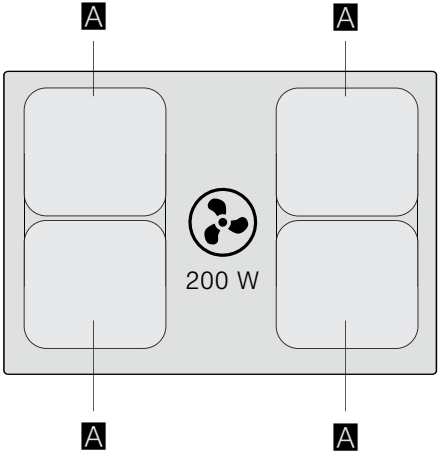




INDUKSJONSTOPP MED INTEGRERT
VENTILASJONSSYSTEM

[no] BRUKSVEILEDNING

T4..D7B..



			g*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	4
	Viktige sikkerhetsanvisninger	5
	Årsaker til skader	7
	Miljøvern	7
	Strømsparingstips	7
	Miljøvennlig håndtering	7
	Koking med induksjon	8
	Fordeler med matlaging med induksjon	8
	Kokekar	8
	Bli kjent med apparatet	9
	Ditt nye apparat	9
	Spesialtilbehør	9
	Bryterpanelet	10
	Kokesonene	10
	Restvarmeindikator	11
	Driftstyper	11
	Utluftingsdrift	11
	Sirkulasjonsdrift	11
	Før første gangs idriftsetting	12
	Stille inn driftstype	12
	Betjening av apparatet	12
	Slå platetoppen på og av	12
	Innstilling av kokesone	12
	Anbefalinger for tilberedning	13
	Manuell avtrekksstyring	16
	Intensivtrinn	16
	Automatisk start	16
	Etterutluftingsfunksjon	16
	Kombinasjonssone	17
	Merknader om kokekar	17
	Aktiver	17
	Deaktivere	17
	Tidsfunksjoner	17
	Programmering av tilberedningstid	17
	Varseluret	18
	PowerBoost-funksjon	18
	Aktivere	18
	Deaktivere	18
	Stekesensor	19
	Fordelene når du steker	19
	Panner til stekesensoren	19
	Temperaturtrinn	19
	Tabell	20
	Slik stiller du inn	21
	Varmefunksjon	22
	Aktivere	22
	Deaktivere	22
	Barnesikring	22
	Aktivere og deaktivere barnesikring	22
	Permanent barnesikring	22
	Vaskebeskyttelse	22
	Automatisk sikkerhetsutkobling	22
	Grunninnstillinger	23
	Slik kommer du til grunninnstillingene:	24
	Energibruksindikasjon	25
	Test av kokekar	25
	Strømstyring	26
	Rengjøring	26
	Rengjøringsmiddel	26
	Komponenter som må rengjøres	27
	Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)	27
	Koketopp	27
	Ventilasjon	28
	Rengjøre overløpsbeholderen	29
	Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)	30
	Hva kan du gjøre ved feil?	32
	Kundeservice	33
	Produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) 33	
	Testretter	34

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. 2000 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.

Farlige eller eksplosive stoffer og damp må ikke suges opp.

Pass på at ingen små deler eller væsker havner i apparatet.

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

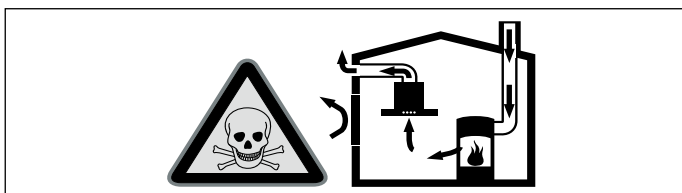
Advarsel – Fare for kvelning!

Emballasjematerialet er farlig for barn. Barn må aldri få leke med emballasjen.

Advarsel – Livsfare!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning.

Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i sirkulasjon samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.



Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater som drives med gass, olje eller kull, varmtvannsberedere), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. avtrekkskanal) ut i det fri.

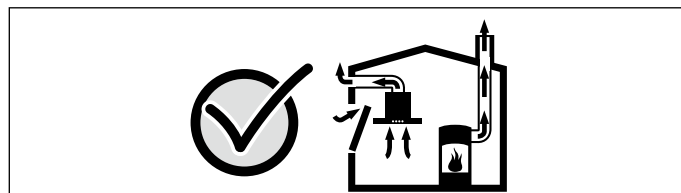
I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av – uten tilstrekkelig lufttilførsel oppstår det undertrykk. Giftige gasser fra avtrekkskanalen eller avtrekkssjakten suges tilbake og inn i oppholdsrommene.

- Det må derfor alltid sørges for tilstrekkelig lufttilførsel.
- Bare en veggbox for tilførsels-/utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.

Sikker bruk er da kun mulig dersom undertrykket i rommet der ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes, som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en veggbox for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak.

Luften som kommer ut, må ikke ledes igjennom en røyk- eller avgasskanal som er i drift, heller ikke igjennom en sjakt som brukes for ventilasjon av fyringsrom.

Dersom avtrekksluften skal føres igjennom en røyk- eller avgasskanal som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.



Du bør uansett rådføre deg med feiervesenet som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.

Hvis ventilatoren utelukkende benyttes til sirkulasjon, kan det brukes uten begrensninger.

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.
- Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes. Rengjør regelmessig fettfilteret. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Når ventilasjonen er slått på, kan fettavleiringene i fettfilteret antennes. Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering). Apparatet må kun installeres over en komfyr for fast brensel (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

** Advarsel – Fare for forbrenning!!**

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles før du fjerner metallfettfilteret eller overløpsbeholderen.

** 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 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.
- Fare for skader på grunn av harde og spisse gjenstander. Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på koketoppen.
- Fare for skader dersom kokekaret kokes tomt. La aldri kokekar kokes tomt.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Fare for skader forårsaket av aluminiumsfolie eller plastbeholdere. Aluminiumsfolie og plastbeholdere må aldri legges på kokesonen når den er varm. Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- Overflateskader, misfarging og flekker forårsaket av uegnede rengjøringsmidler. Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til denne typen koketopper.
- Overflateskader og misfarging forårsaket av at gryten skrubber. Løft gryter og panner og ikke skyv på dem.
- Overflateskader og flekker som skyldes fastbrent mat. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.
- Overflateskader som skyldes salt, sukker og sand. Ikke bruk koketoppen som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
- Kokekar med ru bunn kan forårsake overflateskader. Kontroller kokekaret før bruk.
- Overflateskader eller skjellaktige merker forårsaket av sukker og svært sukkerholdige varer. Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

Miljøvern

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

Strømsparingstips

- Bruk alltid passende lokk på alle kokekar. Matlaging uten lokk krever betydelig mer strøm. Bruk glasslokk. Dermed kan du se ned i gryten uten at du må løfte av lokket.
- Bruk kokekar med jevn bunn. Ujevne bunner øker strømforbruket.
- Pass på at diameteren på bunnen av kokekaret stemmer overens med kokesonen. Vær obs på følgende: Produsenter av kokekar oppgir som regel diameteren på toppen av gryten, som ofte er større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Store kokekar med lite innhold krever mye strøm.
- Bruk lite vann til matlagingen. Dette sparer strøm, og grønnsaker beholder vitaminer og mineraler.
- Still kokesonen på et lavere trinn i rett tid. Ellers sløses det med strøm.
- Sørg for at det er tilstrekkelig med lufttilførsel når du tilbereder mat, slik at ventilasjonen fungerer effektivt og med lavt støynivå.
- Tilpass viftetrinnet etter intensiteten på matosen. Intensivtrinnet bør kun brukes ved behov. Lavere viftetrinn krever mindre strøm.
- Hvis matosen er intens, velger du et høyere viftetrinn i god tid. Matos som allerede har steget opp i kjøkkenet, krever at ventilasjonen går lenger.
- Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.
- For å øke effekten av ventilasjonen og unngå brannfare bør filteret rengjøres og skiftes ofte.

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.

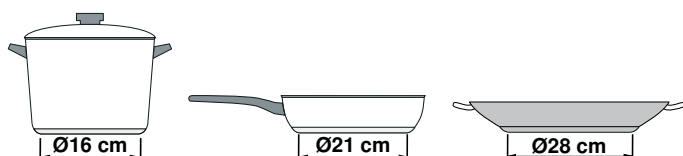
Kokekar

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

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

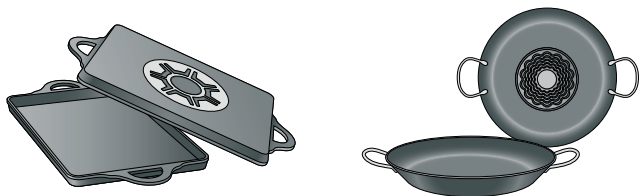
For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel → "Test av kokekar".

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.

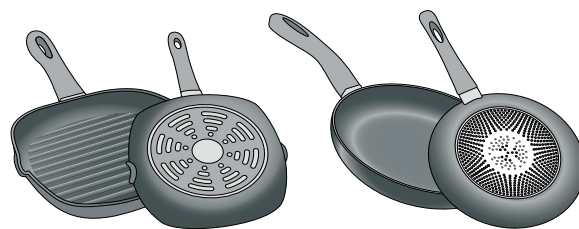


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagnetisk, blir bare den ferromagnetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdele, er den ferromagnetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnede kokekar

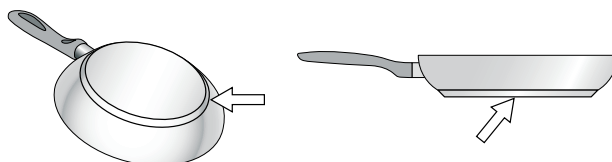
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

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

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

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

Kokekarsensor

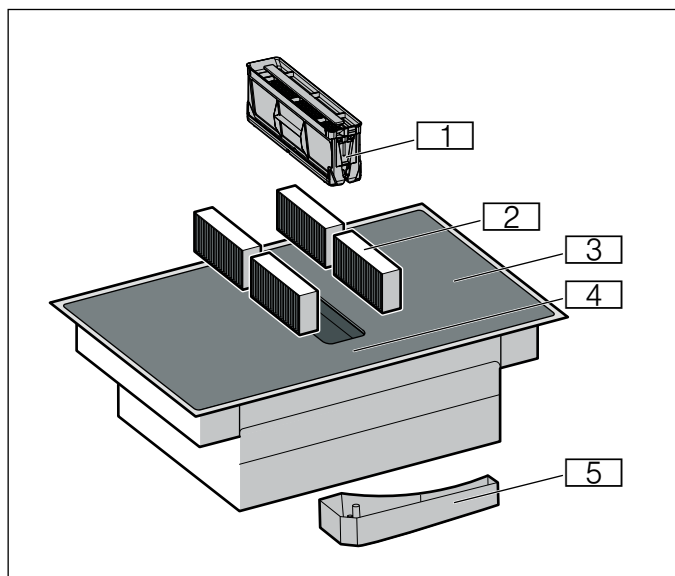
Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

Bli kjent med apparatet

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

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

Ditt nye apparat



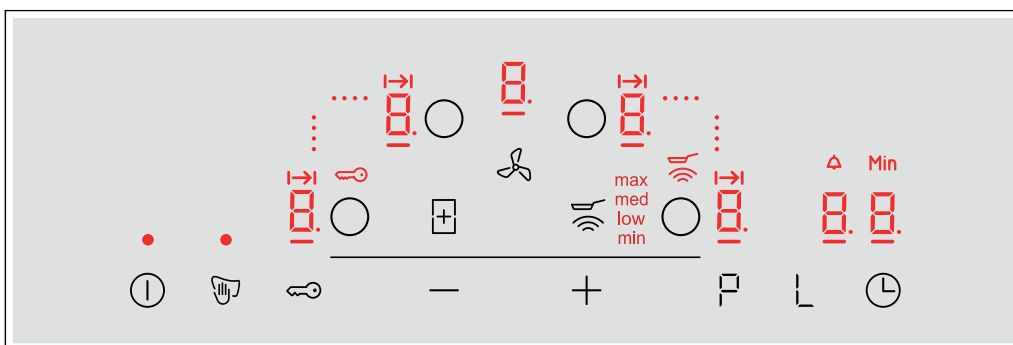
Nr.	Betegnelse
1	Metallfettfilter
2	Kullfilter ved sirkulasjonsdrift eller støyfilter ved utlufting*
3	Platetopp
4	Betjeningspanel
5	Overløpsbeholder
*Avhengig av apparatets utstyr	

Spesialtilbehør

Alt etter apparatets innbyggingsvariant finnes det forskjellig tilbehør som fås kjøpt hos en forhandler, hos kundeservice eller på vårt offisielle nettsted:

- Utluftingssett
- Omluftsett
- Kullfilter: for omluft
- Støyfilter: for utlufting

Bryterpanelet



Valgsensorer	
ⓘ	Hovedbryter
○	Velg kokesone
-/+	Innstillingsfelter
🔑	Barnesikring
👉	Sperre betjeningspanelet ved rengjøring
⊕	Funksjon CombiZone
🌀	Manuell avtrekksstyring
📶	Stekesensor
P	Powerboost-funksjon Intensiv-viftetrinn
L	Varmholdingsfunksjon
🕒	Tidsfunksjoner

I displayet	
0	Driftsmodus
1.9	Effekttrinn
00	Tidsfunksjoner
H/h	Restvarme
🔑	Barnesikring
P	Powerboost-funksjon Intensiv-viftetrinn I
P.	Intensiv-viftetrinn II
L	Varmholdingsfunksjon
⋮ / ⋮	Funksjon CombiZone
📶	Stekesensor
⌚	Tilberedningstidsautomatikk
🔔	Varselur
min	Tidvisning
min, low, med, max	Temperaturtrinn

Betjeningsfelt

Når du trykker på et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Pass på at betjeningspanelet alltid er rent og tørt. Fuktighet påvirker funksjonen.
- Ikke trekk kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

Kokesonene

Kokesoner		
☐	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse
☐	Kombinert kokesone	Se kapittel → "Kombinasjonssone"
Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet → "Koking med induksjon"		

Restvarmeindikator

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

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

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

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

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



Driftstyper

Dette apparatet kan brukes for utlufting og sirkulasjon.

Utluftingsdrift



Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledet ut i det fri igjennom et rørsystem.

Merk: Luften som kommer ut, må ikke ledes igjennom en røk- eller avgasspipe som er i drift, heller ikke igjennom en sjakt som brukes for ventilasjon av fyringsrom.

- Dersom avluften skal føres igjennom en røk- eller avgasspipe som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.
- Dersom avluften skal ledes ut igjennom husveggen, bør det brukes en murkasse med teleskop.

Sirkulasjonsdrift



Den innsugete luften blir rengjort av fettfiltrene og et aktiv kullfilter og blir deretter ført tilbake i kjøkkenet.

Merk: For å binde lukten ved sirkulasjonsdrift, må du montere et aktiv kullfilter. De forskjellige muligheten for å bruke apparatet i sirkulasjonsdrift, finnes i brosjyrer ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det tilbehøret som er nødvendig fåes i faghandelen, hos kundeservice eller i vår Online-Shop.



Før første gangs idriftsetting

Ta hensyn til følgende før du tar apparatet i bruk første gang:

Rengjør apparatet og tilbehørsdelene nøye.

Før du kan bruke det nye apparatet ditt, må du gjøre noen innstillinger.

Slå platetoppen på og av med hovedbryteren ①.

Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres.

Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen  17 for denne modusen. Se kapittel → "Grunninnstillinger".



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.

Tips: Slå på ventilasjonen når du begynner å lage mat, og slå den av igjen noen minutter etter at du er ferdig med matlagingen. Denne er den mest effektive måten å fjerne matosen på.

Merk: Du må aldri bruke apparatet uten metallfettfilter og overløpsbeholder.

Slå platetoppen på og av

Du slår platetoppen på og av med hovedbryteren.

Slå på: Berør symbolet ①. Du hører et lydsignal. Indikasjonen ved hovedbryteren og kokesoneindikasjonene  lyser. Platetoppen er klar til bruk.

Slå av: Berør symbolet ① til indikasjonen slukker. Alle kokesonene er koblet ut. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at platetoppen slås av. Hvis du slår på platetoppen innenfor dette tidsrommet, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokesone

Velg ønsket koketrinn med symbolene + og –.

Koketrinn 1 = laveste effekt.

Koketrinn 9 = høyeste effekt.

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

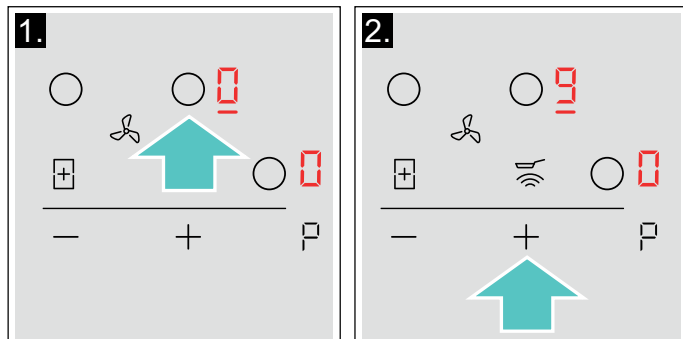
Merknader

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

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Velg kokesonen med symbolet ○.
2. Berør symbolet + eller – i løpet av de neste 10 sekundene. Følgende grunninnstilling vises:
Symbol +: koketrinn 9
Symbol –: koketrinn 4



Koketrinnet er stilt inn.

Endre koketrinn

Velg kokesone og berør symbolet + eller – inntil ønsket koketrinn vises.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og berør deretter symbolet + eller – til 0 vises.

Kokesonen slås av, og restvarmeindikasjonen vises.

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 skrues 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
Skelte 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.		

Manuell avtrekksstyring

Du kan styre viftetrinnet manuelt.

Merk: På høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avsugseffekt. Avsugseffekten kan forbedres ved at det settes på et lokk på skrå.

Aktiver

1. Trykk på symbolet .
Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.
2. I løpet av de neste 10 sekundene velger du ønsket koketrinn med symbolene **+** og **−**.
Det innstilte koketrinnet lyser.
3. Trykk på symbolet  for å bekrefte den innstillingen du har valgt.
Ventilasjonen er slått på.

Endre og slå av

Trykk på symbolet  og velg ønsket koketrinn eller trykk på symbolene **+** og **−** for å stille inn .

Intensivtrinn

Ventilasjonen har to intensivtrinn. Når du aktiverer intensivtrinnene, går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode.

Aktiver

Trykk på symbolet  og velg ønsket intensivtrinn.

- **Intensivtrinn I:** Trykk på symbolet .  lyser. Trinnet er aktivert.
- **Intensivtrinn II:** Trykk på symbolet .  lyser. Trinnet er aktivert.

Merk: Etter 8 minutter tilbakestilles apparatet automatisk til effekttrinnet .

Endre og slå av

Trykk på symbolet  og velg ønsket koketrinn eller trykk på symbolene **+** og **−** for å stille inn .

Automatisk start

Når du velger et koketrinn for en kokesone, aktiveres automatisk start. Ventilasjonen slår seg på på det trinnet som tilsvarer koketrinnet som er valgt for kokesonen.

Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillinger".

Etterutluftingsfunksjon

Med etterutluftingsfunksjonen vil ventilasjonssystemet fortsette å gå i noen minutter etter at du har slått av platetoppen. Dermed fjernes den siste matosen. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk.

Aktiver

Etterutluftingen aktiveres som standard med en maksimal utkoblingstid. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillinger".

Merk: Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokesone har vært på i minst ett minutt.

Deaktivere

Manuell

Trykk på symbolet . Etterutluftingsfunksjonen slås av.

Automatisk

Etterutluftingsfunksjonen slås av i følgende tilfeller:

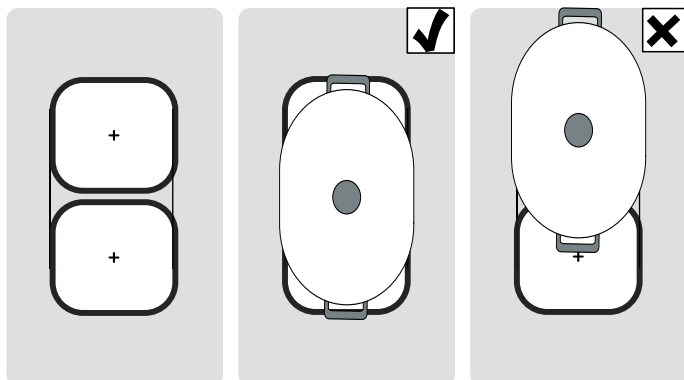
- Etterutluftingen er fullført.
- Apparatet slås på igjen.

Kombinasjonssone

Med denne funksjonen kan du sette sammen den kombinerte kokesonen og stille inn samme effekttrinn for begge kokesonene. Funksjonen egner seg spesielt til tilberedning med avlangt kokekar.

Merknader om kokekar

For å få et optimalt resultat bør du bruke et kokekar som passer til den flaten de to kokesonene dekker. Sett kokekaret midt i kokesonene.



Dersom du kun bruker ett kokekar på en av de to kokesonene, kan du flytte det til den andre kokesonen. Da overføres effekttrinnet og de valgte innstillingene.

Aktiver

Koketoppen må være slått på.

1. Velg en av de to kokesonene som er knyttet til kombinasjonssonen, og still inn koketrinn.
2. Berør symbolet . Indikatoren  lyser. Koketrinnet lyser i displayet til begge kokesonene. Funksjonen er aktivert.

Endre koketrinn

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til kombinasjonssonen, og still inn koketrinn med symbolet  eller .

Deaktivere

Velg en av de to kokesonene som er knyttet til denne funksjonen, og berør symbolet .

Funksjonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Tidsfunksjoner

Koketoppen er utstyrt med to tidsfunksjoner:

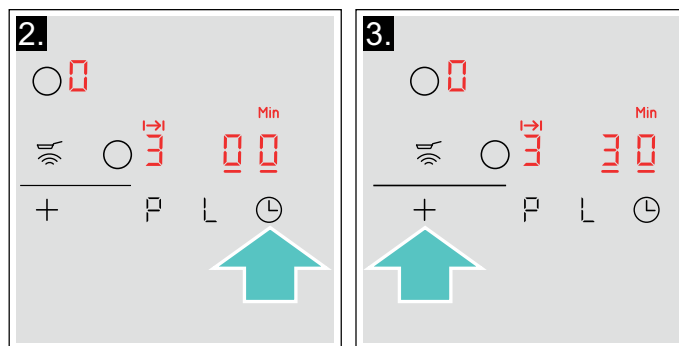
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur

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. Berør symbolet . I displayet for kokesonen lyser . I tidsurindikasjonen lyser .
3. Berør symbol  eller . Grunninnstillingen vises:
Symbol : 30 minutter.
Symbol : 10 minutter.



4. Velg ønsket tilberedningstid med symbolene  eller .

Etter noen sekunder begynner tiden 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".
- Dersom funksjonen Kombi-Zone eller Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for begge 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. Berør symbolet  og endre tilberedningstiden med symbolene  eller , eller sett tiden på .

Når tiden er talt ned

Kokesonen slås av. Du hører et lydsignal. I tidsurindikasjonen lyser **00** i 60 sekunder.

Trykk på symbol . Indikatorene slukkes og lydsignalet opphører.

Merknader

- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid tiden for valgt kokesone i tidsurdisplayet.
- 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 stiller du inn:

1. Berør symbolet  gjentatte ganger inntil indikatoren  lyser. I tidsurindikasjonen lyser **00**.
2. Berør symbolene **+** eller **-**. Grunninnstillingen vises. Symbol **+**: 10 minutter. Symbol **-**: 5 minutter.
3. Still inn ønsket tid med symbolene **+** eller **-**. Etter noen sekunder begynner tiden å telle ned.

Endre eller slette tilberedningstid

Berør symbolet  gjentatte ganger inntil indikatoren  lyser. Endre tiden eller sett tiden til **00** med symbolene **+** eller **-**.

Når tiden er talt ned

Du hører et lydsignal. I tidsurdisplayet vises **00**. Etter 60 sekunder slukker indikatorene.

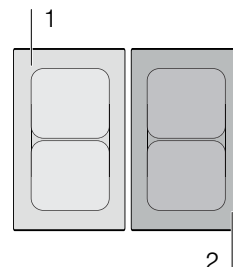
Når du trykker på symbol , slukker indikatorene og lydsignalet opphører.



PowerBoost-funksjon

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

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde). Ellers blinker indikasjonen for den valgte kokesonen **P** og **9**, og deretter stilles det sist valgte koketrinnet **9** inn uten at funksjonen aktiveres.



Merk: I området for kombi-zone kan powerboost-funksjonen bare aktiveres hvis de to kokesonene brukes uavhengig av hverandre.

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Berør symbolet **P**. I displayet lyser **P**. Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Berør symbolet **P**. Indikasjonen **P** slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn **9**. Funksjonen er deaktivert.

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

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 temperaturnivå **min** 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.

Temperaturnivå

Temperaturnivå		Egnet til
min	lavt	Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter
low	middels-lavt	Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.
med	middels-høyt	Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypryst, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker
max	høyt	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

Panner til stekesensoren

Du kan kjøpe tre spesialegnede panner til stekesensoren. Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. I våre brosjyrer eller på Internett finner du et omfattende tilbud av tilbehør til dette apparatet.

Tilgjengelighet og mulighet for bestilling på nett avhenger av hvilket land du bor i. Du finner nærmere informasjon om dette i salgsapirene.

Merk: Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør → "Kundeservice".

Spesialtilbehør

Panne med diameter på 21 cm

Anbefalt tilbehør til stekesensoren.

Pannene er non-stick-belagt slik at du kan steke maten 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 .
- Andre panner kan bli overopphetet. Temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturnivået. Prøv ut det laveste temperaturnivået først og endre etter behov.

Tabell

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

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

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

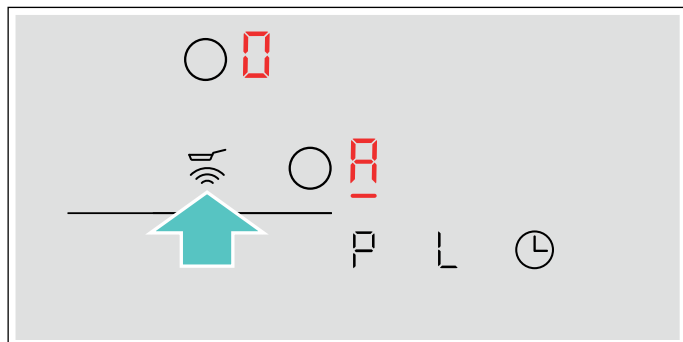
	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Kjøtt		
Schnitzel, naturell eller panert	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Koteletter*	low	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	med	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	max	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	med	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	low	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	low	8 - 20
Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller*	low	6 - 30
Ragu, gyros	med	7 - 12
Kjøttdeig	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	low	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	low - med	10 - 20
Krabber og reker	med	4 - 8
Eggeretter		
Pannekaker**	max	-
Omelett**	min	3 - 6
Speilegg	min - med	2 - 6
Eggerøre	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	low	10 - 15
Fransk toast**	low	4 - 8
Poteter		
Stekte poteter (av kokte poteter)	max	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	med	15 - 25
Potetlapper**	max	2,5 - 3,5
Brunede poteter	low	15 - 20
Grønnsaker		
Hvitløk, løk	min	2 - 10
Squash, auberginer	low	4 - 12
Paprika, grønn asparges	low	4 - 15
Sopp	med	10 - 15
Glaserte grønnsaker	low	6 - 10
* Snu flere ganger		
** Varighet per porsjon Stekes en etter en.		

	Temperaturtrinn	Samlet steketid etter varselsignalet (min.)
Dypfryste produkter		
Schnitzel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Fjærkrebryst*	med	10 - 30
Kylling-nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert	low	10 - 20
Fiskepinner	med	8 - 12
Pommes frites	max	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	low	6 - 10
Våruller	med	10 - 30
Camembert, ost	low	10 - 15
Annet		
Camembert, ost	low	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	min	5 - 10
Krutonger	low	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	med	3 - 15
* Snu flere ganger		
** Varighet per porsjon Stekes en etter en.		

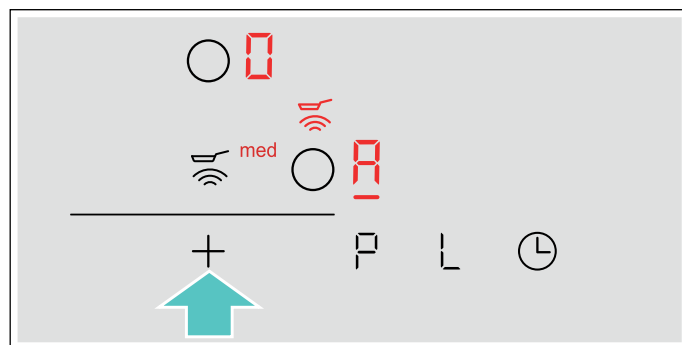
Slik stiller du inn

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

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



2. I løpet av de neste 10 sekundene velger du ønsket temperaturtrinn med symbolene **+** og **-**.



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.



Varmefunksjon

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

Aktivere

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

Deaktivere

1. Velg kokeplate.
2. Berør symbolet . Indikasjonen  slukker. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikasjonen lyser. 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 ca. 10 sekunder. Koketoppen 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 til rengjøring.

Aktivere: Berør symbolet . Det høres et lydsignal. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

Deaktivere: Etter 35 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet. Du kan oppheve funksjonen før tiden ved å berøre symbolet .

Merknader

- 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  og restvarmeindikatoren  eller  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 kokestrinn 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 bekreftelsessignal 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 12	Sjekk kokekar og resultatet av tilberedningsprosessen 0 Ikke egnet 1 Ikke optimalt 2 Egnet
c 17	Stille inn sirkulasjon eller utlufting 0 Konfigurer utlufting.* 1 Konfigurer utlufting.

c 18	Stille inn automatisk start
0	Slått av.
1	Slått på: Ventilasjonen slår seg på på det trinnet som tilsvarer koketrinnet som er valgt for kokesonen.*
c 20	Stille inn etterutlufting
0	Slått av.
1	Slått på*: Hvis platetoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med koketrinn 3 og går i ca. 6 minutter. Hvis platetoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med koketrinn 1 og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.
c 0	Tilbakestille til standardinnstillinger
0	Individuelle innstillinger.*
1	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

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

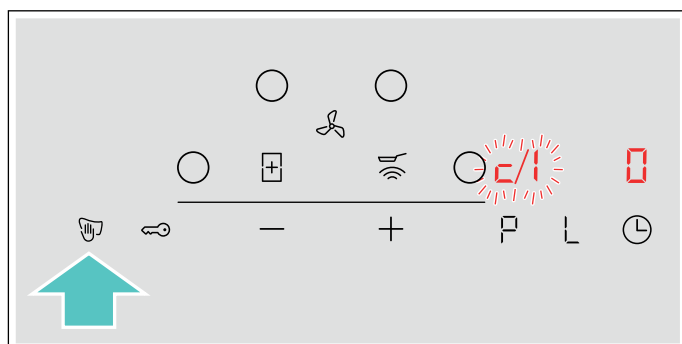
Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

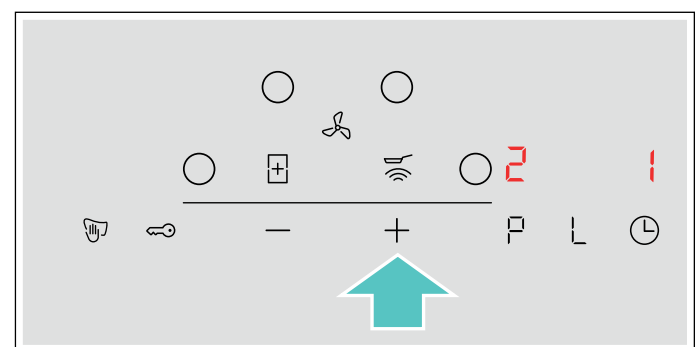
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet  i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør symbolene **+** eller **-** for å se de enkelte visningene.

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 blinker **c** og **1** vekselvis, og **0** vises som forhåndsinnstilling.



4. Trykk på symbolet  gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.
5. Deretter velger du ønsket innstilling med symbolene **+** og **-**.



6. Berør symbolet  i minst fire 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 strømnettet.

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

Test av kokekar

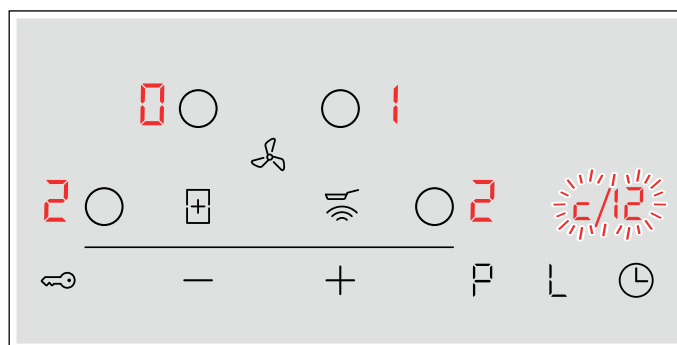
Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

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 innstillingen **c 12**.
3. Berør symbol **+** eller **−**. I kokesoneindikasjonen blinker **−**.

Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og tempo i kokesoneindikasjonen.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

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

For å aktivere funksjonen på nytt må du velge symbolet **+** eller **−**.

Merknader

- 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 kapittel → "Koking med induksjon".

Strømstyring

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

Platetoppen er forhåndsinnstilt fra fabrikk. 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"

Rengjøring

Advarsel – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir varmt under bruk. Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du la apparatet avkjøles før du fjerner metallfettfilteret eller overløpsbeholderen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan føre til elektrisk støt. Apparatet skal bare rengjøres med en fuktig klut. Før rengjøring må nettstøpselet trekkes ut, eller sikringen tas ut i sikringsskapet.

Advarsel – Fare for personskader!

Komponenter inni apparatet kan ha skarpe kanter. Bruk vernehansker under installasjon av apparatet.

Merknader

- Bruk bare litt vann ved rengjøring, det må ikke trenge vann inn i apparatet.
- Ta av alle smykker på hender og armer før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, ettersom det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Rengjøringsmiddel

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

Følg alle anvisninger og advarsler som følger med rengjøringsmidlet.

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

Obs!

Overflateskader

Bruk aldri:

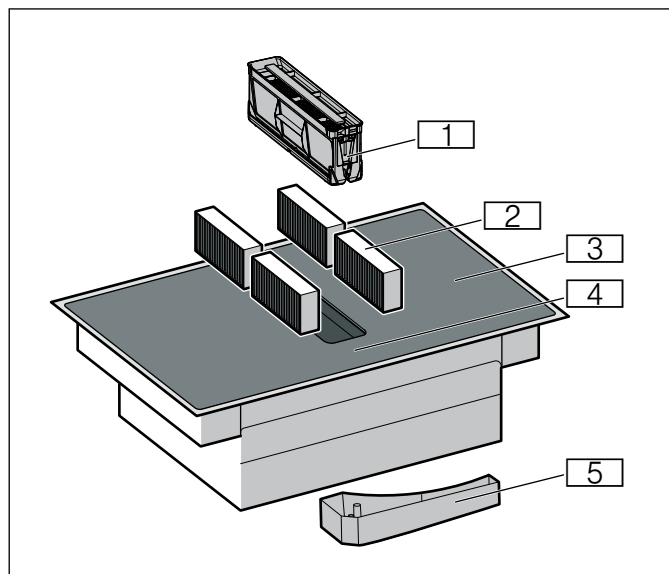
- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- høytrykksspyler eller dampstråle
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- oppvasksvamper, børster eller skuresvamper som er harde og lager riper

Obs!**Overflateskader**

Vask alltid nye svamper grundig før bruk.

De forskjellige overflatene kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å følge opplysningene i tabellen.

Område	Rengjøringsmiddel
Glasskeramikk	Glasspussemiddel ved flekker fra kalk- og vannrester: Rengjør platetoppen med en gang den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramiske platetopper eller glasspussemiddel. Glasskrape ved flekker fra sukker, risstivelse eller plast: Rengjør umiddelbart. Forsiktig: fare for forbrenning. Rengjør deretter med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en tørr klut. Merk: Bruk aldri rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Bruk bare litt vann, det må ikke trenge vann inn i apparatet. Bløtgjør inntørkede flekker med litt vann og oppvaskmiddel, ikke skur dem bort. Flater i rustfritt stål må kun rengjøres i slipe-retningen. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice, i nettbutikken vår eller i en faghandel. Påfør rengjøringsmidlet i et tynt lag med en myk klut. Merk: Bruk aldri glasskrape til rengjøring av platetoppammen.
Plast	Varmt såpevann: Rengjør med en myk klut eller i oppvaskmaskinen.
Betjeningsselementer	Varmt såpevann eller egnet glasspussemiddel: Rengjør med en fuktet oppvaskklut og tørk av med en myk klut.

Komponenter som må rengjøres

Nr.	Betegnelse
1	Metallfettfilter
2	Kullfilter ved sirkulasjonsdrift eller støyfilter ved utlufting*
3	Platetopp
4	Betjeningspanel
5	Overløpsbeholder
*Avhengig av apparatets utstyr	

Koketoppamme (kun på apparater med koketoppamme)

Ta hensyn til følgende for å unngå skader på koketoppammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.
- Ikke bruk oppvasksvamper, børster eller skuresvamper som er harde og lager riper.

Koketopp

Rengjør koketoppen hver gang etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør koketoppen først når restvarmeindikatoren har sluknet. Fjern overkok umiddelbart, pass på at ingen matrester tørker inn.

La metallfettfilteret bli værende i apparatet mens du rengjør koketoppen. Smuss og matrester samler seg i metallfettfilteret og ikke inne i apparatet. Du kan vaske metallfettfilteret i oppvaskmaskin.

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

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape eller rengjøringsmiddel for glasskeramikk. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper (artikkelnr. 00087670) gjennom kundeservice eller i nettbutikken vår.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramiske koketopper.

Ventilasjon

For å sikre at filterne kan fange opp lukt og fett, må de skiftes ut eller rengjøres regelmessig.

Metallfettfilter

Metallfettfilteret må rengjøres med jevne mellomrom og minst én gang i måneden.

Advarsel – Fare for brann!

Fettavleiringene i fettfilteret kan antennes. Rengjør regelmessig fettfilteret. Bruk aldri apparatet uten fettfilter.

Aktivt kullfilter

Aktivkullfilteret må skiftes ut med regelmessige mellomrom. Følg med på metningsindikatorene på apparatet for å vite når det skal skiftes.

Hvis du kun bruker apparatet med utlufting, må du bytte støyfilteret med en gang det er skittent.

Indikasjon for mettetthet

Når kullfiltrene er mettet, kommer det et lydsignal etter at apparatet er slått av.

I displayet lyser **F**.

Det er senest nå at du må skifte ut kullfiltrene.

Når du har skiftet ut kullfiltrene, bør du tilbakestille metningsindikatoren slik at visningen **F** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F**.

Hold inne symbolet for ventilasjon helt til det høres en signaltone.

Metningsindikatoren for kullfiltrene er tilbakestilt.

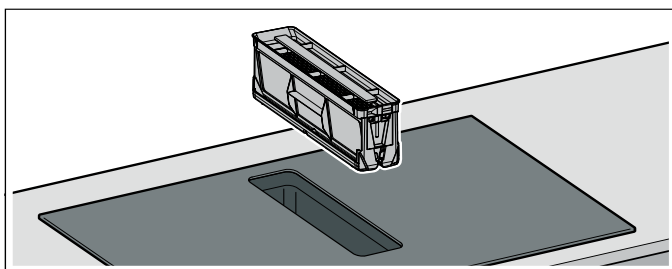
Bytte aktivkullfilter (bare ved sirkulasjonsdrift)

Aktivkullfilter fjerner luktstoffer fra matosen. De brukes kun i sirkulasjonsdrift.

Merknader

- Kullfiltrene og støyfiltrene følger med apparatet. Dersom de må skiftes ut, får du kjøpt kullfilter eller støyfilter hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken.
- Kullfiltrene og støyfiltrene kan ikke rengjøres eller aktiveres på nytt.
- Bruk kun originalfilter. På den måten sikrer du optimal funksjon.

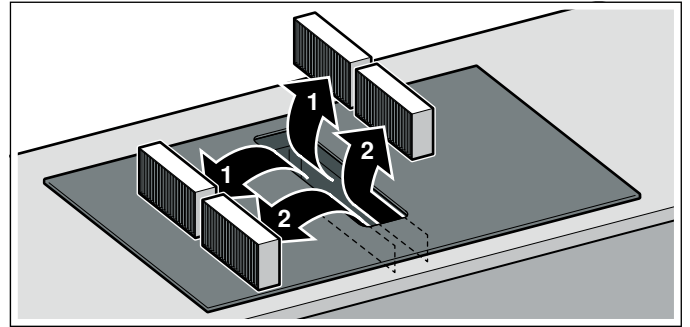
1. Ta ut metallfettfilteret.



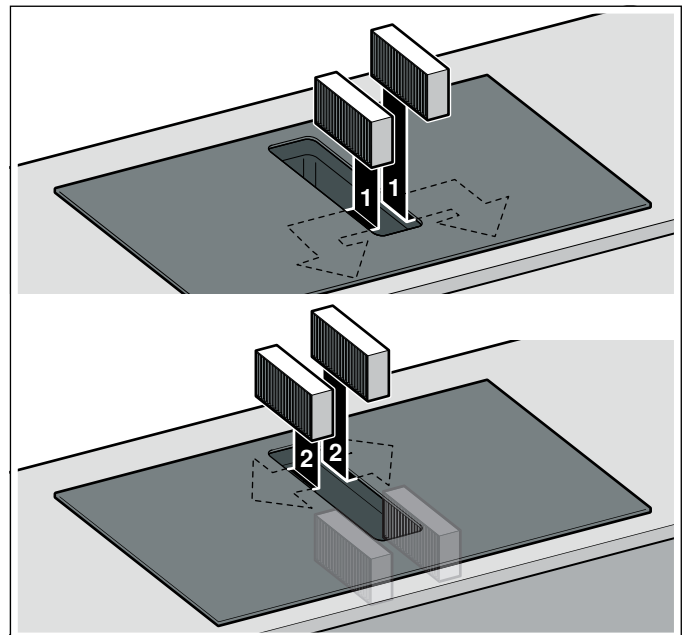
Merknader

- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.
- Pass på at filteret ikke faller ned og skader platetoppen.

2. Ta ut de fire kullfiltrene eller støyfilteret og kast dem forskriftsmessig.



3. Sett inn to kullfilter eller støyfilter på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



4. Sett inn de andre kullfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet.
5. Sett inn metallfettfilteret.

Tilbakestill metningsindikatoren

Når du har skiftet ut kullfiltrene, bør du tilbakestille metningsindikatoren slik at visningen **F** slutter å lyse.

Etter at apparatet er slått av, lyser **F**.

Hold inne symbolet for ventilasjon helt til det høres en signaltone.

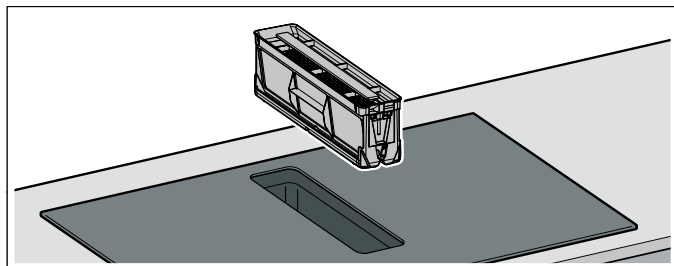
Metningsindikatoren for kullfiltrene er tilbakestilt.

Demontering av fettfilteret av metall

Metallfettfilteret skiller fett fra matosen. For å sikre at metallfettfilteret fungerer optimalt, må det rengjøres med jevne mellomrom.

Rengjør også benkeventilasjonen innvendig med jevne mellomrom. På hardnakket smuss kan du bruke et eget fettløsningsmiddel.

1. Ta ut metallfettfilteret.



Merknader

- Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold metallfettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.
 - Pass på at filteret ikke faller ned og skader platetoppen.
2. Metallfettfilteret kan rengjøres i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. → "Rengjøre metallfettfilteret" på side 29
 3. Ved behov tar du ut kullfiltrene etter å ha demontert metallfettfilteret, og så vasker du apparatet på innsiden.
 4. Etter vaskingen setter du inn det tørkede metallfettfilteret igjen.

Rengjøre metallfettfilteret

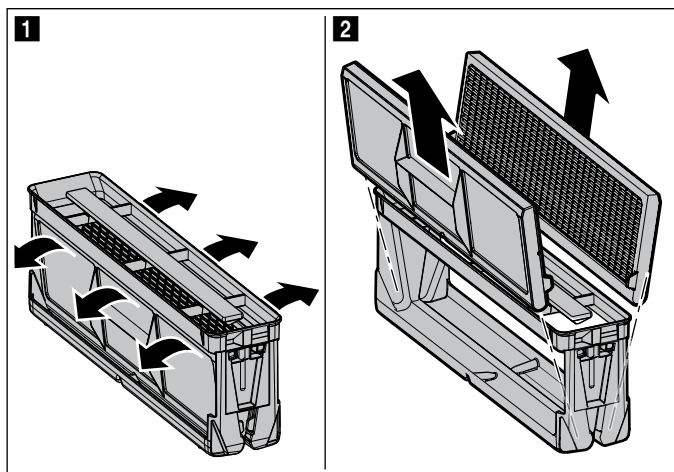
Merknader

- Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive, eller som inneholder syre eller lut.
- Metallfettfilteret kan rengjøres i oppvaskmaskin eller for hånd.

For hånd:

Merk: På hardnakket smuss kan du bruke et eget fettløsningsmiddel. Dette kan bestilles fra nettbutikken.

- Demonter metallfettfilteret.



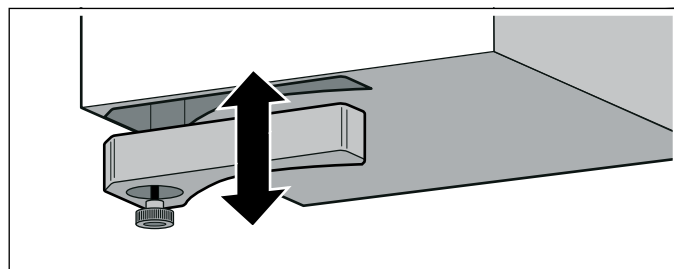
- Metallfettfilteret bløtes opp i varmt såpevann.
- Vask metallfettfilteret med en børste og skyll det deretter godt.
- La metallfettfilteret dryppe av.

I oppvaskmaskinen:

- Ikke vask metallfettfilter sammen med annen oppvask dersom det er svært skittent.
- Sett metallfettfilteret løst inn i oppvaskmaskinen. Ikke klem inn metallfettfilteret.
- For å få et optimalt rengjøringsresultat bør du legge inn metallfettfilteret i oppvaskmaskinen slik at det ligger på filtersiden.

Rengjøre overløpsbeholderen

1. Skru av overløpsbeholderen med begge hendene.
Merk: Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Fjern skruen og vask overløpsbeholderen (uten skruen) i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.

Merknader

- Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokket. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. Da må du ta ut metallfettfilteret.
- Hvis det kommer væske inn i apparatet ovenfra, samles den opp i overløpsbeholderen. Skru av og tøm overløpsbeholderen.

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 nærmere informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Barnesikring*".

Hvorfor blinker lampene, og hvorfor hører jeg et lydsignal?

Fjern overkok og matrester fra betjeningspanelet. Fjern alle gjenstander fra betjeningspanelet.

Hvordan du deaktiverer lydsignalet, står i kapittel → "*Grunninnstillinger*".

Hvorfor får jeg ikke aktivert stekesensoren?

Apparatets maksimale effektopptak er nådd, eller funksjonen PowerManager er aktivert. Slå av eller reduser effekttrinnene for de aktive kokesonene.

Du finner nærmere informasjon om denne funksjonen i kapittel → "*Stekesensor*".

Ventilasjonen slår seg ikke på selv om automatisk start er stilt inn.

Slå på ventilasjonen manuelt eller kontroller konfigurasjonen av automatisk start. Du finner nærmere informasjon i kapittel → "*Grunninnstillinger*".

Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.

Slå av ventilasjonen manuelt.

Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → "*Betjening av apparatet*".

Luftinnsugningen er for svak.

Påse at metallfettfilteret er rent.

Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → "*Rengjøring*".

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 egner seg for induksjon, i kapittel → *"Koking med induksjon"*.

Hvorfor blir ikke kokesonen varm og koketrinnet blinker?

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 ikke egnet for induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"* og → *"Kombinasjonssone"*

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 ikke egnet for induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet for induksjon og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og hvor man setter kokekaret, finner du i kapitlene → *"Koking med induksjon"* og → *"Kombinasjonssone"*

Rengjøring**Hvordan kan jeg rengjøre induksjonstoppen?**

Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter.

Hvordan du rengjør og vedlikeholder platetoppen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Det er vann i skapet under platetoppen.

Kontroller om overløpsbeholderen er full.

Hvordan du rengjør overløpsbeholderen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?

Rengjør overløpsbeholderen ofte.

Hvordan du rengjør overløpsbeholderen, står i kapittel → *"Rengjøring"*.

Hvor ofte må jeg rengjøre metallfettfilteret?

Rengjør metallfettfilteret ofte.

Hvordan du rengjør og vedlikeholder filteret, står 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	Utbedring
Ingen	Strømforsyningen er brutt. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. Feil i elektronikken.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen. Påse at apparatet er koblet til i henhold til koblingsskjemaet. 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.
— blinker i kokesonedisplayene.	Det er oppstått en feil i elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningspanelet med hånden et kort øyeblikk.
F	Kullfilteret er mettet eller metningsindikatoren lyser selv om filteret er blitt rensset eller byttet.	Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapittel → "Rengjøring".
F2	Elektronikken er overopphetet og har slått av gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på et vilkårlig symbol på platetoppen.
F4	Elektronikken er overopphetet, og alle kokesoner er slått av.	
FS + effekttrinn og signaltone	Det er et varmt kokekar ved betjeningspanelet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern det aktuelle kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
FS og signaltone	Et varmt kokekar befinner seg i området ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av.	Fjern det aktuelle kokekaret. Vent noen sekunder. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikeringen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/F6	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Deretter slår du på kokesonen på nytt.
F8	Kokesonen har vært i bruk over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen er aktivert. Du finner nærmere informasjon i kapittel .
E9000 E90 10	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med strømleverandøren.
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble platetoppen fra strømmettet. Påse at platetoppen er koblet til i henhold til koblingsskjemaet.
Ikke sett varme kokekar på betjeningspanelet.		

Merknader

- Dersom **E** vises i displayet, må du trykke lenge på sensorfeltet til 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.

**Produktnummer (E-nr.) og
produksjonsnummer (FD-nr.)**

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) på apparatet.

Typeskiltet med disse numrene finner du:

- på apparatpasset
- i fremre del av undersiden på platetoppen

Produktnummeret (E-nr.) står også på den glasskeramiske kokesonen. Du kan vise kunderegisteret (KI) og produksjonsnummeret (FD-nr.) i grunninnstillingene. Les om dette i kapittel → "Grunninnstillinger".

Vi gjør oppmerksom på at det også under garantitiden vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening.

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

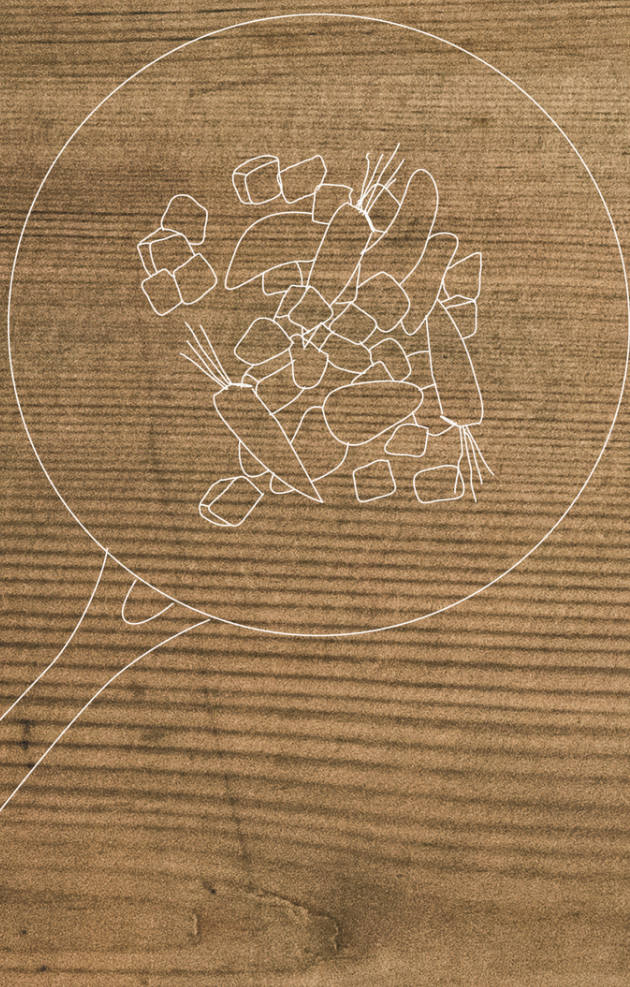
Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

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	Lokk	Tilberedning	
			Varighet (Min:sek)		Koketrinn	Lokk
Koke risengrynsgrøt						
Risengrynsgrøt, kokt med lokk						
Temperatur på melken: 7 °C						
Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken.						
Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.	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	Steke- panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Tilberede pannekaker**						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Steke- panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Fritering av dypfryste pommes frites						
Mengde: 2 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryte Ø 22 cm	9	Til oljetempera- turen når 180 °C	Nei	9	Nei
*Oppskrift iht. DIN 44550						
**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001479955
000109(01)
no