



KOKESONE

[no] BRUKSVEILEDNING

T59.S5...







| | | g* | b* |
|--------------|------|---------|---------|
| A / C | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |
| B | Ø 21 | 2.200 W | 3.700 W |
| | Ø 26 | 2.600 W | 3.700 W |
| | Ø 32 | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Innholdsfortegnelse

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|  | Forskriftsmessig bruk | 5 |  | Varmefunksjon | 20 |
|  | Viktige sikkerhetsanvisninger | 6 | Aktivere | 20 | |
|  | Årsaker til skader | 7 | Deaktivere | 20 | |
| Oversikt | 7 | |  | Stekesensor | 21 |
|  | Miljøvern | 8 | Fordelene når du steker | 21 | |
| Råd om energibesparelse | 8 | | Panner til stekesensoren | 21 | |
| Miljøvennlig håndtering | 8 | | Temperaturtrinn | 22 | |
|  | Koking med induksjon | 8 | Tabell | 22 | |
| Fordeler med matlaging med induksjon. | 8 | | Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen | 25 | |
| Kokekar | 8 | | Slik stiller du inn | 27 | |
|  | Bli kjent med apparatet | 10 |  | Barnesikring | 27 |
| Bryterpanelet | 10 | | Aktivere og deaktivere barnesikring | 27 | |
| Kokesonene | 11 | | Permanent barnesikring | 27 | |
| Restvarmeindikator | 11 | |  | Vaskebeskyttelse | 28 |
|  | Twist-pad med Twist knapp | 12 |  | Automatisk sikkerhetsutkobling | 28 |
| Fjern twist-knappen. | 12 | |  | Grunninnstillinger | 29 |
| Oppbevaring av twist-knappen. | 12 | | Slik kommer du til grunninnstillingene: | 30 | |
| Drift uten twist-knapp | 12 | |  | Energibruksindikasjon | 31 |
|  | Betjening av apparatet | 13 |  | Test av kokekar | 31 |
| Slå koketoppen på og av | 13 | |  | Strømstyring | 32 |
| Innstilling av kokesone | 13 | |  | Home Connect | 32 |
| Anbefalinger for tilberedning | 13 | | Installere | 32 | |
|  | Flex-soner | 16 | Innstillinger for Home Connect | 34 | |
| Råd for bruk av kar | 16 | | Programvareoppdatering | 36 | |
| Som to uavhengige kokesoner | 16 | | Fjerndiagnostisering | 36 | |
| Som en eneste hel kokesone. | 16 | | Datavern | 36 | |
|  | Move-funksjon | 17 | Samsvarserklæring | 36 | |
| Aktiver | 17 | |  | Tilkobling avtrekkshette | 37 |
| Deaktivere | 17 | | Installere | 37 | |
|  | Tidsfunksjoner | 18 | Koble fra nettverket | 38 | |
| Programmering av tilberedningstid | 18 | | Styring av hetten via koketoppen | 38 | |
| Varseluret | 18 | | Innstillinger hettestyring | 39 | |
| Stoppeklokkefunksjon | 19 | |  | Rengjøring | 39 |
|  | PowerBoost-funksjon | 19 | Koketopp | 39 | |
| Aktivere | 19 | | Platetoppramme | 39 | |
| Deaktivere | 19 | | Twist-knapp | 39 | |
|  | ShortBoost-funksjon | 20 | | | |
| Anbefalinger ved bruk | 20 | | | | |
| Aktivere | 20 | | | | |
| Deaktivere | 20 | | | | |

| | |
|--|----|
|  Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)..... | 40 |
|  Hva kan du gjøre ved feil?..... | 42 |
|  Kundeservice | 43 |
| E-nummer og FD-nummer | 43 |
|  Testretter | 44 |

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Dersom du 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, gaffler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

Advarsel – Fare pga. magnetisme!

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

Advarsel – Fare for 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 skader!

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Miljøvern

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

Råd om energibesparelse

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

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

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

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

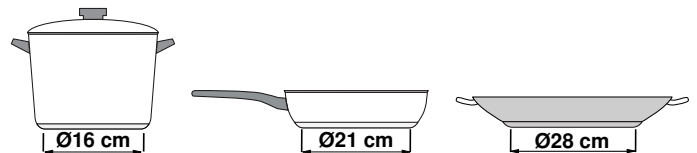
Kokekar

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

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

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

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

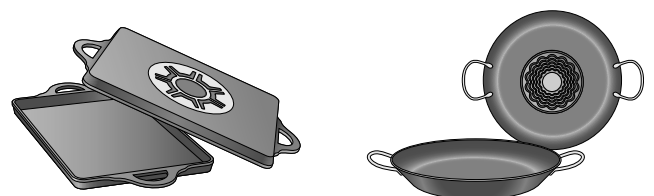


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel → "Flexsone".

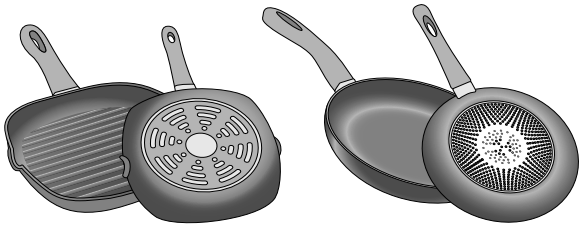


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- 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

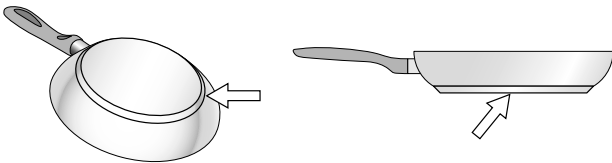
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- 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.

Automatisk registrering ved to- eller trekrets-kokesoner

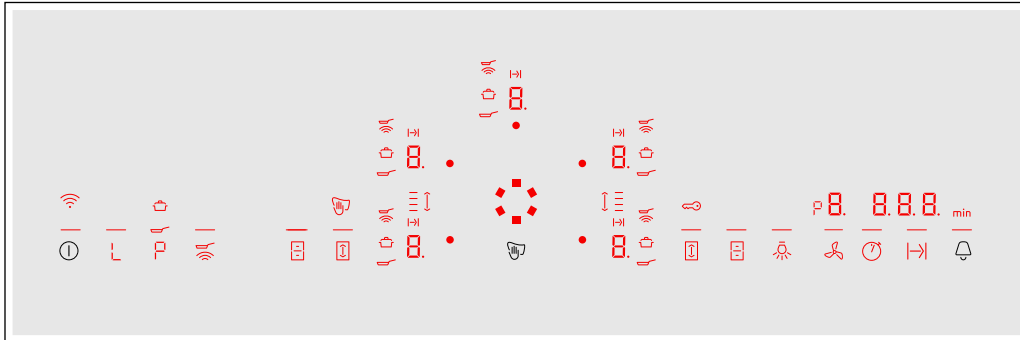
Disse kokesonene kan registrere kokekar i forskjellig størrelse. Avhengig av materiale og kokekarets egenskaper tilpasser kokesonen seg automatisk gjennom aktiveringen av en-, to- eller trekrets-kokesone og overfører effekten som trengs for å oppnå gode kokeresultater.

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

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

Betjeningsfelt

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

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

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

Kokesonene

| Kokesoner | |
|---|--|
| ☰/ ○ | Enkel kokesone Bruk et kokekar i egnet størrelse |
| ◎ | Trekrets-kokesone Kokesonen kobles automatisk inn hvis det brukes et kokekar med bunn som tilsvarer størrelsen på den ytre sonen (◎ eller ◎). |
| ☰ | Fleksibel kokesone Se kapittel → "Flex-soner" |
| Bruk kun kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnitt → "Koking med induksjon". | |

Restvarmeindikator

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

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

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

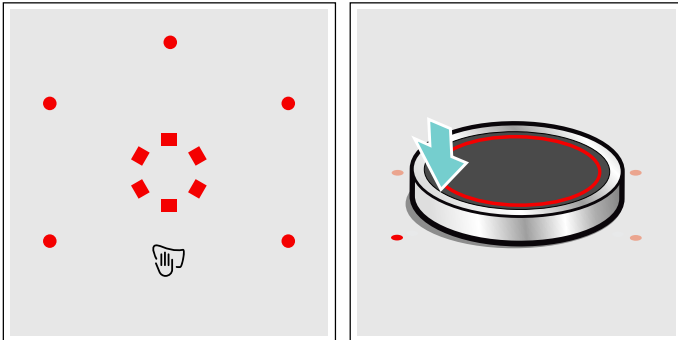
Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt kokestrinn vekselvis.

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

Twist-pad med Twist knapp

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

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



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

Merknader

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

Fjern twist-knappen.

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

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

Advarsel – Fare for brann!

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

Oppbevaring av twist-knappen






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

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

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

Drift uten twist-knapp

Platetoppen kan også brukes uten twist-knapp:

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

Kokesonen er aktivert.

Merknader



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


Betjening av apparatet

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

Slå koketoppen på og av

Slå kokesonen på og av med hovedbryteren.

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

Slå av: Berør symbolet  til indikatoren slukker. Alle kokesonene er koblet ut. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Koketoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i noen sekunder.
- Innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at koketoppen slås av. Dersom koketoppen slås på igjen i løpet av dette tidsrommet, tas de siste innstillingene i bruk.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn med twist-knappen.

Koketrinn 1 = laveste trinn

Koketrinn 9 = høyeste trinn.

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

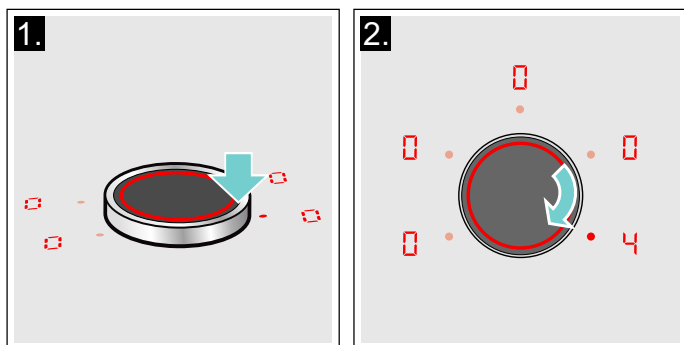
Merknader

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

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

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




Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

Velg kokesone og endre koketrinn med twist-knappen.

Skru av kokesonen

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

Merknader

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

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

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

Koketabell

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

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

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

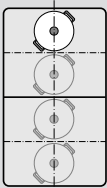
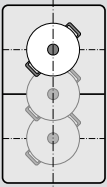
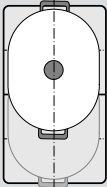
Flex-sone

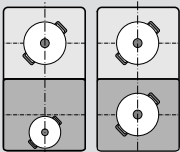
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

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

Råd for bruk av kar

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

| Som en eneste kokesone | |
|---|---|
|  | Diameter mindre eller lik 13 cm Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet. |
|  | Diameter over 13 cm Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet. |
|  | Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen. |

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

Som to uavhengige kokesoner

Den fleksible kokesonen brukes som to uavhengige kokesoner.



Aktivere

Se kapittel → "Betjening av apparatet"

Som en eneste hel kokesone

Bruk av hele kokesonen ved å forbinde de to enkeltkokesonene.

Koble sammen de to kokesonene


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

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

Endre koketrinn


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

Legge til et nytt kokekar

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

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

Koble fra hverandre de to kokesonene

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

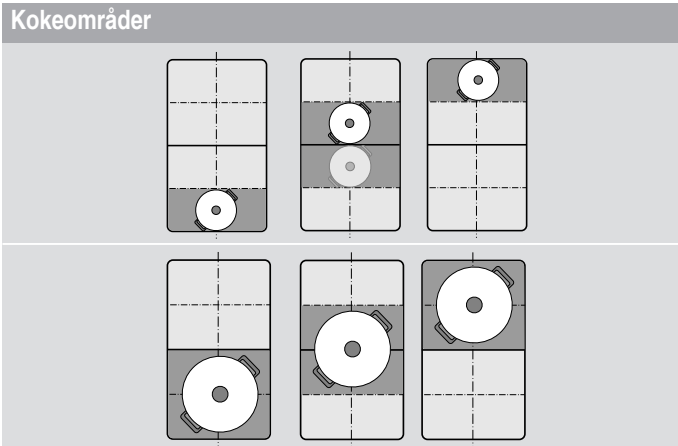
Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

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

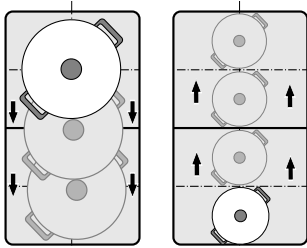
Move-funksjon

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

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



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



Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre område = koketrinn **9**

Midtre område = koketrinn **5**



Bakre område = koketrinn **L**.

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

Merknader

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

Aktiver

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

Funksjonen er aktivert.



Endre koketrinn

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

Merknader

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

Deaktivere

Trykk på symbolet . Indikatoren ved siden av symbolet  slukker.

Funksjonen ble deaktivert.

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

Tidsfunksjoner




Koketoppen har tre tidsfunksjoner:

- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

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

Slik stiller du inn:

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



3. Velg ønsket tilberedningstid med twist-knappen.



Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merknader


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

Stekesensor




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

Endre eller slette tid


Velg kokesone og trykk på symbolet .

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

Når tiden er telt ned

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

Merknader





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

Varseluret

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


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

Slik stilles funksjonen inn



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

Tiden begynner å telles ned.

Endre eller slette tid

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

Når tiden er telt ned




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

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.



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

Aktivere

Trykk på symbolet . I tidsurindikasjonen lyser symbolet  og indikatoren .

Tiden begynner å telles ned.


Deaktivere

Trykk på symbolet . I tidsurdisplayet vises  og slukker deretter.

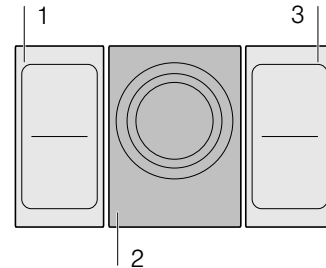
Funksjonen er deaktivert.

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

PowerBoost-funksjon




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

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







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

Aktivere

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

Deaktivere

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

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

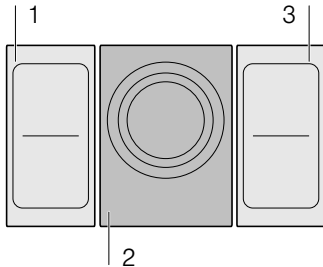


ShortBoost-funksjon

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

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

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



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

Anbefalinger ved bruk


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

Aktivere

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

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

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

Merk: Funksjonen slår seg automatisk av etter 30 sekunder.



Varmefunksjon

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

Aktivere

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

Deaktivere

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

Stekesensor

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

Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekefunksjon.

Fordelene når du steker

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

Merknader

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

Panner til stekesensoren

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

- Z9451X0 Panne med en diameter på 15 cm.
- Z9452X0 Panne med en diameter på 19 cm.
- Z9453X0 Panne med en diameter på 21 cm.
- Z9455X0 Panne med en diameter på 28 cm. Anbefales kun til trekretskokesonen.
- Z9417X2 Teppanyaki. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.
- Z9416X2 Stekebord. Anbefales kun til den fleksible kokesonen.

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

Merknader

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

Temperaturtrinn

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

Tabell

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

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

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

| | Temperaturtrinn | Total steketid fra signaltone (min) |
|---|-----------------|-------------------------------------|
| Kjøtt | | |
| 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 |
| Wienersnitsel ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Biff, blodig (3 cm tykk) ² | 5 | 6 - 8 |
| Biff, medium (3 cm tykk) ² | 5 | 8 - 12 |
| Biff, gjennomstekt (3 cm tykk) ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Fjærkrebryst (2 cm tykt) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Svinekjøtt ³ | 4 | 7 - 12 |
| Gyros ³ | 4 | 7 - 12 |
| Bacon ¹ | 2 | 5 - 8 |
| Kjøttdeig ³ | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger (1,5 cm tykk) ¹ | 3 | 6 - 15 |
| Karbonader (2 cm tykke) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Fylte karbonader ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Kokte pølser ¹ | 3 | 8 - 20 |
| Rå grillpølser ¹ | 3 | 8 - 20 |

¹ Snu flere ganger.

² Ha i olje og mat etter signaltonen.

³ Rør jevnlig.

⁴ Ha i smør og mat etter signaltonen.

⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én.

⁶ Tilsett vannet etter signaltonen. Ha i maten så snart vannet har kokt opp.

⁷ Ha i olje og mat etter signaltonen.

| | Temperaturtrinn | Total steketid fra signaltone (min) |
|---|-----------------|-------------------------------------|
| Fisk | | |
| Fiskefilet, naturell ¹ | 4 | 10 - 20 |
| Fiskefilet, panert ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Reker ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Scampi ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Stekt fisk, hel ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Eggeretter | | |
| Speilegg i smør ⁴ | 2 | 2 - 6 |
| Speilegg i olje ² | 4 | 2 - 6 |
| Eggerøre ³ | 2 | 4 - 9 |
| Omelett ⁵ | 2 | 3 - 6 |
| Pannekaker ⁵ | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Arme riddere ⁵ | 3 | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn (luftig pannekake) ⁵ | 3 | 10 - 15 |
| Grønnsaker og belfrukter | | |
| Hvitløk ³ | 2 | 2 - 10 |
| Løk, surre blank ³ | 2 | 2 - 10 |
| Sprøstekt løk ³ | 3 | 5 - 10 |
| Squash ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Auberginer ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Paprika ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Steke grønn asparges ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Sopp ³ | 4 | 10 - 15 |
| Surre grønnsaker i olje ³ | 1 | 10 - 20 |
| Glaserte grønnsaker ³ | 3 | 6 - 10 |
| Poteter | | |
| Stekte poteter av kokte poteter ³ | 5 | 6 - 12 |
| Stekte poteter av rå poteter ³ | 4 | 15 - 25 |
| Potetkaker ⁵ | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Schweizer Rösti (potetkaker) ⁴ | 2 | 50 - 55 |
| Glaserte poteter ³ | 3 | 10 - 15 |
| ¹ Snu flere ganger. | | |
| ² Ha i olje og mat etter signaltonen. | | |
| ³ Rør jevnlig. | | |
| ⁴ Ha i smør og mat etter signaltonen. | | |
| ⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. | | |
| ⁶ Tilsett vannet etter signaltonen. Ha i maten så snart vannet har kokt opp. | | |
| ⁷ Ha i olje og mat etter signaltonen. | | |

| | Temperaturtrinn | Total steketid fra signaltone (min) |
|--|-----------------|-------------------------------------|
| Sauser | | |
| Tomatsaus med grønnsaker ³ | 1 | 25 - 35 |
| Hvit saus ³ | 1 | 10 - 20 |
| Ostesaus ³ | 1 | 10 - 20 |
| Koke inn saus ³ | 1 | 25 - 35 |
| Søte sauser ³ | 1 | 15 - 25 |
| Dypfryste produkter | | |
| Snitsel ¹ | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Fjærkrebryst ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Kyllingnuggets ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Gyros ³ | 4 | 10 - 15 |
| Kebab ³ | 4 | 10 - 15 |
| Fiskefilet, naturell ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Fiskefilet, panert ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Fiskepinner ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Steke pommes frites ³ | 5 | 4 - 6 |
| Panneretter ³ | 3 | 6 - 10 |
| Vårruller ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Camembert ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Annet | | |
| Camembert ¹ | 3 | 7 - 10 |
| Krutonger ³ | 3 | 6 - 10 |
| Tørre ferdigretter ⁶ | 1 | 5 - 10 |
| Riste mandler ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Riste nøtter ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Riste pinjekjerner ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| ¹ Snu flere ganger. ² Ha i olje og mat etter signaltone. ³ Rør jevnlig. ⁴ Ha i smør og mat etter signaltone. ⁵ Total varighet per porsjon. Stekes én etter én. ⁶ Tilsett vannet etter signaltone. Ha i maten så snart vannet har kokt opp. ⁷ Ha i olje og mat etter signaltone. | | |

Teppan Yaki og Grill for Flex-sonen

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.



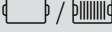
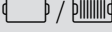



















Teppan Yaki

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 varselsignalet (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.

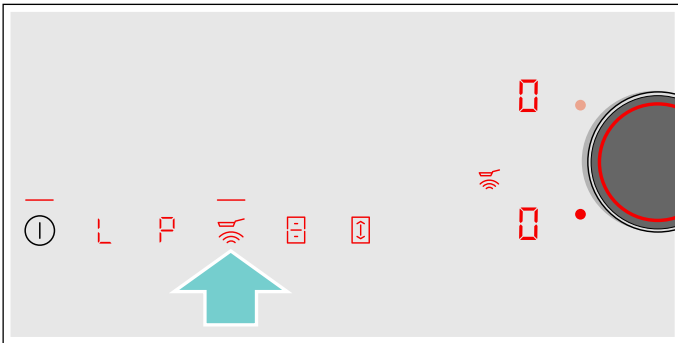
⁵ Ha i olje (gnis inn i overflaten på varen) mat etter signaltonen. Snu ved behov.

⁶ Ha i maten etter signaltonen.

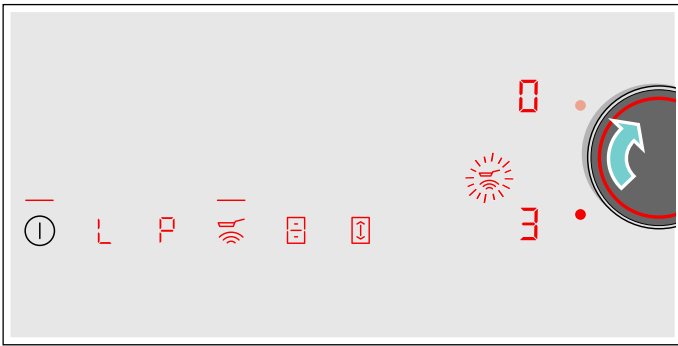
Slik stiller du inn

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

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



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




Funksjonen er aktivert.

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

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

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren



Velg kokesone og trykk på symbolet . Funksjonen er deaktivert.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

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

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

Permanent barnesikring

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


Inn- og utkobling


Hvordan du slår på den automatiske barnesikringen kan du lese om i → "[Grunninnstillinger](#)"



Vaskebeskyttelse

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

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

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

Merknader

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



Automatisk sikkerhetsutkobling

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

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

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

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

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Disse grunninnstillingene kan tilpasses dine personlige behov.


| I displayet | Funksjon |
|-------------|---|
| c 1 | Barnesikring 0 Manuell*. 1 Automatisk. 2 Funksjonen er deaktivert. |
| c 2 | Signaltoner 0 Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet. 1 Kun feilsignal er innkoblet. 2 Kun bekreftessignal er innkoblet. 3 Alle signaltoner er koblet inn.* |
| c 3 | Vis strømforbruk 0 Deaktivert.* 1 Aktivert. |
| c 5 | Automatisk programmering av tilberedningstiden 00 Utkoblet.* 0 1-99 Tid til automatisk utkobling. |
| c 6 | Varselurfunksjonens signaltoneravighet 1 10 sekunder. 2 30 sekunder. 3 1 minutt.* |
| c 7 | Power Management-funksjon. Begrense totaleffekten på platetoppen Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt. 0 Deaktivert. Platetoppens maksimale effekt. */** 1 1000 W minimumseffekt. 1. 1500 W ... 3 3000 W anbefalt for 13 ampere. 3. 3500 W anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W 4. 4500 W anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9. Maks. effekt for platetoppen.** |
| c 9 | Valgt tid for kokesonen 0 Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt.* 1 Begrenset: Kokesonen er kun valgt i noen sekunder. |
| c 11 | Endre forhåndsinnstilte effekttrinn for Move-funksjonen -9 Forhåndsinnstilt effekttrinn for fremre kokeområde. -5 Forhåndsinnstilt effekttrinn for midtre kokeområde. -2 Forhåndsinnstilt effekttrinn for bakre kokeområde. |

| | |
|-------------|--|
| c 12 | Sjekk kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen |
| 0 | Ikke egnet |
| 1 | Ikke optimalt |
| 2 | Egnet |
| c 0 | Tilbakestill til standardinnstillinger |
| 0 | Individuelle innstillinger.* |
| 1 | Tilbakestill til fabrikkinnstillinger. |


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

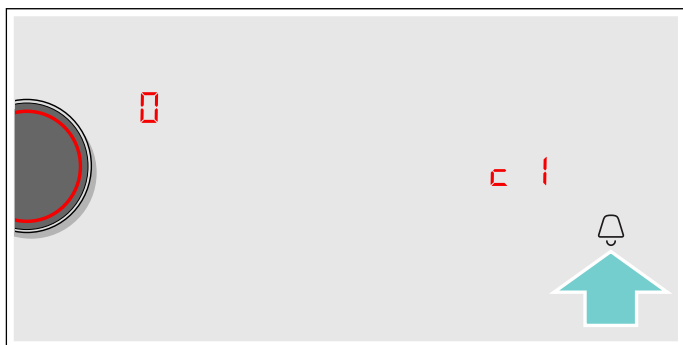
Slik kommer du til grunninnstillingene:


Koketoppen må være slått av.

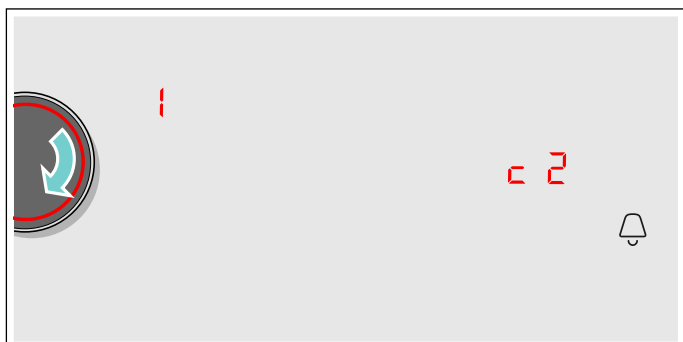
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet  i ca. tre sekunder i løpet av de neste ti sekundene. De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Vri på twist-knappen for å se hver enkelt visning.

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

3. Hvis du berører symbolet  en gang til, kommer du til grunninnstillingene. I visningene lyser **c 1** og  som forhåndsinnstilling.



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



6. Berør symbolet  i minst tre sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

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

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

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

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

Test av kokekar

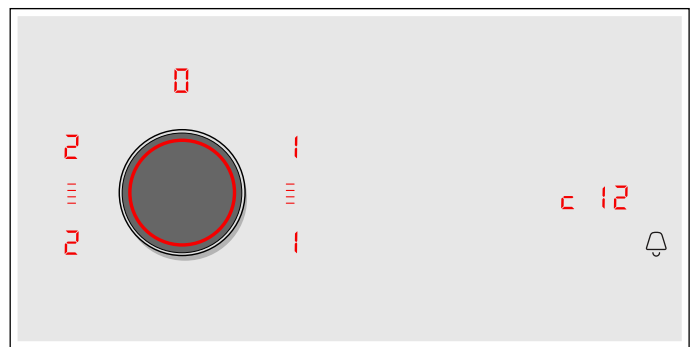
Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

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

1. Sett det kalde kokekaret med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til kokekarbunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstilling **c 12**.
3. Vri på twist-knappen. I kokesoneindikasjonen blinker **—**.

Funksjonen er aktivert.

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



Kontroller resultatet med følgende tabell:

| Resultat | |
|--|---|
| 0 | Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.* |
| 1 | Kokekaret varmes langsommere opp enn forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.* |
| 2 | Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal. |
| * Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen. | |

Vri på twist-knappen for å aktivere funksjonen igjen.

Merknader

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

Strømstyring

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

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra 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, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten på de kokesonene som er slått på.

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

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

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 borteist.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.

Installere

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




Utfør innstillingene ved å følge trinnene som vises i appen.

Appen må åpnes til konfigurering.



Automatisk registrering på hjemmenettverket

Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

Du trenger tilgang til ruteren. Hvis du ikke har det, må du følge anvisningene under "Manuell registrering på hjemmenettverket".

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

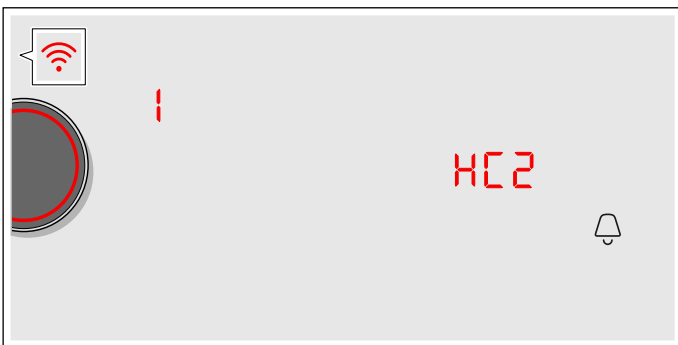


4. Still inn ønsket verdi **1** med Twist-knappen. I betjeningspanelet blinker **1** og symbolet .
5. Trykk på WPS-knappen på ruterens innen 2 minutter. Når symbolet  har sluttet å blinke i betjeningspanelet og lyser konstant i stedet, er koketoppen koblet opp til hjemmenettverket.

Merk:




Dersom det ikke kan opprettes noen forbindelse, vises verdien **2** "manuell tilkobling". Koble apparatet til hjemmenettverket manuelt eller start automatisk tilkobling på nytt.

Apparatet prøver automatisk å koble seg til appen, og innstillingen **HC 2** vises. I innstillingsområdet blinker verdien **1**.




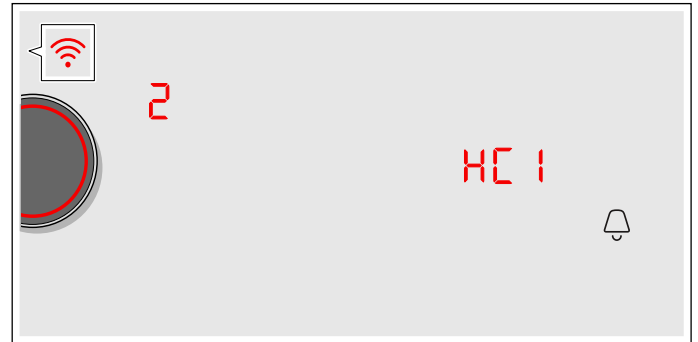
6. Start appen på den mobile enheten og følg anvisningene for automatisk nettverkstilkobling. Tilkoblingen er avsluttet når kokesoneindikatoren viser verdien .

Manuell registrering på hjemmenettverket

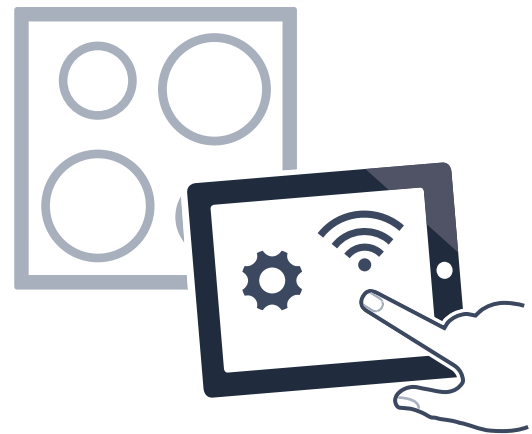
1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.



4. Still inn ønsket verdi **2** med Twist-knappen. I betjeningspanelet blinker **2** og symbolet .

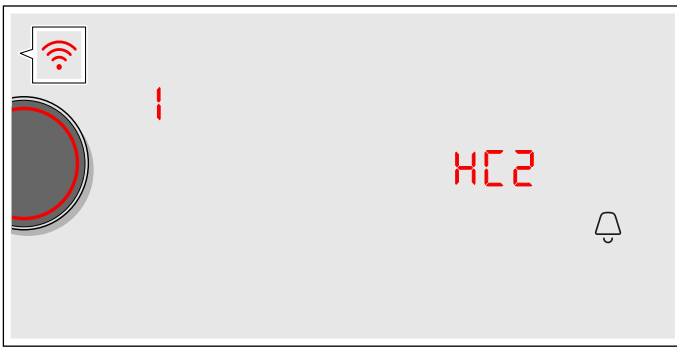


5. Koble en mobil enhet til koketoppens nettverk med navnet "HomeConnect" og sikkerhetsnøkkelen "HomeConnect".



Når symbolet  har sluttet å blinke i betjeningspanelet og lyser konstant i stedet, er koketoppen koblet opp til hjemmenettverket.

Apparatet prøver automatisk å koble seg til appen, og innstillingen **HC2** vises. I innstillingsområdet blinker verdien **1**.



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

Innstillinger for Home Connect

Home Connect kan når som helst tilpasses dine behov.

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

| Indikator | Funksjon |
|--------------------|---|
| HC1 | Tilkobling til hjemmenettverket (WLAN) |
| 0 | Ikke tilkoblet / koble fra nettverksforbindelsen. |
| 1 | Automatisk tilkobling. |
| 2 | Manuell tilkobling. |
| 3 | Tilkoblet. |
| HC2 | Tilkobling til app |
| 0 | Ikke tilkoblet. |
| 1 | Opprett forbindelsen. |
| HC3 | Tilkobling til WLAN |
| 0 | Trådløs modul utkoblet. |
| 1 | Trådløs modul innkoblet. |
| HC4 | Innstillinger via app |
| 0 | Utkoblet. |
| 1 | Innkoblet.* |
| HC5 | Programvareoppdatering |
| 1 | Oppdatering er tilgjengelig og klar til installasjon. |
| 2 | Start installasjonen. |
| HC6 | Kundeservice har fjerntilgang |
| 0 | Ikke tillatt. |
| 1 | Tillatt. |
| * Grunninnstilling | |

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

Merknader



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

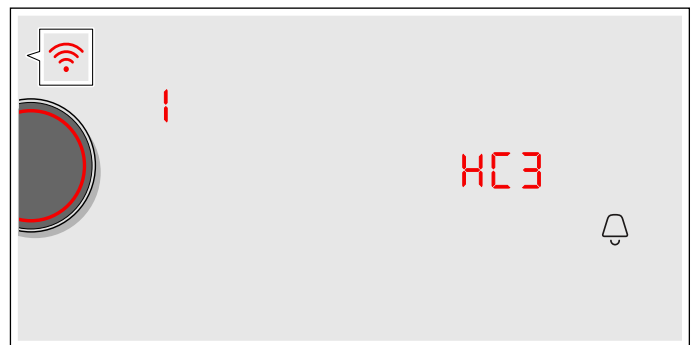
Deaktivere WLAN


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

Merk:

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

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








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

Koble fra nettverket




Platetoppen kan når som helst kobles fra nettverket.

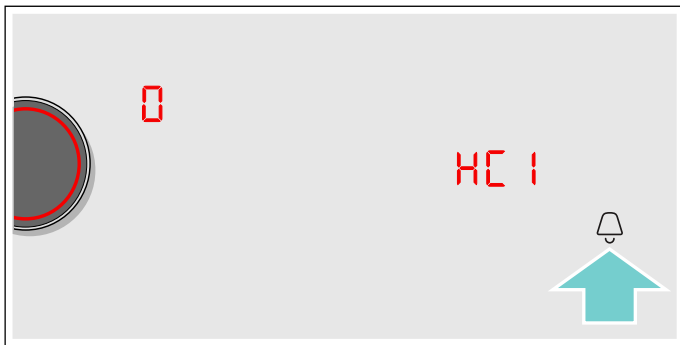
Merk:



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

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 1** vises.  lyser i kokesoneindikatoren.
4. Still inn ønsket verdi  med Twist-knappen. Apparatet er koblet fra hjemmenettverket, og symbolet  slukker i betjeningsfeltet.

Koble til nettverket

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






4. Med Twist-knappen stilles verdien  «Automatisk tilkobling» eller verdien  «Manuell tilkobling» inn.
5. Følg anvisningene iht. → "Automatisk registrering på hjemmenettverket" eller → "Manuell registrering på hjemmenettverket".

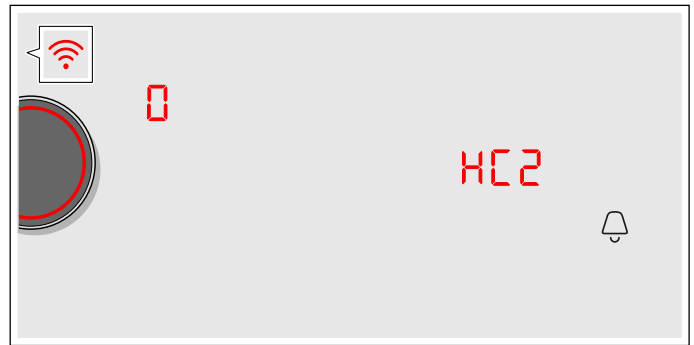
Koble til app


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 35 → "Koble til nettverket" på side 35

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







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

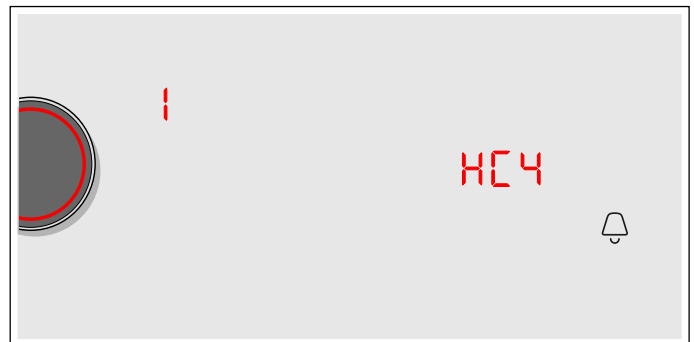
Innstillinger via app

Med Home Connect-appen får du enkelt tilgang til grunninnstillingene for platetoppen, og du kan sende innstillinger for kokesoneene 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. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Berør symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen **HC 4** vises.
4. Velg verdien  med Twist-knappen for å aktivere overføringen, og velg verdien  for å deaktivere overføringen.



Bekreftede innstillinger for tilberedning

Så snart det overføres innstillinger for tilberedning til en kokesone, begynner kokesoneindikatoren, timerindikatoren eller den endrede funksjonen å blinke, avhengig av innstilling. Trykk på TWIST-knappen i området for ønsket kokesone for å bekrefte innstillingene. Berør en hvilken som helst annen tast på platetoppen for å avvise innstillingene.

Programvareoppdatering

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

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

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

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

Merknader

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

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 WiFi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

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

Merk:

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

Samsvarserklæring


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

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



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.

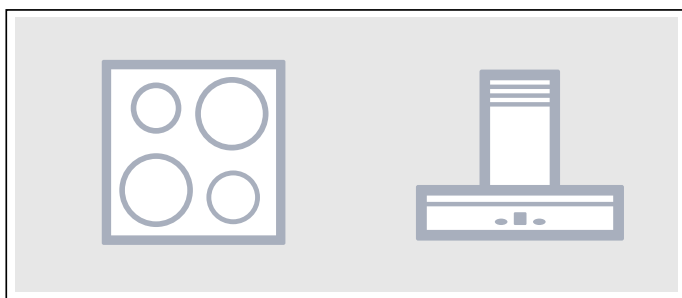
Begge apparatene kan styres med appen og betjeningsfeltet.

Her må du se de vedlagte dokumentene om Home Connect og Home Connect-kapittelet. → "Home Connect" på side 32



Direkte tilkobling

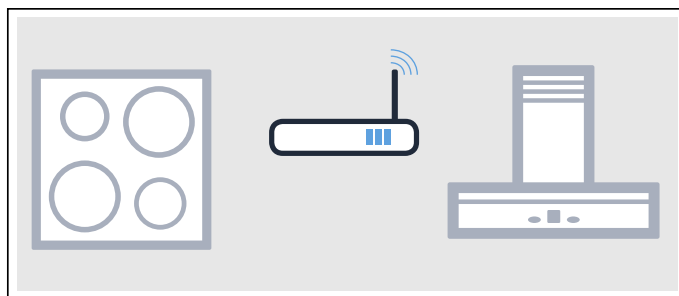
Hvis apparatet kobles direkte til en ventilator, kan ventilatoren styres via koketoppen. Det er ikke mulig å koble begge apparatene til hjemmenettverket eller appen. Begge apparatene kan styres med betjeningsfeltet.



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

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

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

Direkte forbindelse

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










1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Trykk på symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises. I kokesonedisplayet lyser .
4. Still inn ønsket verdi  med Twist-knappen. I displayet for kokesonene blinker .
5. Start tilkoblingen på ventilatoren innen 2 minutter. Platetoppen er koblet til ventilatoren når kokesonedisplayet viser verdien . Etter at du har gått ut av innstillingsmenyen, vises symbolene for platetoppbasert avtrekksstyring i platetoppens betjeningsfelt.

Tilkobling via hjemmenettverket


Du trenger en ruter med WPS-funksjon.

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

Kontroller først at ventilatoren er koblet til appen eller hjemmenettverket.





1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Trykk på symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises. I kokesonedisplayet lyser  (ikke tilkoblet) eller  (koblet til hjemmenettverket).
4. Still inn ønsket verdi  med Twist-knappen. I displayet for kokesonene blinker .
5. Dersom apparatet ikke har vært koblet til hjemmenettverket før, trykker du på WPS-knappen på ruterens innen 2 minutter. Koketoppen kobles til hjemmenettverket. I kokesonedisplayet vises verdien . Oppkoblingen til ventilatoren starter automatisk og er aktiv i 2 minutter. Dersom apparatet allerede er koblet til hjemmenettverket, går du videre til neste trinn.
6. Start tilkoblingen på ventilatoren. Platetoppen er koblet til ventilatoren når kokesonedisplayet viser verdien . Etter at du har gått ut av innstillingsmenyen, vises symbolene for platetoppbasert avtrekksstyring i platetoppens betjeningsfelt.

Merk:

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

Koble fra nettverket

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

1. Slå på koketoppen.
2. Trykk på symbolet  i 3 sekunder. Produktinformasjon vises.
3. Trykk på symbolet  gjentatte ganger, helt til innstillingen  vises.
4. Still inn ønsket verdi  med Twist-knappen. 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 hettstyring" på side 39


Du kan utføre ytterligere innstillinger via betjeningsfeltet.

Innstilling av viften

Aktiver



1. Trykk på symbolet .
2. Velg viftetrinn med Twist-knappen. Du kan velge mellom trinn 1, 2 og 3. Drei på Twist-knappen til  eller  vises for å velge viftetrinn. Viften er aktivert.

Deaktivere


1. Trykk på symbolet .
2. Still inn viftetrinn 0 med Twist-knappen. Viften er deaktivert.

Stille inn automatisk drift

Aktiver


1. Trykk på symbolet .
2. Drei på Twist-knappen til -symbolet vises i betjeningsfeltet. Automatisk modus er aktivert. Når det oppstår matos, startes viften automatisk.

Deaktivere

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

Innstilling av hettens belysning

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

Trykk på symbolet .

Innstillinger heststyring

Den koketoppbaserte heststyringen kan når som helst tilpasses dine behov.

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

* Grunninnstilling

Merk:

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

Rengjøring

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

Koketopp

Rengjøring

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

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

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

Bruk aldri:

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

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

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

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

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

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

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

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

Twist-knapp

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

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?

Barnesikringen er aktivert.

Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Barnesikring*"

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor hører jeg en signaltone?

Fjern overkok og matrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.

Instruksjoner på hvordan man deaktiverer signaltonen finner du i bruksanvisningen i kapittel → "*Grunninnstillinger*"

Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?

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*" på side 32

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

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

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

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

Dyp piping:

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

Knitring:

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

Høye pipetoner:

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

Ventilatorlyd:

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

Kokekar**Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?**

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

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

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

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

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

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

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

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

Hvordan slås to- og trekrets-kokesonene på?

Disse kokesonene kan registrere kokekar i forskjellig størrelse. Avhengig av materiale og kokekarets egenskaper tilpasser kokesonen seg automatisk gjennom aktiveringen av en-, to- eller trekrets-kokesone og overfører effekten som trengs for å oppnå gode kokeresultater.

Godt egnet er kokekar som tilsvarer størrelsen på kokesonen mest mulig, og har en fullstendig ferromagnetisk bunn. Opplysninger om hvilken type kokekar som er egnet til induksjon, finner du i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

Rengjøring**Hvordan rengjøres platetoppen?**

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

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

? Hva kan du gjøre ved feil?

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

| I displayet | Mulig årsak | Løsning |
|---------------------------------------|---|---|
| Ingen | Strømtilførselen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingskjemaet. Feil i elektronikken. | Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Kontroller at apparatet er koblet til i henhold til koblingskjemaet. Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice. |
| Indikatorene blinker | Betjeningspanelet er fuktig, eller det ligger en gjenstand på det. | Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden. |
| I displayet for kokesonene blinker – | Det er oppstått en feil med elektronikken. | Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningspanelet med hånden et kort øyeblikk. |
| <i>F2 / E70 15</i> | Elektronikken har blitt overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone. | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på et vilkårlig symbol på platetoppen. |
| <i>F4 / E70 15</i> | Elektronikken har blitt overopphetet, og alle kokesoner har blitt slått av. | |
| <i>FS</i> + effekttrinn og signaltone | Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet. | Fjern det aktuelle kokekaret. Feilvisningen slukker kort tid etter. Du kan fortsette tilberedningen. |
| <i>FS</i> og signaltone | Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken har kokesonen slått seg av. | Fjern det aktuelle kokekaret. Vent noen sekunder. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilmeldingen slukker, kan du fortsette tilberedningen. |
| <i>F1 / F6</i> | Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte arbeidsflaten. | Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen. |
| <i>F8</i> | Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd. | Den automatiske sikkerhetsutkoblingen har blitt aktivert. Se kapittel |
| <i>E70 10</i> | Platetoppen klarer ikke å opprette forbindelse til hjemmenettverket eller ventilatoren. | 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. |
| <i>E9000</i> <i>E90 10</i> | Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde. | Ta kontakt med strømleverandøren. |
| <i>U400</i> | Platetoppen er ikke riktig tilkoblet | Koble platetoppen fra strømmettet. Kontroller at den er koblet til i henhold til koblingskjemaet. |
| <i>dE</i> | Demomodus er aktivert | Koble platetoppen fra strømmettet. Vent i 30 sekunder og slå på igjen. Trykk på et vilkårlig sensorfelt i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert. |

Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.

Merknader

- Dersom **E** vises i displayet, må du trykke lenge på Twist-knappen på høyde med den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømmettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummeret (E-nr.) og produksjonsnummeret (FD-nr.) til apparatet.

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

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

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Testretter

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

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

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

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

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

9001398482
980920(01)
no