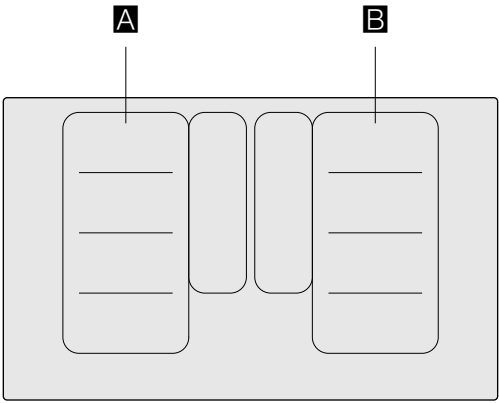




KOKESONE

[no] BRUKSVEILEDNING

T68.F6...



		g*	b*
A / 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

	Forskriftsmessig bruk	5
	Viktige sikkerhetsanvisninger	6
	Årsaker til skader	7
	Oversikt	7
	Miljøvern	8
	Råd om energibesparelse	8
	Miljøvennlig håndtering	8
	Koking med induksjon	8
	Fordeler med matlaging med induksjon	8
	Kokekar	8
	Bli kjent med apparatet	10
	Bryterpanelet	10
	Kokesonene	11
	Oversikt over menyene	11
	Restvarmeindikator	12
	Betjening av apparatet	12
	Første gangs bruk	12
	Slå koketoppen på og av	12
	Stille inn kokesone	12
	Anbefalinger for tilberedning	13
	Flex-sone	16
	Råd for bruk av kar	16
	Som to uavhengige kokesoner	16
	Som en eneste hel kokesone	16
	Move-funksjon	17
	Aktiver	17
	Deaktiver	17
	FlexPlus-sone	18
	Merknader om kokekar	18
	Aktiver	18
	Deaktiver	18
	Tidsfunksjoner	19
	Programmering av tilberedningstid	19
	Timeren	19
	Stoppeklokkefunksjon	19
	PowerBoost-funksjon	20
	Aktiver	20
	Deaktiver	20
	ShortBoost-funksjon	20
	Anbefalinger ved bruk	20
	Aktiver	20
	Deaktiver	21
	Varmefunksjon	21
	Aktiver	21
	Deaktiver	21
	Overføring av innstillinger	22
	Aktiver	22
	Hjelpfunksjoner ved koking	23
	Funksjonstyper kokehjelp	23
	Egnet kokekar	24
	Sensorer og spesialtilbehør	24
	Funksjoner og koketrinn	24
	Anbefalte retter	27
	Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen	35
	Kokeassistent	37
	Trådløs temperatursensor	37
	Klargjøring og pleie av den trådløse temperatursensoren	37
	Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet	38
	Rengjøring	38
	Bytte av batteri	39
	Samsvarserklæring	39
	Barnesikring	40
	Aktivere og deaktivere barnesikring	40
	Permanent barnesikring	40
	Vaskebeskyttelse	40
	Aktiver	40
	Deaktiver	40
	Automatisk sikkerhetsutkobling	40
	Grunninnstillinger	41
	Til grunninnstillingene:	41
	Meny for grunninnstillinger	41
	Gå ut av grunninnstillingene	41
	Lagre eller forkaste endringer	41

	Energibruksindikasjon	42
	Test av kokekar	42
	Strømstyring	43
	Home Connect	43
	Installere.	43
	Innstillinger for Home Connect.	45
	Programvareoppdatering	47
	Fjerndiagnostisering	47
	Datavern.	48
	Samsvarserklæring.	48
	Tilkobling avtrekkshette	48
	Installere.	49
	Koble fra nettverket	49
	Styring av hetten via koketoppen	49
	Innstillinger hettestyring	50
	Rengjøring	51
	Koketopp	51
	Platetoppromme.	51
	Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	52
	Hva kan du gjøre ved feil?	53
	Informasjon, advarsler og feilmeldinger	53
	Tips	53
	Demomodus.	54
	Kundeservice	55
	E-nummer og FD-nummer	55
	Testretter	56

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



Forskriftsmessig bruk

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

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF fra 20. juni 1990 samt DIN EN 45502-2-1 og DIN EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppen uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

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 svikt!

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

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

- Den trådløse kokesensoren er utstyrt med et batteri som kan skades dersom det utsettes for høye temperaturer. Fjern sensoren fra kokekaret og hold den unna samtlige 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.

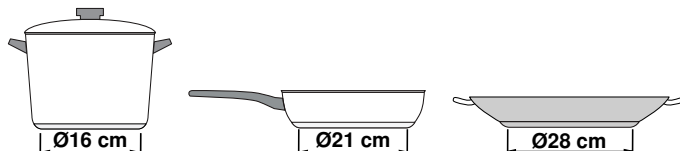
Kokekar

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.

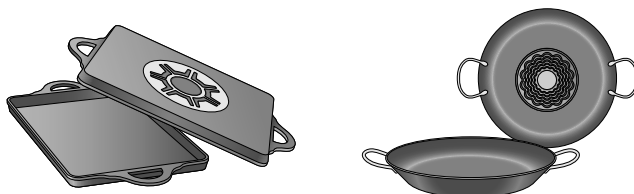


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flex-sone".

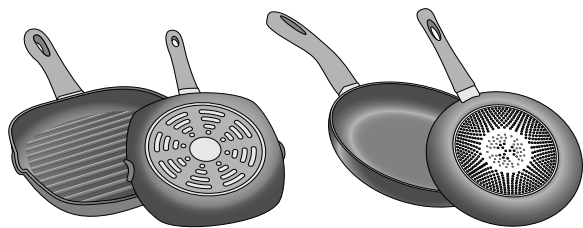


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- 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

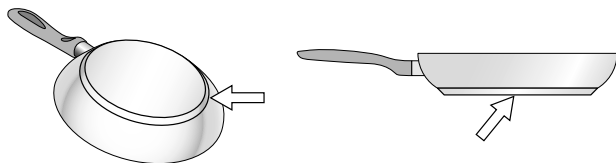
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Kokekarsensor

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

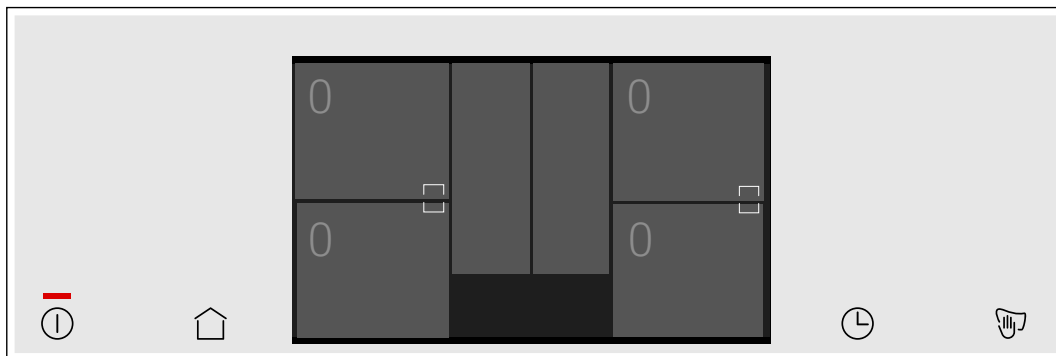


Bli kjent med apparatet

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

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

Bryterpanelet



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





Sensorfelter

Sensorfeltene er berøringsfelter. Når du skal velge en funksjon, trykker du på det tilsvarende symbolet. I displayet vises de tilgjengelige funksjonene.

Merknader

- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet kan føre til at det fungerer dårligere.
- Sett aldri varme kokekar på berøringsskjermen. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

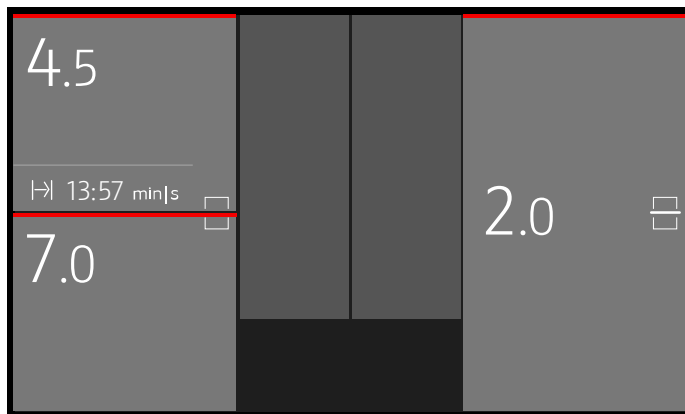
Kokesone		
	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
	Fleksibel kokesone	Se avsnitt → "Flex- sone"
 / 	FlexPlus-kokesone	FlexPlus-kokesonene slår seg alltid på i forbindelse med enten den venstre eller høyre fleksible kokesonen. Se avsnitt → "FlexPlus-sone"
Bruk bare kokekar som egner seg til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

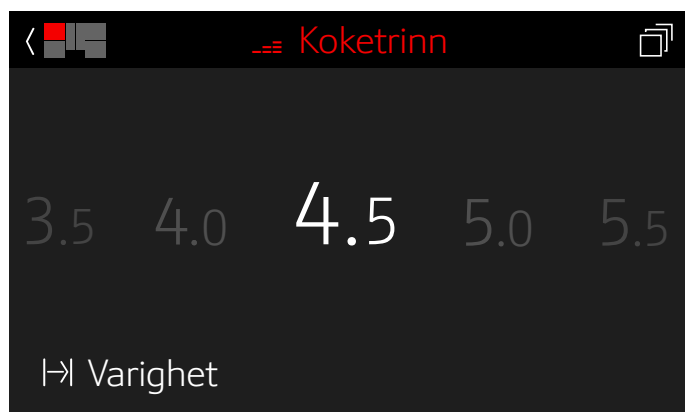
Hovedvisningen viser en oversikt over kokesonene på koketoppen. I de aktive kokesonene vises kokemodus, effekttrinn og tidsfunksjoner.



Innstillingsområde

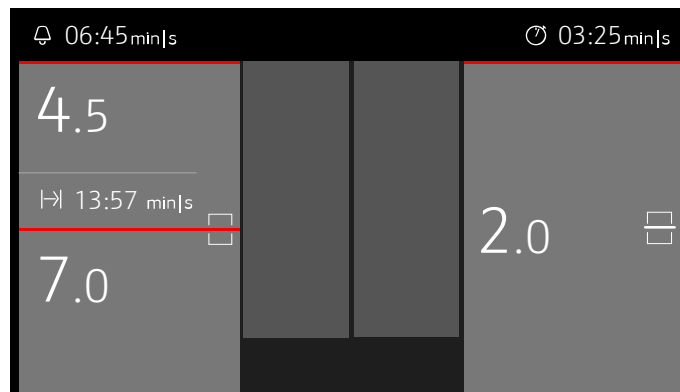
I en kokesones innstillingsområde kan du stille inn effekttrinn, tilberedningstider og forskjellige kokemoduser for denne kokesonen.

Du kommer til innstillingsområdet ved å berøre ønsket kokesone.

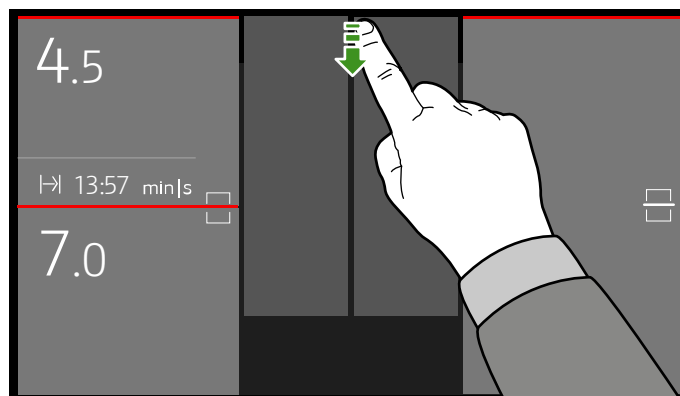


Statuslinje

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. Merk: 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

Når du slår på apparatet for første gang, vises den menyen hvor du foretar de første innstillingene.

Deretter vises hovedvisningen.

Merk: Språk og alle øvrige innstillinger 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 ①. Du hører et lydsignal, og berøringsskjermen lyser. Etter en kort innkoblingstid er koketoppen klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet ① 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 30 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.

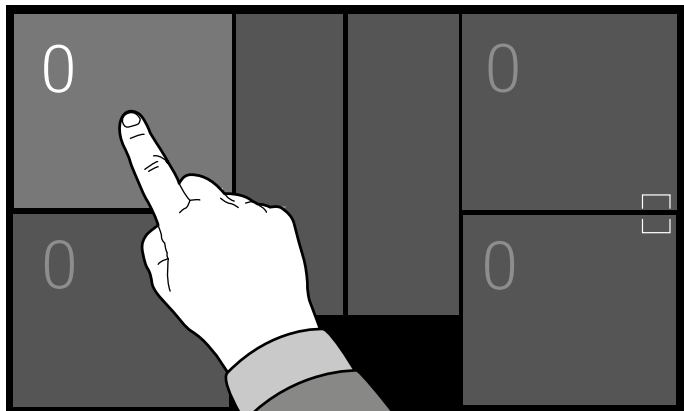
Merknader

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

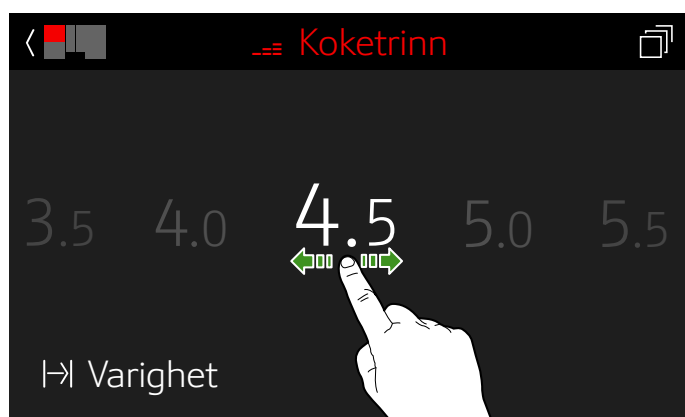
Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Velg 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.

Merk: Hvis det ikke står noe kokekar på den aktive kokesonen, blinker det valgte koketrinnet. Etter en stund kobler kokesonen seg ut.

Endre koketrinn

Velg kokesone og still inn det nye koketrinnet i innstillingsområdet.

Skrut 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)
Smelting		
Sjokolade, kuertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfrost	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfrost	3 - 4	35 - 55
Trekking, småkoking		
Potetball*	4.5 - 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
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skelte 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	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60
* Uten lokk		
** Snu flere ganger		
***Forvarm med koketrinn 8-8,5.		

	Koketrinn	Steketid (min)
Surre/steke med lite olje*		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfrost	6 - 7	6 - 12
Kotelett, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfrost**	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)**	4.5 - 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, dypfrost	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfrosne 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

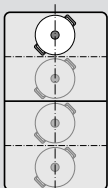
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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.

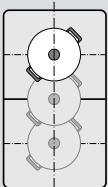
Råd for bruk av kar

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

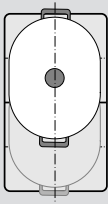
Som en eneste kokesone



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

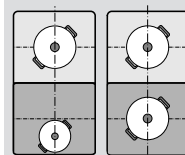


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



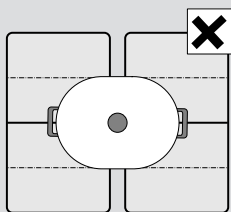
Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

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 konfigurasjonsinnstillingen for den fleksible sonen kan du slå opp i kapittel → "Grunninnstillinger".

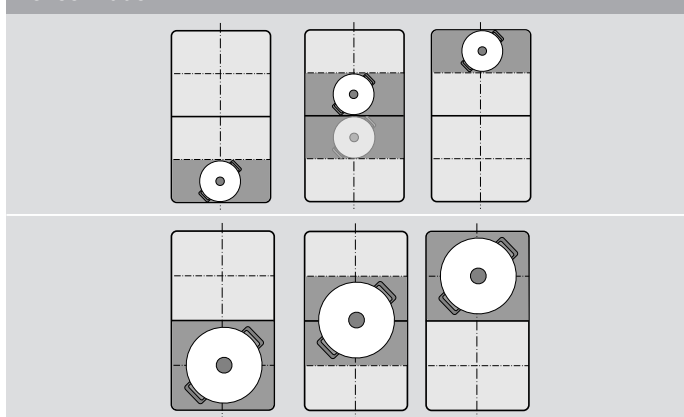


Move-funksjon

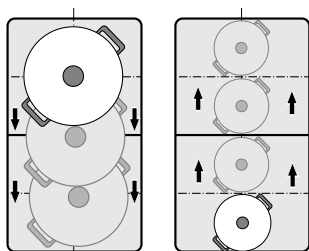
Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

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

Kokeområder



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 $\underline{\underline{1}}$.



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

→ "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.

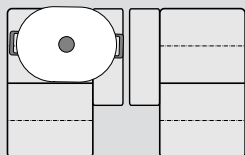
Merknader om kokekar

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

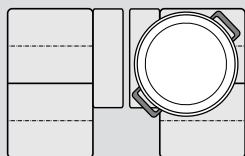
Kokekaret bør dekke kokesonen på siden og FlexPlus-kokesonen.

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

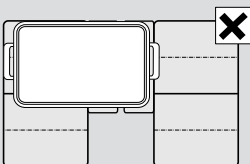
Sette på kokekar



Langt kokekar:
Aktiver den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner eller som én kokesone.



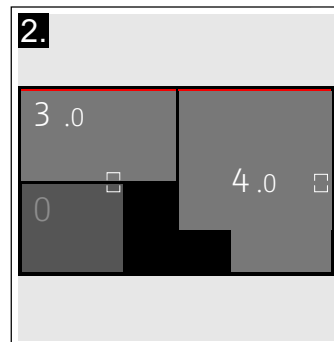
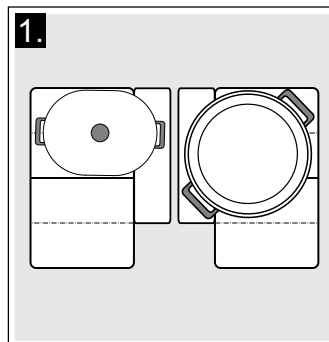
Stort, rundt kokekar:
Aktiver den fleksible kokesonen som én enkelt kokesone.



Kokekaret må ikke dekke begge FlexPlus-kokesonene samtidig.

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  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  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.

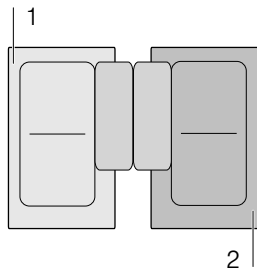
Trykk på symbolet  for å gå tilbake til hovedvisningen.



PowerBoost-funksjon

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

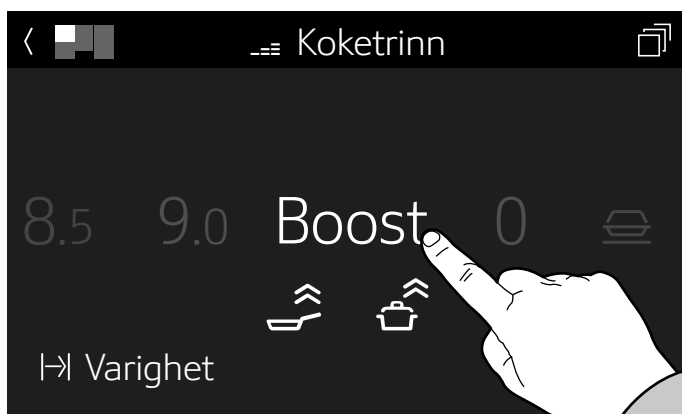
Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



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.

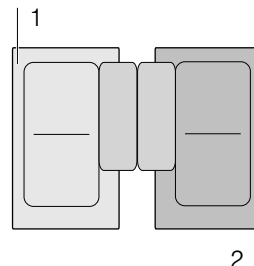


ShortBoost-funksjon

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).



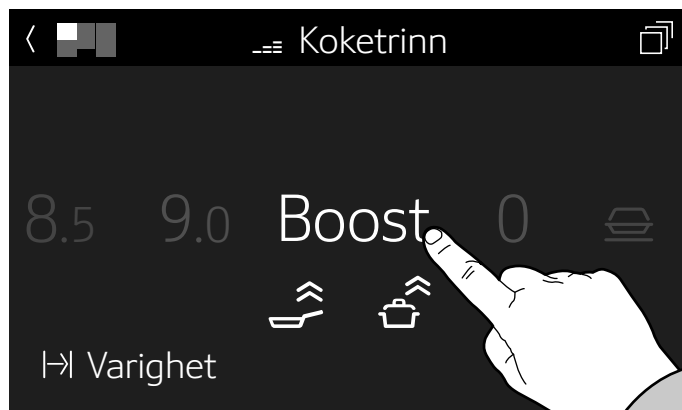
Merk: Shortboost-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.

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 inn 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: Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.




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

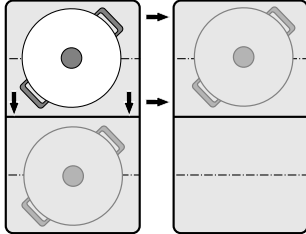
1. Velg kokesone.
 2. Still koketrinnet til 0 i innstillingsområdet. Indikatoren  og kokesonen slår seg av.
- Funksjonen er deaktivert.



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	Temperaturtrinn	Kokekar	Tilgjengelighet	Aktivere
Stekesensor				
Surre/steke med lite fett	1, 2, 3, 4, 5		Alle kokesoner	
Kokefunksjoner				
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 en diameter på 15 cm.
- Z9452X0 Panne med en diameter på 19 cm.
- Z9453X0 Panne med en diameter på 21 cm.
- Z9455X0 Panne med en diameter på 28 cm. Anbefales kun til FlexPlus-kokesonen.
- Z9417X2 Teppanyaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.
- Z9416X2 Stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.

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

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen 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 → "Flex- sone".
- 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 → "Koking med induksjon".

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

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

Slik stiller du inn

Velg et passende temperaturtrinn i tabellen. Sett et tomt kokekar 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 funksjonen 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 tilfredstillende, 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 Stille inn kokepunkt, 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.

Anbefalte retter

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

Hjelpefunksjoner ved koking:

	Stekesensor for panner
	Kokesensor

Kjøtt	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Snitsel, naturell ¹		4	6 - 10
Snitsel, panert ¹		4	6 - 10
Filet ²		4	6 - 10
Koteletter ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Wienerschnitzel ¹		4	10 - 15
Biff, blodig (3 cm tykk) ²		5	6 - 8
Biff, medium (3 cm tykk) ²		5	8 - 12
Biff, godt stekt (3 cm tykk) ¹		4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹		3	10 - 20
Strimlet kjøtt ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Bacon ¹		2	5 - 8
Kjøttdeig ³		4	6 - 10
Hamburgere (1,5 cm tykke) ¹		3	6 - 15
Karbonader (2 cm tykke) ¹		3	10 - 20
Fylte karbonader ¹		3	10 - 20
Forhåndskokte pølser ¹		3	8 - 20
Rå pølser ¹		3	8 - 20
Trekking			
Pølser ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Koking			
Kjøttboller ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Suppehøne ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Kokt oksekjøtt ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Snus flere ganger.

² Tilsett oljen og matvarene etter signaltone.









³ Rør jevnlig.









⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltone.











⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.
















⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.







Kjøtt	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Koking i trykkoker			
Suppehøne ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Kokt oksekjøtt ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritering med mye olje			
Fritere kylling i biter ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere kjøttboller ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Snus flere ganger. ² Tilsett oljen og matvarene etter signaltonen. ³ Rør jevnlig. ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen. ⁶ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			



Fisk	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Fiskefilet, naturell ¹		4	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹		3	10 - 20
Krabber ¹		4	4 - 8
Reker ¹		4	4 - 8
Helstekt fisk ¹		3	10 - 20
Trekking			
Dampet fisk ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritering med mye olje			
Fritere fisk i beignetdeig ³		5 - 170 °C	10 - 15
Fritere panert fisk ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Snus flere ganger. ² Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ³ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			







Eggeretter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Speilegg i smør ¹		2	2 - 6
Speilegg ²		4	2 - 6
Eggerøre ³		2	4 - 9
Omelett ⁴		2	3 - 6
Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Arme riddere ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁴		3	10 - 15
Koking			
Kokte egg ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ Tilsett smør og matvarer etter signaltonen. ² Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen. ³ Rør jevnlig. ⁴ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Hvitløk ¹		2	2 - 10
Løk, surret ¹		2	2 - 10
Løkringer ¹		3	5 - 10
Squash ²		3	4 - 12
Auberginer ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Steke grønn asparges ²		3	4 - 15
Sopp ¹		4	10 - 15
Dampe grønnsaker i olje ¹		1	10 - 20
Glaserte grønnsaker ¹		3	6 - 10
¹ Rør jevnlig. ² Snus flere ganger. ³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene i pannen etter signaltonen. ⁴ Tilsett matvarene helt i begynnelsen. ⁵ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Grønnsaker og belgfrukter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Koking			
Brokkoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Blomkål ³		3 - 100 °C	10 - 20
Rosenkål ³		3 - 100 °C	30 - 40
Grønne bønner ³		3 - 100 °C	15 - 30
Kikarter ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Erter ³		3 - 100 °C	15 - 20
Linser ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Koking i trykkoker			
Grønnsaker i trykkoker ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Kikarter i trykkoker ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Hvite bønner i trykkoker ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Linser i trykkoker ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritering med mye olje			
Fritere panerte grønnsaker ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere grønnsaker i beignetdeig ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere panert sopp ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritere sopp i beignetdeig ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Rør jevnlig. ² Snus flere ganger. ³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene i pannen etter signaltone. ⁴ Tilsett matvarene helt i begynnelsen. ⁵ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Poteter	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Stekte poteter av poteter kokt med skall ¹		5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter) ¹		4	15 - 25
Potetkaker ²		5	2,5 - 3,5
Røstipoteter ³		2	50 - 55
Glaserte poteter ¹		3	10 - 15
Trekking			
Tilberede potetballer ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
¹ Rør jevnlig. ² Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ³ Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltone. ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltone. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Poteter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Koking			
Koke poteter ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Koking i trykkoker			
Poteter i trykkoker ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Rør jevnlig. ² Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ³ Tilsett olje og matvarer i pannen etter signaltonen. ⁴ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Pasta og korn	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Ris ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Semulegrøt ²		2 - 90 °C	5 - 10
Koking			
Deigvarer ²		3 - 100 °C	7 - 10
Fylt pasta (ravioli o.l.) ²		3 - 100 °C	6 - 15
Koking i trykkoker			
Ris i trykkoker ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen. ² Rør jevnlig. ³ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Supper	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Kremede ferdigsupper ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Koking			
Hjemmelagde buljonger ²		3 - 100 °C	60 - 90
Ferdigsupper ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Koking i trykkoker			
Hjemmelaget buljong i trykkoker ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Rør jevnlig. ² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Sauser	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Tomatsaus med grønnsaker ¹		1	25 - 35
Béchamelsaus ¹		1	10 - 20
Ostesaus ¹		1	10 - 20
Koke inn / redusere saus ¹		1	25 - 35
Søte sauser ¹		1	15 - 25
¹ Rør jevnlig.			

Dessert	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Trekking			
Risengrynsgrot ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Havregrot ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Sjokoladepudding ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Koking			
Kompott ²		3 - 100 °C	15 - 25
Fritering med mye olje			
Fritere berlinerboller ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere smultringer ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritere buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Rør jevnlig.			
² Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			
³ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Dypfryste produkter	Hjelpefunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Snitsel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Fjærkrebryst ¹		4	10 - 30
Kylling-nuggets ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Fiskefilet, naturell ¹		3	10 - 20
Fiskefilet, panert ¹		3	10 - 20
Fiskepinner ¹		4	8 - 12
Steke pommes frites ²		5	4 - 6
Panneretter ²		3	6 - 10
Vårruller ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Varmholding, oppvarming			
Grønnsaker i fløtesaus ²		1 - 70 °C	15 - 20
Koking			
Grønne bønner, dypfryste ³		3 - 100 °C	15 - 30
Fritering med mye olje			
Fritere pommes frites ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Snus flere ganger.			
² Rør jevnlig.			
³ Oppvarming og tilberedning med lokk. Tilsett matvarene etter signaltonen.			
⁴ Varm opp oljen med lokk på. Stekes etter hverandre og uten lokk.			

Annet	Hjelpesfunksjoner ved koking	Temperaturtrinn	Total tilberedningstid fra signaltone (min)
Steking med lite olje			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutonger ²		3	6 - 10
Tørre ferdigretter ³		1	5 - 10
Riste mandler ⁴		4	3 - 15
Riste nøtter ⁴		4	3 - 15
Riste pinjekjerner ⁴		4	3 - 15
Varmholding, oppvarming			
Varme opp gulasjsuppe ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Varme opp gløgg ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Trekking			
Varme opp melk ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Snus flere ganger.			
² Rør jevnlig.			
³ Tilsett vannet etter signaltonen. Tilsett matvarene med en gang vannet har kokt opp.			
⁴ Tilsett matvarene etter signaltonen.			
⁵ Tilsett matvarene helt i begynnelsen.			

Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

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

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.
























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.

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

Merk: Still inn Flex-sonen som en enkelt kokesone for å aktivere funksjonen riktig.


	Kokekar	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varsel-signalet (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
Fisk og sjømat			
Fiskefilet, naturell ¹	 / 	4	10 - 20
Krabber ¹	 / 	4	4 - 8
Reker ¹	 / 	4	4 - 8
Steke hel fisk ¹	 / 	3	15 - 30
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 varselssignalet (min.)
Grønnsaker			
Squash ¹		3	4 - 12
Auberginer ¹		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Steke 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.			

Kokeassistent

Med denne funksjonen kan du tilberede de forskjellige 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 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:

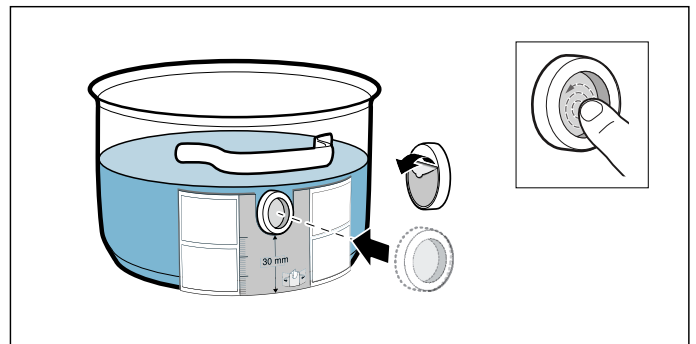
00577921	Sett med 5 silikonfester
Z31PX10X0	Kokesensor og sett med 5 silikonfester

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.

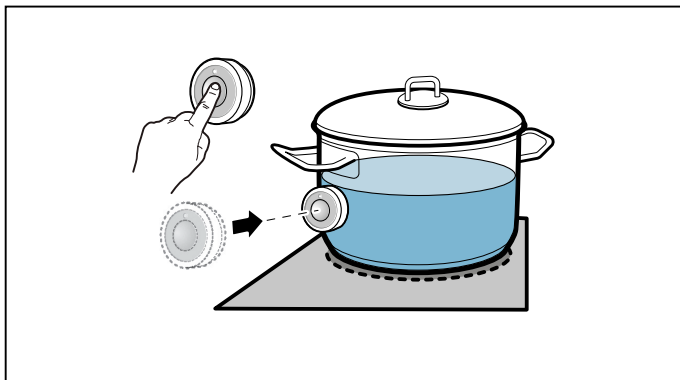
La limet tørke i 1 time for riktig herding. Ikke bruk eller vask kokekaret i løpet av denne tiden.

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 koke toppen.
- 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.

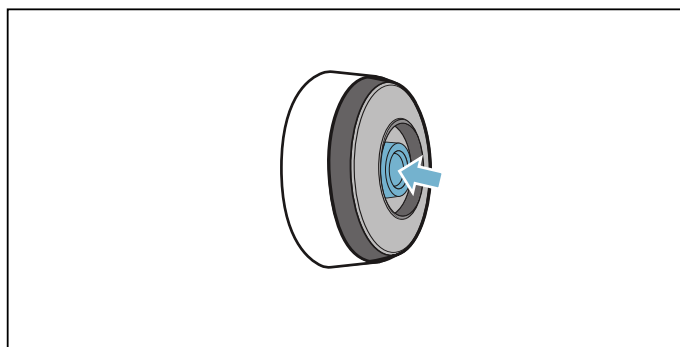
Merk:

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



Merknader

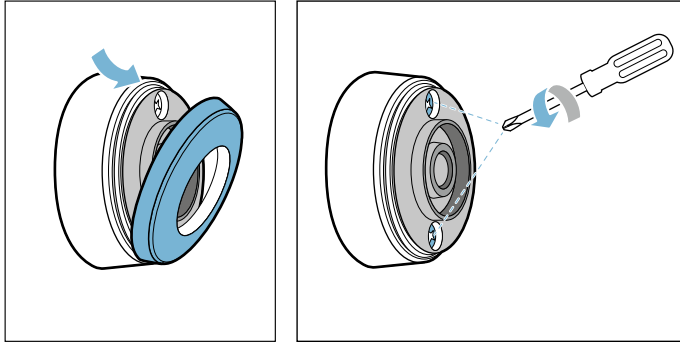
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som skuresvamber, -børster eller rensemidler.
- Ikke ta på sensorvinduet med fingeren. Det kan bli tilsmusset eller oppskrapet.

Bytte av batteri

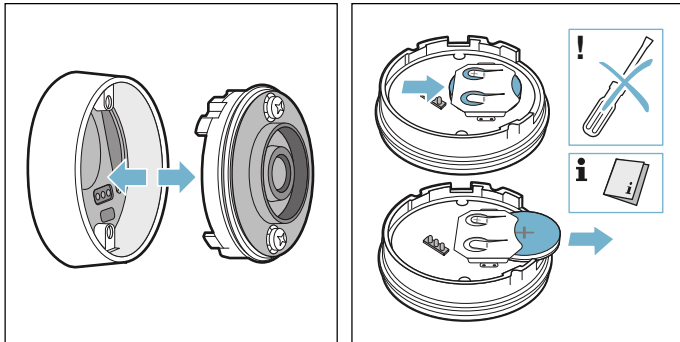
Hvis temperatursensoren ikke lyser når du har trykket på symbolet, er batteriet utladet.

Slik bytter du batteri:

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

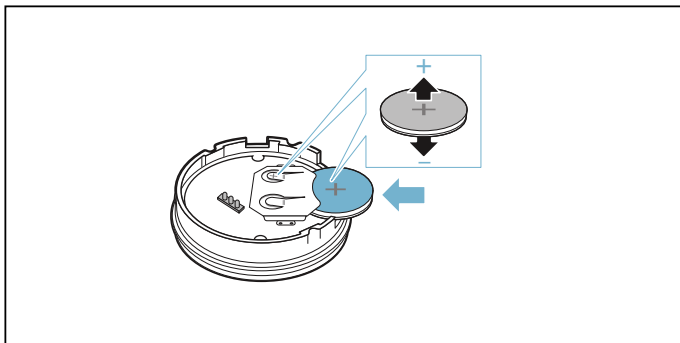


2. Åpne dekselet til temperatursensoren. Ta batteriet ut av underdelen av huset, og sett inn et nytt batteri (pass på at pluss- og minuspoleen vender riktig vei).

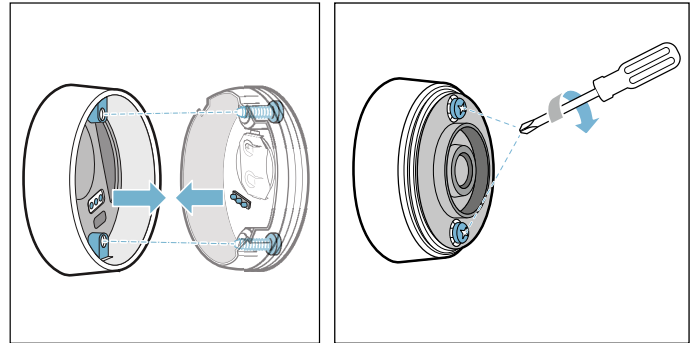


Obs!

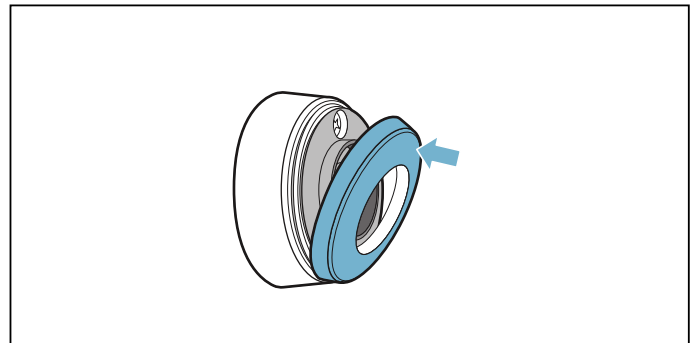
Ikke bruk gjenstander i metall når du skal ta ut batteriet. Ikke ta på batterikontaktene.



3. Lukk dekselet til temperatursensoren (utsparingene for skruene i dekselet må stemme overens med fordyppningene 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 internettadressen 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: Rengjøringsperren 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 effektrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

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


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 avtrekkshtten 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.
Stille inn kokepunkt	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*".

Strømstyring

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

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

For å unngå at denne verdien overstiges, har platetoppen en rekke komponenter for å foreta en intelligent fordeling av den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

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

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

Home Connect

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.

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.

Ta hensyn til informasjonen som følger med Home Connect.



Utfør innstillingene ved å følge trinnene som vises i appen.

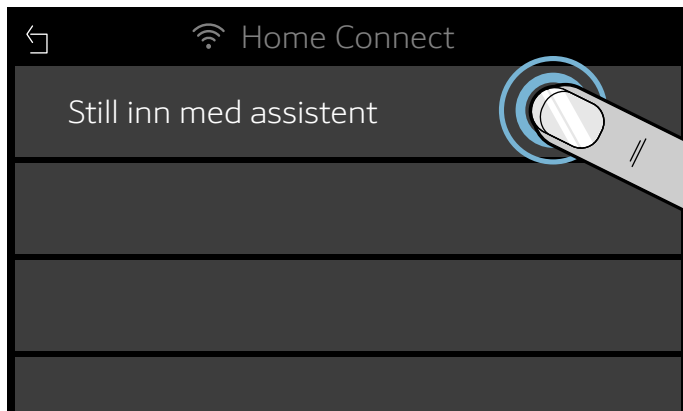
Appen må åpnes til konfigurering.

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 registrering på hjemmenettverket".

1. Trykk på sensoren  og velg så alternativet  MyProfile for å komme til 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-tasten på ruterens innen 2 minutter. Når platetoppen 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

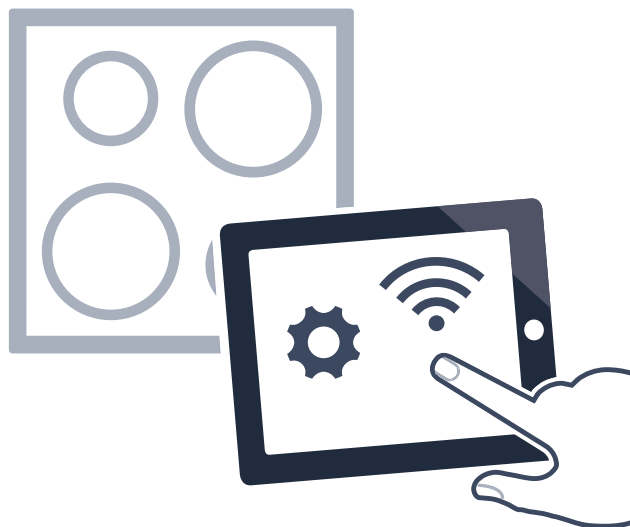
1. Trykk på sensoren  og velg så alternativet  MyProfile for å komme til grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Still inn med assistent" for å starte Home Connect-assistenten.

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 platetoppens 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 nå 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
Still inn med assistent	Du kan koble koketoppen til hjemmenettverket automatisk eller manuelt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Still inn med assistent (automatisk tilkobling til hjemmenettverket)*. ■ Still inn med assistent: ingen WPS-funksjon (manuell tilkobling til hjemmenettverkets). Merk: Innstillingen vises kun hvis koketoppen ennå ikke er koblet til hjemmenettverket.
Koble til med app	Du kan opprette tilkoblingen med én eller flere Home Connect-kontoer. Merk: 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"> ■ Nei - appen viser kun hvilken tilstand koketoppen er i. ■ Ja* - det kan sendes kokeinnstillinger fra appen til koketoppen. De kokeinnstillingene som sendes, må bekreftes på koketoppen. Merk: 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"> ■ Slått av - trådløs modul slått av. ■ Slått på* - trådløs modul slått på. Merk: Innstillingen vises bare når koketoppen er koblet til hjemmenettverket.
Koble fra forbindelsen	De lagrede tilkoblingene til hjemmenettverket kan tilbakestilles når som helst. Merk: Innstillingen vises bare når koketoppen er koblet til hjemmenettverket.
Apparatinfo	Det vises informasjon om Home Connect og nettverket. Merk: Innstillingen vises bare når koketoppen er koblet til hjemmenettverket.

* Forhåndsinnstilling ved utlevering

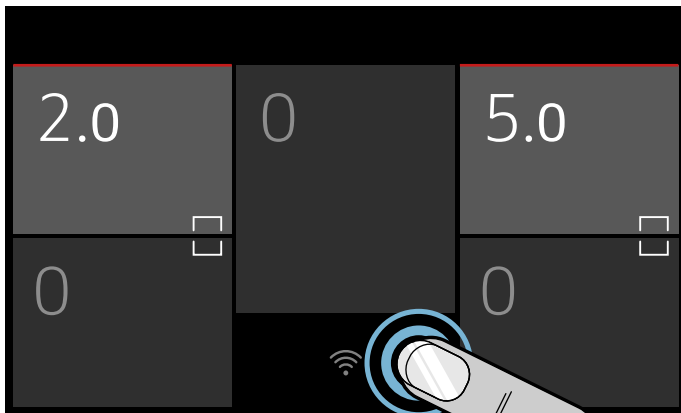
Merk:

"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-indikatoren i hovedbetjeningsfeltet endrer seg avhengig av statusen og kvaliteten på tilkoblingen og Home-Connect-serverens tilgjengelighet.

Du får en beskrivelse av de symbolene du ser, ved å trykke på symbolet .





Deaktivere WLAN


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

Merk:

I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

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


Platetoppen kan når som helst kobles fra nettverket.

Merk:

Hvis platetoppen er koblet fra nettverket, kan den ikke betjenes via Home Connect.

1. Trykk på sensoren  og velg så alternativet  MyProfile for å komme til grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Slett nettverk".
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 så alternativet  MyProfile for å komme til grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Still inn med assistent" for å starte Home Connect-assistenten.
4. Følg anvisningene iht. → "Automatisk registrering på hjemmenettverket" eller → "Manuell registrering på hjemmenettverket".

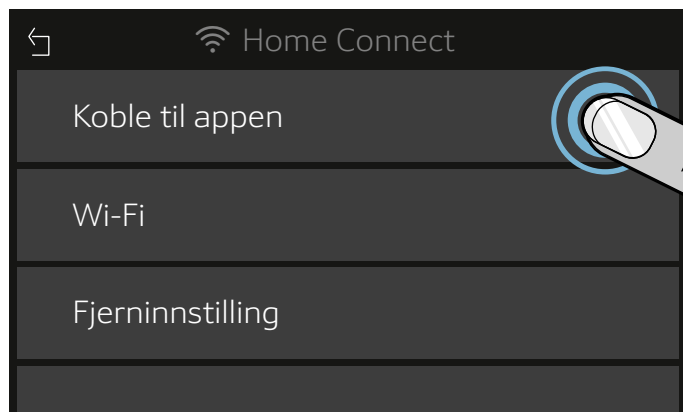
Koble til app

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

Merknader

- Enheten må være tilkoblet nettverket.
- Appen må være åpnet og konfigurert.
- Hvis det finnes en direkte forbindelse til en ventilator, må du først koble platetoppen fra hjemmenettverket og starte forbindelsen på nytt. → "Koble fra nettverket" på side 46 → "Koble til nettverket" på side 46

1. Trykk på sensoren  og velg så alternativet  MyProfile for å komme til grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Koble til med app".



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

4. Følg instruksjonene i appen for å avslutte tilkoblingen.

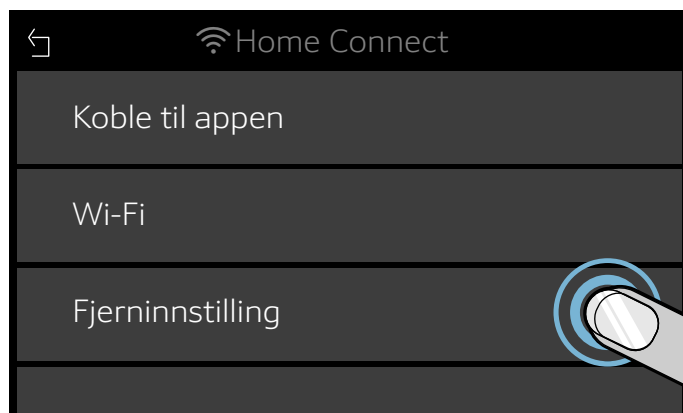
Innstillinger via app

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

Merknader

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

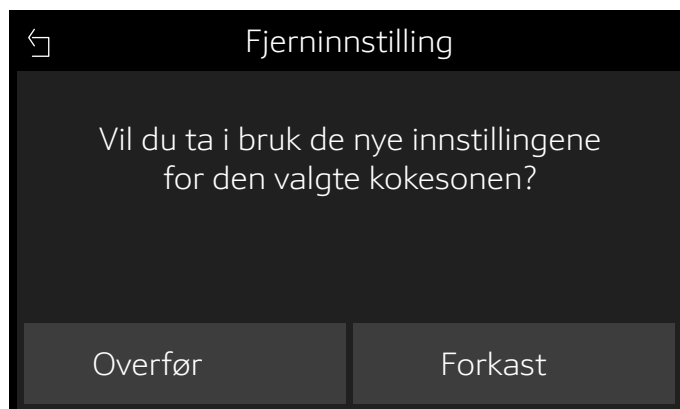
1. Trykk på sensoren  og velg så alternativet  MyProfile for å komme til grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Home Connect".
3. Trykk på "Fjerninnstilling".



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

Bekreft 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.

Fjerndiagnostisering

Ved feil kan kundeservice gå inn på ditt apparat ved hjelp av fjerndiagnostisering.

Kontakt kundeservice og påse at apparatet er koblet til Home Connect-serveren, og sjekk om fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land.

Merk:

For mer informasjon om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, kan du gå inn på Hjelp og support-siden på Home Connect-nettstedet for landet ditt: www.home-connect.com

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 Wi-Fi-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.



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.
5 GHz bånd: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	NO	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk								



Tilkobling avtrekkshette

Du kan kombinere dette apparatet med en passende ventilator og dermed styre funksjonene for ventilatoren via koketoppen.

Du har forskjellige muligheter til å koble sammen apparatene:

Home Connect

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

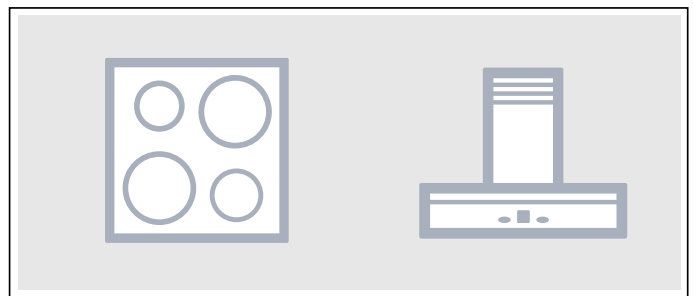
Begge apparatene kan styres med appen og betjeningsfeltet.

Her må du se de vedlagte dokumentene om Home Connect og Home Connect-kapittelet. → "Home Connect" på side 43



Direkte tilkobling

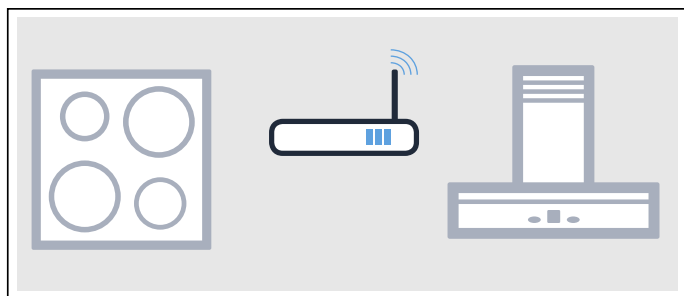
Hvis apparatet kobles direkte til en ventilator, kan ventilatoren styres via koketoppen. Det er ikke mulig å koble begge apparatene til hjemmenettverket eller appen. Begge apparatene kan styres med betjeningsfeltet.



Tilkobling via hjemmenettverket

Bruk denne tilkoblingstypen dersom ingen av eller begge apparatene er koblet til Home Connect-appen.

Hvis apparatene kobles til hverandre via hjemmenettverket, kan både avtrekksstyringen og Home Connect brukes på koketoppen.



Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen til ventilatoren, og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via den koketoppbaserte avtrekksstyringen. → *"Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 6*
- Betjeningen på ventilatoren har alltid forrang. Mens apparatet betjenes direkte, kan ikke den koketoppbaserte avtrekksstyringen brukes.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

Installere

Platetoppen må være slått på når forbindelsen mellom platetopp og avtrekkshette skal stilles inn.

Direkte forbindelse

Se etter at ventilatoren er slått av.

Se kapitlet "Tilkobling av koketopp" i bruksanvisningen for ventilatoren.

Merk:

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

1. Trykk på sensoren og velg så alternativet MyProfile for å komme til grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Viftestyring".
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 innstillingsområdet vises symbolene for koketoppbasert avtrekksstyring.

Tilkobling via hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

Du trenger rutertilgang. Ellers følger du punktene i "Direkte tilkobling".

Påse først at avtrekkshetten er koblet på samme hjemmenettverk.

1. Trykk på sensoren og velg så alternativet MyProfile for å komme til grunninnstillingene.
2. Trykk på innstillingen "Viftestyring".
3. Trykk på "Koble til nettverk".
4. Trykk på WPS-knappen på ruterens innen 2 minutter. Når koketoppen er tilkoblet hjemmenettverket, vises det en melding om dette.
5. Start tilkoblingen på ventilatoren innen 2 minutter. Når koketoppen er tilkoblet ventilatoren, vises det en melding om dette. I innstillingsområdet vises symbolene for koketoppbasert avtrekksstyring.

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.

Koble fra nettverket

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

1. Trykk på sensoren og velg så alternativet MyProfile for å komme til grunninnstillingene.
 2. Trykk på innstillingen "Viftestyring".
 3. Trykk på "Slett nettverk".
- Forbindelsen har blitt gjenopprettet.

Styring av hetten via koketoppen

I grunninnstillingene for platetoppen kan du stille inn hvordan avtrekkshetten skal reagere, avhengig av inn- og utkobling av platetoppen eller enkelte kokesoner. → *"Innstillinger for hettestyring" på side 50*

Du kan utføre ytterligere innstillinger via betjeningsfeltet.

Innstilling av viften

Aktiver

1. Trykk på symbolet i statuslinjen. Det forhåndsinnstilte viftetrinnet vises i displayet.
2. Velg det viftetrinnet du ønsker. Du velger intensivtrinnet ved å trykke på P1 eller P2. Viften er aktivert.

Deaktivere


1. Trykk på symbolet i statuslinjen.
2. Velg viftetrinn 0. Viften er deaktivert.

Stille inn automatisk drift

Aktiver

1. Trykk på symbolet i statuslinjen.
2. Velg **Automatisk**. Automatisk modus er aktivert. Når det oppstår matos, startes viften automatisk.

Deaktivere

1. Trykk på symbolet  i statuslinjen.
 2. Velg viftetrinn 0.
- Automatisk modus er deaktivert.

Innstilling av hettens belysning

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

Trykk på symbolet  i statuslinjen.

Innstillinger hestestyling

Den koketoppbaserte avtrekksstyringen kan når 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"> ■ Slått av - Ved behov må ventilatoren slås på manuelt. ■ Slå på i automatisk modus* - Ventilatoren slås på automatisk når en kokesone slås på. ■ Slå på standardmodus - Ventilatoren kobles inn på et fast innstilt trinn når en kokesone slås på.
Vifteetterløp	Vifteetterløpet sørger for å fjerne resterende matos. Deretter slås viften av automatisk. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vifte av. ■ Slå på i automatisk modus.* ■ Slå på i standard etterløpstid for viften. ■ Ingen endringer i vifteinnstillingene når koketoppen slås av.
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"> ■ Av ■ På* - Lyset slås på når koketoppen slås på.
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"> ■ Av* ■ På - Lyset slås av når koketoppen slås av.
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:

- uforynnnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamber
- 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 spesialsvamber 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 i grunninnstillingene. Du finner mer informasjon om innstillingene i kapittel → "*Grunninnstillinger*".

Hvorfor får jeg ikke aktivert hjelpefunksjonene for tilberedning?

Apparatets maksimale effektopptak har blitt nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser effekttrinnene for de aktive kokesonene. Du finner mer informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Strømstyring*".

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-sone*" 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-sone*" 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 det automatisk informasjon, advarsler eller feilmeldinger i displayet. Følg instruksjonene på berøringsdisplayet for å løse problemet.

Merknader

- I forbindelse med enkelte advarsler vises det en feilkode i tillegg. Oppgi feilkoden til kundeservice ved behov.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Tips

Problem	Løsning
Platetoppen 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.
Berøringsdisplayet reagerer ikke eller er blokkert.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det ligger en gjenstand på det. Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Kokesonens effekttrinn kan ikke økes.	Platetoppens totale effekt har blitt begrenset. Tilpass den totale effekten i grunninnstillingene, under Maksimalt effektopptak. Dersom kokekaret er svært stort, kan det påvirke det maksimale effekttrinnet på samme platetopphalvdel. Sett kokekaret på plass igjen.
Dersom det befinner seg en gjenstand på berøringsdisplayet, kommer det et lydsignal.	Fjern gjenstanden og still inn platetoppen igjen. Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.
Platetoppen reagerer uvanlig eller lar seg ikke betjene normalt.	Slå av apparatet med hovedsikringen i huset eller den aktuelle sikringen i sikrings-skapet. Vent noen sekunder og koble til apparatet igjen.
Elektronikken har blitt overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Når feilmeldingen slukker, kan du fortsette tilberedningen.
Elektronikken har blitt overopphetet, og alle kokesoner har blitt slått av.	
Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen blitt slått av.	Fjern det aktuelle kokekaret. Vent noen sekunder. Når feilmeldingen slukker, kan du fortsette tilberedningen.
Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte arbeidsflaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
Funksjonen for innstillingsoverføring kan ikke aktiveres.	Bekreft feilen ved å trykke på et vilkårlig sensorfelt. Maten kan tilberedes som normalt, men uten bruk av funksjonen for innstillingsoverføring. Kontakt teknisk kundeservice.

Problem	Løsning
FlexPlus-kokesonen kan ikke aktiveres.	Bekreft feilen ved å trykke på et vilkårlig sensorfelt. Det kan tilberedes mat som vanlig med de øvrige kokesonene. Kontakt teknisk kundeservice.
Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen har blitt aktivert. Se kapittel
Platetoppen klarer ikke å opprette forbindelse til hjemmenettverket eller ventilatoren. E 70 10	Bekreft feilen ved å trykke på et vilkårlig sensorfelt. Du kan lage mat som vanlig, uten tilkobling. Dersom feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Kokesensoren er overopphetet, og kokesonen har blitt slått av. E8202	Vent til kokesensoren er tilstrekkelig avkjølt, og aktiver funksjonen på nytt.
Kokesensoren har blitt overopphetet, og alle kokesoner har blitt slått av. E8203	Når du ikke bruker kokesensoren, må du fjerne den fra kokekaret og oppbevare den unna andre kokesoner og varmekilder. Slå kokesonene på igjen.
Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. E8204	Bytt batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri"
Forbindelsen til kokesensoren er brutt. E8205	Slå funksjonen av og på igjen.
Kokesensoren er defekt. E8206	Kontakt teknisk kundeservice.
Indikatoren til kokesensoren lyser ikke, og kokesensoren reagerer ikke.	Bytt batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri" Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Se avsnitt Ta kontakt med teknisk kundeservice dersom problemet fortsatt vedvarer.
Lyset i sensoren blinker to ganger. Batteriet til kokesensoren er nesten tomt. Neste tilberedning kan bli avbrutt fordi batteriet er utladet.	Bytt batteriet 3V CR2032. Se avsnitt → "Bytte av batteri"
Lyset i sensoren blinker tre ganger. Forbindelsen til kokesensoren er brutt.	Dersom problemet vedvarer, må du trykke på symbolet på kokesensoren i 8–10 sekunder og koble kokesensoren til platetoppen på nytt. Se avsnitt → "Koble den trådløse temperatursensoren til betjeningsfeltet"
Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde. E9000/E90 10	Ta kontakt med strømlleverandøren.
Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. U400	Koble platetoppen 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

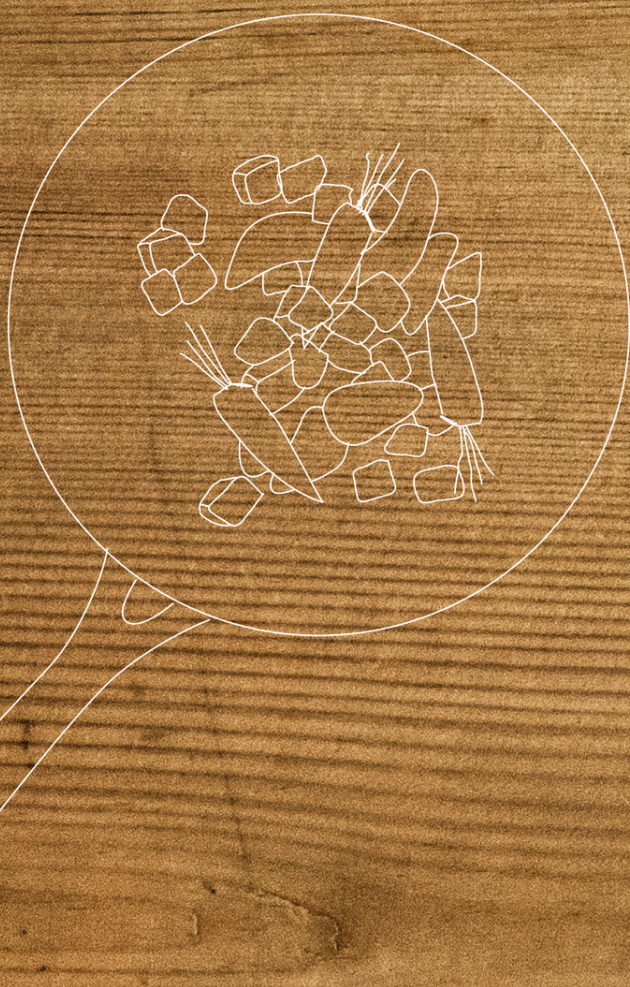
Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

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
Smelte sjokolade						
Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm						
Linsegryte*						
Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 450 g	Gryte Ø 16 cm	9	1:30 (uten omrøring)	Ja	1.5	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
Tilberede béchamelsaus						
Temperatur på melken: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt						
1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp massen.	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nei	-	-
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.		7	ca. 6:30	Nei	-	-
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i to minutter mens gryten står på kokesonen.		-	-	-	2	Nei
*Oppskrift iht. DIN 44550						
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2						

Testretter	Kokekar	Koketrinn	Forvarming	Lokk	Tilberedning	
			Varighet (Min:sek)		Koketrinn	Lokk
Koke risengrynsgrøt						
Risengrynsgrøt, kokt med lokk						
Temperatur på melken: 7 °C						
Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken.						
Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	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
Koke ris*						
Vanntemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Steke svinefilet						
Starttemperatur på steken: 7 °C						
Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje	Steke- panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Tilberede pannekaker**						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Steke- panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Fritering av dypfryste pommes frites						
Mengde: 2 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryte Ø 22 cm	9	Til oljetempera- turen når 180 °C	Nei	9	Nei
*Oppskrift iht. DIN 44550						
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001387677
981004(01)
no