



TEPPAN YAKI AND GRILL FOR THE FLEX ZONE

- da** Gryder og pander Teppan Yaki og Grill til FlexZonen2
- fi** Keittoastia ja Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle4
- no** kokekar Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen6
- sv** Kastruller, grytor Teppan Yaki och pannor Grill för Flex-zonen8

Z9417X2 - Z9416X2

da Gryder og pander Teppan Yaki og Grill til FlexZonen

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

Dette ekstra tilbehør er ikke indeholdt i leveringen af kogesektionen. Det kan efterfølgende købes hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv det pågældende referencenummer:

- Z9417X2 Gryder og pander Teppan Yaki.
- Z9416X2 Gryder og pander . Grill.

Teppan Yaki

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

Grill

























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

Stegesensor

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

Anvisninger

- Der findes yderligere oplysninger om denne funktion i kogesektionens betjeningsvejledning. Læs vejledningen omhyggeligt igennem.
- Indstil FlexZonen som den eneste kogezone for at aktivere funktionen korrekt.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydsignal (min.)
Kød			
Schnitzel, naturel ¹	 / 	4	6-10
Filet ¹	 / 	4	6-10
Koteletter ¹	 / 	3	10-15
Steak, rare (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	5	6-8
Steak, medium (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	5	8-12
Steak, well done (tykkelse 3 cm) ¹	 / 	4	8-12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm) ¹	 / 	3	10-20
Bacon ¹	 / 	3	5-8
Hamburgers ¹	 / 	3	6-15
Pølser, kogte ¹	 / 	4	8-20
Pølser, rå ¹	 / 	4	8-20
Gyros ²		4	7-12
Hakket kød ²		4	6-10

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






































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

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

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

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

⁶ Læg madvarerne på efter lydsignalet.

	Gryder og pander	Temperaturtrin	Samlet stegetid efter lydssignal (min.)
Fisk og skaldyr			
Fiskefilet, naturel ¹	 / 	4	10 - 20
Små rejer ¹	 / 	4	4 - 8
Store rejer ¹	 / 	4	4 - 8
Stegning af fisk, hel ¹	 / 	3	15 - 30
Grøntsager			
Squash ¹	 / 	3	4 - 12
Auberginer ¹	 / 	3	4 - 12
Peberfrugter ¹	 / 	3	4 - 15
Stegning af grønne asparges ¹	 / 	3	4 - 15
Svampe ²	 / 	4	10 - 15
Hvidløg ²		2	2 - 10
Svitsning af løg ²		2	2 - 10
Glasering af grøntsager ²		3	6 - 10
Kartofler			
Stegte kartofler af pillekartofler ²		5	6 - 12
Kartoffelpuffer ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserede kartofler ²		3	10 - 15
Retter med æg			
Spejlæg med smør ³		2	2 - 6
Spejlæg med olie ¹		4	2 - 6
Røræg ²		2	4 - 9
Omelet ⁴		2	3 - 6
Pandekager ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴		3	10 - 15
Andet			
Ristning ⁵	 / 	4	4 - 6
Croutoner ²		3	6 - 10
Ristning af mandler ⁶		4	3 - 15
Ristning af nødder ⁶		4	3 - 15
Ristning af pinjekerner ⁶		4	3 - 15
¹ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.			
² Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Rør rundt jævnlige.			
³ Tilsæt smør, og læg madvarer på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.			
⁴ Tilsæt olie (om nødvendigt), og læg madvarer på efter lydssignalet. Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.			
⁵ Tilsæt olie (gnid madvarernes overflade med olie), og læg madvarerne på efter lydssignalet. Vend om nødvendigt.			
⁶ Læg madvarerne på efter lydssignalet.			

fi Keittoastia ja Teppan Yaki ja Grill muuntuvalle Flex-alueelle

Varusteet Teppan Yaki ja Grill ovat ihanteelliset muuntuvalle Flex-alueelle ja optimaaliset paistotunnistimen käytölle.

Tämä lisävaruste ei sisälly keittotason toimitukseen. Voit hankkia niitä jälkikäteen alan liikkeistä tai teknisen huoltopalvelumme kautta. Ilmoita hankkiessasi tuotteen numero:

- Z9417X2 Keittoastia Teppan Yaki.
- Z9416X2 Keittoastia Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki on varuste, jonka avulla voit valmistaa lihaa, kalaa, äyriäisiä, vihanneksia, jälkiruokia ja leipää helposti ja terveellisesti hyvin pienellä öljymäärällä. Teppan Yaki mukautuu täydellisesti muuntuvaan Flex-alueeseen. Elintarvikkeet ovat suorassa kosketuksessa levyyn, ja lämpö siirtyy tasaisesti, jolloin elintarvikkeiden rakenne, väri ja mehukkuus säilyvät paistettaessa ja ruskistettaessa.

Grill

Grill mukautuu muuntuvaan Flex-alueeseen. Voit valmistaa suuret ja pienet määrät lihaa, kalaa, tuoreita vihanneksia ja leipää hyvin pienessä öljymäärässä terveellisesti ja helposti. Urien ansiosta ruoat imevät itseensä tavallista vähemmän rasvaa. Käyttö on helppoa, ja ruoat näyttävät ja maistuvat yhtä hyviltä kuin perinteisessä grillissä valmistettuina. Laita grilliin tai ruoan pinnalle vähän öljyä, jotta lämpö siirtyy helpommin.

Paistotunnistin

Seuraavassa taulukossa on valikoima elintarvikkeiden mukaan lajiteltuja ruokia. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, tilasta ja laadusta.

Huomautuksia

- Keittotason käyttöohjeessa on lisätietoja tästä toiminnosta. Lue ohje huolellisesti läpi.
- Säädä muuntuva Flex-alue yksittäisenä keittoalueena, jotta saat aktivoitua toiminnon asianmukaisesti.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkittä (min)
Liha			
Leike, paneroimaton ¹	 / 	4	6 - 10
Filee ¹	 / 	4	6 - 10
Kyljykset ¹	 / 	3	10 - 15
Pihvi, rare (3 cm paksu) ¹	 / 	5	6 - 8
Pihvi, medium (3 cm paksu) ¹	 / 	5	8 - 12
Pihvi, well done (3 cm paksu) ¹	 / 	4	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu) ¹	 / 	3	10 - 20
Pekoni ¹	 / 	3	5 - 8
Hampurilainen ¹	 / 	3	6 - 15
Ruokamakkarat ¹	 / 	4	8 - 20
Makkarat, raat ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Jauheliha ²		4	6 - 10

¹ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa








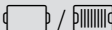


















² Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.

³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

⁴ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.

⁵ Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.

⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.

	Keittoastia	Lämpötilataso	Kokonaispaisto-aika äänimerkistä (min)
Kala ja äyriäiset			
Kalafilee, paneroimaton ¹		4	10 - 20
Ravunpyrstöt ¹		4	4 - 8
Katkaravut ¹		4	4 - 8
Kokonaisen kalan paistaminen ¹		3	15 - 30
Vihannekset			
Kesäkurpitsa ¹		3	4 - 12
Munakoisot ¹		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Vihreän parsan paistaminen ¹		3	4 - 15
Sienet ²		4	10 - 15
Valkosipuli ²		2	2 - 10
Sipulien kuullottaminen ²		2	2 - 10
Vihannesten glaseeraus ²		3	6 - 10
Perunat			
Paistetut perunat kuoriperunoista ²		5	6 - 12
Perunapaistikkaat ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaseeratut perunat ²		3	10 - 15
Munaruokat			
Voissa paistetut kananmunat ³		2	2 - 6
Öljyssä paistetut kananmunat ¹		4	2 - 6
Munakokkeli ²		2	4 - 9
Munakas ⁴		2	3 - 6
Pannukakku ⁴		5	1,5 - 2,5
Köyhät ritarit ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn-pannukakku ⁴		3	10 - 15
Muuta			
Paahtaminen ⁵		4	4 - 6
Krutongit ²		3	6 - 10
Mantelien paahtaminen ⁶		4	3 - 15
Pähkinöiden paahtaminen ⁶		4	3 - 15
Pinjansiementen paahtaminen ⁶		4	3 - 15
¹ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa			
² Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Sekoita säännöllisesti.			
³ Laita voi ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁴ Laita öljy (mikäli tarpeen) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Kokonaiskesto annosta kohden. Paista yksitellen.			
⁵ Laita öljy (hiero elintarvikkeiden pintaan) ja elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki. Käännä tarvittaessa.			
⁶ Laita elintarvike pannuun, kun kuuluu äänimerkki.			

no kokekar Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

Tilbehøret Teppan Yaki og Grill er ideelt egnet til Flex-sonen og optimalt til bruk av stekesensoren.

Dette tilbehøret, som er ekstrautstyr, følger ikke med. Det kan kjøpes i etterkant hos en forhandler eller hos teknisk kundeservice. Oppgi riktig referansenummer:

- Z9417X2 kokekar Teppan Yaki.
- Z9416X2 kokekar Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki gjør det mulig å tilberede kjøtt, fisk, sjømat, grønnsaker, kaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Teppan Yaki tilpasser seg Flex-sonen perfekt. Den direkte kontakten med platen og den jevne varmeoverføringen gjør at matvarene bevarer konsistens, farge og saftighet ved steking og bruning.

Grill

























Grill tilpasser seg Flex-sonen. Du kan tilberede store og små mengder kjøtt, fisk, ferske grønnsaker og brød med svært lite olje. Dette er sunt og enkelt. Rilleformen sørger for at rettene tar til seg mindre fett. Den enkle håndteringen gjør det mulig å grille retter slik at de ser ut og smaker som om de var blitt tilberedt på en tradisjonell grill. Ha litt olje på grillen eller på overflaten av matvarene. Dette letter varmeoverføringen.

Stekesensor

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

Merknader

- Mer informasjon om denne funksjonen finner du i bruksanvisningen til platetoppen. Les nøye gjennom bruksanvisningen.
- Still inn Flex-sonen som en enkelt kokesone for å aktivere funksjonen riktig.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Kjøtt			
Snitsel, naturell ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletter ¹	 / 	3	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk) ¹	 / 	5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) ¹	 / 	5	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) ¹	 / 	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykk) ¹	 / 	3	10 - 20
Bacon ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Forhåndskokte pølser ¹	 / 	4	8 - 20
Rå pølser ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Kjøttdeig ²		4	6 - 10

¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov






































² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.

³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Fisk og sjømat			
Fiskefilet, naturell ¹	 / 	4	10 - 20
Krabber ¹	 / 	4	4 - 8
Reker ¹	 / 	4	4 - 8
Støke hel fisk ¹	 / 	3	15 - 30
Grønnsaker			
Squash ¹	 / 	3	4 - 12
Auberginer ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Støke grønn asparges ¹	 / 	3	4 - 15
Sopp ²	 / 	4	10 - 15
Hvitløk ²		2	2 - 10
Dampe løk ²		2	2 - 10
Glasere grønnsaker ²		3	6 - 10
Poteter			
Stekte poteter av poteter kokt med skall ²		5	6 - 12
Potetkaker ⁴		5	2,5 - 3,5
Glaserte poteter ²		3	10 - 15
Eggeretter			
Speilegg i smør ³		2	2 - 6
Speilegg i olje ¹		4	2 - 6
Eggerøre ²		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Pannekaker ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴		3	10 - 15
Annet			
Risting ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutonger ²		3	6 - 10
Riste mandler ⁶		4	3 - 15
Riste nøtter ⁶		4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁶		4	3 - 15
¹ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Snu ved behov			
² Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Rør regelmessig.			
³ Ha i smør og mat etter signaltonen. Snu ved behov.			
⁴ Ha i olje (ved behov) og mat etter signaltonen. Varighet per porsjon. Stekes én etter én.			
⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.			
⁶ Ha i maten etter signaltonen.			

sv Kastruller, grytor Teppan Yaki och pannor Grill för Flex-zonen

Tillbehör Teppan Yaki och Grill är perfekta för Flex-zonen och optimala för steksensoranvändning.

Extratillbehören medföljer inte hällen. De går att köpa till i butik eller hos service. Ange alltid resp. referensnummer:

- Z9417X2 Kastruller, grytor och pannor Teppan Yaki.
- Z9416X2 Kastruller, grytor och pannor Grill.

Teppan Yaki

Teppan Yaki ger dig smidig och hälsosam tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker, desserter och bröd med väldigt lite olja. Teppan Yaki anpassar sig perfekt till Flex-zonen. Direktkontakten med plattan och den jämna värmeöverföringen bibehåller livsmedlens konsistens, färg och saftighet när du bryner på och bryner.

Grill

























Grill anpassar sig till Flex-zonen. Du tillagar smidigt och hälsosamt stora och små mängder kött, fisk, färsk grönsaker och bröd med väldigt lite olja. Råfflorna gör att maten tar upp mindre fett. Den smidiga användningen gör att du grillar mat som ser ut och smakar som vanlig grillmat. Tillsätt lite olja på grillen eller matytan för att underlätta värmeöverföringen.

Steksensor

Följande tabell visar ett urval med maträtter sorterade på livsmedel. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet.

Anvisningar

- Det finns utförligare information om funktionen i hällens bruksanvisning. Läs igenom anvisningen noga.
- Ställ in Flex-zonen som enda kokzon för att slå på funktionen rätt.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Kött			
Schnitzel, opanerad ¹	 / 	4	6-10
File ¹	 / 	4	6-10
Kotletter ¹	 / 	3	10-15
Biff, rare (3 cm tjock) ¹	 / 	5	6-8
Biff, medium (3 cm tjock) ¹	 / 	5	8-12
Biff, genomstek (3 cm tjock) ¹	 / 	4	8-12
Fågelbröst (2 cm tjockt) ¹	 / 	3	10-20
Fläsk ¹	 / 	3	5-8
Hamburgare ¹	 / 	3	6-15
Varmkorv ¹	 / 	4	8-20
Grillkorv, rå ¹	 / 	4	8-20
Gyros ²		4	7-12
Köttfärs ²		4	6-10

¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs




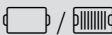
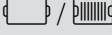



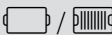


















² Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁴ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

⁵ Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.

	Kastruller, grytor och pannor	Temperaturläge	Total stektid från ljudsignalen (min.)
Fisk och skaldjur			
Fiskfilé, opanerad ¹		4	10-20
Krabba ¹		4	4-8
Räkor ¹		4	4-8
Steka hel fisk ¹		3	15-30
Grönsaker			
Zucchini ¹		3	4-12
Aubergine ¹		3	4-12
Paprika ¹		3	4-15
Steka grön sparris ¹		3	4-15
Svamp ²		4	10-15
Vitlök ²		2	2-10
Sveta lök ²		2	2-10
Glaserad grönsaker ²		3	6-10
Potatis			
Stekt potatis på skalpotatis ²		5	6-12
Råror ⁴		5	2,5-3,5
Glaserad potatis ²		3	10-15
Äggrätter			
Smörstekt ägg ³		2	2-6
Oljestekt ägg ¹		4	2-6
Äggröra ²		2	4-9
Omelett ⁴		2	3-6
Pannkakor ⁴		5	1,5-2,5
Fattiga riddare ⁴		3	4-8
Österrikiska Kaiserschmarrn ⁴		3	10-15
Övrigt			
Rosta ⁵		4	4-6
Krutonger ²		3	6-10
Rosta mandlar ⁶		4	3-15
Rosta nötter ⁶		4	3-15
Rosta pinjenötter ⁶		4	3-15

¹ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs

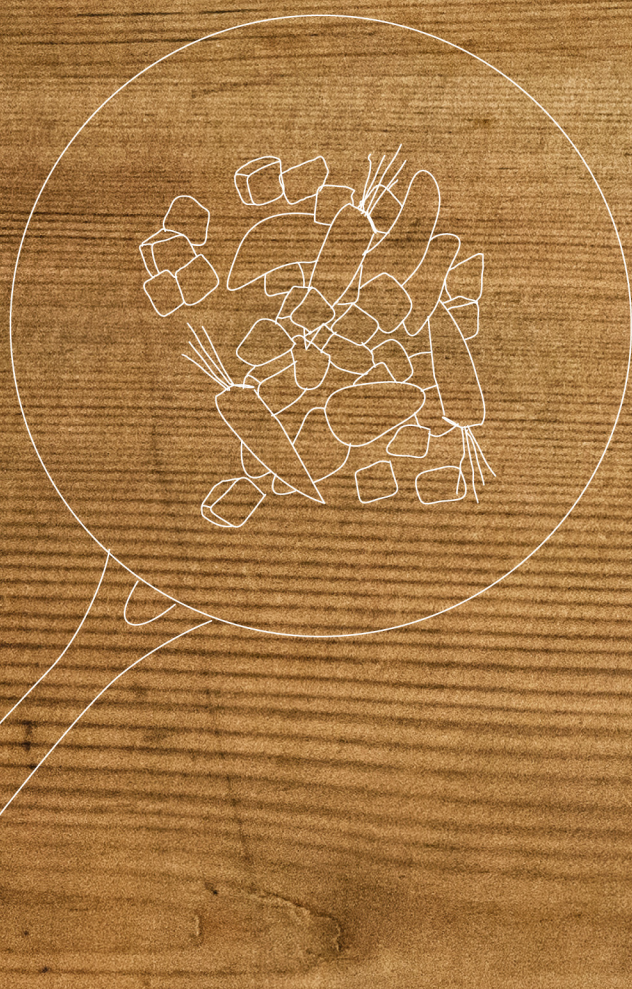
² Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Rör om hela tiden.

³ Tillsätt smör och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁴ Tillsätt olja (om det behövs) och livsmedel efter ljudsignalen. Total tillagningstid per portion. Stek i följd.

⁵ Tillsätt olja (gnid in ytan) och livsmedel efter ljudsignalen. Vänd, om det behövs.

⁶ Tillsätt livsmedlet efter ljudsignalen.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001366619
980110(00)
da, fi, no, sv