b>Kartofler</b>  |                 |                                      |
| Stegte kartofler (af pillekartofler)                          | 5               | 6 - 12                               |
| Pommes frites (af rå kartofler)                               | 4               | 15 - 25                              |
| Kartoffelpuffer**   | 5               | 2,5 - 3,5                            |
| Schweizer Rösti   | 2               | 50 - 55                              |
| Brunede kartofler   | 3               | 15 - 20                              |
| <b>Grøntsager</b>   |                 |                                      |
| Hvidløg, løg  | 1 - 2           | 2 - 10                               |
| Squash, auberginer  | 3               | 4 - 12                               |
| Peberfrugter, grønne asparges                                 | 3               | 4 - 15                               |
| Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter | 1               | 10 - 20                              |
| Svampe  | 4               | 10 - 15                              |
| Glaserede grønnsager  | 3               | 6 - 10                               |
| Ristede løg   | 3               | 5 - 10                               |
| <b>Dybfrostprodukter</b>                                      |                 |                                      |
| Schnitzel   | 4               | 15 - 20                              |
| Cordon bleu*  | 4               | 10 - 30                              |
| Fjerkræbryst*   | 4               | 10 - 30                              |
| Chicken nuggets   | 4               | 10 - 15                              |
| Gyros, kebab  | 4               | 10 - 15                              |
| Fiskefilet, naturel eller paneret                             | 3               | 10 - 20                              |
| Fiskepinde  | 4               | 8 - 12                               |
| Pommes frites   | 5               | 4 - 6                                |
| Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling                | 3               | 6 - 10                               |
| Forårssruller   | 4               | 10 - 30                              |
| Camembert/ost   | 3               | 10 - 15                              |
| <b>Sauce</b>  |                 |                                      |
| Tomatsauce med grønnsager                                     | 1               | 25 - 35                              |
| Bechamelsauce   | 1               | 10 - 20                              |
| Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce                             | 1               | 10 - 20                              |
| Reducerede saucer, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese         | 1               | 25 - 35                              |
| Søde saucer, f.eks. appelsinsauce                             | 1               | 15 - 25                              |
| <b>Andet</b>  |                 |                                      |
| Camembert/ost   | 3               | 7 - 10                               |
| Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta         | 1               | 5 - 10                               |
| Croutoner   | 3               | 6 - 10                               |
| Mandler/valnødder/pinjekerner                                 | 4               | 3 - 15                               |
| * Vend flere gange.   |                 |                                      |
| ** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.        |                 |                                      |



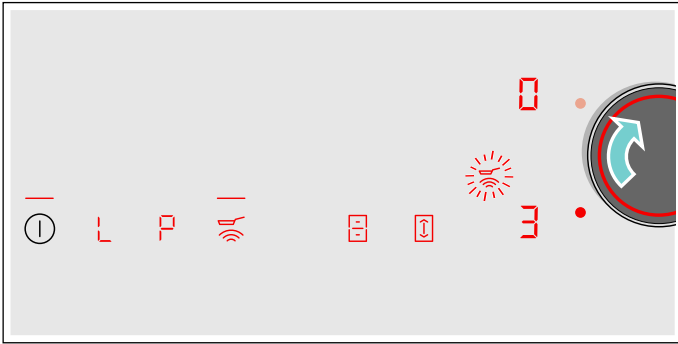
## Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt den tomme 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 kogezonen indstilles igen.

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

# Grundindstillinger

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

| Indikator   | Funktion  |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Automatisk børnesikring</b><br><b>0</b> Manuel*.<br><b>1</b> Automatisk.<br><b>2</b> Funktion deaktiveret.   |
| <b>c 2</b>  | <b>Akustiske signaler</b><br><b>0</b> Kvitterings- og fejlsignal er deaktiveret.<br><b>1</b> Kun fejlsignal er aktiveret.<br><b>2</b> Kun kvitteringssignal er aktiveret.<br><b>3</b> Alle lydsignaler er aktiveret.*                           |
| <b>c 3</b>  | <b>Vise energiforbrug</b><br><b>0</b> Deaktiveret.*<br><b>1</b> Aktiveret.  |
| <b>c 5</b>  | <b>Automatisk programmering af tilberedningstid</b><br><b>00</b> Deaktiveret.*<br><b>0 1-99</b> Tidsinterval frem til automatisk slukning.  |
| <b>c 6</b>  | <b>Varighed af lydsignal for Timer-slut.</b><br><b>1</b> 10 sekunder.<br><b>2</b> 30 sekunder.<br><b>3</b> 1 minut.*  |
| <b>c 7</b>  | <b>Power-Management-funktion. Begrænse kogesektionens samlede effekt</b><br><b>0</b> Deaktiveret.*<br><b>1</b> 1000 W minimumeffekt.<br><b>1.</b> 1500 W.<br><b>2</b> 2000 W.<br>...<br><b>9</b> eller <b>9</b> .Kogesektionens maksimumeffekt. |
| <b>c 9</b>  | <b>Tidsinterval for valg af kogezone</b><br><b>0</b> Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt.*<br><b>1</b> Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.  |
| <b>c 11</b> | <b>Ændre forindstillede kogetrin til Move-funktionen</b><br><b>_9</b> Forindstillet kogetrin for forreste kogezone.<br><b>-5</b> Forindstillet kogetrin for mellemste kogezone.<br><b>7L</b> Forindstillet kogetrin for bageste kogezone.       |
| <b>c 12</b> | <b>Gryder og pander, kontrol af egnethed</b><br><b>0</b> Ikke egnet<br><b>1</b> Ikke optimal<br><b>2</b> Velegnet   |

\* Fabriksindstillinger

| Indikator | Funktion                                  |
|-----------|---|
|           | <b>Nulstille til fabriksindstillinger</b> |
|           | Individuelle indstillinger.*              |
|           | Nulstille til fabriksindstillinger.       |

\* Fabriksindstillinger

### Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

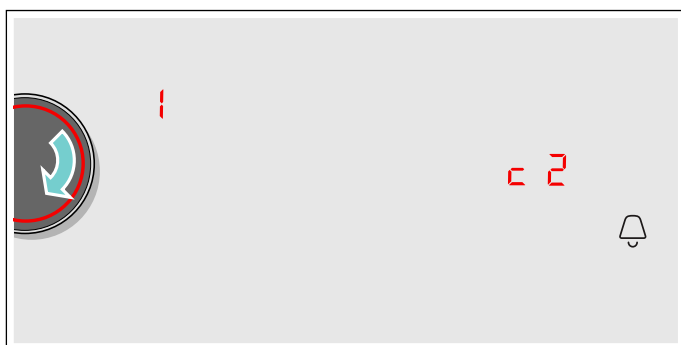
1. Tænd for kogetoppen.
2. Tryk indenfor de næste 10 sekunder vedvarende på symbolet i ca. 3 sekunder.  
De første fire indikatorer viser produktoplysningerne.  
Drej Twist-knappen for at se de enkelte indikatorer.

| Produktoplysninger      | Indikator |
|-------------------------|-----------|
| Kundeserviceindeks (KI) |           |
| Fabrikationsnummer      |           |
| Fabrikationsnummer 1    |           |
| Fabrikationsnummer 2    |           |

3. Når symbolet berøres igen, åbnes grundindstillingerne.  
I indikatorerne vises 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 kogetoppens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når apparatet er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer i 10 sekunder.

På billedet vises et eksempel med et forbrug på **1.08 kWh**.



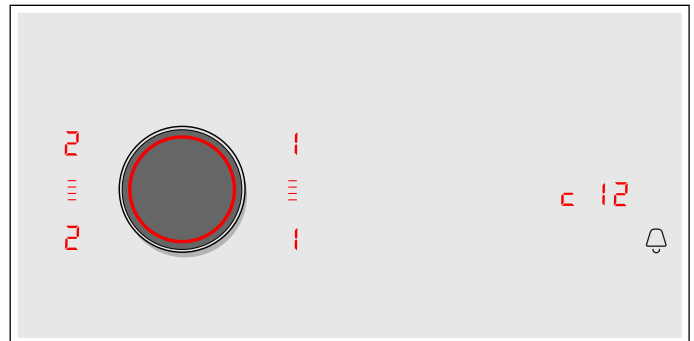
Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet → "Grundindstillinger"

## 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 afstes 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 kapitlet → "Madlavning med induktion" og → "Flex zone".

## Home Connect

**Bemærk:** Til NEFF er der planlagt en indføring af Home Connect fra slutningen af 2018.

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

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

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

### Anvisninger

- Kogetoppe må ikke bruges uden opsyn - kogning skal overvåges.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne i brugsanvisningen, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen. Overhold også anvisningerne i Home Connect app. → "Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 5
- 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.

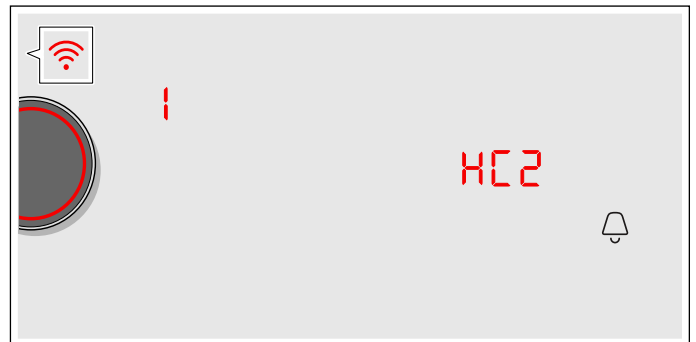
Der skal være adgang til routeren. Hvis dette ikke er tilfældet, skal følgende trin i "Manuel forbindelse til hjemmenetværk" udføres.


1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises.





- I kogezone-indikatoren lyser .
3. Indstil værdien **1** ved hjælp af Twist-knappen. I kogezone-indikatoren blinker  og symbolet .
4. Tryk inden for 2 minutter på WPS tasten på routeren. Kogetoppen er forbundet med hjemmenetværket, når symbolet  ikke længere blinker, men lyser i kogezone-indikatoren.
 

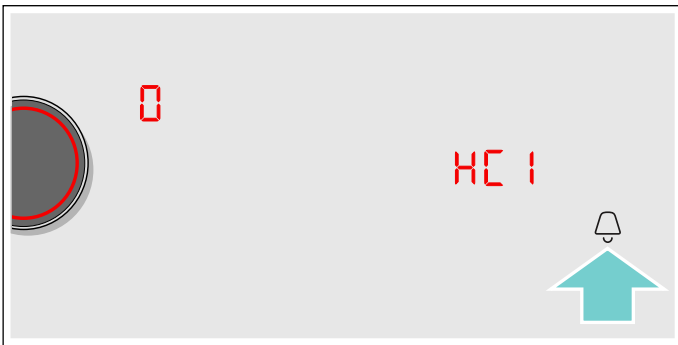
**Bemærk:** Hvis der ikke kan oprettes forbindelse, vises værdien **2** "Manuel forbindelse". Forbind apparatet manuelt med hjemmenetværket, eller start den automatiske forbindelse igen. Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til appen, indstillingen **HC 2** vises. I indstillingsområdet blinker værdien **1**.



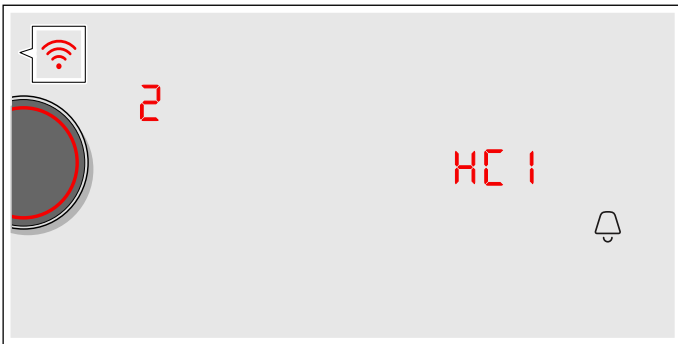
5. Følg anvisningerne for oprettelse af den automatiske netværksforbindelse i appen på den mobile slutenhed. Forbindelsen er oprettet, når værdien  vises i kogezone-indikatoren.

## Manuel forbindelse til hjemmenetværk

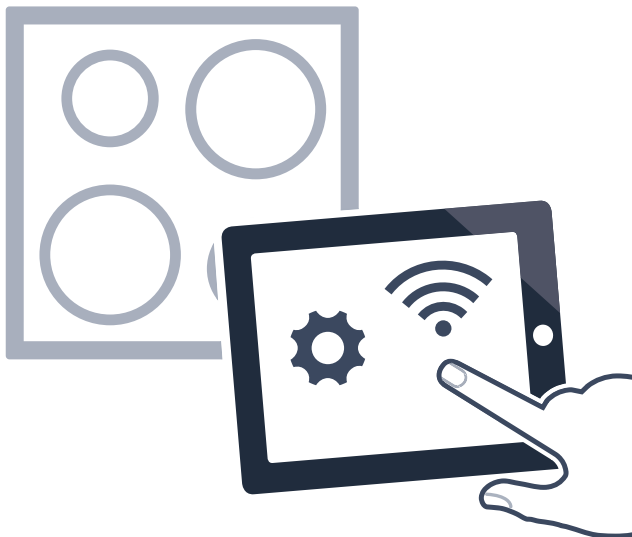
1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC 1** vises. I kogezone-indikatoren lyser **0**.




3. Indstil værdien **2** ved hjælp af Twist-knappen. I kogezone-indikatoren blinker **2** og symbolet .

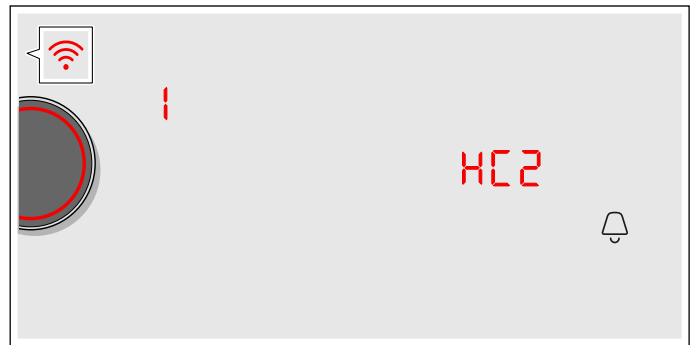


4. Opret forbindelse mellem den mobile slutenhed og kogetoppens netværk med SSID "HomeConnect" ved hjælp af tasten "HomeConnect".



Kogetoppen er forbundet med hjemmenetværket, når symbolet  ikke længere blinker, men lyser i kogezone-indikatoren.

Apparatet forsøger automatisk at oprette forbindelse til appen, indstillingen **HC 2** vises. I indstillingsområdet blinker værdien **1**.



5. 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  |
|-------------|---|
| <b>HC 1</b> | <b>Forbindelse til hjemmenetværk (WLAN)</b>       |
| 0           | Ikke forbundet/afbryd netværksforbindelse.        |
| 1           | Forbind automatisk.                               |
| 2           | Forbind manuelt.                                  |
| 3           | Forbundet.  |
| <b>HC 2</b> | <b>Forbindelse med app</b>                        |
| 0           | Ikke forbundet.                                   |
| 1           | Opret forbindelse.                                |
| <b>HC 3</b> | <b>Forbindelse med WLAN</b>                       |
| 0           | Trådløst modul deaktiveret.                       |
| 1           | Trådløst modul aktiveret.                         |
| <b>HC 4</b> | <b>Indstillinger via app</b>                      |
| 0           | Deaktiveret.                                      |
| 1           | Aktiveret.*                                       |
| <b>HC 5</b> | <b>Softwareopdatering</b>                         |
| 1           | Opdatering tilgængelig og parat til installation. |
| 2           | Start installationen.                             |
| <b>HC 6</b> | <b>Fjernadgang via kundeservice</b>               |
| 0           | Ikke tilladt.                                     |
| 1           | Tilladt.  |

\* Grundindstilling

| Indikator          | Funktion                                   |
|--------------------|--|
| <b>HC7</b>         | <b>WLAN-signalstyrke</b>                   |
| 0                  | Ikke forbundet med netværk (WLAN).         |
| 1                  | Signalstyrke 1 (dårlig)                    |
| 2                  | Signalstyrke 2 (middel)                    |
| 3                  | Signalstyrke 3 (god)                       |
| <b>HC8</b>         | <b>Forbindelse til Home Connect-server</b> |
| 0                  | Ikke forbundet.                            |
| 1                  | Forbundet.                                 |
| * Grundindstilling |  |



### Anvisninger

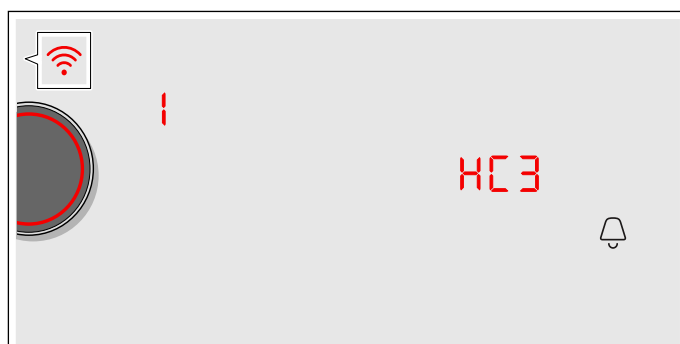
- Indstillingen **HC2** vises kun, hvis apparatet er forbundet med hjemmenetværket.
- Indstillingen **HC3** vises kun, hvis apparatet allerede har været forbundet med hjemmenetværket en gang.
- Indstillingen **HC5** vises kun, hvis en opdatering er tilgængelig.
- Indstillingen **HC6** vises kun, hvis 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.


### Deaktiver WLAN

Hvis WLAN er aktiveret, er det muligt at anvende Home Connect funktionaliteten.

**Bemærk:** Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC3** vises. I kogezone-indikatoren lyser **1**.






3. Indstil værdien **0** ved hjælp af Twist-knappen. WLAN er deaktiveret, og i betjeningsfeltet slukker symbolet .



### Afbryde fra netværk

Kogetoppens forbindelse til netværket kan altid afbrydes.

**Bemærk:** Når kogetoppens forbindelse til netværket er afbrudt, er det ikke muligt at betjene den via Home Connect.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC1** vises. I kogezone-indikatoren lyser **3**.
3. Indstil værdien **0** ved hjælp af Twist-knappen. Apparatets forbindelse til hjemmenetværket er afbrudt, og i betjeningsfeltet slukker symbolet .

### Forbinde netværk

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC1** vises. I kogezone-indikatoren lyser **0**.



3. Indstil værdien **1** "Forbind automatisk" eller værdien **2** "Forbind manuelt" med Twist-knappen.
4. Følg anvisningerne i afsnittet "Automatisk forbindelse til hjemmenetværk" eller "Manuel forbindelse til hjemmenetværk".






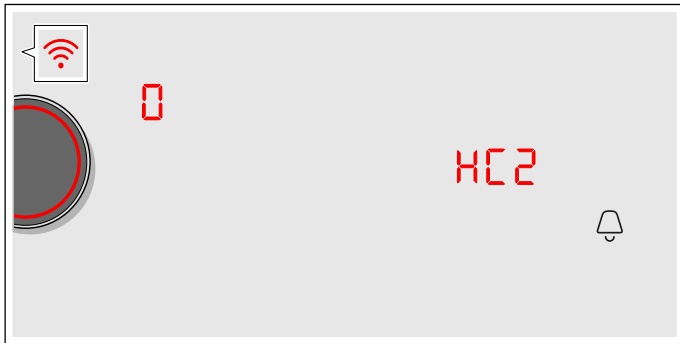
## Forbind med App


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.
- Hvis der er direkte forbindelse til en emhætte, afbrydes kogetoppen først fra hjemmenetværket, og forbindelsen startes på ny.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC2** vises. I kogezone-indikatoren lyser .





3. Indstil værdien  ved hjælp af Twist-knappen.
4. Følg anvisningerne i appen for at bekræfte forbindelsen og afslutte proceduren.



## Indstillinger via app

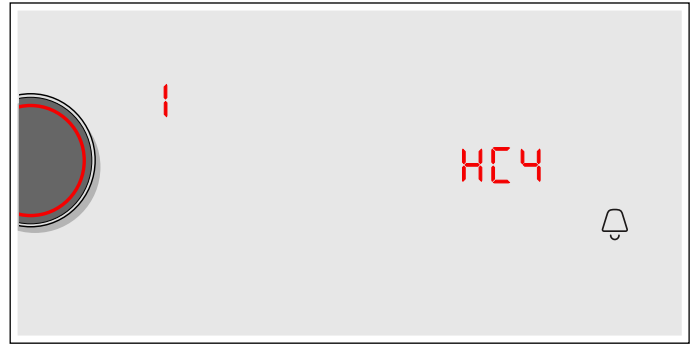
Få nemt adgang til kogetoppens grundindstillinger med Home Connect-appen, og send indstillinger for kogezone til kogetoppen.

### Anvisninger

- Kogetoppen skal være slukket for at ændre grundindstillingerne.
- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect-appen.
- Ved levering er overførslen af indstillingerne aktiveret.
- Hvis overførslen af indstillingerne er deaktiveret, vises kun kogetoppens driftstilstand i Home Connect-appen.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **HC4** vises.

3. Vælg værdien  med Twist-knappen for at aktivere overførslen, og vælg værdien  for at deaktivere overførslen.



## Bekræft kogeindstillingerne

Så snart kogeindstillingerne overføres til en kogezone, begynder kogezone-indikatoren at blinke. Berør Twist-knappen i området for den ønskede kogezone for at bekræfte indstillingerne. Tryk på en vilkårlig anden tast på kogetoppen 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.

## Oplysning om datasikkerhed

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

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

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

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

## Overensstemmelseserklæring

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

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



## Forbindelse emhætte

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

Apparaterne kan forbindes med hinanden på forskellige måder:

### Home Connect

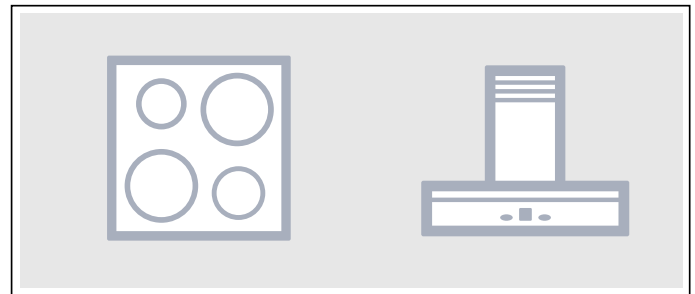
Hvis begge apparater kan anvendes med Home Connect, er det muligt at oprette en forbindelse via Home Connect app.

Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.



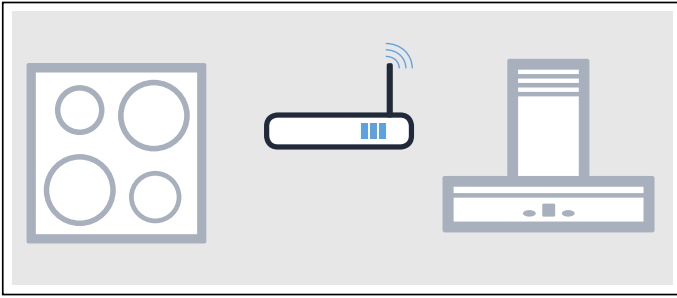
### Forbind apparater direkte

Hvis apparatet forbindes direkte med en emhætte, er en forbindelse til hjemmenetværket ikke længere mulig. Apparatet fungerer som en kogetop uden netværksforbindelse. Kogetoppen kan altid betjenes via betjeningsfeltet.



## Forbinde apparaterne via et hjemmenetværk

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



### Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i emhættens brugsanvisning, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via kogetoppens emhættestyring. → "Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 5
- Betjening direkte på emhætten har altid forrang. I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via kogetoppens emhættestyring.
- Apparatet bruger maks. 2 W ved standby i netværket.




## Opsætning

Begge apparater skal være tændte for at oprette forbindelse mellem kogetop og emhætte.

Se kapitlet "Forbindelse kogetop" i emhættens brugsanvisning.

### Direkte forbindelse

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

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **C 15** vises. I kogezone-indikatoren lyser .
3. Indstil værdien **1** ved hjælp af Twist-knappen. I kogezone-indikatoren lyser **1**.
4. Start forbindelsen inden for 2 minutter ved emhætten.




Kogetoppen er forbundet med emhætten, når værdien **3** vises i kogezone-indikatoren. I kogetoppens betjeningsfelt vises symbolerne for den kogetopbaserede emhættestyring.

## Forbindelse via hjemmenetværk

Der skal bruges en router med WPS-funktionalitet.

Der skal være adgang til routeren. Hvis det ikke skulle være tilfældet, følges trinnene "Direkte forbindelse".

Sørg for fra starten, at emhætten befinder sig i hjemmenetværket.




1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **C 15** vises. I kogezone-indikatoren lyser .
3. Indstil værdien **1** ved hjælp af Twist-knappen. I kogezone-indikatoren blinker **1**.
4. Tryk inden for 2 minutter på WPS tasten på routeren. Når forbindelsen til hjemmenetværket er oprettet, forbindes kogetoppen automatisk med emhætten.
5. Start forbindelsen ved emhætten.

Forbindelsesprocessen er oprettet, når værdien **3** vises i kogezone-indikatoren. I kogetoppens betjeningsfelt vises symbolerne for den kogetopbaserede emhættestyring.

**Bemærk:** Forbindelsen kan kun oprettes, når begge apparater er forbundet med hjemmenetværket og befinder sig i forbindelsesprocessen. Hvis tiden for forbindelsesprocessen allerede er udløbet ved et af apparaterne, startes forbindelsen på ny (grundindstillinger, indstilling **C 15**).

## Nulstille forbindelse

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

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformationerne vises.
2. Tryk på symbolet , indtil indstillingen **C 15** vises.
3. Indstil værdien  ved hjælp af Twist-knappen.

## Styring af emhætte via kogetop

I kogezonens grundindstillinger kan emhættens forhold indstilles afhængigt af aktivering og deaktivering af kogetoppen eller enkelte kogezone. → "Indstillinger for emhættestyring" på side 36

Flere indstillinger kan foretages via betjeningsfeltet.

### Indstilling af ventilator

#### Aktivering

Berør symbolet .

#### Indstille ventilationstrin

Vælg ventilationstrin ved hjælp af Twist-knappen.



Der kan vælges mellem trin 1, 2 og 3. Drej Twist-knappen, indtil **P 1** eller **P 2** vises, for at vælge de intensive trin.

#### Slukke


Indstil ventilationstrin 0 ved hjælp af Twist-knappen.

## Indstilling af automatikdrift

### Aktivering

1. Berør symbolet .
2. Drej Twist-knappen, indtil symbolet  vises i betjeningsfeltet.  
Ventilatoren starter automatisk ved udvikling af damp og røg.

### Slukke

1. Berør symbolet .
2. Drej Twist-knappen, indtil ventilationstrin 0 er indstillet, eller vælg et andet ventilationstrin.

### Indstilling af emhættens belysning

Emhættens lys kan tændes og slukkes via kogetoppens betjeningsfelt.

Berør symbolet .

### Indstillinger for emhættestyling

Den kogetopbaserede emhættestyling kan når som helst tilpasses til de individuelle behov.

| Indikator          | Funktion  |
|--------------------|---|
| <b>c 15</b>        | <b>Forbindelse kogetop - emhætte</b>  |
| 0                  | Ikke forbundet / afbryd forbindelse.  |
| 1                  | Start forbindelse.  |
| 2                  | Forbundet med netværk (WLAN).   |
| 3                  | Forbundet med emhætte.  |
| <b>c 18</b>        | <b>Automatisk start af ventilator</b>   |
| 0                  | Deaktiveret.<br>Ved behov skal emhætten tændes manuelt.   |
| 1                  | Aktiveret med automatikdrift.*<br>Emhætten aktiveres i automatikdrift, når en kogezone aktiveres. |
| 2                  | Aktiveret med manuel drift.<br>Emhætten aktiveres med et fast trin, når en kogezone aktiveres.    |
| <b>c 20</b>        | <b>Ventilatorefterløb</b>   |
| 0                  | Ventilator slukker med kogetop.   |
| 1                  | Aktiveret med automatikdrift.*  |
| 2                  | Aktiveret med standard-ventilatorefterløb.  |
| 3                  | Ingen ændring af indstillingerne.   |
| <b>c 21</b>        | <b>Automatisk aktivering af belysningen</b>   |
| 0                  | Deaktiveret.  |
| 1                  | Aktiveret.*<br>Belysningen tænder, når kogetoppen aktiveres.                                      |
| * Grundindstilling |   |

| Indikator          | Funktion   |
|--------------------|--|
| <b>c 22</b>        | <b>Automatisk slukning af belysningen</b>                      |
| 0                  | Deaktiveret.*  |
| 1                  | Aktiveret.<br>Belysningen slukker, når kogetoppen deaktiveres. |
| * Grundindstilling |  |

**Bemærk:** Indstillingerne **c 18**, **c 20**, **c 21** og **c 22** vises kun, når apparatet er forbundet med en emhætte.

## Rengøring

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

### Kogesektion

#### Rengøring

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

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

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

Brug aldrig:

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

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

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

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

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

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

### Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

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

### Twistknap

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

## Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

### Anvendelse

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

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

#### Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

Fjern væde eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.  
Der findes en vejledning om, hvor lydsignalet deaktiveres, i kapitlet → "*Grundindstillinger*"

### Lyde

#### Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

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

#### Mulige lyde:

##### Dyb brummen som ved en transformer:

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

##### Dyb fløjtelyd:

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

##### Knitrende lyd:

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

##### Høje fløjtelyde:

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

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 → "*Movefunktion*".

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

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

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

**Rengøring**
**Hvordan skal kogetoppen rengøres?**

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

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

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

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

| Indikator                                      | Mulig årsag  | Afhjælpning af fejl   |
|--|--|---|
| Ingen  | Strømforsyningen er afbrudt.<br><br>Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.<br><br>Fejl i elektronikken. | Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.<br><br>Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.<br><br>Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes. |
| Indikatorerne blinker                          | Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.   | Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.  |
| Indikatoren — blinker i kogezone-indikatorerne | Der er opstået en fejl i elektronikken.  | Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.   |
| <b>F2</b>                                      | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.  | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.  |
| <b>F4</b>                                      | Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.  |   |
| <b>F5</b> + kogetrin og lydsignal              | Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.                   | Fjern gryden. Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Madlavningen kan fortsættes.   |
| <b>F5</b> og et lydsignal                      | Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.   | Fjern gryden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.   |
| <b>F1/F6</b>                                   | Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.  | Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.  |
| <b>F0</b>                                      | Funktionen indstillingsoverførsel kan ikke aktiveres   | Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis, uden at funktionen Indstillingsoverførsel benyttes. Kontakt teknisk kundeservice.   |
| <b>F9</b>                                      | FlexPlus-kogezonen kan ikke aktiveres  | Kontroller fejlindikatoren ved at berøre et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes på normal vis på de andre kogezone. Kontakt teknisk kundeservice.  |
| <b>F8</b>                                      | Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.  | Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet  |

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

| Indikator       | Mulig årsag  | Afhjælpning af fejl   |
|-----------------|--|---|
| E9000<br>E90 10 | Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde. | Kontakt strømforsyningselskabet.  |
| U400            | Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt                                  | Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er korrekt iht. strømtegningen.  |
| DE              | Demo-modus er aktiveret  | Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogetoppen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demo-modus er deaktiveret. |

Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.

### Anvisninger

- Hvis symbolet  $E$  vises i indikatoren, skal der trykkes vedvarende på Twist-knappen ud for den pågældende kogezone for at kunne 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 igen vises.

## Kundeservice

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

### E-nummer og FD-nummer:

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

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparates papirer.
- På den nederste del af kogetoppen.

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

Vær 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

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

| Prøveretter  | Fade og beholdere: | Kogetrin | Forvarmning                                    |     | Tilberedning                  |     |
|--|--------------------|----------|--|-----|-------------------------------|-----|
|  |                    |          | Varighed (Min:Sek)                             | Låg | Kogetrin                      | Låg |
| <b>Tilberedning af mælkeris</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Mælkeris, tilberedt med låg<br>Mælkens temperatur: 7 °C<br>Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken.<br>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<br>Mælkens temperatur: 7 °C<br>Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring.<br>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 |
| <b>Tilberedning af ris*</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Vandtemperatur: 20 °C  |                    |          |  |     |                               |     |
| Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt   | Gryde Ø 16 cm      | 9        | Ca. 2:30                                       | Ja  | 2                             | Ja  |
| Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt   | Gryde Ø 22 cm      | 9        | Ca. 2:30                                       | Ja  | 2.                            | Ja  |
| <b>Steg af svinemørbrad</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Starttemperatur for mørbrad: 7 °C  |                    |          |  |     |                               |     |
| Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie   | Stegepande Ø 24 cm | 9        | Ca. 1:30                                       | Nej | 7                             | Nej |
| <b>Tilberedning af pandekager**</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Mængde: 55 ml dej pr. pandekage  | Stegepande Ø 24 cm | 9        | Ca. 1:30                                       | Nej | 7                             | Nej |
| <b>Fritering af dybfrosne pommes frites</b>  |                    |          |  |     |                               |     |
| Mængde: 1,8 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   |                    |          |  |     |                               |     |

# Innholdsfortegnelse

|  |  |           |   |  |           |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|    | <b>Forskriftsmessig bruk</b> .....         | <b>45</b> |    | <b>ShortBoost-funksjon</b> .....         | <b>61</b> |
|    | <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> ..... | <b>46</b> | Anbefalinger ved bruk .....   |  |           |
|    | <b>Årsaker til skader</b> .....            | <b>47</b> | Aktivere .....  |  |           |
|  | Oversikt .....                             | 47        | Deaktivere .....  |  |           |
|    | <b>Miljøvern</b> .....                     | <b>48</b> |    | <b>Varmefunksjon</b> .....               | <b>61</b> |
|  | Råd om energibesparelse .....              | 48        | Aktivere .....  |  |           |
|  | Miljøvennlig håndtering .....              | 48        | Deaktivere .....  |  |           |
|    | <b>Koking med induksjon</b> .....          | <b>48</b> |    | <b>Overføring av innstillinger</b> ..... | <b>62</b> |
|  | Fordeler med matlaging med induksjon ..... | 48        | Aktiver .....   |  |           |
|  | Kokekar .....                              | 48        |    | <b>Stekesensor</b> .....                 | <b>62</b> |
|    | <b>Bli kjent med apparatet</b> .....       | <b>50</b> | Fordelene når du steker .....   |  |           |
|  | Bryterpanelet .....                        | 50        | Til steking med stekesensor .....   |  |           |
|  | Kokesonene .....                           | 51        | Temperaturtrinn .....   |  |           |
|  | Restvarmeindikator .....                   | 51        | Tabell .....  |  |           |
|    | <b>Twist-pad med Twist knapp</b> .....     | <b>52</b> | Slik stiller du inn: .....  |  |           |
|  | Fjern twist-knappen .....                  | 52        |    | <b>Barnesikring</b> .....                | <b>65</b> |
|  | Oppbevaring av twist-knappen .....         | 52        | Aktivere og deaktivere barnesikring .....   |  |           |
|  | Drift uten twist-knapp .....               | 52        | Permanent barnesikring .....  |  |           |
|  | <b>Betjening av apparatet</b> .....        | <b>53</b> |  | <b>Vaskebeskyttelse</b> .....            | <b>66</b> |
|  | Slå koketoppen på og av .....              | 53        | Automatisk sikkerhetsutkobling .....  |  |           |
|  | Innstilling av kokesone .....              | 53        |  | <b>Grunninnstillinger</b> .....          | <b>67</b> |
|  | Anbefalinger for tilberedning .....        | 53        | Slik kommer du til grunninnstillingene: .....                                       |  |           |
|  | <b>Flex-zone</b> .....                     | <b>56</b> |  | <b>Energibruksindikasjon</b> .....       | <b>69</b> |
|  | Råd for bruk av kar .....                  | 56        | Test av kokekar .....   |  |           |
|  | Som to uavhengige kokesoner .....          | 56        |  | <b>Home Connect</b> .....                | <b>70</b> |
|  | Som en eneste hel kokesone .....           | 56        | Installere .....  |  |           |
|  | <b>Move-funksjon</b> .....                 | <b>57</b> | Innstillinger for Home Connect .....  |  |           |
|  | Aktiver .....                              | 57        | Programvareoppdatering .....  |  |           |
|  | Deaktivere .....                           | 57        | Datavern .....  |  |           |
|  | <b>FlexPlus-zone</b> .....                 | <b>58</b> | Samsvarserklæring .....   |  |           |
|  | Merknader om kokekar .....                 | 58        |  | <b>Tilkobling avtrekkshette</b> .....    | <b>74</b> |
|  | Aktiver .....                              | 58        | Installere .....  |  |           |
|  | Deaktivere .....                           | 58        | Tilbakestille forbindelse .....   |  |           |
|  | <b>Tidsfunksjoner</b> .....                | <b>59</b> | Styring av hetten via koketoppen .....  |  |           |
|  | Programmering av tilberedningstid .....    | 59        | Innstillinger hettestyling .....  |  |           |
|  | Varseluret .....                           | 59        |  | <b>Rengjøring</b> .....                  | <b>77</b> |
|  | Stoppeklokkefunksjon .....                 | 60        | Koketopp .....  |  |           |
|  | <b>PowerBoost-funksjon</b> .....           | <b>60</b> | Platetoppamme .....   |  |           |
|  | Aktivere .....                             | 60        | Twist-knapp .....   |  |           |
|  | Deaktivere .....                           | 60        |   |  |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <b>Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ).....</b> | <b>78</b> |
|  | <b>Hva kan du gjøre ved feil?.....</b>         | <b>79</b> |
|  | <b>Kundeservice .....</b>                      | <b>80</b> |
|  | E-nummer og FD-nummer .....                    | 80        |
|  | <b>Testretter .....</b>                        | <b>81</b> |

---

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.

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

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. 4000 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

### 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.
- Det er ikke tillatt å bruke platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

### 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.
- 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.

### 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 – Fare pga. magnetisme!

De avtagbare betjeningselementene er magnetiske. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater bør ikke bære betjeningselementene nær kroppen (f.eks. i skjorte- eller bukselommene), men sørge for en minsteavstand på 10 cm til pacemaker.

### Advarsel – Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

### 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.

## Årsaker til skader

### Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

### Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

| Skade          | Årsak                                  | Tiltak  |
|----------------|--|---|
| Flekker        | Overkok                                | Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.           |
|                | Uegnede rengjøringsmidler              | Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. |
| Riper          | Salt, sukker og sand                   | Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.   |
|                | Ru grytebunner skraper opp koketoppen. | Kontroller kokekaret.   |
| Misfarging     | Uegnede rengjøringsmidler              | Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. |
|                | Gryteslitasje                          | Løft gryter og panner når de skal flyttes.                      |
| Kraterdannelse | Sukker, sterkt sukkerholdige retter    | Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.           |

## Miljøvern

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

### Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

### 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.

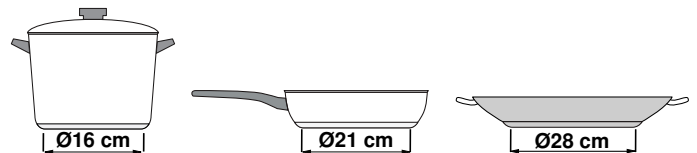
### Kokekar

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 karet 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.



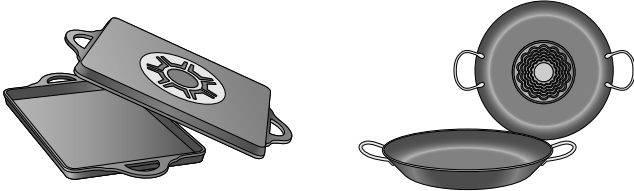
Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".



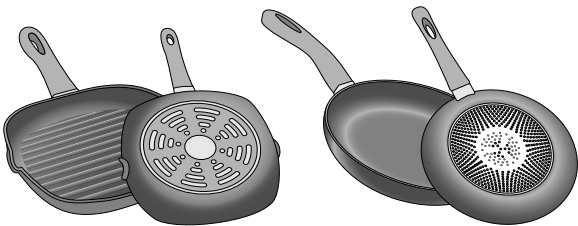


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- 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 aluminiumsdele, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



### Uegnete kokekar

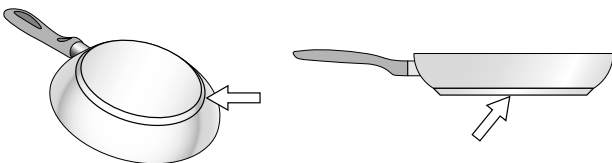
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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. Koketoppen 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.

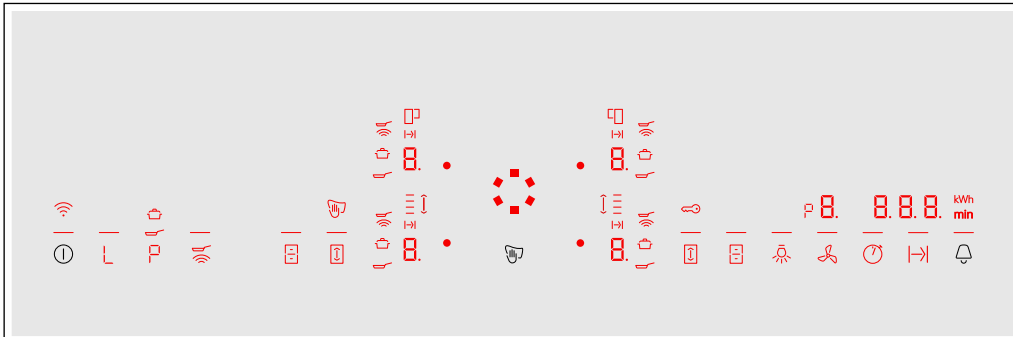
### Kokekarsensor

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

### Bryterpanelet



| Betjeningsfelter   |                                    |
|--|------------------------------------|
|    | Hovedbryter                        |
|    | Varmholdingsfunksjon               |
|    | PowerBoost- og ShortBoost-funksjon |
|    | Stekesensor                        |
|   | Fleksibel kokesone                 |
|  | Move-funksjon                      |
|  | Stoppeklokkefunksjon               |
|  | Stille inn tilberedningstid        |
|  | Timer og barnesikring              |
|  | Avtrekkstyring                     |
|  | Belysning av ventilator            |

| Indikatorer   |  |
|---|--|
|    | Driftstilstand                         |
|    | Koketrinn                              |
|    | Restvarme                              |
|    | Powerboost- og shortboost-funksjon     |
|   | PowerBoost-funksjon                    |
|  | ShortBoost-funksjon                    |
|  | Varmholdingsfunksjon                   |
|  | Stekesensor                            |
|  | Fleksibel kokesone                     |
|  | Move-funksjon                          |
|  | FlexPlus-kokesone                      |
|  | Stille inn tilberedningstid            |
|  | Tidsurfunksjon                         |
|  | Tidsvisning                            |
|  | Barnesikring                           |
|  | Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring |
|  | Energiforbruk                          |
|  | WLAN                                   |

### 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.

## Kokesonene

| Kokesoner   |                    |  |
|---|--------------------|--|
|                    | Enkel kokesone     | Bruk et kokekar i egnet størrelse.   |
|                    | Fleksibel kokesone | Se avsnitt → "Flex-sone"   |
|                   | FlexPlus-kokesone  | FlexPlus-kokesonene slår seg alltid på i forbindelse med enten den venstre eller høyre fleksible kokesonen. Se avsnitt → "FlexPlus-sone" |
| Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet → "Koking med induksjon" |                    |  |

## 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

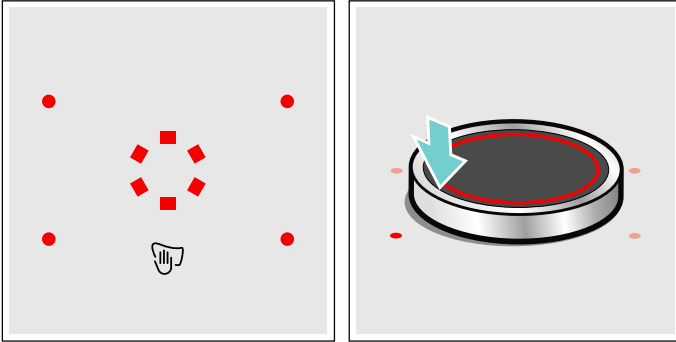
Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselvis.

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

## 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 twistpadområdet 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

Platetoppen kan også brukes uten twist-knapp:

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

Kokesonen er aktivert.

### Merknader



- Timerfunksjonen kan ikke aktiveres uten twist-knapp.
- Twist-knappen kan når som helst settes på twistpaden 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.

### Slå koketoppen på og av

Slå kokesonen på og av med hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet . Nå lyser symbolene og funksjonene som hører til de kokesonene som står til disposisjon. Ved siden av kokesonene lyser . Legg twist-knappen i innstillingsområdet. Koketoppen er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet  til indikatoren slukker. 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 noen sekunder.
- Innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at koketoppen slås av. Dersom koketoppen slås på igjen i løpet av dette tidsrommet, tas de siste innstillingene i bruk.

### Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med twist-knappen.

Koketrinn 1 = laveste trinn

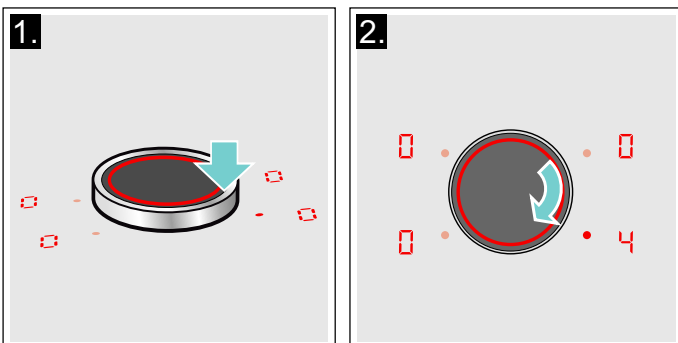
Koketrinn 9 = høyeste trinn.

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

### 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 restvarmeindikatoren 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.

## 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 skrur 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) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Smelting</b>                                      |           |                |
| Sjokolade, kuertyre                                  | 1 - 1.    | -              |
| Smør, honning, gelatin                               | 1 - 2     | -              |
| <b>Oppvarming og varmholding</b>                     |           |                |
| Gryterett, f.eks. linsegryte                         | 1. - 2    | -              |
| Melk*  | 1. - 2.   | -              |
| Varme pølser i vann*                                 | 3 - 4     | -              |
| <b>Opptining og oppvarming</b>                       |           |                |
| Spinat, dypfrost                                     | 3 - 4     | 15 - 25        |
| Gulasj, dypfrost                                     | 3 - 4     | 35 - 55        |
| <b>Trekking, småkoking</b>                           |           |                |
| 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         |
| <b>Koking, damping, dampkoking</b>                   |           |                |
| Ris (med dobbelt vannmengde)                         | 2. - 3.   | 15 - 30        |
| Risengrynsgrot***                                    | 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.   | -              |
| <b>Surre</b>   |           |                |
| 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) |
|--|-----------|----------------|
| <b>Surre/steke med lite olje*</b>  |           |                |
| Schnitzel, naturell eller panert   | 6-7       | 6-10           |
| Snitsel, dypfrost  | 6-7       | 8-12           |
| 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.     | 3-6            |
| Speilegg   | 5-6       | 3-6            |
| <b>Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)</b> |           |                |
| 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.   |           |                |

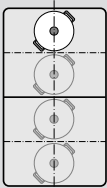
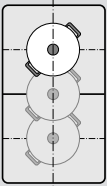
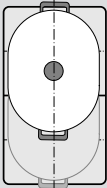
## Flex-sone

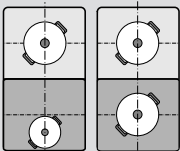
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

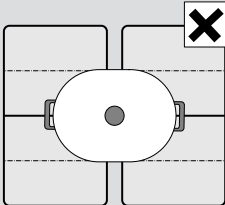
Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

### 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<br>Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.  |
|   | Diameter over 13 cm<br>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. |

| Anbefalinger  |   |
|---|---|
|  | På platetopper med mer enn en fleksibel kokesone må du sette kokekaret slik at det bare dekker en av de fleksible kokesonene.<br>Ellers aktiveres ikke kokesonene forskriftsmessig, og det oppnås ikke et godt tilberedningsresultat. |

### Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.



#### Aktivere

Se kapittel → "Innstilling av kokesone"

### 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.

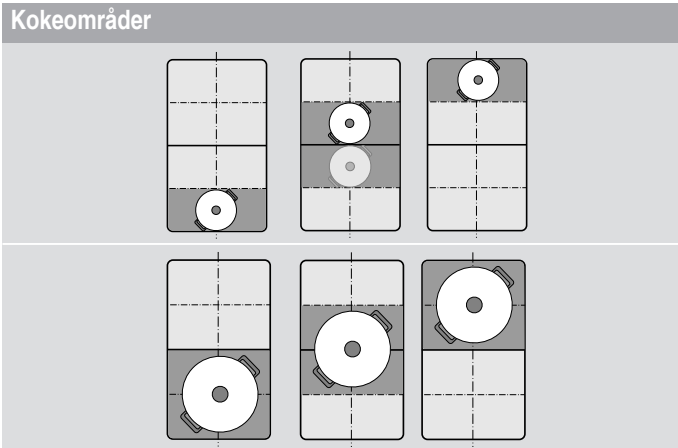
**Merk:** Hvis kokesonen slås av og senere på igjen, tilbakestilles den fleksible kokesonen til to uavhengige kokesoner igjen.



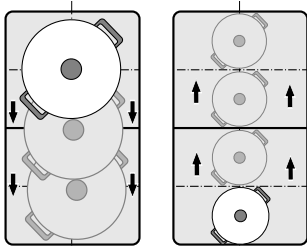
## Move-funksjon

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.



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 **L**.

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.

## FlexPlus-sone

Koketoppen har en FlexPlus-kokesone som er plassert mellom de to fleksible kokesonene og tas i bruk sammen med den fleksible kokesonen til høyre eller venstre. Dermed kan du bruke større kokekar og oppnå bedre kokeresultater.

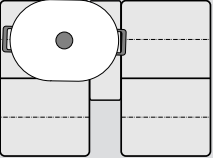
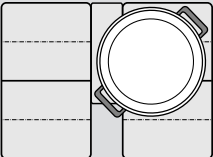
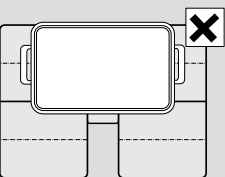
FlexPlus-kokesonen slås alltid på sammen med en av de to fleksible kokesonene. Det er ikke mulig å aktivere dem hver for seg.

### Merknader om kokekar

Kokekaret bør plasseres sentralt slik at varmeregistreringen og -fordelingen blir best mulig.

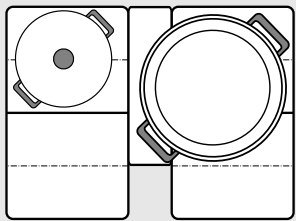
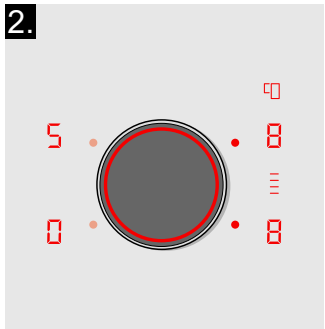
Kokekaret bør dekke kokesonen på siden og FlexPlus-kokesonen.

Avhengig av størrelsen på kokekaret kan den fleksible kokesonen aktiveres som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone.

| Sette på kokekar  |   |
|---|---|
|   | Langt kokekar<br>Aktiver den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone. |
|  | Stort, rundt kokekar<br>Aktiver den fleksible kokesonen som én enkelt kokesone.                     |
|  | Kokekaret må ikke dekke både de to kokesonene på siden og FlexPlus-kokesonen samtidig.              |

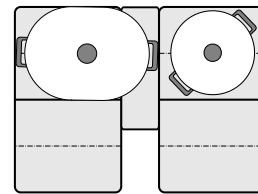
### Aktiver

1. Sett kokekaret på kokesonen og pass på at det også dekker FlexPlus-kokesonen.
2. Velg kokesone og ønsket koketrinn. Indikatorene til kokesonen og FlexPlus-kokesonen lyser opp.

|   |   |
|---|---|
|  |  |
|---|---|

FlexPlus-kokesonen er aktivert.

**Merk:** Dersom det står kokekar på de to kokesonene ved siden av FlexPlus-kokesonen før koketoppen slås på, blinker indikatoren til FlexPlus-kokesonen.



For å tilordne FlexPlus-kokesonen til riktig kokesone løfter du kokekaret, velger et koketrinn og setter kokekaret på plass igjen.

### Deaktivere

Ta kokekaret fra kokesonen. Indikatorene slukkes. FlexPlus-kokesonen er deaktivert.

## Tidsfunksjoner




Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

### Programmering av tilberedningstid

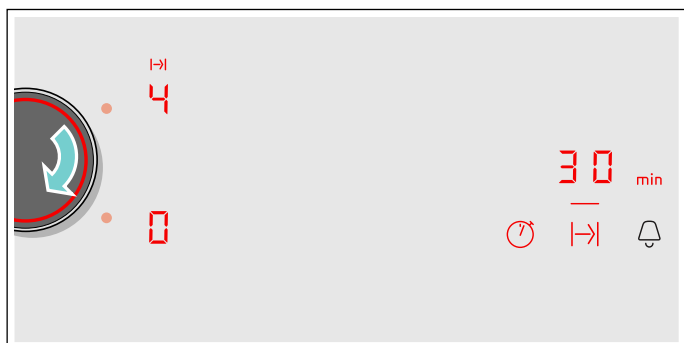
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

#### 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.

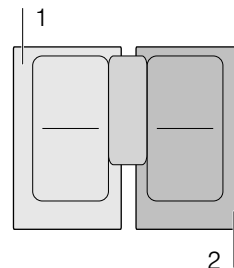
Funksjonen er deaktivert.

**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).







**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.

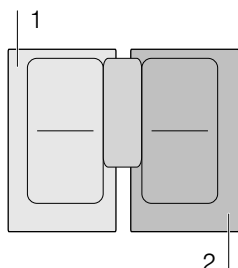
**Merk:** Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

## 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).



**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:** Under bestemte betingelser kan ShortBoost-funksjonen deaktiveres automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

## 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.

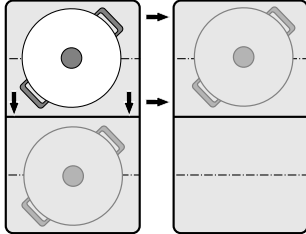
### Deaktivere

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 koke-trinn og programmert tilberedningstid fra en kokesone til en annen.

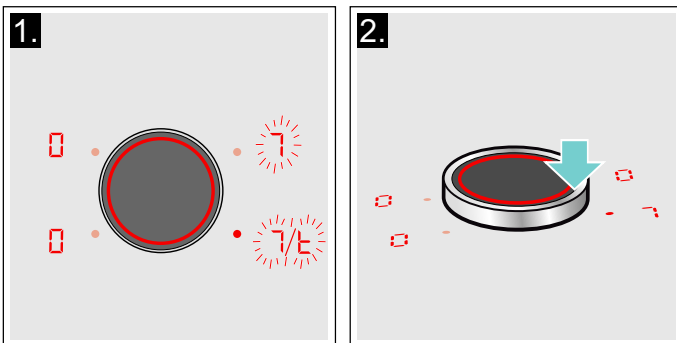
Du overfører innstillingene ved ta kokekaret fra den kokesonen som er slått på, til en annen.



**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. Koke-trinnet til den opprinnelige kokesonen blinker. Kokekaret registreres, og i indikatoren til den nye kokesonen blinker det tidligere valgte koke-trinnet og symbolet .
2. Velg den nye kokesonen for å bekrefte innstillingene. Koke-trinnet 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 stekefunksjon.

### Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når dette er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du energi og oljen eller fett 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 tempaturtrinn 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.

### Til steking med stekesensor

Du kan kjøpe panner som er optimalt egnet for stekesensoren, hos en forhandler eller via teknisk kundeservice i etterkant. 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.
- Z9455X0 Panne med en diameter på 28 cm. Anbefales kun til FlexPlus-kokesonen.

Pannene har non-stick-belegg, slik at det kreves lite olje ved steking.

### 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 temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

## Temperaturtrinn

| Temperaturtrinn | Egnet til   |
|-----------------|---|
| 1 svært lavt    | Tilberedning og opptining av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin |
| 2 lavt          | Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter   |
| 3 middels-lavt  | Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.   |
| 4 middels-høyt  | Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypfryst, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker          |
| 5 høyt          | Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), 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.) |
|---|-----------------|---|
| <b>Kjøtt</b>                                |                 |   |
| 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                                       |
| <b>Fisk</b>                                 |                 |   |
| Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret         | 3               | 10 - 20                                     |
| Fiskefilet, naturell eller panert           | 3 - 4           | 10 - 20                                     |
| Krabber og reker                            | 4               | 4 - 8                                       |
| <b>Eggeretter</b>                           |                 |   |
| 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. |                 |   |

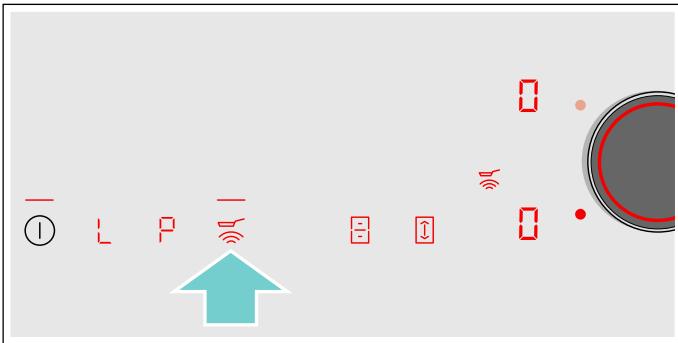
|   | Temperaturt-rinn | Samlet steketid etter varselsig-nalet (min.) |
|---|------------------|--|
| <b>Poteter</b>  |                  |  |
| Stekte poteter (av kokte poteter)                                 | 5                | 6 - 12                                       |
| Pommes frites (av rå poteter)                                     | 4                | 15 - 25                                      |
| Potetlapper**   | 5                | 2,5 - 3,5                                    |
| Schweizer Rösti (potetkaker)                                      | 2                | 50 - 55                                      |
| Brunede poteter   | 3                | 15 - 20                                      |
| <b>Grønnsaker</b>   |                  |  |
| 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                                       |
| <b>Dypfryste produkter</b>  |                  |  |
| 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                                      |
| <b>Saus</b>   |                  |  |
| 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                                      |
| <b>Annet</b>  |                  |  |
| 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.                       |                  |  |



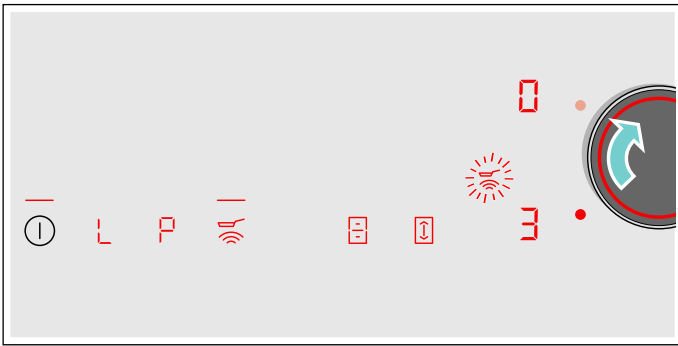
**Slik stiller du inn:**

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett den tomme pannen 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 koke-trinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

# Grunninnstillinger

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

| Visning     | Funksjon  |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Automatisk barnesikring</b><br><b>0</b> Manuell*<br><b>1</b> Automatisk<br><b>2</b> Funksjonen er deaktivert.  |
| <b>c 2</b>  | <b>Lydsignaler</b><br><b>0</b> Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet.<br><b>1</b> Bare feilsignalet er innkoblet.<br><b>2</b> Kun bekreftessignal er innkoblet.<br><b>3</b> Alle signaltone er innkoblet.*                                    |
| <b>c 3</b>  | <b>Vise strømforbruk</b><br><b>0</b> Utkoblet*<br><b>1</b> Innkoblet  |
| <b>c 5</b>  | <b>Automatisk programmering av tilberedningstiden</b><br><b>00</b> Utkoblet*<br><b>0 1-99</b> Tid til automatisk utkobling  |
| <b>c 6</b>  | <b>Varighet for tidsurets sluttsignal tone</b><br><b>1</b> 10 sekunder<br><b>2</b> 30 sekunder<br><b>3</b> 1 minutt*  |
| <b>c 7</b>  | <b>Power Management-funksjon Begrense totaleffekten på koketoppen</b><br><b>0</b> Utkoblet*<br><b>1</b> 1000 W minimumseffekt.<br><b>1.</b> 1500 W<br><b>2</b> 2000 W<br>...<br><b>9</b> eller <b>9</b> .maks. effekt for koketoppen.           |
| <b>c 9</b>  | <b>Utvalg tid for kokesonen</b><br><b>0</b> Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt.*<br><b>1</b> Begrenset: Kokesonen blir bare værende valgt i noen sekunder.  |
| <b>c 11</b> | <b>Endre forhåndsinnstilte koketrinn for Move-funksjonen</b><br><b>_9</b> Forhåndsinnstilt koketrinn for fremre kokesone<br><b>-5</b> Forhåndsinnstilt koketrinn for midtre kokesone<br><b>-L</b> Forhåndsinnstilt koketrinn for bakre kokesone |
| <b>c 12</b> | <b>Kontrollere kokekar, resultat av tilberedningsprosessen</b><br><b>0</b> Ikke egnet<br><b>1</b> Ikke optimalt<br><b>2</b> Egnet   |


\* Fabrikkinnstillinger


| Visning   | Funksjon                                     |
|---|--|
|   | <b>Tilbakestill til fabrikkinnstillinger</b> |
|  | Individuelle innstillinger*                  |
|  | Tilbakestill til fabrikkinnstillinger        |


\* Fabrikkinnstillinger

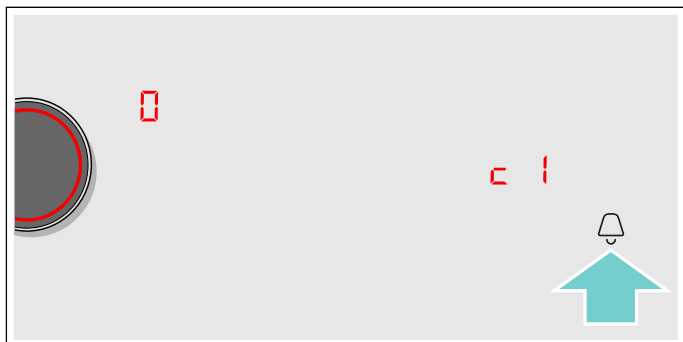
## Slik kommer du til grunninnstillingene:


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.

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

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



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



6. Berør symbolet  i minst tre sekunder.

Innstillingene er lagret.

### Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

## Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket til forrige tilberedningsprosess på denne platetoppen.

Etter at du har slått av, vises forbruket i kWh i 10 sekunder.

Bildet viser et eksempel med et forbruk på **1.08 kWh**.



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

## Test av kokekar

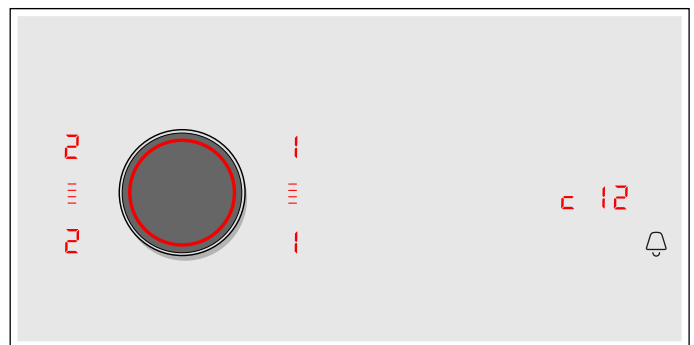
Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

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 12**.
3. Vri på twist-knappen. I kokesoneindikasjonen blinker **—**.

Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises informasjon om kokeprosessens kvalitet 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".

## Home Connect

**Merk:** For NEFF er det planlagt å lansere Home Connect fra utgangen av 2018.

Dette apparatet kan kobles til WLAN. Innstillinger kan sendes til apparatet fra en mobil enhet.

Dersom apparatet ikke er koblet til hjemmenettverket, fungerer det som platetopp uten nettverkstilkobling. Platetoppen kan alltid betjenes via betjeningsfeltet.

Home Connect-funksjonen avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Du finner mer informasjon om dette på [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Merknader

- Platetoppene er ikke beregnet på bruk uten tilsyn - kokeprosessen må overvåkes.
- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen. Les også informasjonen i Home Connect-appen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 46
- Med Home Connect-appen kan du sende innstillinger til apparatet, og du må bekrefte disse på apparatet. Det er ikke mulig å betjene apparatet når du er bortreist.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.

### Installere

For at du skal kunne foreta innstillinger via Home Connect, må Home Connect-appen være installert og konfigurert på din mobile enhet.



Utfør innstillingene ved å følge trinnene som vises i appen.

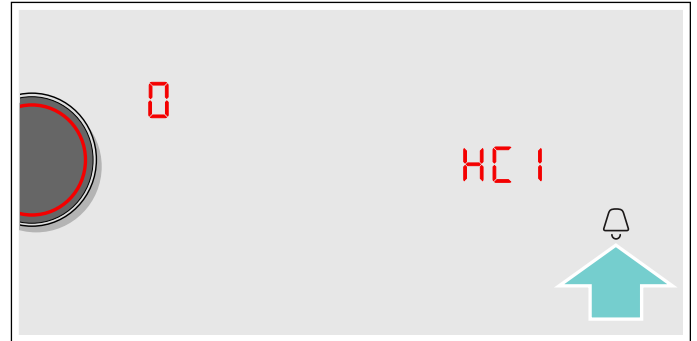
Appen må åpnes til konfigurering.




### Automatisk registrering på hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjonalitet.

Du trenger tilgang til ruterens. Hvis du ikke har det, må du følge anvisningene under «Manuell registrering på hjemmenettverket».

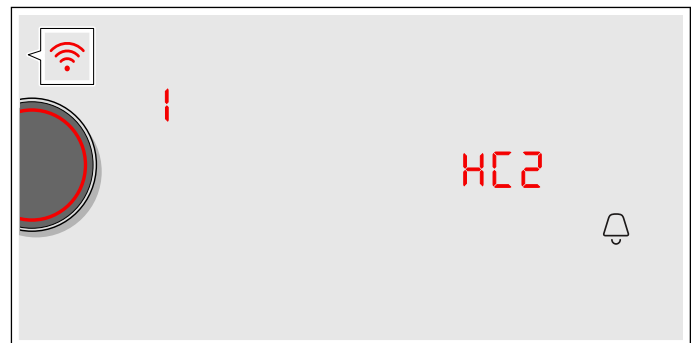
1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.




3.  lyser i kokesoneindikatoren.
3. Still inn ønsket verdi **1** med Twist-knappen. I kokesoneindikatoren blinker **1** og symbolet .
4. Trykk på WPS-knappen på ruterens innen 2 minutter. Platetoppen er tilkoblet hjemmenettverket når symbol  i kokesoneindikatoren ikke lenger blinker, men lyser.




**Merk:** Dersom det ikke kunne opprettes noen forbindelse, vises verdien **2** «manuell tilkobling». Koble apparatet manuelt til hjemmenettverket, eller start den automatiske tilkoblingen på nytt.

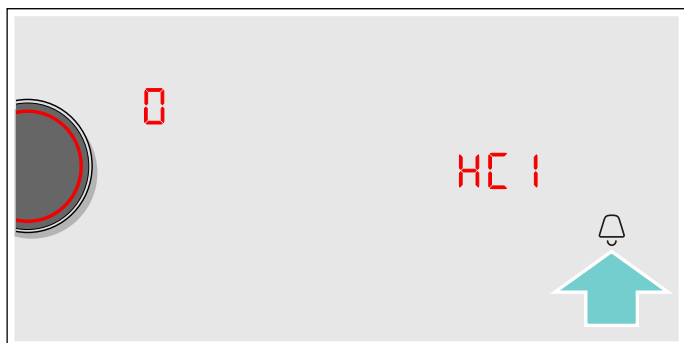
Apparatet forsøker automatisk å koble seg til appen. Innstillingen **HC 2** vises. I innstillingsområdet blinker verdien **1**.




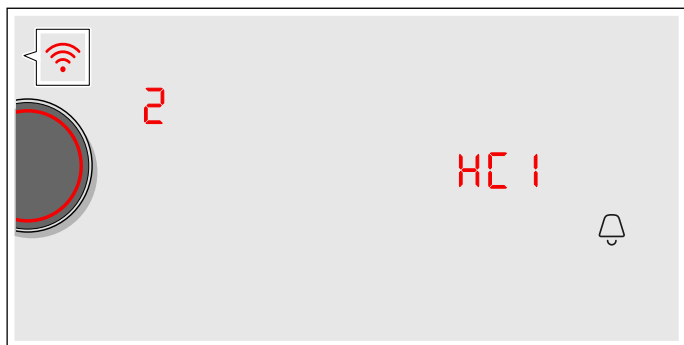
5. Følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling på den mobile enheten. Tilkoblingen er avsluttet når verdien  vises i kokesoneindikatoren.

## Manuell registrering på hjemmenettverket

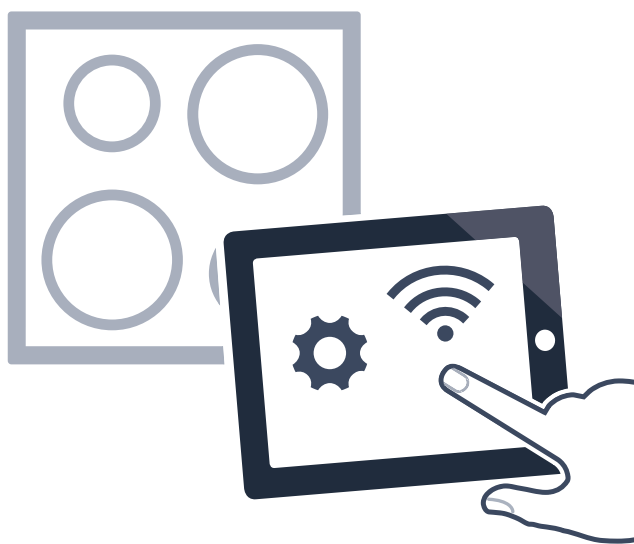
1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.




3. Still inn ønsket verdi **2** med Twist-knappen. **2** og symbol  blinker i kokesoneindikatoren.

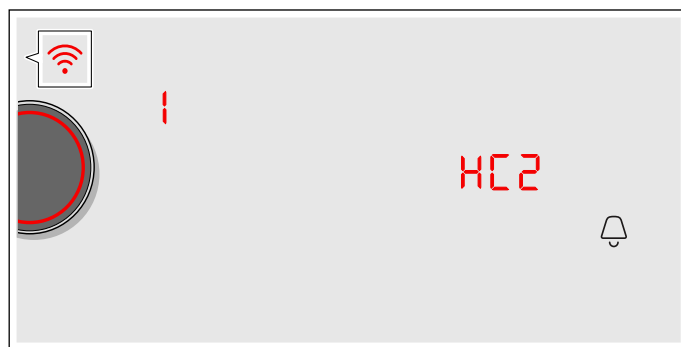


4. Koble den mobile enheten til platetoppens nettverk med navnet «HomeConnect» og sikkerhetsnøkkelen «HomeConnect».



Platetoppen er tilkoblet hjemmenettverket når symbol  i kokesoneindikatoren ikke lenger blinker, men lyser.

Apparatet forsøker automatisk å koble seg til appen. Innstillingen **HC 2** vises. I innstillingsområdet blinker verdien **1**.



5. Start appen på den mobile enheten og følg anvisningene for manuell nettverkstilkobling. Tilkoblingen er avsluttet når kokesoneindikatoren viser verdien **0**.

## Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan når som helst tilpasses dine behov. Naviger til Home Connect-innstillingene i grunninnstillingene for koketoppen for å vise informasjon om nettverk og apparat.

| Indikator          | Funksjon  |
|--------------------|---|
| <b>HC 1</b>        | <b>Tilkobling til hjemmenettverket (WLAN)</b>         |
| <b>0</b>           | Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen.     |
| <b>1</b>           | Automatisk tilkobling.                                |
| <b>2</b>           | Manuell tilkobling.                                   |
| <b>3</b>           | Tilkoblet.  |
| <b>HC 2</b>        | <b>Tilkobling til app</b>                             |
| <b>0</b>           | Ikke tilkoblet.                                       |
| <b>1</b>           | Opprett forbindelse.                                  |
| <b>HC 3</b>        | <b>Tilkobling til WLAN</b>                            |
| <b>0</b>           | Trådløs modul utkoblet.                               |
| <b>1</b>           | Trådløs modul innkoblet.                              |
| <b>HC 4</b>        | <b>Innstillinger via app</b>                          |
| <b>0</b>           | Utkoblet.   |
| <b>1</b>           | Innkoblet.*   |
| <b>HC 5</b>        | <b>Programvareoppdatering</b>                         |
| <b>1</b>           | Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon. |
| <b>2</b>           | Start installasjonen.                                 |
| <b>HC 6</b>        | <b>Kundeservice har fjerntilgang</b>                  |
| <b>0</b>           | Ikke tillatt.   |
| <b>1</b>           | Tillatt.  |
| * Grunninnstilling |   |

| Indikator          | Funksjon                                  |
|--------------------|---|
| <b>HC7</b>         | <b>WLAN-signalstyrke</b>                  |
| 0                  | Ikke koblet til hjemmenettverket (WLAN).  |
| 1                  | Signalstyrke 1 (dårlig)                   |
| 2                  | Signalstyrke 2 (middels)                  |
| 3                  | Signalstyrke 3 (god)                      |
| <b>HC8</b>         | <b>Tilkobling til Home Connect-server</b> |
| 0                  | Ikke tilkoblet.                           |
| 1                  | Tilkoblet.                                |
| * Grunninnstilling |   |



### Merknader

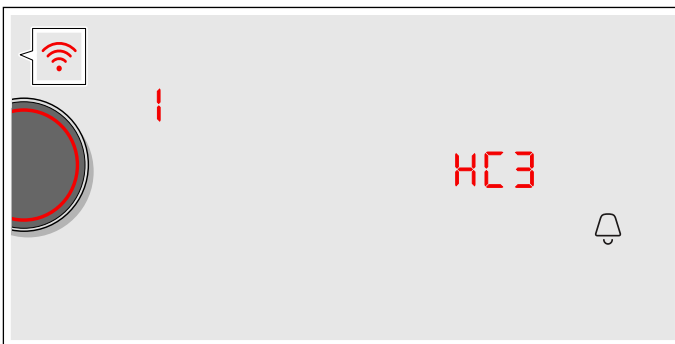
- Innstillingen **HC2** vises bare når apparatet er koblet til hjemmenettverket.
- Innstillingen **HC3** vises bare når apparatet har vært koblet til et nettverk.
- Innstillingen **HC5** vises bare når en oppdatering er tilgjengelig.
- Innstillingen **HC6** vises bare når kundeservice forsøker å koble seg til apparatet. Når tilgang er gitt, kan du til enhver tid avslutte den igjen.
- Innstillingene **HC7** og **HC8** vises bare når det er opprettet forbindelse til WLAN.

### Deaktivere WLAN

Hvis WLAN er aktivert, kan du benytte Home Connect-funksjonene.

**Merk:** I nettverkstilkoblet standbydrift trenger apparatet maks. 2 W.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC3** vises. **1** lyser i kokesoneindikatoren.






3. Still inn ønsket verdi **0** med Twist-knappen. WLAN er deaktivert, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .



### Koble fra nettverket

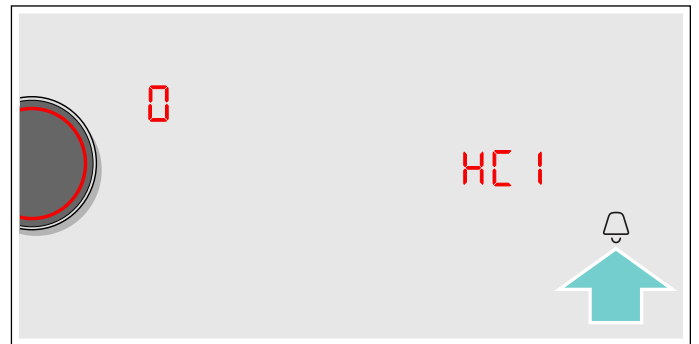
Platetoppen kan når som helst kobles fra nettverket.

**Merk:** Hvis platetoppen er koblet fra nettverket, kan den ikke lenger betjenes via Home Connect.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC1** vises. **3** lyser i kokesoneindikatoren.
3. Still inn ønsket verdi **0** med Twist-knappen. Apparatet er koblet fra hjemmenettverket, og symbolet  går ut i betjeningsfeltet.

### Koble til nettverket

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC1** vises. **0** lyser i kokesoneindikatoren.






3. Med Twist-knappen stilles verdien **1** «Automatisk tilkobling» eller verdien **2** «Manuell tilkobling» inn.
4. Følg anvisningene i avsnittet «Automatisk tilkobling til hjemmenettverket», hhv. «Manuell tilkobling til hjemmenettverket».

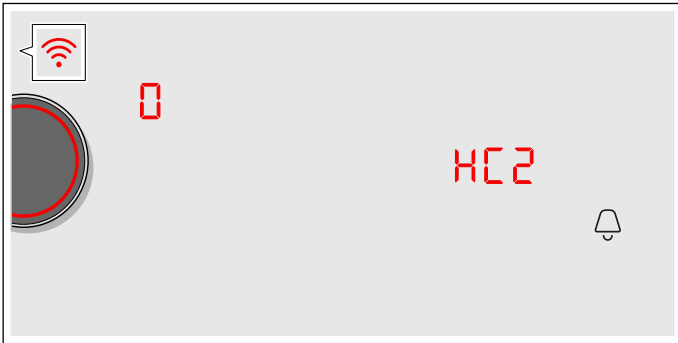


## Koble til app

Hvis du har Home Connect-appen installert på den mobile enheten, kan du koble den til platetoppen.

### Merknader

- Enheten må være tilkoblet nettverket.
  - Appen må være åpnet og innstilt.
  - Hvis det finnes en direkte forbindelse til en avtrekkshette, må du først koble platetoppen fra hjemmenettverket og starte forbindelsen på nytt.
1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
  2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC2** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.





3. Still inn ønsket verdi **1** med Twist-knappen.
4. Følg instruksjonene i appen for å avslutte tilkoblingen.


## Innstillinger via app

Med Home Connect-appen får du enkelt tilgang til grunninnstillingene for platetoppen, og du kan sende innstillinger for kokesonene til platetoppen.

### Merknader

- Platetoppen må være slått av når grunninnstillingene skal endres.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.
- Ved levering er overføring av innstillingene aktivert.
- Dersom overføring av innstillinger er deaktivert, er det kun driftsstatus for platetoppen som vises i Home Connect-appen.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC4** vises.

3. Velg verdien **1** med Twist-knappen for å aktivere overføringen, og velg verdien  for å deaktivere overføringen.



## Bekreftede innstillinger for tilberedning

Så snart det overføres innstillinger for tilberedning til en kokesone, begynner kokesoneindikatoren å blinke. Berør TWIST-knappen i området for ønsket kokesone for å bekrefte innstillingene. Berør en hvilken som helst annen tast på platetoppen for å avvise innstillingene.

## Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres koketoppens programvare (for eksempel optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer). Forutsetningene er at du er Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om hvor du kan laste ned programvareoppdateringen.

Når nedlastingen er fullført, kan du starte installasjonen på koketoppen (grunninnstillinger, innstilling **HC5**) eller Home Connect-appen hvis du er koblet på ditt lokale nettverk.

Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

### Merknader

- Du kan fortsatt bruke koketoppen under nedlastingen.
- Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

## Datavern

Den første gangen apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde WiFi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhets sertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

**Merk:** Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

## Samsvarserklæring

Herved erklærer Constructa Neff Vertriebs-GmbH at dette apparatet med trådløse funksjoner overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).



## Tilkobling avtrekkshette

Du kan kombinere dette apparatet med en passende avtrekkshette og dermed styre funksjonene for hetten via platetoppen.

Apparatene kan kobles sammen på flere måter:

### Home Connect

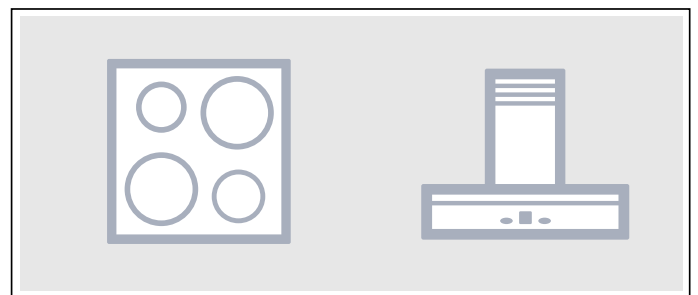
Hvis begge apparatene kan kobles til Home-Connect, kan det opprettes forbindelse via Home Connect-appen.

Ta hensyn til informasjonen som følger med Home Connect.



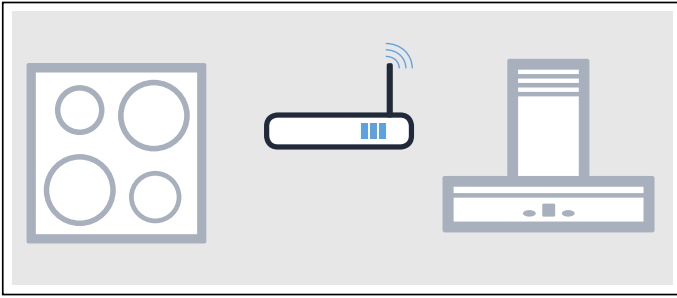
### Direkte forbindelse

Hvis apparatet kobles direkte til en avtrekkshette, er det ikke lenger mulig å koble det til hjemmenettverket. Apparatet fungerer som en platetopp uten nettverkstilkobling. Platetoppen kan alltid betjenes via betjeningsfeltet.



### Tilkobling via hjemmenettverket

Hvis apparatene kobles til hverandre via hjemmenettverket, kan både hettestyringen og Home Connect brukes for platetoppen.



### Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen for avtrekkshetten og sørg for at disse også følges, dersom du betjener apparatet via den platetoppbaserte hettestyringen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 46
- Betjeningen på avtrekkshetten har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den platetoppbaserte hettestyringen brukes.
- I nettverkstilkoblet standbydrift trenger apparatet maks. 2 W.








### Installere

For å innstille forbindelsen mellom platetopp og avtrekkshette må begge apparatene være slått på.

Se kapitlet "Tilkobling av platetopp" i bruksanvisningen for avtrekkshetten.

### Direkte forbindelse

Hvis du kobler platetoppen direkte til avtrekkshetten, er tilkobling til hjemmenettverket ikke lenger mulig, og du kan ikke lenger bruke Home Connect.








1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises.  lyser i kokesoneindikatoren.
3. Still inn ønsket verdi  med Twist-knappen.  lyser i kokesoneindikatoren.
4. Start tilkoblingen innen 2 minutter på avtrekkshetten. Platetoppen er koblet til avtrekkshetten når kokesoneindikatoren viser verdien . I platetoppens betjeningsfelt vises symbolene for platetoppbasert hettestyring.


### Tilkobling via hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjonalitet.

Du trenger tilgang til ruterens. Hvis dette ikke er tilfelle, må du følge punktene i "Direkte forbindelse".





Kontroller først at avtrekkshetten er tilkoblet hjemmenettverket.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises.  lyser i kokesoneindikatoren.
3. Still inn ønsket verdi  med Twist-knappen. I displayet for kokesone blinker .
4. Trykk på WPS-knappen på ruterens innen 2 minutter. Når forbindelsen til hjemmenettverket er opprettet, kobler platetoppen seg automatisk til avtrekkshetten.
5. Start tilkoblingen på avtrekkshetten. Tilkoblingen er avsluttet når kokesoneindikatoren viser verdien . I platetoppens betjeningsfelt vises symbolene for platetoppbasert hettestyring.

**Merk:** Det er bare mulig å opprette forbindelsen når begge apparatene er koblet til hjemmenettverket og befinner seg i tilkoblingsmodus. Dersom tiden for tilkoblingsmodus er utløpt på ett av de to apparatene, må du starte tilkoblingen på nytt (Grunninnstillinger, Innstilling .

### Tilbakestill forbindelse

De lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket og avtrekkshetten kan til enhver tid tilbakestilles.

1. Berør symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
2. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises.
3. Still inn ønsket verdi  med Twist-knappen.

## Styring av hetten via koketoppen

I grunninnstillingene for platetoppen kan du stille inn hvordan avtrekkshetten skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av platetoppen eller enkelte kokesoner. → "Innstillinger for hettestyring" på side 76

Du kan utføre ytterligere innstillinger via betjeningsfeltet.

### Innstilling av viften

#### Innkobling

Trykk på symbolet .

#### Stille inn viftetrinn

Velg viftetrinn med Twist-knappen.


Du kan velge mellom trinn 1, 2 og 3. Drei på Twist-knappen til **P 1** eller **P 2** vises for å velge viftetrinn.

#### Utkobling


Still inn viftetrinn 0 med Twist-knappen.

#### Stille inn automatisk drift

#### Innkobling


1. Trykk på symbolet .
2. Drei på Twist-knappen til **A**-symbolet vises i betjeningsfeltet.  
Ved damputvikling startes viften automatisk.

#### Utkobling

1. Trykk på symbolet .
2. Drei på Twist-knappen til viftetrinn 0 er innstilt, eller velg et annet viftetrinn.

### Innstilling av hettens belysning

Du kan slå hettens lys på og av på koketoppens betjeningsfelt.

Trykk på symbolet .

## Innstillinger hettestyring

Den koketoppbaserte hettestyringen kan når som helst tilpasses dine behov.

| Indikator          | Funksjon  |
|--------------------|---|
| <b>c 16</b>        | <b>Tilkobling platetopp - hette</b>   |
| 0                  | Ikke tilkoblet / koble fra forbindelsen.  |
| 1                  | Start tilkoblingen.   |
| 2                  | Koblet til hjemmenettverket (WLAN).   |
| 3                  | Koblet til avtrekkshette.   |
| <b>c 18</b>        | <b>Automatisk start av viften</b>   |
| 0                  | Utkoblet.<br>Ved behov må hetten slås på manuelt.   |
| 1                  | Slått på med automatisk drift.*<br>Hetten slås på i automatisk drift når en platetopp slås på.    |
| 2                  | Slått på med manuell drift.<br>Hetten slås på med et fast innstilt trinn når en kokesone slås på. |
| <b>c 20</b>        | <b>Vifteetterløp</b>  |
| 0                  | Viften slås av med platetoppen.   |
| 1                  | Slått på med automatisk drift.*   |
| 2                  | Slått på med standard vifteetterløp.  |
| 3                  | Ingen endring av innstillingene.  |
| <b>c 21</b>        | <b>Automatisk innkobling av belysningen</b>   |
| 0                  | Utkoblet.   |
| 1                  | Innkoblet.*<br>Belysningen slås på når platetoppen slås på.                                       |
| <b>c 22</b>        | <b>Automatisk utkobling av belysningen</b>  |
| 0                  | Utkoblet.*  |
| 1                  | Innkoblet<br>Belysningen slås av når platetoppen slås av.   |
| * Grunninnstilling |   |

**Merk:** Innstillingene **c 18**, **c 20**, **c 21** og **c 22** vises bare når apparatet er koblet til en avtrekkshette.

## Rengjøring

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

### Koketopp

#### Rengjøring

Rengjør alltid platetoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør platetoppen først når restvarmeindikatoren har slukket.

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

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

Bruk aldri:

- uforynnnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper gjennom vår kundeservice eller i vår nettbutikk.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

| Mulige flekker   |  |
|--|--|
| Kalk- og vannrester  | Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper. |
| Sukker, risstivelse eller plast                                    | Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.*   |
| * Rengjør deretter med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut. |  |

**Merk:** Bruk ingen rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, fordi det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

### Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

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

### 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.

| Visning                                  | Mulig årsak  | Utbedring av feil   |
|--|--|---|
| Ingen                                    | Strømforsyningen er brutt.<br><br>Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.<br><br>Feil med elektronikken. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen.<br><br>Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.<br><br>Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice. |
| Indikatorene blinker.                    | Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.   | Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.  |
| Lampen – blinker i kokesoneindikatorene. | Det er oppstått en feil med elektronikken.   | Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsflaten med hånden et kort øyeblikk.   |
| <b>F2</b>                                | Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.  | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på platetoppen.   |
| <b>F4</b>                                | Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.  |   |
| <b>F5</b> + koketrinn og signaltone      | Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.                                  | Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.   |
| <b>F5</b> og signaltone                  | Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.                                 | Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikasjonen slukner, kan du fortsette tilberedningen.  |
| <b>F1/F6</b>                             | Kokeplaten er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.   | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.   |
| <b>F0</b>                                | Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.  | Kontroller feilindikasjonen ved å berøre et vilkårlig betjeningsfelt. Maten kan tilberedes som normalt, uten bruk av funksjonen for innstillingsoverføring. Kontakt teknisk kundeservice.   |
| <b>F9</b>                                | FlexPlus-kokesonen kan ikke aktiveres.   | Kontroller feilindikasjonen ved å berøre et vilkårlig betjeningsfelt. Du kan bruke de øvrige kokesonene som normalt. Kontakt teknisk kundeservice.  |
| <b>F8</b>                                | Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.   | Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel   |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>            | Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.  | Ta kontakt med din strømlleverandør.  |
| <b>U400</b>                              | Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.  | Koble platetoppen fra strømmettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.   |
| <b>dE</b>                                | Demomodus er aktivert.   | Koble platetoppen fra strømmettet. Vent 30 sekunder og slå apparatet på igjen. Berør 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 holde inne twist-knappen på høyde med den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du koketoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler koketoppen til på nytt. Dersom den samme indikasjonen dukker opp igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.



## 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 produktnummeret (E-nr.) og produksjonsnummeret (FD-nr.) til apparatet.

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

E-nummeret finner du også på glassflaten til platetoppen. 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 |
| <b>Smelte sjokolade</b>  |                              |           |                                     |              |           |      |
| Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)   | Kasserolle med skaft Ø 16 cm | -         | -                                   | -            | 1.        | Nei  |
| <b>Varme opp og holde linsegryte varm</b>  |                              |           |                                     |              |           |      |
| 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   |
| <b>Tilberede béchamelsaus</b>  |                              |           |                                     |              |           |      |
| 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                      | Tilberedning |                              |      |
|---|-----------------------|-----------|---------------------------------|--------------|------------------------------|------|
|   |                       |           | Varighet (Min:sek)              | Lokk         | Koketrinn                    | Lokk |
| <b>Koke risengrynsgrøt</b>  |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Risengrynsgrøt, kokt med lokk<br>Temperatur på melken: 7 °C<br>Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken.<br>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<br>Ø 16 cm      | 8.        | ca. 5:30                        | Nei          | 3<br>(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<br>Ø 22 cm      | 8.        | ca. 5:30                        | Nei          | 3<br>(omrøring etter 10 min) | Ja   |
| Risengrynsgrøt, kokt uten lokk<br>Temperatur på melken: 7 °C<br>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<br>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<br>Ø 22 cm      | 8.        | ca. 5:30                        | Nei          | 2.                           | Nei  |
| <b>Koke ris*</b>  |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Vanntemperatur: 20 °C   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt   | Gryte<br>Ø 16 cm      | 9         | ca. 2:30                        | Ja           | 2                            | Ja   |
| Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt   | Gryte<br>Ø 22 cm      | 9         | ca. 2:30                        | Ja           | 2.                           | Ja   |
| <b>Steke svinefilet</b>   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Starttemperatur på steken: 7 °C   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje  | Stekepanne<br>Ø 24 cm | 9         | ca. 1:30                        | Nei          | 7                            | Nei  |
| <b>Tilberede pannekaker**</b>   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Mengde: 55 ml røre per pannekake  | Stekepanne<br>Ø 24 cm | 9         | ca. 1:30                        | Nei          | 7                            | Nei  |
| <b>Fritering av dypfryste pommes frites</b>   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| Mengde: 1,8 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)  | Gryte<br>Ø 22 cm      | 9         | Til oljetemperaturen når 180 °C | Nei          | 9                            | Nei  |
| *Oppskrift iht. DIN 44550   |                       |           |                                 |              |                              |      |
| **Oppskrift iht. DIN EN 60350-2   |                       |           |                                 |              |                              |      |



Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001294253  
970623(10)  
da, no