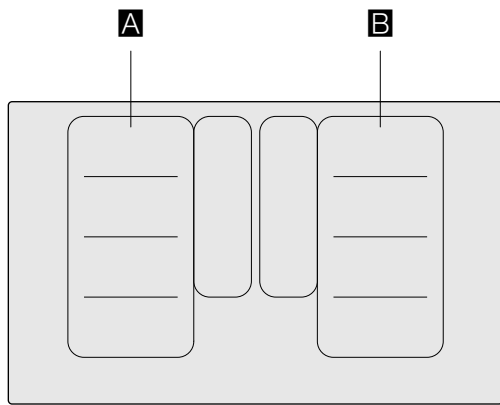






T68.F6...  
Kokesone

[no] BRUKSVEILEDNING


























		$g^*$	$b^*$
<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

# Innholdsfortegnelse

	<b>Forskriftsmessig bruk</b> .....	<b>5</b>		<b>Varmefunksjon</b> .....	<b>21</b>
	<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>6</b>	Aktiver .....	21	
	<b>Årsaker til skader</b> .....	<b>7</b>	Deaktivere .....	21	
Oversikt .....	7			<b>Overføring av innstillinger</b> .....	<b>22</b>
	<b>Miljøvern</b> .....	<b>8</b>	Aktiver .....	22	
Råd om energibesparelse .....	8			<b>Hjelpfunksjoner ved koking</b> .....	<b>23</b>
Miljøvennlig håndtering .....	8		Funksjonstyper kokehjelp .....	23	
	<b>Koking med induksjon</b> .....	<b>8</b>	Egnet kokekar .....	24	
Fordeler med matlaging med induksjon .....	8		Sensorer og spesialtilbehør .....	24	
Kokekar .....	8		Funksjoner og koketrinn .....	24	
	<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>10</b>	Anbefalte retter .....	27	
Bryterpanelet .....	10		Kokeassistent .....	32	
Kokesonene .....	11			<b>Trådløs temperatursensor</b> .....	<b>33</b>
Oversikt over menyene .....	11		Klargjøring og pleie av den trådløse		
Restvarmeindikator .....	12		temperatursensoren .....	33	
	<b>Betjening av apparatet</b> .....	<b>12</b>	Koble den trådløse temperatursensoren til		
Første gangs bruk .....	12		betjeningsfeltet .....	33	
Slå koketoppen på og av .....	12		Rengjøring .....	34	
Stille inn kokesone .....	12		Bytte av batteri .....	34	
Anbefalinger for tilberedning .....	13		Samsvarserklæring .....	35	
	<b>Flex-sone</b> .....	<b>16</b>		<b>Barnesikring</b> .....	<b>35</b>
Råd for bruk av kar .....	16		Aktivere og deaktivere barnesikring .....	35	
Som to uavhengige kokesoner .....	16		Permanent barnesikring .....	35	
Som en eneste hel kokesone .....	16			<b>Vaskebeskyttelse</b> .....	<b>36</b>
	<b>Move-funksjon</b> .....	<b>17</b>	Aktiver .....	36	
Aktiver .....	17		Deaktivere .....	36	
Deaktivere .....	17			<b>Automatisk sikkerhetsutkobling</b> .....	<b>36</b>
	<b>FlexPlus-sone</b> .....	<b>18</b>		<b>Grunninnstillinger</b> .....	<b>37</b>
Merknader om kokekar .....	18		Til grunninnstillingene: .....	37	
Aktiver .....	18		Meny for grunninnstillinger .....	37	
Deaktivere .....	18		Gå ut av grunninnstillingene .....	37	
	<b>Tidsfunksjoner</b> .....	<b>19</b>	Lagre eller forkaste endringer .....	37	
Programmering av tilberedningstid .....	19			<b>Energibruksindikasjon</b> .....	<b>38</b>
Timeren .....	19			<b>Test av kokekar</b> .....	<b>38</b>
Stoppeklokkefunksjon .....	19			<b>Home Connect</b> .....	<b>39</b>
	<b>PowerBoost-funksjon</b> .....	<b>20</b>	Installere .....	39	
Aktiver .....	20		Innstillinger for Home Connect .....	41	
Deaktivere .....	20		Programvareoppdatering .....	43	
	<b>ShortBoost-funksjon</b> .....	<b>20</b>	Datavern .....	43	
Anbefalinger ved bruk .....	20		Samsvarserklæring .....	44	
Aktiver .....	20				
Deaktivere .....	21				

 <b>Tilkobling avtrekkshette</b> . . . . .	<b>44</b>
Installere. . . . .	45
Tilbakestille forbindelse . . . . .	45
Styring av hetten via koketoppen. . . . .	45
Innstillinger hettestyring . . . . .	46
 <b>Rengjøring</b> . . . . .	<b>47</b>
Koketopp . . . . .	47
Platetoppramme. . . . .	47
 <b>Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ).</b> . . . . .	<b>48</b>
 <b>Hva kan du gjøre ved feil?</b> . . . . .	<b>49</b>
Informasjon, advarsler og feilmeldinger . . . . .	49
Tips . . . . .	49
Demomodus. . . . .	50
 <b>Kundeservice</b> . . . . .	<b>51</b>
E-nummer og FD-nummer . . . . .	51
 <b>Testretter</b> . . . . .	<b>52</b>

---

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)** og nettbutikk: **[www.neff-eshop.com](http://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.

Ved bruk av kokefunksjonene må innstilt kokesone stemme overens med kokesonen som kokekaret med temperatursensoren er plassert på.

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!

Den trådløse temperatursensoren er magnetisk. De magnetiske elementene kan påvirke og skade elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Bærere av elektroniske implantater må derfor ikke bære temperatursensoren i lommer i klærne, men bør holde en minsteavstand på 10 cm mellom temperatursensor og pacemaker eller lignende medisinsk apparat.

### 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 personskader!

- Batteriet i den trådløse temperatursensoren kan bli skadet eller eksplodere om det blir for varmt. Ta sensoren bort fra koketoppen etter tilberedningen og ikke oppbevar den i nærheten varmekilder.
- Temperatursensoren kan være svært varm når du skal ta den av kokekaret. Bruk gryteklut eller stekehanske når du skal ta den av.
- 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.

Den trådløse temperatursensoren er utstyrt med et batteri. Kast batteriet på miljøvennlig måte.

## 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.

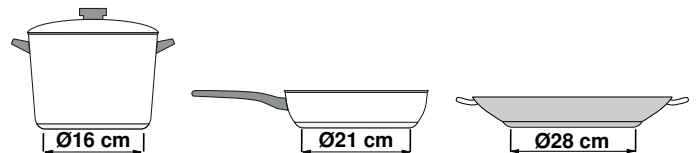
### Kokekar

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.

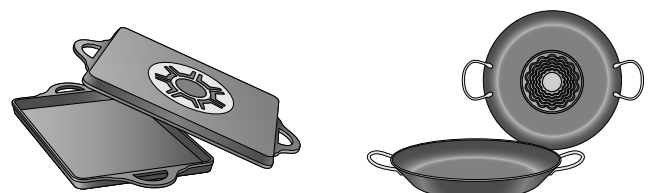


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".



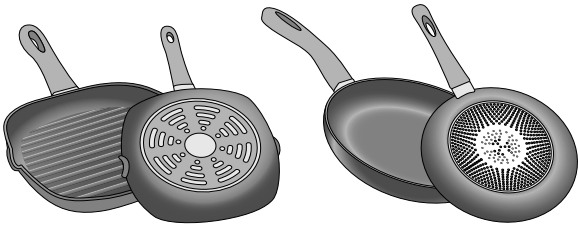
Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

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



### Uegnede kokekar

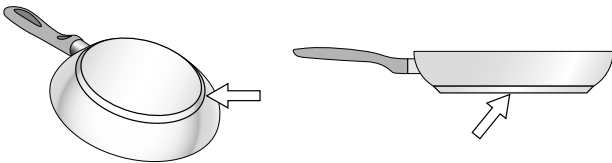
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

### Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaftenheten 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.

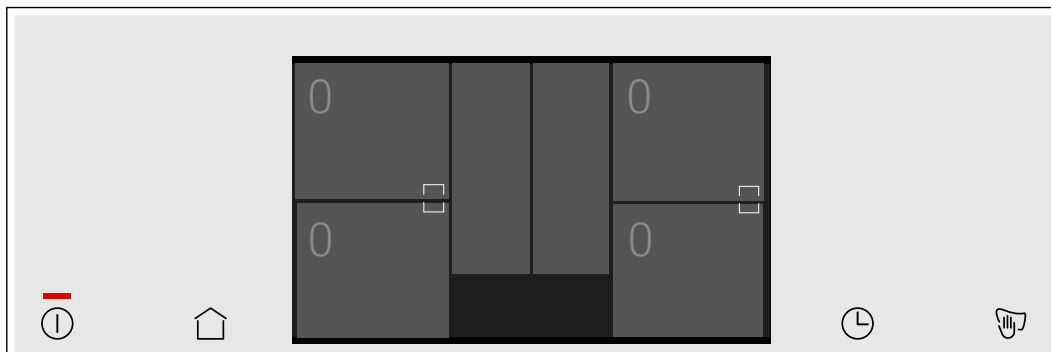
### Kokekarsensor


















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
	Hovedmeny
	Barnesikring
	Grunninnstillinger
	Infomeny
	Tidsmeny
	Stoppeklokkefunksjon
	Varselur
	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring
	Flex-sone
0... Boost	Innstillingsområde
	Holde-varm-funksjon
1-9	Effektrinn
	PowerBoost-funksjon
	ShortBoost-funksjon
	Stille inn tilberedningstid
	Menyen Kokemoduser
	Effektrinn
	Kokeassistent
	Stekesensor
	Kokefunksjoner
	Move-funksjon
	Avtreksstyring
	Belysning av ventilator
	WLAN
	Tilbake

### Betjeningsfelter

Sensorene består av berøringsfelter. Når du skal velge en funksjon, berører du det tilsvarende symbolet. De tilgjengelige funksjonene vises i displayet.

**Merk:** Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan føre til at det fungerer dårligere.

## Kokesonene

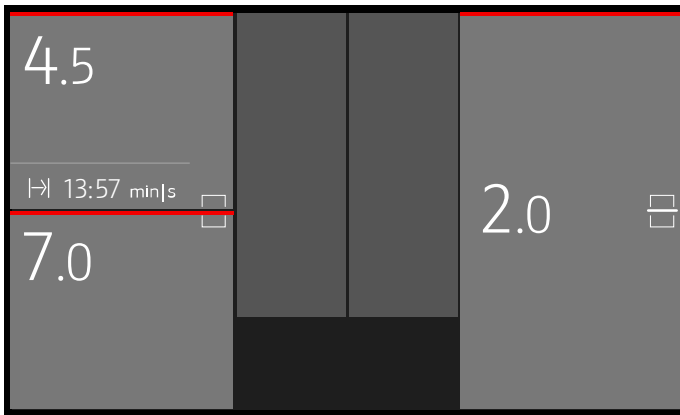
Kokesone	
	Enkel kokesone Bruk et kokekar i egnet størrelse.
	Fleksibel kokesone Se avsnitt → "Flex-sone"
	FlexPlus-kokesone FlexPlus-kokesonene slår seg alltid på i forbindelse med enten den venstre eller høyre fleksible kokesonen. Se avsnitt → "FlexPlus-sone"
Bruk bare kokekar som egner seg til bruk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

## Oversikt over menyene

Koketoppens intuitive menystruktur gjør det enkelt for deg å bli kjent med apparatet. Her kan du lese mer om de viktigste menyene.

### Hovedvisning

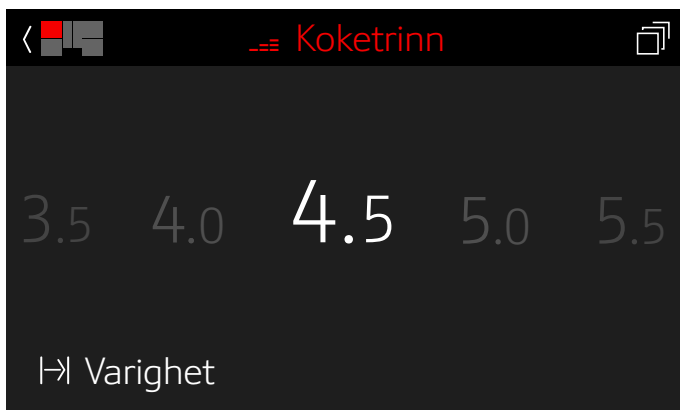
Hovedvisningen viser en oversikt over kokesonene på koketoppen. I de aktive kokesonene vises kokemodus, effekttrinn og tidsfunksjoner.



### Innstillingsområde

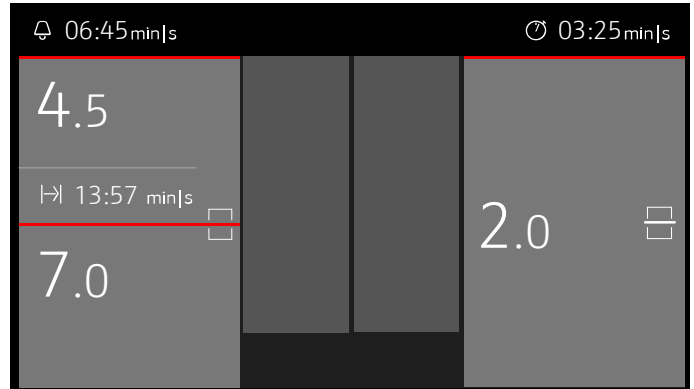
I en kokesones innstillingsområde kan du stille inn effekttrinn, tilberedningstider og forskjellige kokemoduser for denne kokesonen.

Du kommer til innstillingsområdet ved å berøre ønsket kokesone.

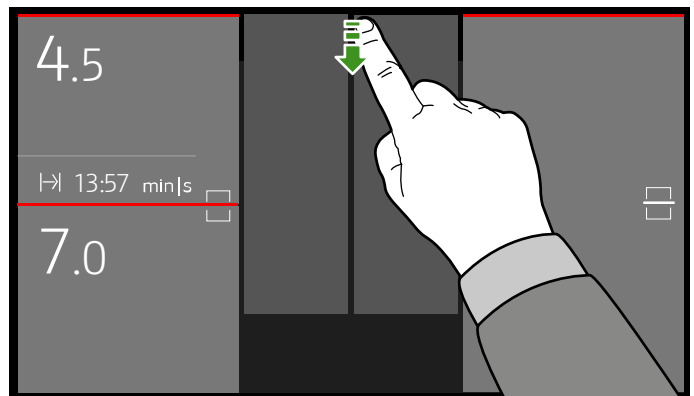


### Statuslinje

I statuslinjen vises timeren, stoppeklokkefunksjonen og andre innstillinger som har blitt gjort.



Du viser statuslinjen ved å dra fingeren over displayet ovenfra og ned.



Du skjuler statuslinjen ved å dra den oppover igjen.

### Hovedmeny

Via hovedmenyen har du tilgang til grunninnstillinger, barnesikring og infomenyen.

For å komme til hovedmenyen trykker du på sensoren .


### Infomeny

I denne menyen kan du hente opp informasjon om apparatet.

Du kommer til infomenyen ved å trykke på symbolet .

I tillegg kan det hentes informasjon om de aktuelle funksjonene. Hold fingeren på symbolet for ønsket funksjon i noen sekunder. I infovinduet beskrives den aktuelle funksjonen.

## Menyen Kokemoduser

Koketoppen er utstyrt med forskjellige kokemoduser. Du kommer til menyen kokemoduser ved å trykke på symbolet  på statuslinjen.

Tilberedningsmoduser	Funksjon
	Koketrinn Valg av effekttrinn for kokesonen.
	Kokeassistent Steking og koking med forvalg av retter.
	Stekesensor Steking med automatisk temperaturregistrering på koketoppen.
	Kokefunksjoner Koking med automatisk temperaturregistrering ved hjelp av trådløs kokesensor. <b>Merk:</b> Funksjonen er ikke klar til bruk før det er opprettet forbindelse mellom den trådløse kokesensoren og betjeningspanelet.
	PowerMove Regulerer temperaturen ut fra kokekarets plassering på kokesonen.

## Restvarmeindikator

Koketoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ikke ta på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor høy restvarmen er, vises følgende:

- Restvarme høy
- Restvarme lav

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte koketrinnet vekselvis.

Når du slår av kokesonen, lyser restvarmeindikatoren. Selv om koketoppen er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

## 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.

### Første gangs bruk


Den første gangen apparatet slås på, vises menyen for språkvalg i displayet. Velg ønsket språk.

Deretter vises hovedvisningen.

**Merk:** Språket kan endres når som helst. Mer informasjon om hvordan du velger språk, finner du i kapittelet → "Grunninnstillinger".

### Slå koketoppen på og av

Slå kokesonen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Trykk på sensoren . Du hører et lydsignal, og berøringsskjermen lyser. Etter en kort innkoblingstid er koketoppen klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet  til indikatoren ved siden av hovedbryteren slukkes. Restvarmeindikatoren lyser helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

### Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene er lagret de første 10 minuttene etter at koketoppen slås av. Dersom du slår på koketoppen igjen i løpet av denne tiden, tas de forrige innstillingene i bruk. Informasjon om hvordan du endrer tidsrommet for lagring av de valgte innstillingene, finner du i kapittel → "Grunninnstillinger".

### Stille inn kokesone

Still inn ønsket effekttrinn mellom 1 og 9.

Effekttrinn 1 = laveste trinn

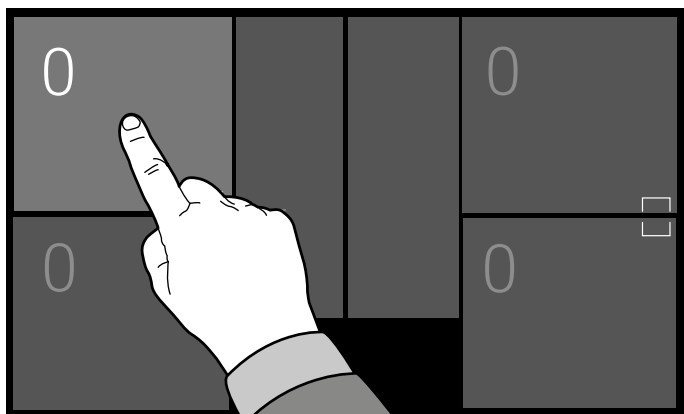
Effekttrinn 9 = høyeste trinn

Hvert effekttrinn har et mellomtrinn.

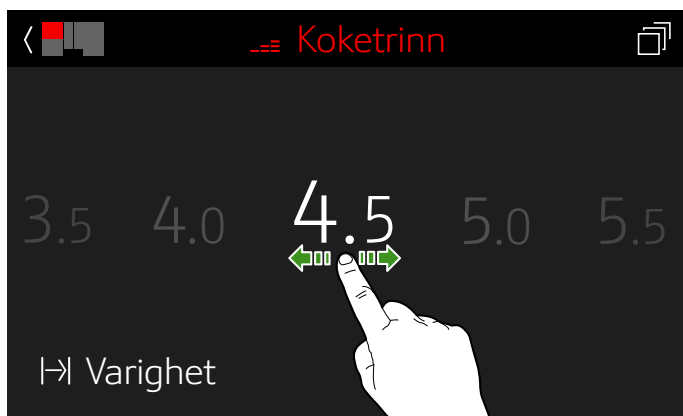
## Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Velg ønsket kokesone ved å trykke på tilhørende visning. I displayet vises innstillingsområdet for den valgte kokesonen.



2. Stryk fingeren over innstillingsområdet og trykk på ønsket koketrinn.



Koketrinnet er stilt inn.

Trykk på symbolet < for å gå tilbake til hovedvisningen.

### Merknader

- Hvis det ikke står noe kokekar på den aktive kokesonen, blinker det valgte koketrinnet. Etter en stund kobler kokesonen seg ut.
- Hvis et kokekar plasseres på kokesonen før koketoppen slås på, vil dette bli registrert innen 20 sekunder etter at du har trykket på hovedbryteren. Kokesonen velges automatisk. Når kokekaret er blitt registrert, må du velge koketrinn innen 20 sekunder, ellers slår kokesonen seg av igjen.

## Endre koketrinn

Velg kokesone og still inn det nye koketrinnet i innstillingsområdet.

## Skru av kokesonen

Velg kokesone og still inn koketrinnet 0 i innstillingsområdet. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren lyser.

## EasyAdjust

Dra fingeren over kokesonen mot høyre for å stille inn effekttrinnet på 9.0 eller mot venstre for å stille det inn på 0.0. Mer informasjon om hvordan du aktiverer denne funksjonen, står i kapittel → "Grunninnstillinger"

## 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 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
<b>Oppvarming og varmholding</b>		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Koking i trykkoker	4.5 - 5.5	-
<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 8-8,5.		

	Koketrinn	Steketid (min)
<b>Surre/steke med lite olje*</b>		
Snitsel, 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)**	4.5-5.5	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
Panneretter, dypfryste	6-7	6-10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.5-7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5-4.5	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 8-8,5.		

## Flex-sone

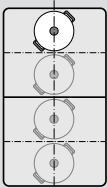
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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

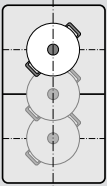
### Råd for bruk av kar

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

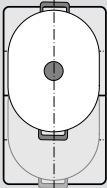
**Som en eneste kokesone**



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

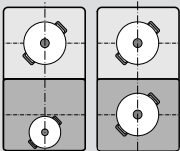


Diameter over 13 cm  
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



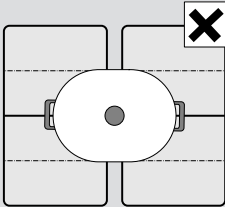
Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

**Som to uavhengige kokesoner**



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

**Anbefalinger**



På platetopper med mer enn en fleksibel kokesone må du sette kokekaret slik at det bare dekker en av de fleksible kokesonene. 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 → "Betjening av apparatet"

### Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

#### Koble sammen de to kokesonene

1. Sett på et kokekar.
2. Trykk på symbolet  for kokesonen som kokekaret står på.  
Den fleksible kokesonen lyser som én kokesone, og symbolet  lyser.
3. Velg den fleksible kokesonen og still inn koketrinnet.

Den fleksible kokesonen er aktivert.

#### Endre koketrinn

Velg den fleksible kokesonen og endre ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

#### Legge til et nytt kokekar

Sett det nye kokekaret på den fleksible kokesonen og følg anvisningene i displayet.

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

#### Koble de to kokesonene fra hverandre

Trykk på symbolet .

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

#### Merknader

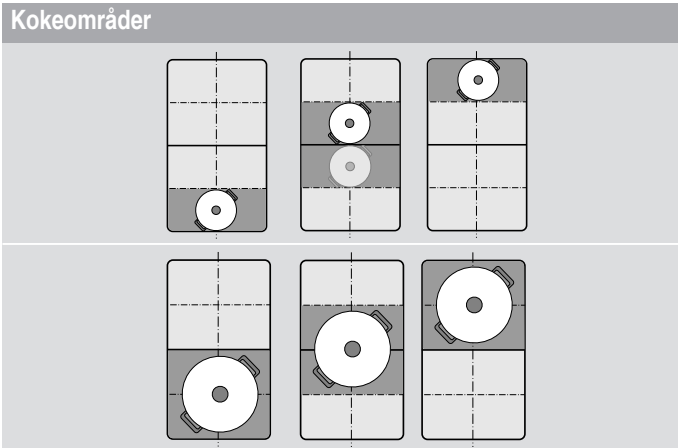
- Hvis kokesonen slås av og senere på igjen, tilbakestilles den fleksible kokesonen til to uavhengige kokesoner igjen.
- For å endre konfigureringssinnstillingen for den fleksible sonen kan du slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".



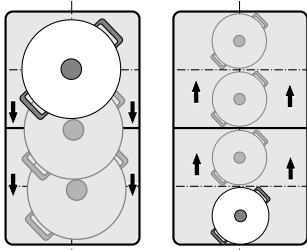
## Move-funksjon

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 9.0.

Midtre område = koketrinn 5.0.

Bakre område = koketrinn  $\underline{\infty}$ .



De forhåndsinnstilte koketrinnene kan endres separat for hvert enkelt kokeområde. Hvordan du endrer koketrinn, kan du lese om i kapitlet

→ "Grunninnstillinger"

### 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 kokesone på den fleksible kokesonen.
2. Trykk på symbolet  i innstillingsområdet til kokesonen.
3. Velg alternativet  PowerMove. Funksjonen er aktivert.

### Endre koketrinn

Du kan endre koketrinn for de enkelte kokeområdene under kokingen. Trykk på ønsket kokesone og endre koketrinnet i innstillingsområdet.

**Merk:** Dersom funksjonen deaktiveres, tilbakestilles koketrinnene for de tre kokeområdene til de forhåndsinnstilte verdiene.

### Deaktivere

Velg kokeområde og trykk på Slå av i innstillingsområdet. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikatoren vises.

Funksjonen er deaktivert.

## FlexPlus-sone

Koketoppen har to FlexPlus-kokesoner 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.

Hver av de to FlexPlus-kokesonene slår seg alltid på i forbindelse med enten den venstre eller høyre fleksible kokesonen. Det er ikke mulig å slå dem på hver for seg.

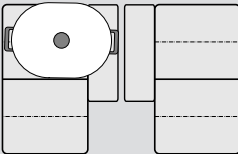
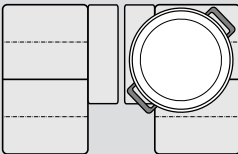
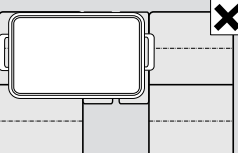
### Merknader om kokekar

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

Kokekaret bør dekke kokesonen på siden og FlexPlus-kokesonen.

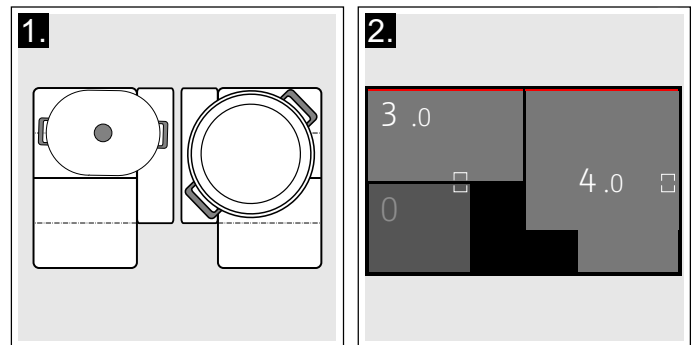
Avhengig av størrelsen på kokekaret kan den fleksible kokesonen aktiveres som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone.

**Sette på kokekar**

	<p>Langt kokekar: Aktiver den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone.</p>
	<p>Stort, rundt kokekar: Aktiver den fleksible kokesonen som én enkelt kokesone.</p>
	<p>Kokekaret må ikke dekke begge FlexPlus-kokesonene samtidig.</p>

### Aktiver

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



FlexPlus-kokesonen er aktivert.

### 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 effekttrinn.
2. Trykk på **I→I** Varighet.
3. Still inn ønsket tilberedningstid.
4. Trykk på Start.

Tilberedningstiden begynner å telles ned og vises i indikatoren for kokesonen.

#### Merknader

- Hvis Flex-sonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tilberedningstiden lik for hele kokesonen.
- Dersom Move-funksjonen 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.

#### Kokefunksjoner

Hvis du programmerer en tilberedningstid for en av kokesonene og en av kokefunksjonene er aktivert, startet den innstilte tilberedningstiden først når temperaturen for valgt område er nådd.

#### Endre eller slette tid

Hent opp tilberedningstiden ved å velge kokesone og trykke på **I→I** Varighet.

Angi ny tilberedningstid og trykk på Start.

Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Trykk på Gjenopprett for å slette nedtellingstiden. Tilberedningstiden stilles til 00:00:00.

Trykk på symbolet  for å gå tilbake til hovedvisningen.

#### Når tiden er over



Kokesonen slår seg av. Du hører et lydsignal, og effekttrinnet settes på 0.0.

Tidsvisningen og lydsignalet forsvinner når du trykker på kokesonen.

## Timeren


Timeren fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. Denne funksjonen slår ikke kokesonene av automatisk.

#### Slik stiller du inn

1. Trykk på sensoren .
2. Trykk på  Tidsur.
3. Still inn ønsket tid.
4. Trykk på Start.

Tiden begynner å telles ned og vises på statuslinjen.

#### Endre, slette eller sette tiden på pause

Du henter opp tidsuret ved å trykke på symbolet  på statuslinjen.

Angi ny tilberedningstid og trykk på Start.


Tiden begynner å telles ned.

Du stopper tilberedningstiden ved å trykke på Pause. Trykk på Start for å aktivere den igjen.

Trykk på Gjenopprett for å slette nedtellingstiden. Tidsuret er deaktivert.

#### Når tiden er over

Etter at tiden er telt ned, hører du et signal.



Tidsvisningen stilles på 00:00. Trykk på symbolet , og indikatoren slukker.

## 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

1. Trykk på sensoren .
2. Trykk på  Nedtellingstid.

Tiden begynner å telles ned og vises på statuslinjen.

#### Sette på pause og deaktivere

Du stopper stoppeklokken ved å trykke på Pause. Trykk på Start for å aktivere den igjen.

Stoppeklokken kan slås av ved å trykke på symbolet  i statuslinjen og deretter Gjenopprett.

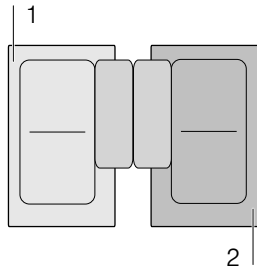
Funksjonen er deaktivert.

Trykk på symbolet  for å gå tilbake til hovedvisningen.

## PowerBoost-funksjon


Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn 9.

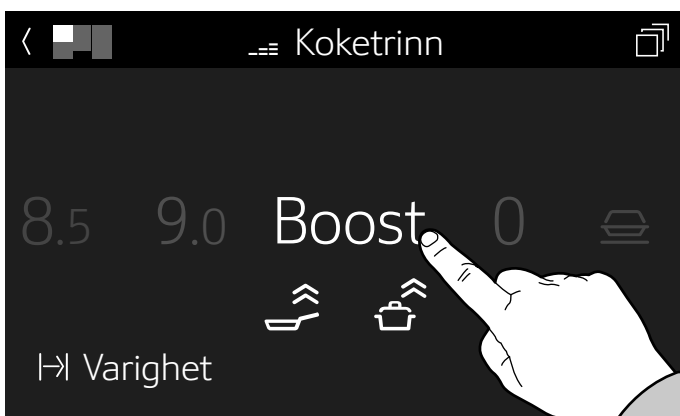
Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).




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

### Aktiver

1. Velg en kokesone.
2. Still inn Boost i innstillingsområdet. Symbolene  og  lyser.



3. Trykk på symbolet . Funksjonen er aktivert.

### Deaktivere

Velg kokesone og still inn et annet koketrinn i innstillingsområdet.

Funksjonen er deaktivert.

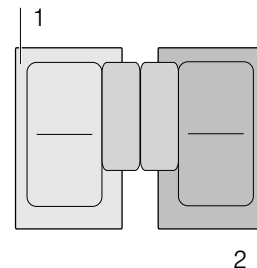
**Merk:** Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

## ShortBoost-funksjon

Med ShortBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med koketrinn 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).



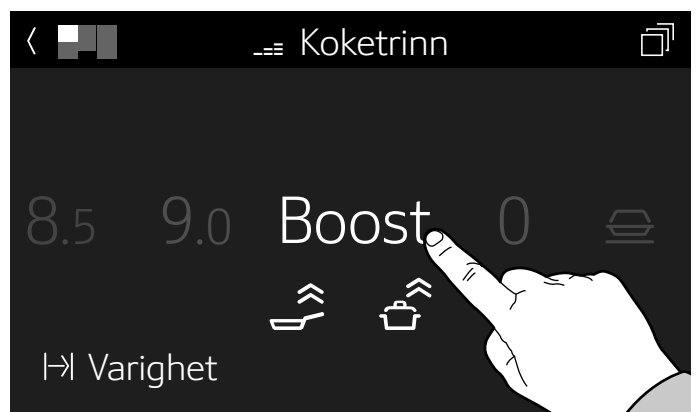
**Merk:** Shortboost-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.


### 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"

### Aktiver

1. Velg en kokesone.
2. Still inn Boost i innstillingsområdet. Symbolene  og  lyser.



3. Trykk på symbolet . Funksjonen er aktivert.

## Deaktivere

Velg kokesone og still inn et annet koketrinn i innstillingsområdet.

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.

### Aktiver

1. Velg en kokesone.
2. Velg symbolet ☰ i innstillingsområdet. I kokeplateindikasjonen vises symbolet ☰. Funksjonen er aktivert.

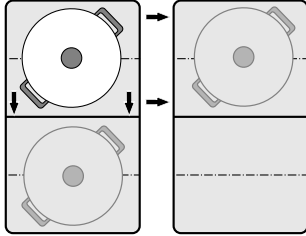
### Deaktivere

1. Velg kokesone.
2. Still koketrinnet til 0 i innstillingsområdet. Indikatoren ☰ og kokesonen slår seg av. Funksjonen er deaktivert.

## Overføring av innstillinger

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

Du overfører innstillingene ved å 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 aktive kokesonen til en annen.  
Kokekaret registreres. Etter kort tid får du spørsmål i displayet om du vil overføre de eksisterende innstillingene til den nye kokesonen.
2. Bekreft innstillingene.

Innstillingene overføres til den nye kokesonen. Den opprinnelige kokesonen blir deaktivert.

### Merknader

- Hvis du setter kokekaret på samme posisjon igjen, beholdes innstillingene.
- Du må kun flytte kokekaret til en kokesone som ikke er slått på eller 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 flytter mer enn ett kokekar, er funksjonen kun klar til bruk for det kokekaret du flyttet sist.

## Hjelpfunksjoner ved koking

Hjelpfunksjonene for tilberedning sikrer enkel tilberedning og utmerkede resultater. De anbefalte temperaturtrinnene er egnet for alle typer koking.

De gjør det mulig å tilberede maten uten voldsom overkoking og garanterer perfekte koke- og stekeresultater.

Sensorene måler temperaturen til kokekaret under hele tilberedningen. På denne måten kan koketrinnet reguleres slik at den riktige temperaturen beholdes.

Når riktig temperatur er nådd, kan du ha i matvarene. Temperaturen holdes automatisk konstant uten at temperaturtrinnet må endres.

Kokefunksjonene er tilgjengelige for alle kokesoner dersom det finnes en trådløs kokesensor.


I dette kapittelet finner du informasjon om:

- Hjelpfunksjoner ved koking
- Egnet kokekar
- Sensorer og spesialtilbehør
- Funksjoner og koketrinn
- Anbefalte retter

### Funksjonstyper kokehjelp

Med hjelpfunksjonene ved tilberedning kan du lettere velge den best egnede tilberedningsmåten for hver rett.

I tabellen ser du de forskjellige tilgjengelige funksjonsinnstillingene for hjelpfunksjonene:

Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturlinn	Kokekar	Tilgjengelighet	Aktivere
<b>Stekesensor</b>				
Surre/steke med lite fett	1, 2, 3, 4, 5		Alle kokesoner	
<b>Kokefunksjoner</b>				
Oppvarming/varmholding	1 / 70 °C		Alle kokesoner	
Trekking	2 / 90 °C		Alle kokesoner	
Koking	3 / 100 °C		Alle kokesoner	
Koking i trykkoker	4 / 120 °C		Alle kokesoner	
Fritere i gryte med mye olje*	5 / 170 °C		Alle kokesoner	

\* Forvarmes med lokk og fritering uten lokk.

Hvis koketoppen ikke har en trådløs kokesensor, kan du etterbestille en hos en fagforhandler, fra vår kundeservice eller fra vår offisielle nettside.

## Egnet kokekar

Velg kokesonen som best tilsvarer diameteren på kokekarets bunn, og plasser kokekaret midt på denne kokesonen.

Til kokefunksjonene bruker du et kokekar som er så høyt at den nødvendige vannmengden ligger over silikonfestet til den trådløse kokesensoren.

Det finnes panner som er optimalt egnet for stekesensoren. De kan kjøpes i etterkant hos en forhandler, hos teknisk kundeservice eller på vår offisielle nettside. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer:

- Z9451X0 Panne med diameter på 15 cm.
- Z9452X0 Panne med diameter på 19 cm.
- Z9453X0 Panne med diameter på 21 cm.
- Z9455X0 Panne med diameter på 28 cm. Anbefales kun til FlexPlus-kokesonen.

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

### Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetyper og -størrelsen.
- På de fleksible kokesonene er det mulighet for at stekesensoren ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel .
- Andre typer panner kan bli for varme, og temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

Alle kokekar som er egnet for induksjonskoking kan brukes til kokefunksjonene. Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel .

I tabellen med hjelpfunksjoner ved koking står det oppført et egnet kokekar for hver funksjon.

## Sensorer og spesialtilbehør

Sensorene måler temperaturen i gryten under hele tilberedningen. Slik reguleres kokeeffekten med høy nøyaktighet, slik at riktig temperatur holdes og man oppnår perfekte tilberedningsresultater.

Koketoppen er utstyrt med to forskjellige systemer for temperaturmåling for å oppnå de beste resultater:

- Temperaturfølere som er plassert inne koketoppen og kontrollere temperaturen i bunnen av kokekaret. Egnet for stekesensoren.
- Trådløs kokesensor som videre sender informasjon om temperaturen til kokekaret til betjeningsfeltet. Egnet til kokefunksjonene.

Kokesensoren er helt nødvendig for å bruke kokefunksjonene.

Dersom koketoppen ikke er utstyrt med en trådløs kokesensor, kan den etterbestilles hos en forhandler, vår tekniske kundeservice eller på vår offisielle nettside. Da oppgir du bestillingsnummer Z31PX10X0.

Du finner informasjon om kokesensoren i avsnittet → *"Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"*

## Funksjoner og koketrinn

### Stekesensor

Med denne funksjonen opprettholdes egnet pannetemperatur under steking.

### Fordeler

- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du strøm, og oljen eller fett blir ikke overopphetet.
- Stekesensoren melder fra når den tomme pannen oppnår optimal temperatur for tilsetning av olje og deretter ilegging av matvarene.

### Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Du kan bruke sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk egnet olje eller fett. Hvis du bruker smør, margarin, kaldpresset olivenolje eller svinefett, må du stille inn temperaturtrinn 1 eller 2.
- Ikke varm opp fett eller olje uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke kokesensoren riktig.
- Bruk alltid følgende kokefunksjon ved steking med store mengder olje: Fritering i gryte med mye olje, trinn 5.





**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.

**Slik stiller du inn:**

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett den tomme pannen på kokesonen.

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på  og velg alternativet  Stekesensor.
3. Velg ønsket temperaturtrinn.  
Funksjonen er aktivert.  
Den røde linjen i øvre del av kokesonen lyser gradvis opp helt til den valgte temperaturen er nådd.  
Deretter kommer det et lydsignal, og temperaturindikatoren lyser videre.
4. Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

**Merk:** Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

**Deaktivere stekesensor**

1. Velg kokesone.
2. Still inn temperaturtrinnet på 0.  
Funksjonen er deaktivert.

**Merk:** Du forlater stekesensorfunksjonen ved å velge en annen kokemodus.

**Kokefunksjoner**

Med disse funksjonene kan du varme opp og koke mat, også i trykkoker, og med en gryte med mye olje fritere mat ved kontrollert temperatur.

Disse funksjonene er tilgjengelig for alle kokesoner.

**Fordeler**

- Kokesonen varmer bare når det er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Dette sparer strøm, og oljen eller fettene blir ikke overopphetet.
- Temperaturen kontrolleres kontinuerlig. På denne måten forhindres det at maten koker over. Dessuten behøver ikke temperaturtrinnet endres.
- Du hører et signal når vannet eller oljen har nådd den ideelle temperaturen for å legge i maten.  
Dersom en rett skal tilsettes allerede fra start, står dette i tabellen.

**Merknader**

- Bruk gryter og panner med jevn og tykk bunn. Ikke bruk gryter og panner med tynn eller deformert bunn.
- Fyll opp gryten slik at innholdet blir høyt nok til å dekke silikonfestet til stekesensoren.
- Bruk stekesensoren ved steking med lite olje.
- Sett kokekaret slik at stekesensoren vender ut mot kanten av koketoppen.
- Ikke fjern stekesensoren fra gryten under tilberedningen.
- Ta stekesensoren av gryten etter tilberedningen. Vær forsiktig, stekesensoren kan bli svært varm.

## Temperaturområder og -trinn

Kokefunksjoner	Temperaturtrinn	Temperaturområde	Egnet til
Oppvarming, varmholding	1/70 °C	60–70 °C	f.eks. supper, punsj
Trekking	2/90 °C	80–90 °C	f.eks. ris, melk
Koking	3/100 °C	90–100 °C	f.eks. pasta, grønnsaker
Koking i trykkoker	4/120 °C	110–120 °C	f.eks. kylling, gryteretter
Fritere i gryte med mye olje	5/170 °C	170–180 °C	f.eks. smultringer, kjøttboller

### Tips til koking med kokefunksjoner

- Funksjonen Oppvarming/varmholding: dypfrosne produkter i porsjoner, f.eks. spinat. Legg det dypfrosne produktet i kokekaret. Tilsett vann etter produsentens anvisninger. Dekk til kokekaret og velg trinnet 1/70 °C. Rør av og til.
- Funksjonen Trekking: Denne funksjonen egner seg til tilberedning av mat på lave temperaturer og til å gjøre sauser og gryteretter mer tyktflytende. Velg trinn 2 / 90 °C.
- Funksjonen Koking: Denne funksjonen gjør det mulig å koke vann med lokket på uten at det koker over. Takket være temperaturkontrollen kan du koke på effektivt vis. Velg trinn 3 / 100 °C.
- Funksjon Koking i trykkoker: Ta hensyn til produsentens anbefalinger. Fortsett tilberedningen i anbefalt tid etter signaltonen. Velg trinn 4 / 120 °C.
- Funksjon Fritering i gryte med mye olje: Varm opp oljen med lokket på. Ta av lokket etter signaltonen og legg i matvaren (såfremt det ikke står ytterligere spesifikasjoner i tabellen over anbefalte retter). Velg trinn 5 / 170 °C.

### Merknader

- Kok alltid med lokket på. Unntak: "Fritere med mye olje i gryte", temperaturtrinn 5/170 °C.
- Hvis det ikke lyder et akustisk signal, må du kontrollere at lokket ligger på kokekaret.
- Ikke varm opp olje uten å passe på den. Bruk olje eller fett som er egnet til fritering. Ikke bruk blandinger av forskjellige friteringsfetter, f.eks. olje og fett. Varme fettblandinger kan skumme.
- Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, f.eks. ved koking av poteter, må du bruke mer vann neste gang, men beholde det anbefalte temperaturtrinnet.


### Stille inn kokepunkt


Kokepunktet for vann avhenger av høyden over havet der du bor. Hvis vannet koker for voldsomt eller for svakt, kan du stille inn kokepunktet. Da går du frem på følgende måte:

- Velg grunninnstillingen Kokefunksjon, se kapittel → "Grunninnstillinger"
- Grunninnstillingen er som standard stilt inn på 200–400 m. Dersom du bor mellom 200 og 400 meters høyde over havet, er det ikke nødvendig å stille inn kokepunktet. Ellers må du velge den innstillingen som tilsvarer høyden over havet der du bor.


**Merk:** Temperaturtrinnet 3/100 °C er egnet for effektiv koking selv om vannet ikke fosskoker. Men du kan også endre kokepunktet. Dersom du for eksempel ønsker raskere oppkok, kan du velge en lavere høyde.

### Slik stiller du inn

Før du bruker kokefunksjonene første gang, må du opprette forbindelse mellom den trådløse kokesensoren og betjeningsfeltet. Slå opp i kapittel → " Trådløs temperatursensor" for informasjon om dette.

1. Feste temperatursensoren på gryten, se kapittel → "Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren"
2. Sett en gryte med nok væske på ønsket kokesone og legg på lokk.
3. Når du skal bruke kokesensoren til koking, velger du den kokesonen som kokekaret står på.
4. Trykk på symbolet  og velg alternativet "kokefunksjoner."

**Merk:** Modusen kokefunksjoner er ikke tilgjengelig før det er opprettet forbindelse mellom den trådløse temperatursensoren og betjeningspanelet. Se kapittel → "Trådløs temperatursensor".

5. Trykk på symbolet  for trådløs temperatursensor.
  6. Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Funksjonen er aktivert. Den røde linjen i øvre del av kokesonen lyser gradvis opp helt til den valgte temperaturen er nådd. Deretter kommer det et lydsignal, og temperaturindikatoren lyser videre.
  7. Ta av lokket etter signaltonen og tilsett matvarene. La lokket ligge på under tilberedningen.
- Merk:** Ved funksjonen "Fritere med mye olje" skal du ikke bruke lokk.

### Deaktivere kokefunksjoner

1. Velg kokesone.
2. Still inn temperaturtrinnet på 0. Funksjonen er deaktivert.

**Merk:** Du forlater modusen kokefunksjoner ved å velge en annen koketype.

## Anbefalte retter

I følgende tabell ser du et utvalg retter sortert etter matvarer. Temperaturen og tilberedningstiden avhenger av mengden, beskaffenheten og kvaliteten på matvarene.

Kjøtt	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Snitsel, naturell*	Stekesensor	4	6 - 10
Snitsel, panert*	Stekesensor	4	6 - 10
Filet**	Stekesensor	4	6 - 10
Koteletter*	Stekesensor	3	10 - 15
Cordon bleu*	Stekesensor	4	10 - 15
Wienersnitsel	Stekesensor	4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tykk)	Stekesensor	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk)**	Stekesensor	5	8 - 12
Biff, gjennomstekt (3 cm tykk)*	Stekesensor	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	Stekesensor	3	10 - 20
Svinekjøtt***	Stekesensor	4	7 - 12
Gyros***	Stekesensor	4	7 - 12
Bacon*	Stekesensor	2	5 - 8
Kjøttdeig***	Stekesensor	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm tykk)*	Stekesensor	3	6 - 15
Karbonader (2 cm tykke)*	Stekesensor	3	10 - 20
Fylte karbonader*	Stekesensor	3	10 - 20
Kokte pølser*	Stekesensor	3	8 - 20
Rå grillpølser*	Stekesensor	3	8 - 20
<b>Funksjon Trekking</b>			
Trekke pølser****	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10 - 20
<b>Funksjon Koking</b>			
Kjøttboller****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	20 - 30
Suppehøne****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
Oksekjøtt****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Kylling i trykkoker*****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	15 - 25
Okse i trykkoker*****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Fritere kylling i biter*****	Kokefunksjoner	5/170 °C	10 - 15
Fritere kjøttkaker*****	Kokefunksjoner	5/170 °C	10 - 15
* Snu flere ganger.			
** Ha olje og mat i pannen etter signaltonen.			
*** Rør jevnlig.			
**** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
***** Ha i matvarene fra start.			
***** Varm opp oljen med lokk på.Stek porsjonsvis uten lokk.			

Fisk	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Fiskefilet, naturell*	Stekesensor	4	10-20
Fiskefilet, panert*	Stekesensor	3	10-20
Reker*	Stekesensor	4	4-8
Krabber*	Stekesensor	4	4-8
Hel fisk*	Stekesensor	3	10-20
<b>Funksjon Trekking</b>			
Dampe fisk**	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	15-20
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Fisk, innbakt***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	10-15
Fisk, panert***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	10-15
* Snu flere ganger.			
** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
*** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.			

Eggeretter	Hjelpfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Speilegg i smør*	Stekesensor	2	2-6
Speilegg i olje**	Stekesensor	4	2-6
Eggerøre***	Stekesensor	2	4-9
Omelett****	Stekesensor	2	3-6
Pannekaker****	Stekesensor	5	1,5-2,5
Arme ridder****	Stekesensor	3	4-8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)****	Stekesensor	3	10-15
<b>Funksjon Koking</b>			
Koke egg*****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	5-10
* Ha smør og matvarene i pannen etter signaltonen.			
** Ha olje og matvarene i pannen etter signaltonen.			
*** Rør jevnlig.			
**** Varighet per porsjon. Stekes en etter en.			
***** Ha i matvarene fra start.			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Hvitløk*	Stekesensor	2	2 - 10
Løk, surre blank*	Stekesensor	2	2 - 10
Sprøstekt løk	Stekesensor	3	5 - 10
Squash**	Stekesensor	3	4 - 12
Auberginer**	Stekesensor	3	4 - 12
Paprika*	Stekesensor	3	4 - 15
Steke grønn asparges**	Stekesensor	3	4 - 15
Sopp*	Stekesensor	4	10 - 15
Surre grønnsaker i olje*	Stekesensor	1	10 - 20
Glasere grønnsaker*	Stekesensor	3	6 - 10
<b>Funksjon Koking</b>			
Koke brokkoli***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	10 - 20
Koke blomkål***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	10 - 20
Koke rosenkål***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	30 - 40
Koke grønne bønner***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 30
Kikerter****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60 - 90
Erter***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 20
Linser****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Grønnsaker i trykkoker****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	3 - 6
Kikerter i trykkoker****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	25 - 35
Bønner i trykkoker****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	25 - 35
Linser i trykkoker****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Fritere panerte grønnsaker*****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4 - 8
Fritere innbakte grønnsaker*****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4 - 8
Fritere panerte sopp*****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4 - 8
Fritere innbakt sopp*****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4 - 8
* Rør jevnlig.			
** Snu flere ganger			
*** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
**** Ha i matvarene fra start.			
***** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.			

Poteter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Stekte poteter av kokte poteter*	Stekesensor	5	6–12
Stekte poteter av rå poteter*	Stekesensor	4	15–25
Potetlapper**	Stekesensor	5	2,5–3,5
Schweizer Röstli (potetkaker)**	Stekesensor	2	50–55
Brunede poteter*	Stekesensor	3	15–20
<b>Funksjon Trekking</b>			
Potetballer****	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	30–40
<b>Funksjon Koking</b>			
Koke poteter*****	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	30–45
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Poteter i trykkoker*****	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	10–20
* Rør jevnlig.			
** Varighet per porsjon. Stekes en etter en.			
*** Ha smør og matvarene i pannen etter signaltone.			
**** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltone.			
***** Ha i matvarene fra start.			

Pasta og korn	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Trekking</b>			
Ris*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	25–35
Polenta**	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3–8
Semulegrøt**	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	5–10
<b>Funksjon Koking</b>			
Pasta**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	7–10
Fylt pasta**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	6–15
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Ris i trykkoker***	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	6–8
* Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltone.			
** Rør jevnlig.			
*** Ha i matvarene fra start.			

Supper	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Trekking</b>			
Kremete supper*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10–15
<b>Funksjon Koking</b>			
Buljong**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	60–90
Ferdigsupper*	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	5–10
<b>Funksjon Koke i trykkoker</b>			
Buljong i trykkoker**	Kokefunksjoner	4 / 120 °C	20–30
* Rør jevnlig.			
** Ha i matvarene fra start.			

Sauser	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Tomatsaus med grønnsaker*	Stekesensor	1	25-35
Béchamelsaus*	Stekesensor	1	10-20
Ostesaus*	Stekesensor	1	10-20
Koke inn saus*	Stekesensor	1	25-35
Søte sauser*	Stekesensor	1	15-25
* Rør jevnlig.			

Dessert	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
<b>Funksjon Trekking</b>			
Risengrynsgrot*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	40 - 50
Havregrot*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	10 - 15
Sjokoladepudding*	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3 - 5
<b>Funksjon koking</b>			
Kompott**	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15 - 25
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Fritere berlinerboller***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	5 - 10
Fritere smultringer***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	5 - 10
Fritere buñuelos***	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	5 - 10
* Rør jevnlig.			
** Ha i matvarene fra start.			
*** Varm opp oljen med lokk på.Stek porsjonsvis uten lokk.			

Dypfryste produkter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Snitsel*	Stekesensor	4	15-20
Cordon bleu*	Stekesensor	4	10-30
Fjærkrebryst*	Stekesensor	4	10-30
Kylling nuggets*	Stekesensor	4	10-15
Gyros**	Stekesensor	4	10-15
Kebab**	Stekesensor	4	10-15
Fiskefilet, naturell*	Stekesensor	3	10-20
Fiskefilet, panert*	Stekesensor	3	10-20
Fiskepinner*	Stekesensor	4	8-12
Steke pommes frites**	Stekesensor	5	4-6
Panneretter**	Stekesensor	3	6-10
Vårruller*	Stekesensor	4	10-30
Camembert*	Stekesensor	3	10-15
* Snu flere ganger.			
** Rør jevnlig.			
*** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
**** Varm opp oljen med lokk på.Stek porsjonsvis uten lokk.			


Dypfryste produkter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Oppvarming/varmholding</b>			
Grønnsaker i fløtesaus**	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	15-20
<b>Funksjon Koking</b>			
Grønne bønner***	Kokefunksjoner	3 / 100 °C	15-30
<b>Funksjon Fritere med mye olje</b>			
Fritere pommes frites****	Kokefunksjoner	5 / 170 °C	4-8
* Snu flere ganger.			
** Rør jevnlig.			
*** Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
**** Varm opp oljen med lokk på. Stek porsjonsvis uten lokk.			

Andre	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturrenn	Total tilberedningstid fra signaltone (min.)
<b>Funksjon Steke med lite olje</b>			
Steke camembert*	Stekesensor	3	7-10
Krutonger**	Stekesensor	3	6-10
Tørre ferdigretter***	Stekesensor	1	5-10
Riste mandler****	Stekesensor	4	3-15
Riste nøtter****	Stekesensor	4	3-15
Riste pinjekjerner****	Stekesensor	4	3-15
<b>Funksjon Oppvarming/varmholding</b>			
Varme opp gulasjsuppe	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	10-20
Varme opp gløgg*****	Kokefunksjoner	1 / 70 °C	-
<b>Funksjon Trekking</b>			
Varme opp melk*****	Kokefunksjoner	2 / 90 °C	3-10
* Snu flere ganger.			
** Rør jevnlig.			
*** Tilsett vannet etter signaltonen. Tilsett matvarene når vannet koker.			
**** Ha matvarene i pannen etter signaltonen.			
***** Ha i matvarene fra start.			

## Kokeassistent

Med denne funksjonen kan du tilberede de forskjelligste retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.

### Velge og stille inn program

1. Velg en kokesone.
  2. Trykk på symbolet  i innstillingsområdet til kokesonen.
  3. Velg alternativet "Kokeassistent".
  4. Velg ønsket programgruppe.
  5. Velg ønsket rett.
- I displayet vises det informasjon om rettene. Bekreft ved å trykke på Start.

Du ledes gjennom hele innstillingsprosessen for valgt rett og får anvisninger om tilberedningen.

## Avbryting av programmet

Du avbryter programmet ved å stille temperaturen på 0 eller endre koketype.



## Trådløs temperatursensor

Før du bruker kokefunksjonene første gang, må du opprette forbindelse mellom den trådløse temperatursensoren og betjeningsfeltet.

### Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren

I dette avsnittet finner du informasjon om:

- Lime på silikonfeste
- Montere trådløs kokesensor
- Rengjøring
- Bytte av batteri

Silikonfestet og kokesensor kan kjøpes i etterkant hos en forhandler, hos teknisk kundeservice eller på vår offisielle nettside. Oppgi alltid dette bestillingsnummeret:

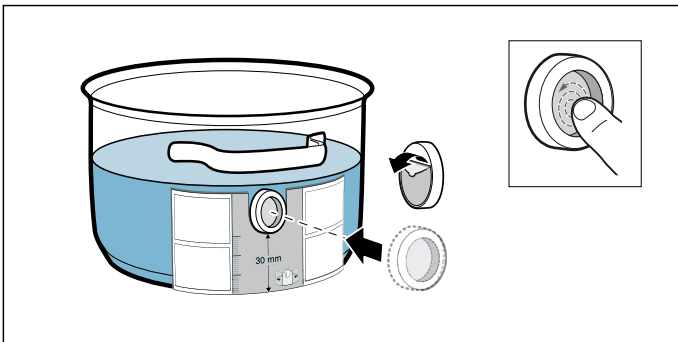
00577921	Sett med 5 silikonfester
Z31PX10X0	Kokesensor og sett med 5 silikonfester

#### Lime på silikonfeste

Silikonfestet fester temperatursensoren til kokekaret.

Hvis du bruker et kokekar med kokefunksjonene for første gang, må du sette et silikonfeste rett på kokekaret. Viktig:

1. Limstedet på gryten må være fettfritt. Rengjør gryten, tørk godt og rens limstedet med f.eks. sprit.
2. Ta beskyttelsesfolien av silikonfestet. Lim silikonfestet i riktig høyde på utsiden av gryten ved hjelp av den medfølgende sjablongen.



3. Trykk på hele overflaten av silikonfestet, også det innerste området.

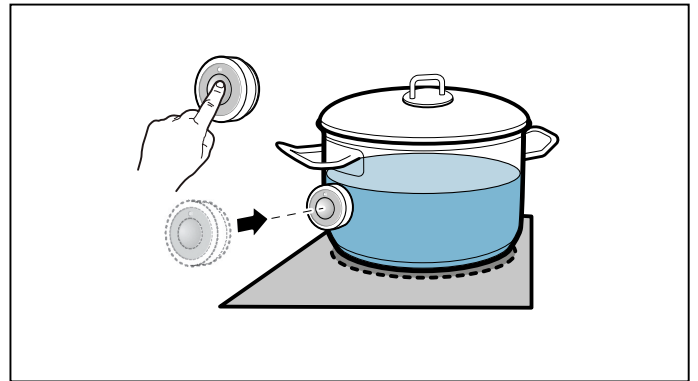
La limet tørke i 1 time for riktig herding. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

#### Merknader

- Ikke la kokekaret med silikonfestet ligge i såpevann over lengre tid.
- Dersom silikonfestet løsner, må du sette på et nytt.

### Montere trådløs temperatursensor

Plasser temperatursensoren slik på silikonmerket at den sitter perfekt.



#### Merknader

- Pass på at silikonmerket er helt tørt før du setter temperatursensoren på plass.
- Sett kokekaret slik at temperatursensoren vender ut mot kanten av kokekoppen.
- Temperatursensoren må ikke vende mot et annet varmt kokekar, da kan den bli overopphetet.
- Ta temperatursensoren bort fra gryten etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.
- Du kan bruke inntil tre temperatursensorer samtidig.

### Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet

Slik kobler du den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet:


1. Trykk på sensorfeltet .
2. Velg alternativet  MyProfile.
3. Velg alternativet Legg til ny kokesensor. Trykk på symbolet  på den trådløse temperatursensoren i løpet av 30 sekunder. Etter noen sekunder vises tilkoblingsstatus mellom temperatursensor og betjeningsfelt i displayet.

Kokefunksjonene er tilgjengelige så snart kokesensoren er koblet feilfritt til betjeningsfeltet.

#### Merknader

- Det kan oppstå svikt i forbindelsen på grunn av feil på kokesensoren av følgende årsaker:
  - Bluetooth-kommunikasjonsfeil.
  - Du har ikke trykket på symbolet på kokesensoren innen 30 sekunder etter at kokesone ble valgt.
  - Batteriet til kokesensoren er tomt.
 Tilbakestill kokesensoren og utfør tilkoblingsprosessen på nytt.
- Dersom tilkobling ikke er mulig på grunn av en overføringsfeil, må du gjenta tilkoblingsprosessen. Hvis det fortsatt er problemer med tilkoblingen, må du melde fra til teknisk kundeservice.

### Tilbakestille den trådløse temperatursensoren

1. Trykk på symbolet  i ca. 8–10 sekunder. Mens du trykker, lyser LED-indikatoren på temperatursensoren tre ganger. Når lampen lyser for tredje gang, starter tilbakestillingen. Nå skal du ikke berøre symbolet lenger. Når lampen slukner, er den trådløse temperatursensoren tilbakestilt.
2. Gjenta tilkoblingsprosessen.

### Rengjøring

Den trådløse temperatursensoren må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

### Temperatursensor

Rengjør temperatursensoren med en fuktig klut. Må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Må ikke dyppes ned i vann eller rengjøres under rennende vann.

Fjern temperatursensoren fra kokekaret etter tilberedningen. Oppbevar den på et rent, sikkert sted, for eksempel i emballasjen, og ikke i nærheten av varmekilder.

### Silikonfeste

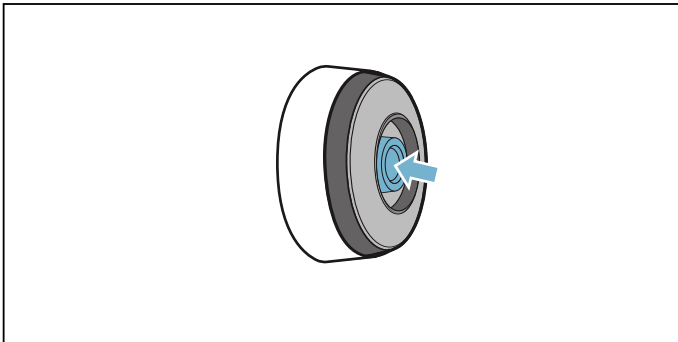
Rengjør og tørk av det før det plasseres på temperatursensoren. Egnet for oppvaskmaskin.

**Merk:** La ikke kokekar med silikonfeste ligge over lengre tid i såpevann.

### Vindu på temperatursensoren

Sensorvinduet må alltid være rent og tørt. Gå fram som følger:

- Fjern fettsprut og smuss regelmessig.
- Rengjør med en myk klut eller bomullspinne og vinduspussmiddel.



### Merknader

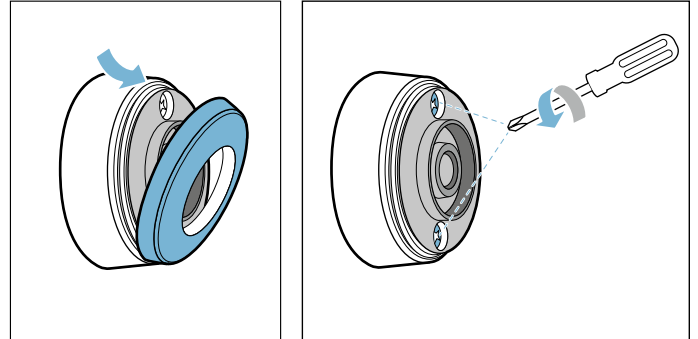
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som skuresvamper, -børster eller rensemidler.
- Ikke ta på sensorvinduet med fingeren. Det kan bli tilsmusset eller oppskrapet.

### Bytte av batteri

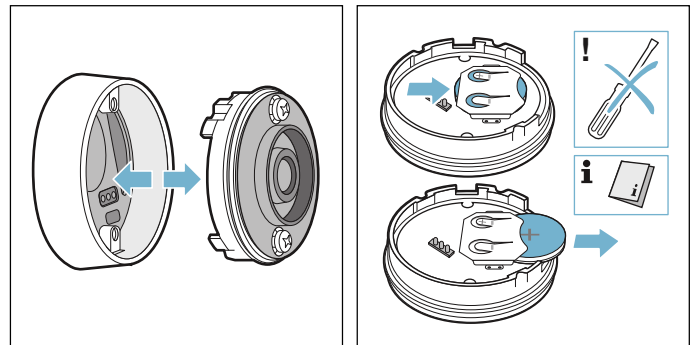
Hvis temperatursensoren ikke lyser når du har trykket på symbolet, er batteriet utladet.

Slik bytter du batteri:

1. Trekk av silikondekselet fra underdelen av temperatursensoren og fjern de to skruene med en skrutrekker.

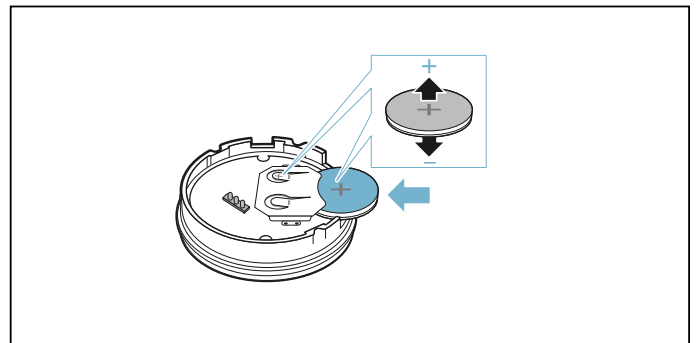


2. Åpne dekselet til temperatursensoren. Ta batteriet ut av underdelen av huset, og sett inn et nytt batteri (pass på at pluss- og minuspolen vender riktig vei).

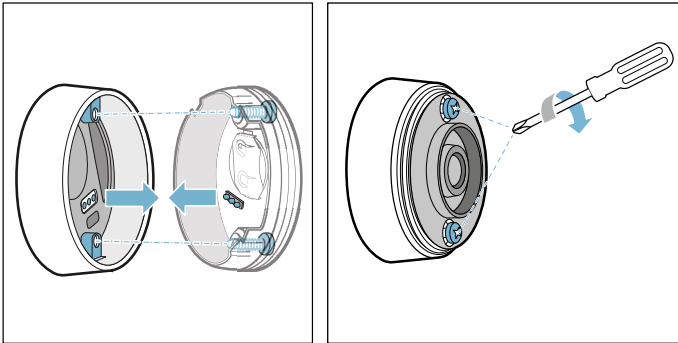


### Obs!

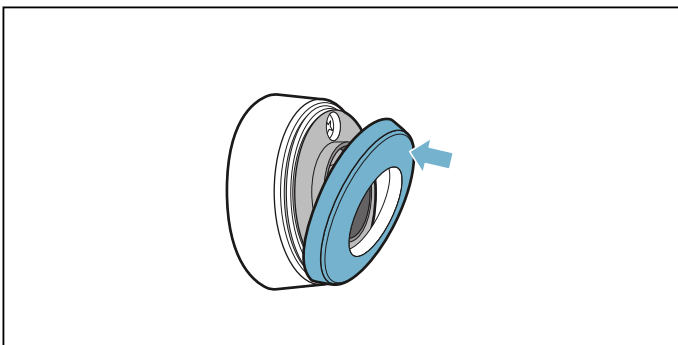
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på batterikontaktene.



3. Lukk dekselet til temperatursensoren (utsparingene for skruene i dekselet må stemme overens med fordypningene i underdelen av huset). Skru skruene til med en skrutrekker.



4. Sett silikondekselet tilbake på undersiden av temperatursensoren.



**Merk:** Bruk bare batterier av typen CR2032 for å sikre lengre levetid.

### Samsvarserklæring

Herved erklærer Constructa-Neff Vertriebs-GmbH at apparatet med funksjonen trådløs temperatursensor 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 internettdressen [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).

Logoene og merket Bluetooth® er registrerte varemerker og eiendom til Bluetooth SIG, Inc. og all bruk av disse merkene fra Constructa-Neff Vertriebs-GmbH foregår med lisens. Alle andre merker og merkenavn er merker og merkenavn til de enkelte selskapene.

## Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

### Aktivere og deaktivere barnesikring

Alle kookplaten moeten uitgeschakeld zijn.

#### Aktiver

1. Trykk på sensorfeltet .
2. Velg alternativet  Barnesikring og følg henvisningene i displayet. Barnesikringen er aktivert. Koketoppen er sperret.

#### Deaktivere

Følg anvisningene i displayet.

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.

### Aktiver

Trykk på sensorfeltet .

Du hører et lydsignal. Betjeningsfeltet er sperret i 30 sekunder.

Overflaten til betjeningsfeltet kan nå rengjøres uten at innstillingene endres.

### Deaktivere

Etter 30 sekunder høres et signal, og sperringen av betjeningsfeltet opphører. Hvis du vil deaktivere funksjonen tidligere, følger du anvisningene i displayet.

**Merk:** Rengjøringssperren har ingen innvirkning 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 slutter å varme. Det vises en melding i displayet.

Du kan fjerne meldingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Kokesonen kan nå stilles inn på nytt.

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

## Grunninnstillinger


Innstillinger	Beskrivelse og alternativer
Språk	Du kan endre språket til apparatet.
Home Connect	Med Home Connect kan du koble opp apparatet til hjemmenettverket og en mobil enhet.
Viftestyring	Med avtrekksstyringen kan du styre viktige funksjoner på avtrekkshetten via koketoppen, f.eks. viftetrinn og lys.
Signaltoner	Du kan velge hvilke signaltoner apparatet skal spille.
Signalvarighet	Du kan endre varigheten til signaltonene.
Tastelyd	Du kan velge om apparatet skal spille lydsignaler når du trykker på felt og symboler på berøringsdisplayet.
Lysstyrke på displayet	Du kan endre lysstyrken i displayet.
FlexZone	Du kan velge om Flex-sonene til koketoppen skal fungere sammen eller hver for seg.
PowerMove-trinn	Du kan endre de forhåndsinnstilte trinnene til kokeområdene for Move-funksjonen.
Barnesikring	Med barnesikringen kan du sperre koketoppen og slik forhindre at den brukes av barn uten tilsyn.
EasyAdjust	Gjør det mulig å stille inn koketrinnene på 0.0 eller 9.0 raskt og direkte i hoveddisplayet.
Merkelogo	Du kan stille inn om merkelogoen skal vises når koketoppen slås på.
Gjenopprett innstillingene	Du kan stille inn hvor lenge apparatet skal huske de sist brukte innstillingene etter at det slås av.
Maksimal effekt	Du kan begrense totaleffekten til koketoppen og tilpasse den til den lokale strømtilkoblingen.
Energiforbruk	Du kan velge om apparatet skal vise energiforbruket etter at det slås av.
Kokesensor	Du kan legge til en ny temperatursensor.
Kokefunksjon	Du kan stille inn høyden over havet på stedet du befinner deg slik at kokesensoren fungerer nøyaktig.
Kokekar-test	Du kan kontrollere om kokekaret er egnet for induksjon.
Apparatinfo	Du kan vise informasjon om apparatet.
Fabrikkinnstillinger	Du kan tilbakestille alle innstillingene til slik de var ved utlevering av apparatet.

### Til grunninnstillingene:

Trykk på sensoren  og velg så alternativet  MyProfile for å komme til grunninnstillingene.

### Meny for grunninnstillinger

Stryk fingeren oppover eller nedover for å vise tilgjengelige innstillinger. Trykk på en innstilling for å komme til alternativene i undermenyen.

Trykk på symbolet  i en undermeny for å gå tilbake til forrige meny.

### Gå ut av grunninnstillingene

Trykk på symbolet  for å gå ut av menyen Grunninnstillinger.

### Lagre eller forkaste endringer

Når du går ut av grunninnstillingene etter at det er foretatt endringer, vises et skjermbilde der du kan lagre eller forkaste endringene.



## Energibruksindikasjon

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

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

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 kokekaret med romtemperatur fylt med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen som passer best ut fra bunnens diameter.
2. Åpne menyen Grunninnstillinger og velg alternativet Kokekar-test. Følg henvisningene i displayet. Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises informasjon om kokeprosessens kvalitet og varighet i displayene for kokesonene.

Hvis testresultatet ikke er optimalt, skal du teste kokekaret på nytt på en mindre kokesone.

Gjenta testen ved å åpne menyen Grunninnstillinger på nytt og velge alternativet Kokekar-test.

### 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 6
- 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.

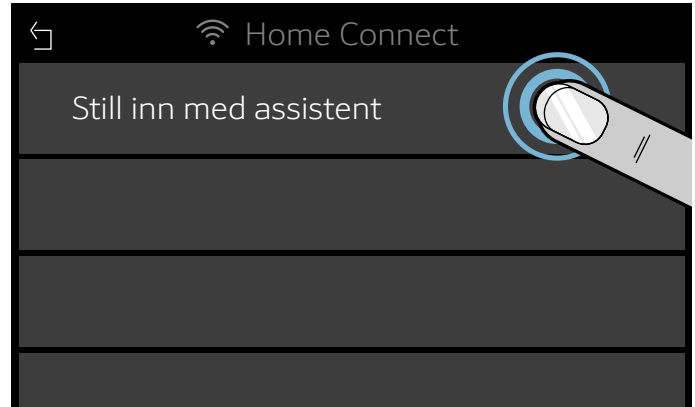
Appen må åpnes til konfigurering.

### Automatisk registrering på hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

Du trenger tilgang til ruterens. Hvis du ikke har det, må du følge anvisningene under "Manuell tilkobling til hjemmenettverk".

1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Still inn med assistent" for å starte Home Connect-assistenten.




Det vises en melding om den mobile enheten.

4. Trykk på "Neste" for å gå videre.
5. Trykk på WPS-knappen på ruterens innen 2 minutter. Når koketoppen er tilkoblet hjemmenettverket, vises det en melding om dette.



**Merk:** Dersom det ikke kan opprettes noen forbindelse, starter du assistenten på nytt eller logger apparatet på hjemmenettverket manuelt. Det vises en melding om at apparatet kan kobles opp til appen.

6. Trykk på "Neste" for å starte tilkobling til appen.



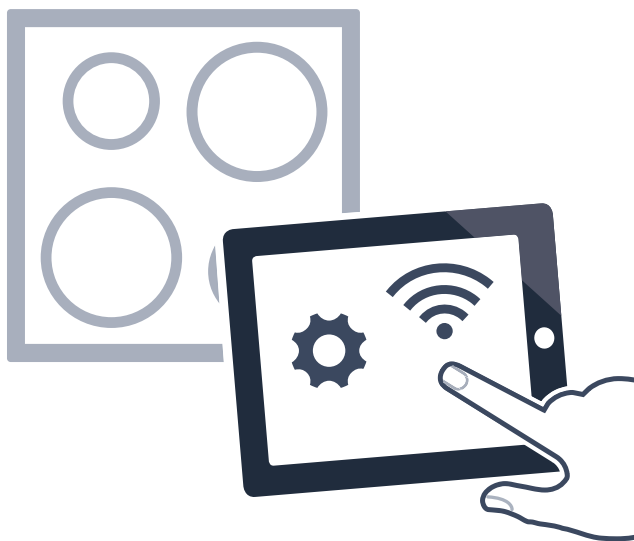
Når tilkoblingsprosessen er fullført, vises det en melding om dette. I hovedområdet i betjeningsfeltet vises symbolet .

### Manuell registrering på hjemmenettverket

1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Still inn med assistent" for å starte Home Connect-assistenten. Du blir bedt om å trykke på WPS-knappen på ruterens.
4. Velg "Ingen WPS-funksjon".




5. Se meldingen og trykk på "Start" for å fortsette.
6. Åpne nettverksinnstillingene på den mobile enheten, og logg den mobile enheten på koketoppens nettverk med navnet "HomeConnect" og sikkerhetsnøkkelen "HomeConnect".



**Merk:** Dersom det ikke kan opprettes noen forbindelse, starter du assistenten på nytt og logger apparatet på hjemmenettverket manuelt.

7. Følg anvisningen i appen og tast inn nettverksnavnet og passordet for hjemmenettverket (WLAN). Det vises en melding om at apparatet kan kobles opp til appen.
8. Trykk på "Neste" for å starte tilkobling til appen.



Når tilkoblingsprosessen er fullført, vises det en melding om dette. I hovedområdet i betjeningsfeltet vises symbolet .



## Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan når som helst tilpasses dine behov.

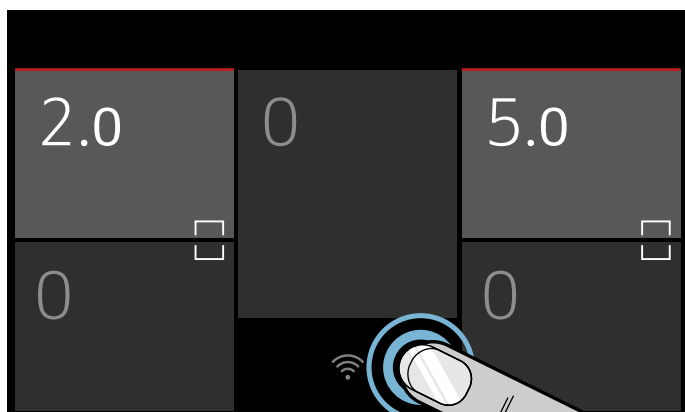
Naviger til Home Connect-innstillingene i grunninnstillingene for koketoppen for å vise informasjon om nettverk og apparat.

Innstilling	Beskrivelse og alternativer
Stille inn med assistenten	Du kan koble koketoppen til hjemmenettverket automatisk eller manuelt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Still inn med assistent (automatisk tilkobling til hjemmenettverket)</li> <li>■ Still inn med assistent: ingen WPS-funksjon (manuell tilkobling til hjemmenettverkets)</li> </ul> <b>Merk:</b> Innstillingen vises kun hvis koketoppen ennå ikke er koblet til hjemmenettverket.
Koble til app	Du kan opprette tilkoblingen med én eller flere Home Connect-kontoer. <b>Merk:</b> Innstillingen vises bare når koketoppen er koblet til hjemmenettverket.
Innstilling via app	Du kan stille inn om det skal være mulig å sende kokeinnstillinger. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nei - appen viser kun hvilken tilstand koketoppen er i.</li> <li>■ Ja - det kan sendes kokeinnstillinger fra appen til koketoppen. De kokeinnstillingene som sendes, må bekreftes på koketoppen.</li> </ul> <b>Merk:</b> Innstillingen vises bare når koketoppen er koblet til hjemmenettverket.
Wi-Fi	Du kan slå av koketoppens trådløse modul og dermed koble den fra WLAN-nettverket. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slått av - trådløs modul slått av.</li> <li>■ Slått på - trådløs modul slått på.</li> </ul> <b>Merk:</b> Innstillingen vises bare når koketoppen er koblet til hjemmenettverket.
Koble fra forbindelsen	De lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket kan tilbakestilles når som helst. <b>Merk:</b> Innstillingen vises bare når koketoppen er koblet til hjemmenettverket.
Apparatinformasjon	Det vises informasjon om Home Connect og nettverket. <b>Merk:</b> Innstillingen vises bare når koketoppen er koblet til hjemmenettverket.
* Forhåndsinnstilling ved utlevering	

**Merk:** "Still inn med assistent" vises kun dersom det fortsatt ikke er noen forbindelse til hjemmenettverket. Alle de andre innstillingene vises kun når det har blitt opprettet forbindelse til hjemmenettverket.

### WLAN-symboler

WLAN-symbolet i hovedområdet på betjeningsfeltet endrer seg avhengig av signalstyrke og Home Connect-serverens tilgjengelighet eller når kundeservice har logget seg på eksternt.





Du kan vise en beskrivelse av det symbolet som vises. Dette gjør du ved å trykke på symbolet i minst 2 sekunder eller helt til beskrivelsen vises.


## Deaktivere WLAN

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

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

1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Wi-Fi".
4. Trykk på "Slått av".




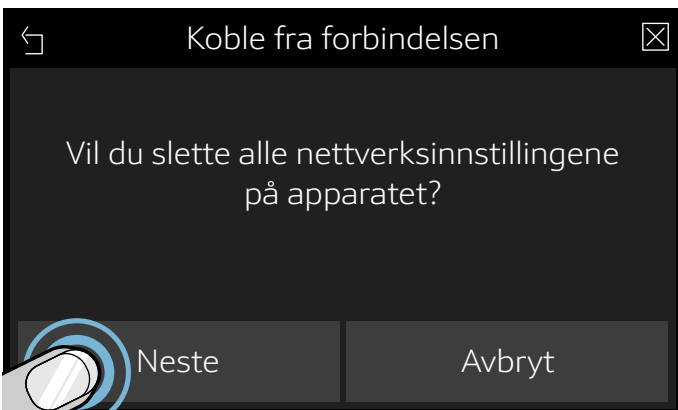
WLAN er deaktivert, og i betjeningsfeltet slukkes symbolet .


## Koble fra nettverket

Koketoppen kan når som helst kobles fra nettverket.

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

1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Koble fra forbindelsen".
4. Bekreft med "Neste".



Apparatet er koblet fra hjemmenettverket, og symbolet  slukker i betjeningsfeltet.

**Merk:** Nettverkstilkoblingen slettes også hvis du tilbakestiller apparatet til fabrikkinnstillinger.

## Koble til nettverket



1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Koble til nettverk".
4. Følg anvisningene i avsnittet "Manuell tilkobling til hjemmenettverk" eller "Automatisk tilkobling til hjemmenettverk".

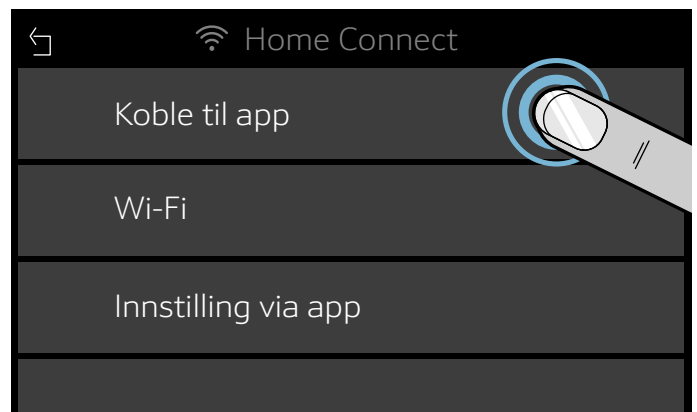
## Koble til app

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

## Merknader

- Enheten må være tilkoblet nettverket.
- Appen må være åpnet og konfigurert.
- Hvis det finnes en direkte forbindelse til en ventilator, må du først koble koketoppen fra hjemmenettverket og starte forbindelsen på nytt. → "Koble fra nettverket" på side 42 → "Koble til nettverket" på side 42

1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Koble til app".



Du kan også koble en annen Home Connect-konto til koketoppen. For å gjøre dette trykker du på "Koble til ny app".

4. Følg instruksjonene i appen for å avslutte tilkoblingen.

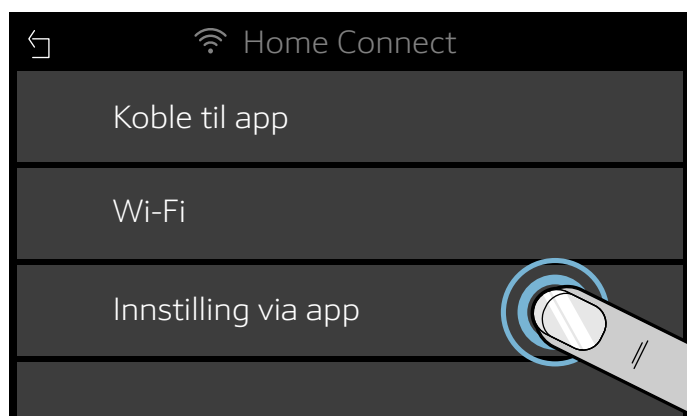
## Innstillinger via app

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

### Merknader

- Koketoppen 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 koketoppen som vises i Home Connect-appen.

1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativet  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Innstillinger via app".



4. Aktiver overføringen ved å trykke på "Ja", og deaktiver overføringen ved å trykke på "Nei".

### Bekreftede innstillinger for tilberedning

Med en gang kokeinnstillingene overføres til kokesonen, vises det en melding på koketoppen. Du blir spurt om innstillingene skal tas i bruk. Du bekrefter innstillingene ved å trykke på "Bruk". Du avviser innstillingene ved å trykke på "Forkast".



## 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.

Med en gang en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen eller koketoppen. For å gjøre dette åpner du grunninnstillingene for koketoppen. Det vises en assistent som veileder deg gjennom oppdateringen.

Etter fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet 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)
- sikkerhetssertifikat 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).



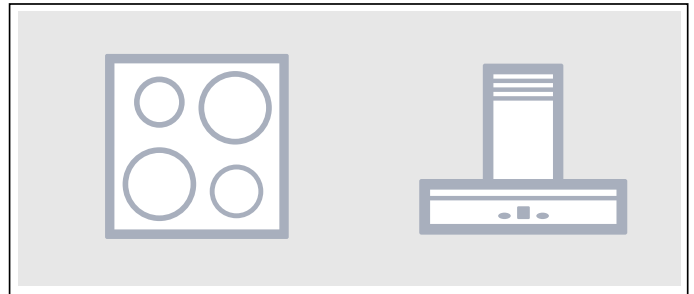
## Tilkobling avtrekkshette

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

Apparatene kan kobles sammen på flere måter:

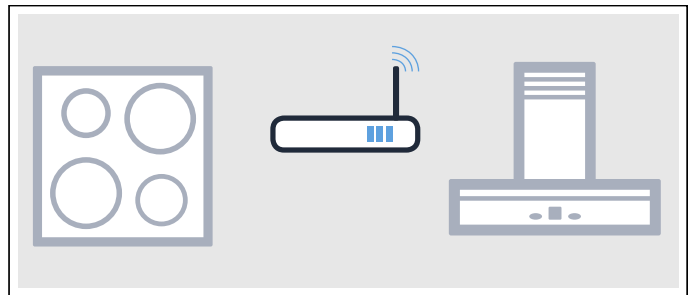
### Direkte forbindelse

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

Du kan koble apparatet til avtrekkshetten via hjemmenettverket og dermed bruke den eksisterende infrastrukturen.



### Merknader


- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen for avtrekkshetten og sørg for at disse også følges, dersom du betjener apparatet via den platetoppbaserte hestetyringen. → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 6
- Betjeningen på avtrekkshetten har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den platetoppbaserte hestetyringen 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



1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Avtreksstyring".
3. Trykk på "Koble sammen apparater".
4. Start tilkoblingen på ventilatoren innen 2 minutter. Når koketoppen er tilkoblet ventilatoren, vises det en melding om dette. I koketoppens statuslinje vises symbolene for koketoppbasert avtreksstyring.

### Tilkobling via hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

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

Kontroller først at ventilatoren er tilkoblet hjemmenettverket.

1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Avtreksstyring".
3. Trykk på "Koble til nettverk".
4. Trykk på WPS-knappen på ruter. Når koketoppen er tilkoblet hjemmenettverket, vises det en melding om dette.
5. Trykk på innstillingen "Koble til ventilator".
6. Start tilkoblingen på ventilatoren. Når koketoppen er tilkoblet ventilatoren, vises det en melding om dette. I koketoppens statuslinje vises symbolene for koketoppbasert avtreksstyring.

**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.

## Tilbakestille forbindelse

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

1. Trykk på sensoren  og velg deretter alternativ  MyProfile for å åpne grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Avtreksstyring".
3. Trykk på "Koble fra nettverk".

## 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 hettstyring" på side 46

Du kan utføre ytterligere innstillinger via betjeningsfeltet.

### Innstilling av viften

#### Slå på

Trykk på symbolet  i statuslinjen.

#### Stille inn viftetrinn

Velg viftetrinn i innstillingsområdet.

Du kan velge mellom trinn 1, 2 og 3. Du velger intensivtrinn ved å trykke på P1 eller P2.

#### Slå av

Velg viftetrinn 0.

### Stille inn automatisk drift

#### Innkobling

1. Trykk på symbolet  i statuslinjen.
2. Trykk på **Automatic** i innstillingsområdet. **Automatic** lyser rødt.

Når det oppstår matos, startes viften automatisk.

#### Slå av

1. Trykk på symbolet  i statuslinjen.
2. Trykk på **Automatic** i innstillingsområdet. **Automatic** lyser hvitt.

### Innstilling av hettens belysning

Du kan slå lyset i ventilatoren på og av på betjeningsfeltet til koketoppen.

Trykk på symbolet  i statuslinjen.

## Innstillinger hettestyring

Den koketoppbaserte avtrekksstyringen kan nås som helst tilpasses dine behov.

**Merk:** Innstillingene vises bare når apparatet er koblet til en ventilator.

Innstilling	Beskrivelse og alternativer
Viftestyring (automatisk start)	Du kan stille inn om/hvordan viften skal starte når koketoppen slås på. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slått av - Ved behov må ventilatoren slås på manuelt.</li> <li>■ Slå på i automatisk modus* - Ventilatoren slås på automatisk når en kokesone slås på.</li> <li>■ Slå på standardmodus - Ventilatoren kobles inn på et fast innstilt trinn når en kokesone slås på.</li> </ul>
Vifteetterløp	Vifteetterløpet sørger for å fjerne resterende matos. Deretter slås viften av automatisk. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vifte av.</li> <li>■ Slå på i automatisk modus.*</li> <li>■ Slå på i standard etterløpstid for viften.</li> <li>■ Ingen endringer i vifteinnstillingene når koketoppen slås av.</li> </ul>
Lys på automatisk	Du kan stille inn om lyset i ventilatoren skal slås på automatisk når koketoppen slås på. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Av</li> <li>■ På* - Lyset slås på når koketoppen slås på.</li> </ul>
Lys av automatisk	Du kan stille inn om lyset i ventilatoren skal slås av automatisk når koketoppen slås av. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Av*</li> <li>■ På - Lyset slås av når koketoppen slås av.</li> </ul>
Koble fra forbindelsen	De lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket og ventilatoren kan til enhver tid tilbakestilles.
* Forhåndsinnstilling ved utlevering	

## 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:

- uforynnet 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.

## Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

### Bruk

#### Det er ikke noe synlig bilde i displayet.

Lysstyrken kan være feil innstilt. Se på displayet ovenfra mens du justerer lysstyrken via grunninnstillingene. Mer informasjon om innstillingene finner du i kapittelet → "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?**

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning og tips.

**Informasjon, advarsler og feilmeldinger**

Dersom det oppstår et problem, vises automatisk informasjon, advarsler eller feilmeldinger i displayet. Følg instruksene på berøringsskjermen for å løse problemet.


**Merk:** . I forbindelse med enkelte advarsler vises en feilkode. Oppgi en eventuell feilkode når du er i kontakt med kundeservice.

**Tips**

Problem	Løsning
Koketoppen slår seg ikke på.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblingsskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Berøringsskjermen reagerer ikke eller er blokkert.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Kokesonens effekttrinn kan ikke økes.	Koketoppens totale effekt ble begrenset. Tilpass den totale effekten under Maksimalt effektopptak i grunninnstillingene. Et svært stort kokekar kan påvirke det maksimale effekttrinnet på samme koketopp-halvdel. Sett kokekaret på plass igjen.
Dersom det befinner seg en gjenstand på berøringsskjermen, høres et signal.	Fjern gjenstanden og still inn koketoppen igjen. Ikke sett varme kokekar på betjeningsfeltet.
Koketoppen reagerer uvanlig eller lar seg ikke betjene normalt.	Slå av apparatet via hovedsikringen i huset eller den aktuelle sikringen i sikringskappet. Vent et par sekunder og koble apparatet til igjen.
Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Når feilmeldingen slukker, kan du fortsette tilberedningen.
Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
Et varmt kokekar står i området ved betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Ta bort kokekaret. Vent noen sekunder. Når feilmeldingen slukker, kan du fortsette tilberedningen.
Kokesonen er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Kontroller feilindikatoren ved å trykke på et vilkårlig betjeningsfelt. Maten kan tilberedes som normalt, men uten bruk av funksjonen for innstillingsoverføring. Kontakt teknisk kundeservice.
FlexPlus-kokesonen kan ikke aktiveres.	Kontroller feilindikatoren ved å trykke på et vilkårlig betjeningsfelt. Det kan tilberedes mat som vanlig med de øvrige kokesonene. Kontakt teknisk kundeservice.
Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel

Problem	Løsning
Temperatursensoren er overopphetet, og kokesonen ble koblet ut. <b>E8202</b>	Vent til temperatursensoren er tilstrekkelig avkjølt, og slå funksjonen på igjen.
Temperatursensoren er overopphetet, og alle kokesoner ble koblet ut. <b>E8203</b>	Når temperatursensoren ikke er i bruk, må du ta den av kokekaret og oppbevare den på god avstand fra andre koketopper og varmekilder. Slå kokesonene på igjen.
Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet. <b>E8204</b>	Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri"
Forbindelsen til temperatursensoren er brutt. <b>E8205</b>	Slå funksjonen av og på igjen.
Temperatursensoren er ødelagt/defekt. <b>E8206</b>	Kontakt teknisk kundeservice.
Indikatoren for temperatursensoren lyser ikke, og temperatursensoren reagerer ikke.	Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri" Hvis problemet vedvarer, må du holde inne symbolet på temperatursensoren i 8–10 sekunder og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt. Se avsnitt Ta kontakt med teknisk kundeservice dersom problemet vedvarer.
Lyset i sensoren blinker to ganger. Batteriet til temperatursensoren er nesten utladet. Neste tilberedning kan bli avbrutt på grunn av et utladet batteri.	Skift ut batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri"
Lyset i sensoren blinker tre ganger. Forbindelsen til temperatursensoren er brutt.	Hold inne symbolet på temperatursensoren i 8–10 sekunder, og koble temperatursensoren til koketoppen på nytt. Se avsnitt → "Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet"
Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde. <b>E9000/E90 10</b>	Kontakt strømleverandøren.
Koketoppen er ikke riktig tilkoblet <b>U400</b>	Koble koketoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblings-skjemaet.

## Demomodus

Hvis symbolet  vises i displayet, er demomodus aktivert. Apparatet varmer ikke når det er i demomodus. Koble apparatet fra strømmen. Vent i noen sekunder og koble apparatet til strømmen igjen. Deaktiver deretter demomodus i grunninnstillingene i løpet av de neste 3 minuttene etter at apparatet ble slått på.

## 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

Hvis du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi apparatets produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.).

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På undersiden av koketoppen.

Du finner også E-nummeret på koketoppens glasskeramikk. Du kan sjekke E-nummer, kunderegister (KI) og FD-nummer 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	-	-	-	1.5	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	1.5	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrøring)	Ja	1.5	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	1.5	Ja
Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	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	Forvarming			Tilberedning		
	Kokekar	Koketrinn	Varighet (Min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk
<b>Koke risengrynsgrøt</b>						
Risengrynsgrøt, kokt med lokk Temperatur på melken: 7 °C Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken. Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Risengrynsgrøt, kokt uten lokk Temperatur på melken: 7 °C Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3	Nei
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	2.5	Nei
<b>Koke ris*</b>						
Vanntemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	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 Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
<b>Tilberede pannekaker**</b>						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Stekepanne 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 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)



9001329417  
970622(10)  
no